

Bijlage 2

Bereidingstechnieken en toepassingen.

Nr	Technieken	Voorbeelden van toepassingen
1	Blancheren	Groenten, fruit, vlees, gevogelte, wild, schaaldieren
2	Pocheren	Vlees, vis, gevogelte, fruit, wild, eieren
3	Koken	Groenten, fruit, aardappelen, eieren, vlees, vis, gevogelte, schaal-, schelp-, en weekdieren, rijst, deegwaren, paddestoelen
4	Frituren	Groenten, fruit, aardappelen, granen, eieren, kaas, vlees, vis, gevogelte, wild, schaal-, schelp-, en weekdieren, noten, paddenstoelen, kruiden
5	Bakken in een pan	Groenten, aardappelen, granen, rijst, eieren, vlees, gevogelte, wild, vis, schaal-, schelp- en weekdieren, paddenstoelen
6	Glaceren	Groenten, aardappelen, fruit, vlees, gevogelte, noten
7	Bakken in de oven	Groenten, aardappelen, fruit, rijst, kaas, vlees, gevogelte, wild, vis, paddenstoelen, deeg-, en beslagsoorten
8	Braden in de oven	Als bij 7
9	Stoven	Groenten, vruchten, vlees, gevogelte, vis, wild, paddenstoelen
10	Smoren	Groenten, vlees, gevogelte, wild, vis
11	Gratineren	Groenten, aardappelen, fruit, granen, eieren, kaas, vlees, vis, schaal-, schelp- en weekdieren, paddenstoelen
12	Grilleren	Groenten, aardappelen, granen, vlees, gevogelte, wild, vis, schaal-, schelp- en weekdieren
13	Poêleren	Vlees, gevogelte, wild
14	Vacuumbereiden	Groenten, aardappelen, fruit, vlees, wild, gevogelte, vis, schaal-, schelp-, en weekdieren, paddenstoelen
15	Roerbakken	Groenten, granen, vlees, wild, gevogelte, vis, schaal-, schelp- en weekdieren, paddenstoelen
16	En papillote	Groenten, fruit, vlees, gevogelte, vis, schaal-, schelp-, en weekdieren, paddenstoelen
17	Roken	Vlees, gevogelte, wild, vis, schaaldieren
18	Konfijten in vet en/olie	Vlees, wild, gevogelte
19	Konfijten in suiker	Fruit
20	Koude bindtechniek	Gelatine, agar-agar, eierdooier, room
21	Warme bindtechniek	Zetmeelproducten, room, liaison, eidooier, boter, pectine
22	Uitbenen	Vlees, wild, gevogelte
23	Fileren	Vis
24	Pareren	Vlees, wild

Bereidingen en toepassingen

Nr	<i>Bereidingen</i>	Voorbeelden van toepassing
1	Bouillons	Rund, kalf, lam, gevogelte, wild, vis, groenten, kruiden
2	Fonds, zie toelichting	Witte of blanke fond, bruine fond, visfumet, magere fond
3	Soepen	Heldere soepen, crèmesoepen, velouté-soepen, pureesoepen, gebonden groentensoepen, warme of koude speciale soepen
4	Soepgarnituren	Groenten, deegwaren, eieren, quenelles, croûtons, soesjes, flensjes, chiffonnade, rundermerg, kruiden, vlees, vis, gevogelte
5	Sauzen, zie toelichting	Hartige warme of koude sauzen, vruchtensauzen, zoete wijnsauzen, zoete crème sauzen
6	Dressings	French, Roquefort, cream, Cumberland, Thousand Islands, mustard, wine, Franse slasaus, kwark
7	Ragoûts en salpicons	Vlees, vis, schaal- en schelpdieren, gevogelte, wild, groenten, paddenstoelen
8	Farcen	Vlees, vis, gevogelte, wild, groenten met panade van eieren, brood, bloem, rijst
9	Duxelles	Droge duxelles, duxelles als groentevulling, duxelles voor hartige taartvulling
10	Marinades	Koude marinade, warme marinade, droge marinade, à la minute marinade
11	Aardappelgerechten	Blancheren, koken, stomen, sauteren, frituren, puree in diverse vormen
12	Groentegerechten, zie toelichting	Blancheren, pocheren, koken, stomen, sauteren, frituren, puree in diverse vormen
13	Groente- /kruidensamenstellingen	Boeket, bouquet garni, mirepoix, matignon, kruidenbultje
14	Warme nagerechten	Flensjes, pannenkoeken, oliebolletjes, wentelteeftjes, beignets, warme puddingen, omeletten, soufflés, rissole, appelbollen, compotes
15	Koude nagerechten	Puddingen, bavaroises, mousses, gebak, taarten
16	Bevroren nagerechten	Ijs op basis van zuivel: room, melk, yoghurt, karnemelk, ijs op basis van vruchtensap: vruchtenijs, sorbet, granité, spoom, punch. Stilstaand bevroren ijs: parfait, ijssoufflé, ijsmousse
17	Boterdegen	Kruimeldeeg, wrijfdeeg, roerdeeg, bladerdeeg
18	Gerezen degen	Brooddeeg, brioches
19	Beslagen	Koud beslag, biscuitbeslag, amandelbeslag, Moskovisch beslag, cakebeslag, progrèsbeslag, soezenbeslag
20	Overige nagerechtbereidingen	Banketbakkersroom, crèmes, schuim suikerbereidingen, couverture

Toelichting sauzen

Nr	Verzamelnaam	Basissauzen
1	Bruine sauzen	Sauce espagnole, sauce demiglace, jus de veau lié
2	Witte sauzen	Sauce béchamel,
3	Blonde sauzen	Velouté de veau, velouté de volaille, velouté de poisson
4	Eiersauzen	Sauce Hollandaise, sauce béarnaise, sauce vin blanc
5	Tomatensauzen	Sauce tomate, Sauce provençale, sauce portugaise
6	Botersauzen	Sauce au beurre blanc, sauce au beurres en pommade, beurres composés, sauce au beurre clarifié
7	Puree-sauzen(coulis)	Coulis de fruits, coulis de crustacés, coulis de légumes

Toelichting fonds

Nr.	Benaming	Reductiefactor
1	Bouillon Bouillon is een aftreksel van groenten, vlees, beenderen, vis of visgraten met groenten en specerijen	n.v.t
2	Fond Bouillon die verder is gereduceerd	Enigszins
3	Dubbelgetrokken bouillon Bouillon getrokken als bij 1, maar met niet gereduceerde bouillon als vloeistof in plaats van zuiver water.	n.v.t.
4	Fumet	Gereduceerd tot één/zesde (alleen vis en paddenstoelen)
5	Extract	Gereduceerd tot één/achtste
6	Glace	Gereduceerd tot één/tiende

Aardappeligerechten

Nr	Bereidingswijze	Naam
1	Blancheren en daarna sauteren	Pommes: noisettes, parisienne, brunoise, Parmentier, carrées, Maxim, en gousse d'ail, château, sautées
2	Koken in water	Pommes nature, pommes persillées
3	Koken in bouillon in de oven	Pommes fondantes
4	Frituren	Pommes : paille, allumettes, mignonnette, frites, pont-neuf, gaufrettes, chips, soufflées.
5	Gratineren	Pommes : Anna, à la dauphinoise

Pureesoorten

Nr	Soort	Toepassing
1	Normale aardappelpuree	Pommes purée in rozetten of in andere vorm
2	Duchessepuree	Pommes: duchesse, marquise, croquettes, galettes, Williams, St. Florentine
3	Dauphinepuree	Pommes à la Dauphine, pommes Lorette