

HET BUFFET

1. Inleiding

Het woord buffet, meestal gekend in de betekenis van een meubelstuk, is van Franse oorsprong. In culinaire termen bedoelt men met buffet het presenteren van schotels op een buffettafel waar gasten zich vrij kunnen bedienen.

2. Voordelen

- Een buffet vraagt heel wat voorbereidend werk, maar geeft je veel meer tijd om tijdens het feest bij je gasten te zijn.
- Een buffet kun je goedkoop of duur, eenvoudig of uitgebreid, koud of warm maken.

3. Praktische punten bij het opstellen van een buffet

- In de eerste plaats vindt er een belangrijk gesprek plaats met de organisator. Tijdens deze bespreking worden afspraken gemaakt wat betreft de keuze en het aantal van de schotels vb. vlees, vis, gevogelte, met of zonder kaas, dessert en met of zonder koffie en gebak.
- Dan kan de kok een volledig plan uitwerken van de te bereiden gerechten en daaraan gekoppeld een ingredientenlijst opstellen met de aankopen die vooraf of de dag zelf moeten gedaan worden
- Respecteer een logische volgorde bij het opstellen van het buffet
 - plaats eerst de borden, dan de bestekken en de servetten
 - de mooist versierde schotel of spiegel krijgt een plaats als blikvanger in het midden van het buffet
 - aan het uiteinde van het buffet etaleren we de salades, deze houden we naturel, de gast neemt saus in de gewenste hoeveelheid en volgens smaak.
 - vlees en vis houden we zoveel mogelijk afzonderlijk gegroepeerd
 - helemaal op het einde van de toontafel liggen de broodjes
- Aan een schotel moet men zien waarvan hij gemaakt en samengesteld is, vergeet vooral niet om naamkaartjes bij de bereidingen te plaatsen. Dit wordt door vele gasten gewaardeerd.
- De smaak en de geur van de bereidingen mag niet verwaarloosd worden.
- Het optisch effect wordt verbeterd door de spiegels of schotels lichtjes schuin te zetten, hier kan men werken met allerlei hulpstukken om meer relief in het buffet te krijgen. De hulpstukken kan men laten verdwijnen achter gedrapeerde tafelkleden en andere decoratiematerialen.
- De garnituren moeten overeenstemmen met het gerecht en de voorziene porties.
- De afgewerkte schotels worden beschermd met folie en op een koele plaats bewaard. Plaats deze niet te vroeg op het buffet.
- Snelbedervende gerechten worden op een ijsbed gepresenteerd.
- Bij gerechten met sausen, deze er pas kort voor het opdienen ondermengen.
- Bij een buffet met vele genodigden gebruik je liefst meerdere buffettafels.

4. Mogelijke buffetten

- Kommunie
- Huwelijk
- Doopfeest
- Zomer : zon, zee, strand, ...
- Barbeque
- Een bepaald land centraal stellen
- De ruimte
- Muziek
- Kunst
- Streekbuffet : bv. : Belgisch, Vlaanderen, ...
- Breughelbuffet

In functie van het gekozen thema zorgt men voor aangepaste decoratie zoals : tafellakens in aangepaste kleuren, bloemstukken, groendecoratie (klimop, ...), andere decoratieve elementen afhankelijk van het gekozen thema (muziek- instrumenten, wijnflessen, bierflesjes, kaasmandjes, ...)

5. Hoeveelheden

- *bij een barbeque:*

- 2 à 3 porties van het hoofdgerecht (vis - vlees)
- 2 porties groenten
- 1 à 2 porties van het nagerecht
- 1/2 fles wijn of 3 à 4 drankjes.

- *bij een gemengd buffet:*

- 500 tot 600g in totaal per persoon(80g saus per persoon inbegrepen)
- 100 gr. vlees per persoon
- 150 gr. vis per persoon
- 1 kleine tomaat garnaal per persoon
- 1 gevuld ei (= 2 helften) per persoon
- 100 gr. rauwkost per persoon
- 1 l. mayonaise en afleidingen : ± 45 personen
- 1/2 l. vinaigrette en afleidingen : ± 40 personen
- 50 gr. gemengde sla per persoon
- 2 broodjes per persoon
- 10 gr. samengestelde boter per persoon
- 1 kg aardappelsalade : ± 20 personen
- 1 kg rijstsalade: ± 45 personen
- 1 kg pastasalade : ± 40 personen

RECEPTIE MET KOUDE HAPJE

1. Inleiding

In receptie herken je het Latijnse woord "receptio" en het Franse woord "recevoir". Het betekent dus letterlijk : de ontvangst ! Mensen ontvang je bij speciale gelegenheden zoals een huwelijk of een jubileum maar ook bij een communie of een opening ...

2. Praktische punten bij het organiseren van een receptie

- inrichting van de locatie

- * ook al staan de gasten rechtop bij een receptie, toch voorzie je best ook een paar zitjes
- * zet een tafel klaar om geschenken op te leggen en voorzie enkele vazen en e.v. een gastenboek
- * voorzie bordjes (afval), servetten, asbakken, ...

- dranken

- * voorzie een keuze uit alcoholische en niet-alcoholische dranken :

- alcoholische : - champagne of schuimwijn
 - gemengde cocktails
 - bieren
 - wijn
- niet-alcoholische : - verse vruchtensappen
 - gemengde cocktails

- * hoeveelheden

- aantal glazen per fles : - sherry, witte port, vermouth : ± 12 glazen
 - champagne, schuimwijn : ± 8 glazen
 - sterke dranken (cognac, whisky) : ± 30 glazen
 - witte wijn : ± 6 glazen
 - rode wijn : ± 6 glazen
 - vruchtensap, mineraalwater (1 l.) : ± 8 à 10 glazen

- hapjes

- * een gevarieerd aanbod voorzien (kleur, smaakpallet, garnituur, ...)

- * hoeveelheden

- de hoeveelheid is afhankelijk van het tijdstip en de gelegenheid
- wanneer het gaat om een receptie gevolgd door een maaltijd worden gemiddeld ± 5 hapjes per persoon voorzien, aangevuld met groenten- en kaasschotels (+ dipsausen)
- wanneer het om een alleenstaande receptie gaat rekenen we ± 8 hapjes per persoon aangevuld met belegde broodjes, kaas- en of groentenschotels (+ dipsausen)

SALADES

1. Definitie

De Larousse woordenboek geeft als definitie van het woord "salade"

'shotels samengesteld uit kruiden, planten, groenten, eieren, vlees of vis, op smaak aangemaakt met olie, azijn, zout en peper, al dan niet vermengd met andere ingrediënten'

Het woord "salade" is afkomstig van het Latijnse woord "Sal", dat zout betekent.

De Romeinen zoutten het voedsel om het langer te kunnen bewaren, maar gebruikten ook zout bij de bereiding van salades.

Tot aan het eind van de 19e eeuw waren salades in Europa het voedsel van de adel. Toen kwam de Franse Revolutie, die de koks bevrijdde uit de adellijke keuken en hen de kans gaf op een andere manier aan de kost te komen. Uit deze tijd dateert de opkomst van het klassieke Franse restaurant, dat de salade bekend maakte bij het grote publiek.

Vandaag de dag zijn salades internationaal van smaak.

2. Soorten

- enkelvoudige salades

Dit zijn de salades, afzonderlijk klaargemaakt en opgediend, afhankelijk van de soort rauw of gekookt, met ≠ sausen op basis van mayonaise of vinaigrette of een afleiding ervan.

Soms worden deze slechts aangemaakt met room, citroensap, azijn of olie.

Groenten die kunnen verwerkt worden in enkelvoudige salades zijn : aardappelen, andijvie, witloof, kropsla, eikenbladsla, veldsla, ijsbergsla, romeinse sla, krulsla, witte kool, rode kool, bloemkool, wortelen, radijsjes, tomaten, rode biet, waterkers, rode pepers, groene pepers, knolselder, ...

- samengestelde salades

Dit zijn salades op basis van één of meerdere groentensoorten, aangevuld met eieren, vlees, vis of schaaldieren, kruiden, vruchten, samen met de bijhorende sausen.

Momenteel zijn samengestelde salades zeer geliefd, men treft ze dan ook in vele eethuizen, restaurants en tavernes op de kaart. De kok kan hierbij zijn creativiteit ten volle ontplooiën.

3. Praktische punten

Schoongemaakte sla is 24 uur houdbaar onder een vochtige doek (frigo)

Geëmondeerde tomaten zijn 3 dagen houdbaar onder een vershoudfolie (frigo)

GEVULDE EIEREN

1. Definitie

De basis van al de vullingen is altijd hardgekookt eigeel, geplet of gezeefd, dat aangevuld wordt met mayonaise, platte kaas, boter e.a. afhankelijk van de vulling.

2. Praktische punten

Bij het koken van grote hoeveelheden eieren, legt men best de eieren in een kookkom en overgiet men ze met kokend water, vanaf het kookpunt telt men 10 ' voor hardgekookte eieren.

De gepelde eieren zijn 4 dagen houdbaar in water (frigo) op voorwaarde dat men het water dagelijks ververs

SAMENGESTELDE BOTERS

1. Definitie

Samengestelde boters bestaan voornamelijk uit roomboter waaraan ingrediënten toegevoegd worden om de smaak te verfijnen en een aantrekkelijkere kleur te geven

2. Praktische punten bij het verwerken van samengestelde boters

- vertrek van niet te harde, gemakkelijk bewerkbare boter
- werk best in een gekoele ruimte
- figuren die klaar zijn in de diepvries plaatsen
- aan tafel moet de boter smeerbaar zijn
- boterfiguren zijn 4 dagen houdbaar in water (frigo)
- op een buffet is het aan te raden om de boter in ijswater te presenteren

3. Voorbeelden van botergarnituren

- met een aardappel- of meloenboor bolletjes vormen (boortje eerst in heet water brengen, bolletje draaien en daarna loskloppen in koud water), deze in ijswater bewaren
- de gevormde bolletjes samenvoegen tot een druiventros, blaadjes van een druivelaar of groene kruiden bovenaan schikken.
- de gevormde bolletjes rollen in :
 - fijngehakte groene kruiden
 - paprikapoeder, ...
- de boter in plakken van 1 cm snijden en er met ≠ vormpjes figuren uitsteken
- met een botermesje krullen of bolletjes van harde boter vormen

DE GELEIEN

1. Definitie

Een gelei is een glasheldere bouillon (geklaard) die gebonden wordt met gelatineuse bestanddelen, waardoor deze zal opstijven in gekoelde toestand.

Gelatineuse bestanddelen zijn produkten die door het koken gelatine afgeven, waardoor deze bij afkoeling stollen in een min of meer vaste massa.

Tegenwoordig voegt men onmiddellijk bij de heldere bouillon de nodige gelatine-blaadjes om voldoende bindkracht te verkrijgen.

2. Doel

- overglanzen van koude gerechten
- uitdroging voorkomen
- de natuurlijke kleur van de gerechten behouden (oxidatie voorkomen)
- langere bewaartijd

3. Eigenschappen van een goede gelei

- een gelei moet zoveel bindkracht bezitten dat hij in gekoelde toestand voldoende opstijft, maar toch nog wegsmelt op de tong
- een gelei moet, met uitzondering van de visgelei die kleurloos is, helder en amberkleurig zij.
- de gelei moet in smaak overeenstemmen met het gerecht waarbij het gebruikt wordt

4. Gebruik

Een gelei wordt meestal gebruikt voor koude gerechten op buffetten

Er zijn 2 mogelijkheden :

- aspic

Dit is een zeer stevig gebonden gelei, die gebruikt wordt voor het bedekken van een vormpje, om dit nadien op te vullen en af te werken met de gewenste ingrediënten.

Werkwijze : - een volledig afgekoelde gelei een weinig verwarmen tot deze juist vloeibaar is

- de binnenzijde, van een vooraf gekoeld vormpje, bedekken met een laag gelei (chemiser)
- eventueel afwerken met een garnituur (décorer)
- de vorm opvullen met de overige ingrediënten en bijvullen met gelei, of laag om laag vullen
- laten opstijven in de koelkast

- ontvormen (démouler)

- lustreren

Dit wordt toegepast om koude gerechten te overglanzen. Hier mag de gelei iets vloeibaarder zijn dan bij een aspic

Werkwijze : - de volledig afgekoelde gelei een weinig verwarmen tot deze juist vloeibaar is

- de bereiding op een rooster plaatsen en overglanzen
- de bereiding moet koud zijn alvorens te overglanzen
- bij het gebruik van garnituren moeten deze eerst door de gelei gehaald worden om het wegspoelen te voorkomen

5. Hoe controleer je de juiste bindkracht?

Een kleine hoeveelheid van een gelei gedurende 10 minuten op een schoteltje in de koelkast plaatsen. De opgesteven massa in stukken snijden en nog eens $\pm$ 10 minuten op kamertemperatuur laten staan

- voor het lustreren moeten de stukjes hun vorm behouden
- voor aspics moeten de stukjes rechtop blijven staan, zonder rubberachtig te zijn

6. Soorten geleien

- op basis van een keukenfond

- vleesgelei
- gevogeltegelei
- wildgelei
- visgelei

- andere

- bloedsinaasappelgelei
- geleien van vruchtensappen
- groentengelei (op basis van court-bouillon)

7. Bindmiddelen die gebruikt worden voor het binden van een gelei

- gelatine

Is een lijmstof die wordt verkregen uit kalfsbeenderen en bindweefsel. Het heeft de eigenschap een vloeistof te doen stollen na afkoeling.

In de handel zijn 2 soorten gelatine verkrijgbaar

* gelatineblaadjes

- kenmerken: - helder en doorschijnend.
 - moeten droog zijn, kraken bij het doorbreken.
 - het gewicht is afhankelijk v/h merk
- gebruik: - $\pm$ 10 minuten weken in koud water of koude fonds, goed uitknijpen en oplossen in hete vloeistof, laten afkoelen.
- niet laten koken

* gelatinepoeder

- kenmerken: - moet fris ruiken en goed droog zijn.
 - het gewicht is afhankelijk v/h merk
- gebruik: - gelatinepoeder in een kleine hoeveelheid koude fonds strooien tot deze een homogene massa zonder korrels vormt, daarna vermengen met de hete keukenfonds

- agar - agar

Is een plantaardig, uit zeewier vervaardigd geleermiddel voor de bereiding van geleien.

- kenmerken: - verkrijgbaar in de vorm van stangen, vlokken en poeder
 - te koop in natuurvoedingswinkels
 - 1 g agar-agar vervangt 3 g gelatine
 - 1 g agar-agar bindt 1 dl waterige vloeistof
 - bij gemengde vloeistoffen (+ room, eiwit, ...) iets meer gebruiken
 - agar-agar stijft sneller op en blijft ook buiten de koelkast stijf
 - vlokken lossen makkelijker op dan stangen en kunnen direct in de voor het recept benodigde vloeistof geweekt worden (10 minuten)
 - stangen moeten eerst weken in ruim water en daarna goed uitgeknepen worden
- gebruik: - de geweekte agar-agar wordt in de nodige vloeistof onder roeren zachtjes gekookt tot hij helemaal opgelost is
- dit stroopje kan dan, nog warm en vloeibaar aan het gerecht worden toegevoegd, wanneer het om een koude massa gaat die stijfgeklopte slagroom of eiwit bevat, laat men het stroopje zover afkoelen dat het nog net vloeibaar is

DE CHAUD-FROIDSAUSEN

1. Definitie

Zoals de naam het zelf zegt is dit een saus die bestaat uit :

- een warm gedeelte :
 - veloutésaus
 - gebonden keukenfonds
 - basissaus
- een koud gedeelte :
 - vis
 - gevogelte
 - wild
 - gewone (blanke)

2. Eigenschappen van een goede chaud-froidsaus

- in gekoelde toestand opstijven, maar toch nog wegsmelten in de mond
- moet glad en glanzend zijn
- moet in smaak overeenstemmen met het gerecht waarbij het gebruikt wordt
- mag niet naar bloem smaken

3. Doel

- het uitzicht van bepaalde gerechten verbeteren
- afwisseling in kleur en smaak brengen bij de opstelling van een koud buffet
- kleurverandering door oxydatie vermijden
- uitdroging voorkomen

DE PASTEIEN, TERRINES, GALANTINES EN MOUSSES

1. Definities

- pastei

- * paté is het Franse woord voor pastei
- * het hoofdbestanddeel bij een pastei is lever, verder afgewerkt met een vulling van grof en/of fijn gemalen vlees, vis, groenten, gevogelte gemengd met kruiden en smaakgevende producten (pistachenoten, jeneverbessen, ...)

- terrine

- * ontleend zijn naam aan het Franse woord "terre" --> aarde, naar de aardewerken vorm waar hij van oudsher in gebakken en geserveerd werd
- * de grof- en/of fijngemalen vulling is omgeven door vers spek of gelei

- galantine

- * een galantine is een farce die we in een varkensnet rollen of in een neteldoek pocheren in fond
- * een aantal historici beweert dat een echte galantine uit ontbeend en gevuld gevogelte bestaat, dat gepocheerd in een fond, geglaceerd in zijn eigen gelei en overdadig gegarneerd, koud opgediend wordt
- * galantines van vlees, vis, schaal- en schelpdieren behoren ook tot de mogelijkheden

- mousse

- * een vaste, gezeefde puree op basis van vis, vlees, gevogelte, groenten die e.v. aangevuld wordt met room en/of gelatine

OLIE

1. Soorten

1.1. Olijfolie

1.1.1. de olijfboom en zijn vruchten

- Het zijn groenblijvende bomen die weinig eisen stellen aan de bodem. De olijfboom groeit traag en draagt pas na 4-5 jaar de eerste vruchten. Na 10-15 jaar kan men van een volwassen boom spreken. Eenmaal goed aangeslagen, kunnen deze bomen zeer oud worden.
- De onrijpe vrucht is peervormig en groen van kleur. Bij het rijpen verandert de kleur in donkerpaars of zwart. Groene olijven zijn geplukt en ingelegd voordat ze rijp waren.
- Olijven voor de oliewinning kunnen in elke fase van hun ontwikkeling geplukt worden. De opbrengst van onrijpe olijven is echter klein en de olie smaakt dikwijls bitter. Meestal laat men de olijven voor het persen helemaal rijp worden.

1.1.2. teelt en oogst

- Er bestaan minstens 50 verschillende rassen van olijven met elk hun specifieke karaktertrekken. Heel vaak is geproduceerde olie een mengeling van verschillende rassen.
- In veel streken zijn de gebruikte snoei- en oogstmethoden traditioneel voor het gebied in kwestie.
- Vers geplukte olijven lijken hard en sterk maar zijn in werkelijkheid zeer broos, ze moeten dan ook met de grootste zorg behandeld worden. In armere landen laat men de olijven rijpen tot ze vanzelf van de bomen vallen, de ondergespannen netten worden regelmatig geledigd. In welvarendere streken worden de olijven d.m.v. een houten stokje van de bomen geritst. Afhankelijk van het klimaat wordt er al dan niet onmiddellijk geperst (oxidatie voorkomen).
- In olieproducerende landen gaat een groot deel van de oogst naar coöperatieven en industriële persen om te verwerken tot olijfolie of tafelolijven. Anderen telen, oogsten en persen in familieverband (huisolie). De interesse voor kwaliteit groeit en dus krijgt deze olie steeds meer belangstelling.

1.1.3. producerende landen

- Spanje
 - * heeft vaak de hoogste productiecijfers
- Italië
 - * concurrentie met Spanje om leiderschap i.v.m. leiderschap
 - * de betere Italiaanse oliën dragen het keurmerk 'Denomination of Origin' (wet Europese Gemeenschap)
- Griekenland
 - * 3^e op de wereldranglijst qua productie
 - * Kalamata (zeer gekende tafelolijf) is bijzonder goed van smaak
- Frankrijk

- * 1 van de kleinste producerende landen
- * zowel de tafelolijf als de olijfolie is van zeer hoge kwaliteit
- Amerika
 - * vooral Californië is het centrum van de olijvenindustrie
 - * eind de jaren 80 streeft men naar olie van topkwaliteit die de Europese kan evenaren
- andere producerende landen
 - * Tunesië, Marokko, Algerije, Libië, Argentinië, Turkije, Portugal

1.1.4. soorten oliën

- extra vierge olijfolie
 - * ongezuiverde olijfolie van topkwaliteit
 - * aciditeit (zuurtegraad) 1%\
 - * aroma, smaak en kleur moeten perfect zijn
 - * liefst koud verwerken, anders worden de eiwitten aangetast
- vierge olijfolie
 - * ongezuiverde olie
 - * aciditeit van 2%
 - * aroma, smaak en kleur moeten perfect zijn
 - * verwerken bij niet te hoge temperatuur
- olijfolie
 - * mengsel van geraffineerde en ongezuiverde olie
 - * aciditeit lager dan 1.5%
 - * aan de gezuiverde olie voegt men vierge olie toe om zo de smaak en geur te verbeteren, de smaak varieert van de toegevoegde hoeveelheid
- olijfpulpolie
 - * geraffineerde olie geperst uit de pulp
 - * mag geen olijfolie op het etiket dragen
 - * aciditeit lager dan 1.5%
 - * wordt verwerkt in de cosmetica
- gewaarmerkt etiketten
 - * D.O.C.-systemen voor Spanje
 - * A.C.-systemen voor Frankrijk
 - * geldt alleen voor olie, op correcte manier gewonnen uit erkende olijvenrassen en afkomstig uit het aangegeven gebied

1.1.5. smaken

- de smaak kan variëren van zoet en mild tot bitter en scherp, soms peperig
- volg je persoonlijke smaak
- bij aankoop proef je best de olie begeleid met wit brood

1.2. Arachide olie (aardnootolie)

- weinig uitgesproken, neutrale smaak
- geschikt voor allerlei bereidingen (mayonaise, bakken, frituren, ...)
- goed in combinatie met oliën met een sterk uitgesproken smaak zoals notenolie, olijfolie,...

1.3. Maïsolie

- de ongefilterde maïsolie heeft een uitgesproken maïssmaak
- de geraffineerde olie is koud vrijwel smakeloos, bij verwarming ontstaat een sterke, niet bijzonder aangename geur
- geschikt voor dressings, om te bakken, ...

1.4. Saffloerolie

- afkomstig van de saffloer, een mooie distelachtige plant met oranje, rode of gele bloemen
- de geraffineerde olie heeft een volle, goudachtige kleur
- de ongefilterde olie is enkel in reformwinkels te koop
- een olie met zeer veel meervoudige onverzadigde vetzuren, waardoor deze perfect is in een cholesterol beperkt dieet, voor hartpatiënten, ...
- prijzige olie met veel toepassingsmogelijkheden (dressing, bakken, ...)

1.5. Zonnebloemolie

- mild, licht en dun van consistentie
- geschikt om te bakken en in combinatie met duurdere olien (vinaigrette, ...)

1.6. Sesamolie

- Er zijn 2 soorten:

* chinese sesamolie

- gemaakt van de geroosterde sesamzaadjes
- minder geschikt om te bakken omdat deze snel verbrandt

* franse sesamolie

- lichte tint
- geperst uit ongeroosterde zaden
- ingetogen notenachtige smaak
- geschikt om te wokken, in marinades, in combinatie met arachide olie
- in de Oosterse keuken wordt deze vooral gebruikt als smaakmaker, beprenkeld over groenten, vis, gevogelte en schelpen

1.7. Druivenpitolie

- lichte, aromatische olie
- bijproduct van de wijnindustrie en is in Frankrijk en Italië zeer populair
- door het persen van de pitten wordt een goudkleurige olie verkregen
- kan in salades verwerkt worden
- geschikt voor fondue

1.8. Sojaolie

- uit sojaolie wordt meer olie geperst dan uit welke andere plant ook
- het grootste deel wordt gebruikt om met andere oliën, braadboters en margarines te mengen
- vrij zwaar van consistentie
- geschikt in salades
- bij verhitting ontstaat een sterke smaak

1.9. Notenolie (walnoot, hazelnoot, pijnboompit, pistache, ...)

- voor het persen worden de noten in meer of mindere mate geroosterd
- hebben een sterk notenaroma
- bewaren goed
- bij sterke verhitting vervliegt een deel van de etherische oliën, het heeft dus weinig zin om te bakken met deze olie
- heel lekker is de notenolie in combinatie met de gebruikte noten

1.10. Amandelolie

- geperste amandelpitten geven een heldere en lichtgele olie
- olie die uit bittere amandelen wordt geperst, wordt gebruikt om zoete amandelolie te maken
- vrij vette olie die vooral desserts gebruikt wordt voor het invetten van de bakvormen, waardoor het een niet te opdringerig amandelaroma aan het dessert geeft
- relatief milde smaak met een subtiele ondertoon

2. Bewaring

- de beste bewaarplaats voor oliën is een droge, koele en donkere plaats
- ideaal is om kleine hoeveelheden te kopen en die regelmatig te vervangen
- het grote voordeel is dat dure en exclusieve oliën in kleine flesjes verkocht worden

AZIJN

1. Soorten

1.1. Wijnazijn

- de beste soort wordt gemaakt van wijn die aan de lucht blootgesteld wordt, waardoor er een langzaam verzuringsproces optreedt
- wordt verkregen uit witte en rode wijn
- heeft een sterke, maar fijne smaak
- de beste, maar duurdere wijnazijn is afkomstig uit Orleans.
- bereidingsproces: een vat wordt gevuld met wijn en azijn, langzaam wordt de alcohol in de wijn omgezet in azijnzuur, eens dit proces voltooid is, wordt een deel van de azijn vervangen door nieuwe wijn
- een snellere methode maakt gebruik van verhitting, waardoor de vluchtige aroma's van de wijn vlugger vervliegen. Het resultaat is een minder subtiele azijn.
- witte wijnazijn is meer geschikt om te verwerken in mayonaises, vinaigrettes, ...

1.2. Ciderazijn (appelazijn)

- bijzondere uitgesproken en sterke smaak, doet duidelijk aan cider denken
- heeft een relatief laag zuurgehalte
- geschikt om fruit mee in te werken, in salades, om kruidenazijn te maken, in vinaigrettes, ...

1.3. Xeres azijn (sherry azijn)

- wordt bereid van zoete sherry die men laat verzuren
- geschikt in salades, om de braadjus te blussen, om sausen meer smaak te geven
- kan evenals balsamico azijn gebruikt worden om warme groenten te besprenkelen

1.4. Balsamico azijn (aceto balsamico)

- werd ooit als geneesmiddel gebruikt, vandaar de naam balsamico (balsem)
- heeft een verukkelijke, zoete, kruidige en nootachtige smaak
- vervaardigd van de witte Trebbiano druiven
- bereidingsproces: de door het koken ingedikte most (ongegist vruchtensap) gaat een langdurig gistingsproces tegemoet in grote fusten (open vaten) van eiken- of kastankehout op goed geventileerde zolders. De door verdamping steeds hoger geconcentreerde vloeistof wordt jaarlijks overgegoten op nieuwere, kleinere vaten van een andere houtsoort. Vier tot vijf jaar in vaten is wel een minimum, na 10, 15, 20 en 40 jaar of langer ontstaat een dikke goddelijke vloeistof die zijn gewicht in goud waard is
- de enige echte heet 'aceto balsamico tradizionale de Modena', 30-40 gezinnen vormen samen de Consorzio (kwaliteitsgarantie) rond Modena (Italië) en zij produceren jaarlijks 8000 liter. Deze azijn wordt verkocht in flesjes van 1 dl en

- moet minstens 30 jaar gerijpt zijn.
- geschikt om gegrild vlees of vis te bedruipen, afwerking van sausen, in fruitsalades, ...
 - azijn steeds op het einde toevoegen en meekoken vermijden, hierdoor ontstaat een ordinair zure smaak

1.5. Kruidenazijn

- is kant en klaar te verkrijgen,
- kan heel eenvoudig zelf bereid worden:
 - vertrek van een goede en kwaliteitsvolle cider of witte wijnazijn; per liter azijn worden 3 lp verse kruiden (dragon, tijm, basilicum, ...) toegevoegd en gedurende 1 week op een zonnige vensterbank gezet, zeven en een takje van de gebruikte kruiden toevoegen om de azijn te herkennen. Andere mogelijkheden zijn citroenschil, look, sjalotten, gekneusde specerijen, pepers, - een zeer subtiele geparfumeerde azijn verkrijg je door een flesje losjes met vlierbloesems of rozenblaadjes te vullen.

2. Bewaring

- de beste bewaarplaats is koel en droog, ver van schadelijke invloeden van licht en warmte
- kies bij aankoop voor kleine flesjes
- zout en zuur waren van oudsher conserveringsmiddelen, azijn blijft zeker 6 maand of langer goed

KOUDE SAUSEN

1. Vinaigrette

Nodig : - 10 eetlp olie

- 4 eetlp azijn
- 1 klp mosterd
- 1 gehakte sjalot
- 1 eetlp gehakte peterselie
- peper en zout

Werkwijze : - de sjalotten fijn snijden

- voeg alle ingrediënten in een bokaaltje
- zeer goed schudden
- assaisonner indien nodig

Een vinaigrette is enkele dagen bewaarbaar in de koeling, behalve wanneer verse kruiden toegevoegd zijn, is de houdbaarheid beperkt tot 24 uur

2. Mayonaise (2 mogelijkheden)

- met de hand

Nodig : - 1 eidooier

- ¼ l neutrale olie
- peper en zout
- 1 eetlp witte wijnazijn of citroensap
- 1 klp mosterd

Werkwijze : - de eidooier, mosterd en kruiden losroeren

- al roerend druppelsgewijs de olie toevoegen
- wanneer de saus begint te dikken, de olie vlugger toevoegen
- afwerken met azijn of citroensap

- met de mixer

Nodig : - 1 volledig ei

- ¼ l neutrale olie
- peper en zout
- 1 eetlp witte wijnazijn of citroensap
- 1 klp mosterd

Werkwijze : - het ei, peper, zout en mosterd in een maatbeker doen

- de mixer op de bodem laten draaien
- stilaan de olie toevoegen; nu en dan de mixer opheffen zodat de mayonaise geleidelijk dikker wordt
- afwerken met azijn of citroensap en ev. kruiden

Mayonaise kan schiften als:

- de ingrediënten niet op kamertemperatuur zijn
- de olie teveel ineens bijgevoegd wordt
- teveel olie gebruikt wordt naar verhouding tot de gebruikte eidooiers
(1 eierdooier = ongeveer ¼ l olie)

Verbeteren van geschifte mayonaise:

- een paar lepels kokend water bij de saus doet soms wonderen
- opnieuw beginnen en langzaam de geschifte saus ondermengen

DE KEUKENTERMEN

De klassieke keuken is van franse oorsprong. Daardoor komt het dan ook dat in de keuken gebruikte vaktermen aan de franse taal ontleend werden. In de omgangstaal worden deze woorden weinig of nooit gebruikt. In de keuken is het daarentegen noodzakelijk de juiste betekenis ervan te kennen. Wat we anders met veel omhaal zouden moeten uitleggen wordt telkens samengesmolten tot één enkel woord. Elke keukenterm vormt dus werkelijk een 'begrip' en zal veel tijd en nutteloze woorden besparen gedurende het uitoefenen van ons beroep. Om een recept uit een klassiek keukenboek te kunnen begrijpen is de vlotte kennis van de hier opgesomde vaktermen onontbeerlijk.

A

abatis	* bruikbare afval van vederwild en gevogelte
abats	* bruikbare afval van vlees en haarwild
abricoter	* een gebak of nagerecht bestrijken met ingekookte abrikozenmoes
annoncer	* bestellingen afroepen gedurende de dienst door de keukenchef
aplatir	* het plat slaan van een stuk vlees, gevogelte of vis met een battre
à point	* op het juiste punt gebakken rundsvlees. Niet meer rood aan de binnenzijde, maar toch nog sappig
aromates	* toekruiden die gebruikt worden om de smaak te verhogen en de geur (aroma) te accentueren, vb. tijm, laurier, ...
aromatiser	* toevoegen van aromaten aan een gerecht
<u>arroser</u>	* het bedruipen van vis, vlees, gevogelte, wild of groenten tijdens de bereiding
aspic	* geleitaartje van vis, wild, gevogelte, vlees of groenten of ev. een mengeling van deze produkten
<u>assaisonner</u>	* op smaak brengen met kruiden en/of specerijen
<u>au dent</u>	* 'al dente' = italiaanse term: nog knapperig, beetgaar, bijtvast
<u>à vif (peler)</u>	* het schillen van citrusvruchten, zoals sinaasappelen, citroenen of dergelijke meer, tot op het vruchtvlees; het fruit wordt door deze snijwijze volledig ontdaan van de schil en het wit

B

barder	* gevogelte, vlees, wild of vis omwikkelen met een dun plakje vet spek om tijdens de bereiding het uitdrogen tegen te gaan
battre	* het plat kloppen van vlees
beignet	* in frituur gebakken omhulsel van beslag met verschillende mogelijke vullingen
beurre clarifié	* gesmolten en ontschuimde boter; de onreinheden blijven op de bodem achter
beurre noisette	* boter smelten tot het schuim is weggetrokken
bien cuit	* doorbakken rundsvlees
bleu	* gebakken rundsvlees, nog zéér bloedig, maar warm binnenin
<u>blanchir</u>	* groenten of vlees opzetten in koud water, aan de kook brengen en nadien verfrissen; dient om onreinheden weg te halen of vast te zetten
	* het dompelen van vlees of gevogelte in kokende gezouten

	vloeistof korte tijd laten koken om de poriën snel te dicht
	* groenten opzetten in kokend gezouten water en korte tijd laten koken
blanquette	* witte ragoût van gevogelte, lams- of kalfsvlees
bordure	* de rand van een schotel versieren met vb. gespoten duchesse aardappelen, rijst, citroen, ...
<u>bouillon</u>	* geurig aftreksel van vlees, vis, wild, gevogelte en/of groenten
<u>bouquet-garni</u>	* kruidentuiltje, kruidenbosje, gevormd met tijm, laurier en peterseliestengels die samengebonden worden met een touwtje
<u>bouquet-marmite</u>	* bundel groenten (prei, selder, wortelen, uien) die gebruikt wordt onder andere in blanke fonds en gevogeltefonds
braiser	* gaar smoren op een bodem van aromaten, tot op halve hoogte bevochtigd met een fonds, wijn of saus en dit in een afgedekte braisière in een matige oven
brider	* opbinden van gevogelte, vederwild, vlees of haarwild om er een mooie vorm aan te geven en deze te behouden tijdens het gaarproces
brochette	* kleine pinnen, meestal in metaal. Aan deze spiesjes worden stukjes vlees, wild, gevogelte en/of vis geregen - soms tussenin groenten
<u>brunoise</u>	* in dobbelsteentjes gesneden groenten of vlees

C

canape	* in vorm gesneden brood, getoost of in boter gebakken
<u>canneler</u>	* in groenten of fruit fijne ribben aanbrengen d.m.v. een speciaal mesje, 'canneleur' genoemd
caramel	* bruin gebrande suiker
carameliseren	* door lichte verbranding van de suiker een bruine kleur bekomen
<u>carcasse</u>	* geraamte - wat overblijft van vederwild of gevogelte, nadat de vlezige stukken weggesneden werden
<u>chapelure</u>	* gedroogd en fijngemalen brood (paneermeel)
chaud-froid	* koude vis, vlees, wild of gevogelte dat bedekt is met een chaud froidsaus; het genappeerde stuk mag niet meer te zien zijn.
chaidfroider	* bedekken met een chaud-froidsaus
chemiser	* de binnenzijde van een vorm bedekken met een dunne laag (vb. gelei) met het doel hem later met iets anders op te vullen
<u>chiffonade</u>	* in reepjes gesneden bladgroenten (bladgroenten oprollen en nadien in julienne snijden) . De bewerking zelf noemt ciseler
<u>ciseler</u>	* inkervingen maken in vlees of vis
	* bladgroenten in julienne gesneden = chiffonade
civet	* soort ragoût; vnl. van haarwild, vb. civet de lièvre = hazenpeper
clarifier	* een troebele vloeistof helder maken (klaren). Dit gebeurt d.m.v. een clarif (de samenstelling is afh van het te klaren product)
<u>concasser</u>	* in blokjes snijden
	* grof pletten
	* grof hakken
	* grof snijden
corail	* onafgezette kuit bij schaaldieren

corser	* meer smaak geven aan een gerecht door toevoeging van kruiden, een glace, een essence of door verder inkoken
<u>coulis</u>	* dikke saus of ingekookte puree van het vernoemde produkt
court-bouillon	* een met witte wijn, citroen of azijn en mirepoix van groenten gearomatiseerde kruidenbouillon voor het gaar maken van vis of schaaldieren
crépine	* varkensnet; is het membraan dat de ingewanden samenhoudt, het buikvlies. Het dient voor het samenhouden van produkten en tevens voor het afdekken van de bovenzijde van pasteien
croûte	* schijf getoost brood of stokbrood ter begeleiding van een 'soupe'. Deze worden soms bestreken of belegd met een puree en dan meestal gratineerd.
<u>croûton</u>	* meestal dobbelsteentjes brood die gebakken worden in boter of olie ter begeleiding van soepen
crudité	* salade van rauwe groenten
<u>cuire</u>	* gaar worden, het gaar koken
<u>cuire à blanc</u>	* gebak afbakken zonder garnituur, maar met een vulling van gedroogde erwten of bonen op een onderlaag van papier. De vulling wordt tegen het einde van het bakproces verwijderd en de vorm verder afgebakken
<u>cuire blanc</u>	* wit koken
<u>cuire à l'anglaise</u>	* koken zonder deksel

D

darne	* dikke schijf van een grote ronde vis - middenstuk met graat: moot
debrider	* koord weghalen na de bereiding
décanner	* stukjes vlees of gevogelte uit een gestoofde bereiding uithalen met het doel ze in een andere pot met de begeleidende garnituur en ev. aardappelen verder te laten stoven (vb. navarin)
<u>décorer</u>	* versieren
décortiquer	* het pantser van schaaldieren verwijderen
<u>déglacage</u>	* het resultaat van de losgekookte vleessappen
<u>déglicer</u>	* water, fond of wijn toevoegen in een braadpan met als doel de vastgezette vleessappen van de bodem te doen loskoken. Het resultaat noemt men de 'déglacage'.
dégorger	* produkten in koud, gezouten, soms stromend water leggen om bloed en onreinigheden te laten uittrekken * bestrooien met zout van bepaalde groenten (vb. tomaat) om het overtollige vocht te laten uittrekken
<u>dégraisser</u>	* ontvetten
<u>démouler</u>	* uit de vorm storten
dénervé	* vlees ontzenuwen
<u>dépouiller</u>	* afscheppen van vet en onreinigheden
dés	* dobbelsteentjes, groter dan brunoise, van vlees, champignons, ...
désosser	* het uitbenen (ontbenen) van vlees, gevogelte, wild en vis
diablotin	* gratineerde ronde kaastootjes als garnituur voor 'soupe' of 'garbure'
<u>dorer</u>	* een produkt met een penseel bestrijken met 'dorure'
<u>dorure</u>	* goed losgeklopte eieren voor het bestrijken van een product voor

dresser het glaceren
 * dressereren, rangschikken, opmaken van schotels

E

ébarder * de baard wegnemen, al wat uitsteekt of rondom het vaste lichaam van schelpdieren is wegnemen
écailler * de schubben van de vis verwijderen
écortcher * het vel van een vis afstropen
ecumer * het schuim verwijderen dat gevormd werd tijdens het koken
égoutter * laten uitdruipen
égrener * het losroeren van rijstkorrels na bereiding
emballer * het inpakken van een gerecht (doek, folie, ...)
émincer * in dunne reepjes of plakjes snijden
émonder * het verwijderen van de pel of het onnodig gedeelte, vb. bij tomaten de pel en pitten verwijderen
épice * aromatische stof
épicer * aromatische stof(fen) toevoegen aan een gerecht
éponger * producten op een doek leggen om het overtollige water of vet te verwijderen
escalope * meestal afgeplat schijfje of dun lapje vlees, gevogelte of vis
escaloper * in schijfjes, dunne lapjes snijden
essence * aftreksel van een product ter smaakverfijning

F

faisander * het laten besterven van vederwild om een verhoogde wildsmaak te bekomen
farce * vulsel, vulling
farcir * opvullen
fariner * een vorm, bakpan of te bakken product met bloem bestrooien
feuilletage * bladerdeeg
filer * fileren: de filets verwijderen van vis, gevogelte of wild
flamber * afbranden: boven een vlam houden om resten van pluimpjes te verwijderen (vb. kip)
 * alcohol over een gerecht gieten en aansteken
fleuron * half maantje uit bladerdeeg; gebruikt als garnituur en afwerking van gerechten
fontaine * de bloem in kuilvorm op tafel leggen
fouetter * met een garde luchtig opkloppen
fourrer * bekleden, beleggen, bedekken, opvullen vb. gebak
frémir * zachtjes, nauwelijks merkbaar laten koken
fromager * een hoeveelheid kaas toevoegen aan een gerecht
fruits de mer * verzamelnaam voor schaal- en schelpdieren die samen een gerecht of garnituur vormen (koud of warm), klassiek enkel schelpdieren
fumer * roken (vb gerookte ham, gerookte zalm,...)
fumet * bouillon van vis

G

galantine	* pasteibereiding van gevogelte (in eigen vel) of vlees; meestal gaar gemaakt in gelatinerijke bouillon
<u>garnir</u>	* het smaakvol rangschikken van garnituren op een schotel
<u>garniture</u>	* begeleidend producten bij een gerecht
<u>gastrique</u>	* een aftreksel samengesteld uit sjalot, tijm, laurier, dragon, peperkorrels, witte wijn of azijn; het geheel wordt zacht ingekookt
gelee	* vloeistof die rijk is aan lijmeiwitten, waardoor ze bij het afkoelen stevig wordt. Dit wordt gebruikt voor het afschermen of glanzen van gerechten of het maken van een aspic
glacer	* laten glanzen
	* het sterk koelen van een vloeistof
<u>goujon</u>	* versnijden van visfilet in dunne reepjes
<u>gratin</u>	* gekorst gerecht
<u>gratiner</u>	* korsten van een gerecht in de oven of onder de salamander
<u>grillade</u>	* het resultaat van het roosteren
<u>griller</u>	* roosteren

H

hacher	* fijn hakken, malen
--------	----------------------

I

infuser	* product in kokende vloeistof leggen en laten trekken (vb vanillestok in de melk)
---------	--

J

<u>julienne</u>	* fijne reepjes groenten van 1 mm dik en ongeveer 5 cm lang; dit wordt ook gebruikt voor andere producten, vb. julienne van gevogelte
<u>jus</u>	* vleesnat
	* sap van groenten, vruchten, ...

L

<u>larder</u>	* doorrijgen met spekreepjes
<u>lardon</u>	* spekreepjes
<u>liaison</u>	* een samenstelling van room en eierdooiers
<u>lier</u>	* binden

limoner	* hersenen in koud water opzetten om ze gemakkelijk te kunnen pellen
	* vis in koud water opzetten, aan de kook brengen, om het vet te

	verwijderen (sommige vissoorten voortdurend afwrijven om ze van het slijm te ontdoen)
lustrer	* overglanzen met gelei

M

<u>macédoine</u>	* kleingesneden (soms op vorm) groenten of vruchten, koud of warm verwerkt
<u>macérer</u>	* iets met een zeker vocht laten doordringen, laten weken
<u>marbré</u>	* gemarmerd, doorweven met ... (vb. vlees, cake, ...)
<u>marinade</u>	* aromatische vloeistof samengesteld uit wijn en/of azijn, kruiden, groenten en een scheutje olie waarin men producten laat marineren; men heeft rauwe, gekookte, droge en korte marinades
<u>mariner</u>	* inleggen in een marinade om het product te verzachten, te doortrekken en te aromatiseren
<u>matignon</u>	* gestoofde aromaten; deze dienen om meer smaak te geven aan de te bereiden gerechten, om sausen af te smaken, als onderlaag of vulsel van gerechten; bestaat in magere en vette vorm
<u>médailлон</u>	* in ronde of ovale vorm gesneden vlees, vis, gevogelte, schaaldieren, .
<u>meringue</u>	* eiwitschuim; men onderscheidt rauw, Duits en Italiaans schuim; elk van deze heeft zijn eigen toepassingsgebied
<u>mirepoix</u>	* samenstelling van grof gesneden groenten; wordt gebruikt als basis voor soepen, sausen en andere gerechten
<u>mise en place</u>	* het geheel der voorbereidingen om een dienst vlekkeloos te kunnen laten gebeuren
<u>monter</u>	* het opkloppen tot een stevige massa vb. eidooiers * het binden en tevens verbeteren van een saus door toevoeging van kleine klontjes boter; deze handeling gebeurt van het vuur weg
mortier	* vijzel, pot met stamper om producten fijn te stampen
<u>mortifier</u>	* het laten besterven van vlees en wild
<u>mouiller</u>	* bevochtigen of nat maken
<u>mouler</u>	* vormen, vorm aan geven
<u>mousse</u>	* fijne luchtige puree, schuimig en licht gerecht

N

<u>napper</u>	* koude of warme gerechten, nadat ze gedresseerd zijn, met een laagje saus overgieten
<u>navarin</u>	* stoofgerecht van lams- of schapenvlees
<u>noisette</u>	* uitgelezen stukje wild, kalf- of lamsvlees, in principe uit de filet gesneden

P

<u>paner</u>	* gerechten van een omhulsel voorzien om nadien in frituur te kunnen afwerken
papillote	* met olie ingewreven papieren omhulsel of aluminiumfolie waarin kleine stukjes vlees, gevogelte of vis in de oven of op een rooster worden gaar gemaakt of afgewerkt
<u>parer</u>	* het in de juiste vorm snijden van een product door het overbodige weg te snijden
<u>parfumer</u>	* smaakgevend aroma aan toevoegen
<u>parures</u>	* afsnijdsels, die bij het vormen (parer) ontstaan, zoals vel, zenuwen, beenderen, ...
<u>passer au chinois</u>	* een vloeistof of dergelijke door een puntzeef zeven
<u>passer au passe-vite</u>	* door een roerzeef draaien
<u>passer au tamis</u>	* door een tamis wrijven
<u>pâte</u>	* deeg of beslag
pâté	* pastei
<u>paupiette</u>	* dun schijfje vlees of vis met vulsel en opgerold
<u>peler</u>	* pellen
<u>persiller</u>	* een gerecht overstrooien met gehakte of geconcasseerde peterselie
<u>piquer</u>	* besteken met reepjes vet spek, hesp, tong, truffel of groenten
<u>pocher</u>	* in het nodige kookvocht, tegen het kookpunt aan laten gaar worden
<u>poêler</u>	* in een gesloten pot producten laten gaar worden met een hoeveelheid vet en aromaten of garnituurelementen
<u>primeurs</u>	* fruit en groenten die eigenlijk voor hun normale tijd geoogst werden
profiterole	* kleine ronde soesjes, als garnering voor soepen. Soms gevuld met een of andere puree
<u>purée</u>	* product dat verkregen wordt door het stampen, passeren door tamis of roerzeef, of cutteren van bereide of soms rauwe voeding

Q

<u>quadriller</u>	* het aanbrengen van 'chinese ruit' vb. bij roosteren
quenelle	* balletjes gevormd met 2 lepels van wit vlees, vis, schaal- of schelpdieren, gevogelte of veldwild die in een geurige vloeistof worden gaar getrokken

R

<u>rafraîchir</u>	* verfrissen onder koud, stromend water na het blancheren
<u>ragoût</u>	* bereiding bestaande uit stukjes vlees of vis die soms met een groentegarnituur worden gaar gemaakt
<u>rechauffer</u>	* opwarmen

<u>réduire</u>	* uitdampen, inkoken, indikken van een vloeistof of een saus; dit wordt gedaan om de smaak te concentreren of om dikker te maken
<u>refroidir</u>	* laten afkoelen
<u>relever</u>	* de smaak van een gerecht accentueren door toevoeging van kruiden en/of specerijen
<u>remouiller</u>	* herbevochtigen
<u>repas</u>	* maaltijd
<u>rissoler</u>	* lichtbruin aanbraden of bakken tot een verharde korst bekomen wordt vb aardappelen
<u>roux</u>	* bindmiddel van boter of andere vetstof en bloem, warm verwerkt en verdroogd (tot witte, blonde of bruine kleur), dat dient voor het indikken van vloeistoffen
<u>ruban</u>	* mengsel van eidooiers en suiker stevig loskloppen tot er als het ware een 'lint' gevormd wordt

S

<u>saisir</u>	* in heet vet de poriën dichtschroeien
<u>saignant</u>	* bloedend, deze term wordt gebruikt bij rood vlees, waarbij bedoeld wordt dat dit niet doorbakken is
<u>salpicon</u>	* vlees, gevogelte of wild zonder te pareren min of meer in dobbelsteentjes snijden en die meestal verwerkt zijn (gebonden) met een saus
<u>sauce</u>	* een licht gebonden vloeistof ter begeleiding, basis of bevochtiging van gerechten tijdens de bereiding
<u>saucer</u>	* overgieten met een saus
<u>sauter</u>	* kleine stukjes vlees, gevogelte of wild in een hete vetstof in een 'sauteuse' of een 'plat à sauter' een bepaalde graad van gaarheid geven; de term 'gemengd sauteren' wil zeggen dat na het aanbakken de stukken meestal gesingeerd worden of vooraf door de bloem gewenteld en nadien verder gaar gemaakt worden in een vloeistof
<u>singer</u>	* is met bloem of een bloemprodukt bestrooien, vermengen en laten verdrogen met het doel na de bevochtiging een binding te verkrijgen tijdens het gaarproces
<u>suer</u>	* laten uitzweten in een weinig vet, onder deksel
<u>suprême</u>	* het witte borstvlees van gevogelte en vederwild * portiestuk of filet van grote vis

T

<u>tamiser</u>	* door een tamis zeven
<u>tartelette</u>	* klein taartje, meestal uit vetdeeg vervaardigd
<u>tomater</u>	* verse tomaten of tomatenpuree toevoegen
<u>tourner</u>	* draaien; een regelmatige vorm geven, deze bewerking gebeurt met een mes
<u>tranche</u>	* schijf, snede van vlees, vis, brood, ...
<u>trancher</u>	* het voorsnijden van vlees, vis, wild of gevogelte
<u>tremper</u>	* schijven brood besprenkelen met bouillon

tronçon	* gebak besprenkelen met likeur of suikerstroop
	* moot van een grote platte vis
	* stukje paling
truffage	* gevogelte of wild besteken met truffel

V

<u>vanner</u>	* in een saus blijven roeren tijdens het afkoelen om velvorming te voorkomen
<u>vanner à la nappe</u>	* al roerend een vloeistof op een bepaalde temperatuur laten binden

Z

<u>zeste</u>	* buitenste gekleurde, sterk geparfumeerde schil van citrusfruit
<u>zesteur</u>	* het verwijderen van de zeste d.m.v. een dunschiller of zesteur