

# Brevetopleiding Hofmeester 2



**INSTRUCTIEBOEK  
VOOR DE ZEEKADET**

## Voorwoord

De brevetopleiding **hofmeester 2** is geen basisopleiding tot hofmeester en/of kok in de zeevaart. Wil je een carrière opbouwen in de logistieke beroepstak dan is het altijd verstandig om daar waar je wilt werken nadere informatie omtrent interne opleidingen en basisopleiding in te winnen. Basisopleidingen zijn de dagopleidingen op de scholen in de horeca, maar heb je nog geen keuze gemaakt dan voldoen ook algemene opleidingen. Kijk wat jezelf wilt en ga dit goed na .... het is je toekomst.

*Het zeekadetkorps* is een welkome aanvulling in de praktijk, waarbij je in je vrije tijd vast ervaring op doet hoe het er in een kombuis zoal aan toegaat. Ieder baantje heeft leuke en minder leuke taken. Het is maar net wat je leuk vindt, maar je moet in je dienstvak wel overal inzetbaar zijn.

Aangezien verkoop van artikelen tot de taak van de hofmeester hoort is het logisch dat de leiding wil controleren of het geld, dat hiermee gemoeid is, ook binnenkomt. Een voorraadadministratie is dan ook onontbeerlijk. Daar meerdere wegen tot Rome leiden is de wijze waarop, buiten een enkel, niet nader besproken. Het gaat erom of de betrokken personen zich in de werkwijze en controle kunnen verenigen.

Uitgebreide informatie over tafeldekken en serveren vind je bij het onderwijscentrum Horeca (SVH), opleiding "Restaurantbedrijf" te Zoetermeer (tel. 079-371 17 11).

In de opleiding hofmeester 2 is ook een hoofdstuk gewijd aan de hygiëne. Dit is zeer belangrijk. Voor nadere informatie wordt verwezen naar het Voorlichtingsbureau voor de Voeding te Den Haag (tel. 070-306 88 10).

## Inhoudsopgave:

1	- Taak van de hofmeester	1
2	- Tokobeheer	3
3	- Het opdekken van tafels	5
4	- Het serveren	13
5	- Drankenkunde	19
6	- Menuleer	23
7	- Hygiëne	27
8	- Opdrachten	34

## Colofon

© Copyright Vereniging Zeekadetkorps Nederland

### **Uitgave:**

Eerste druk, 2000-word. Dit instructieboek is een uitgave van de Commissie Opleidingen van het Zeekadetkorps Nederland.

### **Auteur:**

Dit instructieboek werd samengesteld door P.P. Mulder, voormalig Eerste Officier van het Zeekadetkorps Den Haag.

### **Commissie Opleidingen Zeekadetkorps Nederland:**

P.H. Boegborn, voorzitter; J.H. van Loo, secretaris;  
P. Gijsman; P.P. Mulder; L.W. Naudts en J.P. de Wilde

### **Druk:**

Huisdrukkerij Koninklijke Marine te Den Haag

# 1 *Taak van de hofmeester*

Het brevet hofmeester is een onderdeel van de logistieke dienst (administratieve dienst).

De onderofficier van de logistieke dienst regelt de algemene gang van zaken voor de hofmeester. Hij is hiervoor rechtstreeks verantwoordelijkheid verschuldigd aan de officier logistieke dienst, ook wel hoofd logistieke dienst (HLD) of officier van administratie (OvA) genaamd.

## *1.1 Tot de taak van de hofmeester behoren:*

1. Het nastreven van de hoogst mogelijke hygiëne.
2. Het zetten van koffie, thee enzovoort.
3. Het tokobeheer.
4. De bediening van gasten, instructeurs en het kader.
5. Het bereiden van eenvoudige maaltijden.
6. Het serveren van deze maaltijden.

## *1.2 Richtlijn voor de hofmeester van de wacht op korpszaterdagen*

- 10.00 - Aanvang werkzaamheden
  - Koffie zetten (thermoskannen voor officieren en onderofficieren)
- 10.40 - Halen van boodschappen (bijvoorbeeld broodjes en kroketten)
- 11.20 - Koffie voor officieren / lesgevers. Opnemen van de menu-bestellijst
  - Controle netheid longroom
- 11.45 - Klaarmaken van wat verwarmd moet worden voor de verkoop
- 12.10 - Rondbrengen bestellingen
- 12.15 - 12.45 - Tokoverkoop
- 13.00 -
  - Globaal opruimen longroom
  - Weghalen koffiekkan en toebehoren uit de Gouden bal
- 13.15 - Afwassen (eventueel een thermoskan koffie bewaren)
- 14.00 - 14.25 - Tokoverkoop
- 14.30 -
  - Globaal opruimen longroom
  - Opruimen toko
- 15.30 - Controle longroom, tevens geld van de bestellingen ophalen
- 16.00 - Inventariseren
- 16.30 - Afdracht aan het hoofd van de logistieke dienst
- 17.30 - Einde werkzaamheden

### 1.3 Richtlijn voor de hofmeester van de wacht tijdens kampen

- ½ uur voor overal: opstaan
- ketels water opzetten voor thee en eventuele afwas
  - alles voor het ontbijt klaarzetten
  - wanneer een van de ketels kookt, thee zetten (een zak per liter)
- De thee mag nu niet meer koken
- Na overal: - als het dagverblijf is opgeruimd - tafel dekken
- Ontbijt: - met thee, suiker, en/of melk rondgaan
- alert blijven of er nog genoeg brood, boter enz. op tafel staat
  - vast koffiezetten om tijdens corvee rond te brengen
- Tijdens corvee: - bij officieren en onderofficieren koffie rondbrengen
- alles van de maaltijd opruimen
  - kombuis opruimen
- Na corvee: - vrij tot een half uur voor het middageten, maar wel beschikbaar
- blijven. - **Denk aan de tokoverkopen** -
- ½ uur voor middag maaltijd - water opzetten voor thee en afwas
- tafel dekken
- Middagmaaltijd: - zie ontbijt
- Tijdens corvee: - zie hierboven
- Na corvee: - vrij, maar wel beschikbaar - **Denk aan de tokoverkopen** –
- Voor avondmaaltijd: - assisteren bij het klaarmaken van de maaltijd
- zoveel mogelijk voor het eten afwassen en opruimen
  - water opzetten voor de afwas
  - tafel dekken
- Avondmaaltijd: - officieren en onderofficieren bedienen als dit is afgesproken
- eten opscheppen voor de zeekadetten
- Tijdens corvee: - zie hierboven
- 's avonds: - tokoverkoop. Na laatste verkoop - inventariseren
- koffie in thermoskannen klaarzetten voor de wacht
  - tokogeld afdragen aan het hoofd van de logistieke dienst
  - toko opruimen en afsluiten (denk aan het gas).

Tijdens de kampen kan een hofmeester geassisteerd worden door een zeuntje. Het is niet de bedoeling dat deze alleen 'rot klusjes' te doen krijgt. Samen doen jullie die dag de logistieke dienst. De hofmeester moet er rekening mee houden dat het zeuntje onervaren is. Tracht hem voor het hofmeesterwerk te interesseren.

#### Taak zeuntje

- een half uur voor aanvang maaltijden ketels water opzetten en tafeldekken
  - assisteren van de hofmeester van de wacht bij de broodmaaltijden
  - assisteren bij het uitdelen van het avondeten
  - eventueel afwassen tijdens het klaarmaken van het avondeten
  - assistentie verlenen aan de hofmeester van de wacht voor zover bijzonderheden dit noodzakelijk maken.
- Deze taakomschrijvingen zijn richtlijnen en horen zo te worden toegepast dat ze een vlotte en goede gang van zaken aan boord waarborgen.

# 2 Tokobeheer

## 2.1 Richtlijnen

1. Op tijd voor het begin van de verkopen klaar staan.
2. Stal de te verkopen artikelen uit, zodat iedereen kan zien wat er te koop is.
3. Maak reclame voor eventuele specialiteiten.
4. Zorg dat de verkoop van drank en etenswaren zo hygiënisch mogelijk verloopt.
5. Overhandig iemand pas de artikelen wanneer ze betaald zijn.
6. Zorg dat geen anderen bij de geldkist kunnen komen.
7. Laat tijdens de verkopen geen 'vreemden' in de toko.
8. Verlaat de toko pas als de te verkopen artikelen weer achter slot staan.
9. Help ieder op zijn beurt en trek geen zoekadetten voor.
10. Verkoop normaal en fatsoenlijk.
11. Tijdens de verkoopdruchte is het niet toegestaan kaderleden apart te gaan bedienen. Ongeacht of er een verkeerde bestelling heeft plaatsgevonden, door wiens schuld dan ook, of dat het een extra bestelling betreft. De hofmeester blijft in de toko. Houdt natuurlijk wel rekening met deze bestelling.
12. Het is aan bevelen de verkoopprijzen uit het hoofd te leren.
13. Na de verkopen de toko opgeruimd en netjes achterlaten.

## 2.2 Inventariseren

De administratie van de toko bijhouden volgens de verkoopprijsmethode. Iedere verkoopdag wordt er 's ochtends en 's avonds geïnventariseerd (geteld). De verschillen worden met de verkoopprijs per artikel vermenigvuldigd en dit totaal moet gelijk zijn met de dagontvangsten.

Voorbeeld:                      o = ochtend                      a = avond

artikel	datum: prijs	21 mei		28 mei			
		o	/ a	o	/ a	o	/ a
cola	€0,50	120	/ 98	146	/ 130	/	
7-up	€0,50	24	/ 20	44	/ 41	/	
sinas	€0,50	35	/ 33	45	/ 37	/	
mars	€0,50	48	/ 36	36	/ 27	/	
lion	€0,50	3	/ -	24	/ 19	/	
koek	€0,40	20	/ 16	36	/ 10	/	
chips	€0,40	50	/ 36	36	/ 23	/	
drop	€0,05	23	/ 19	19	/ 15	/	

**21 mei verkocht:**

cola	120 - 98	= 22	à € 0,50	= € 11,-
7-up	24 - 20	= 4	à € 0,50	= € 2,-
sinas	35 - 33	= 2	à € 0,50	= € 1,-
mars	48 - 36	= 12	à € 0,50	= € 6,-
lion	3 - -	= 3	à € 0,50	= € 1,50
koek	20 - 16	= 4	à € 0,40	= € 1,60
chips	50 - 36	= 14	à € 0,40	= € 5,60
drop	23 - 19	= 4	à € 0,05	= € 0,20

in kas moet zijn totaal: € 28,90  
 in kas is, stel: € 31,20

verschil: € 2,30 (winst)

De officier dient voor de ontvangst van het geld te tekenen, waarna de verantwoordelijkheid van het geld voor de hofmeester is beëindigd. Een kasoverschot kan in een speciaal potje worden bewaard, om eventuele kas tekorten op andere zaterdagen te dekken.

De hofmeester waarschuwt de onderofficier of officier tijdig wanneer een artikel bijna is uitverkocht. Hij mag hier niet tot het laatste moment mee wachten. **Bovendien moet je er rekening mee houden dat er bijvoorbeeld slechts een keer in de maand wordt ingekocht.** Voor artikelen die een grote omzetsnelheid hebben moet meer in voorraad worden gehouden dan van artikelen die weinig worden verkocht. Houd ook rekening met de houdbaarheid en uiterste verkoopdatum van de hiervoor in aanmerking komende artikelen.

In ons voorbeeld wordt **na 21 mei ingekocht**: 48 cola, 24 7-up 12 sinas, 24 lion en 20 koeken. De inventarislijst wordt op 28 mei 's ochtends aangepast.

**28 mei verkocht:**

cola	146 - 130	= 16	à € 0,50	= € 8,-
7-up	44 - 41	= 3	à € 0,50	= € 1,50
sinas	45 - 37	= 8	à € 0,50	= € 4,-
mars	36 - 27	= 9	à € 0,50	= € 4,50
lion	24 - 19	= 5	à € 0,50	= € 2,50
koek	36 - 10	= 26	à € 0,40	= € 10,40
chips	36 - 23	= 13	à € 0,40	= € 5,20
drop	19 - 15	= 4	à € 0,05	= € 0,20

in kas moet zijn totaal: € 36,30  
 in kas is, stel: € 30,-

verschil: € 6,30 (verlies)

Dit verschil is erg groot, hier moet een reden voor zijn. Controleer eerst de berekeningen, wanneer deze kloppen, tel je de voorraad opnieuw. In dit voorbeeld blijkt de eindvoorraad koeken 30 stuks in plaats van 10 stuks te zijn. In kas moet zijn € 36,30 - € 8,- (20 x € 0,40) = € 28,30.

Er is nu een kasoverschot van € 30 - € 28,30 = € 170.

# 3 *Het opdekken van tafels*

## 3.1 *Vorbereiding*

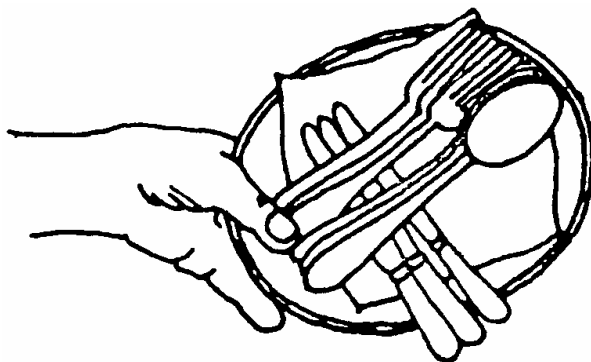
Voor het serveren de tafel serveerklaar maken. Dit noemt men in vaktaal "mise en place" maken. Dat wil zeggen: zodra de gerechten op tafel staan moet de gast kunnen eten. Hij hoeft dan niet te wachten op bestek, servet, peper, zout en eventueel benodigde extra menage zoals mosterd en dergelijke.

**De placemat** is een moderne tafelbedekking voor één persoon gemaakt van linnen papier of kunststof. De volgende punten verdienen de aandacht:

- plaats de placemat midden voor de plaats van de gast aan de rand van de tafel (denk aan eventueel opschrift)
- voorzie de tafel van een peper en zoutvaatje
- controleer de asbak en maak deze zo nodig schoon.

**Een transportbord** is een bord voorzien van een papierenservet om het benodigde bestek te brengen. Voor groot bestek een groot plat bord gebruiken voor klein bestek een dessertbord.

- leg eerst de vorken en lepels op het bord
- schuif daaronder de messen
- houd tijdens het transport de linkerduim op de eerste vork om afglijden van de messen te voorkomen.



**Een tafellaken** nooit over de tafel uitgooien of uitwapperen, dit veroorzaakt kreuken. Bij gebruik van de juiste maat tafellaken zal dit aan de korte zijden van de tafel ongeveer 35 à 40 centimeter afhangen en aan de lange zijden 25 à 30 centimeter.

Op ronde tafels de tafellaken zo neerleggen dat iedere poot van de tafel door een punt van het tafellaken is bedekt.

**Rangschikken van stoelen** gebeurt na het opleggen van het laken. Bij even aantallen komen de stoelen recht tegenover elkaar te staan. Bij oneven aantallen moet je er voor zorgen dat de tegenover geplaatste stoel altijd tegenover de ruimte tussen twee stoelen in staat.

Bij het plaatsen van stoelen aan een ronde tafel ervoor zorgen dat ze zo staan dat geen van de gasten hinder van de tafelpoten ondervindt.

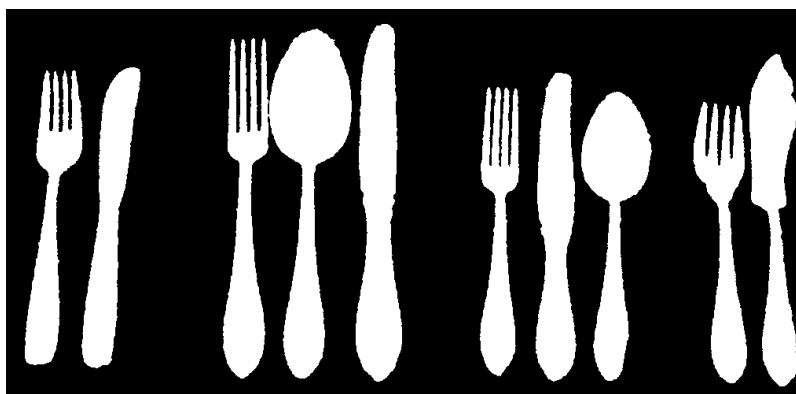
### 3.2 Bestek

Bestek is de verzamelnaam voor vorken, lepels, messen enzovoort. Je hebt bestek in diverse uitvoeringen en maten.

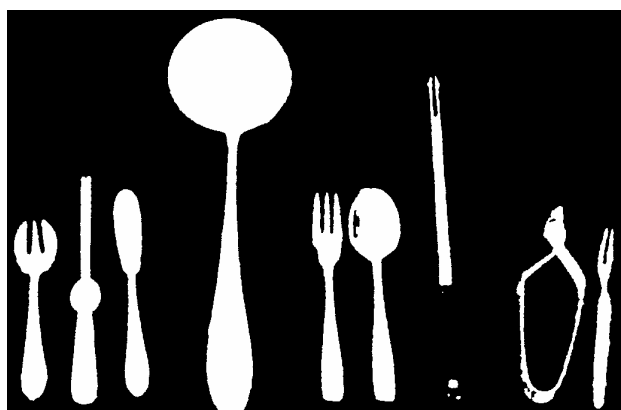
*Mediumbestek* heeft veel voordelen onder andere:

- één aankoop
- één soort bestek voor alle gerechten inclusief visgerechten
- minder sorteerwerk
- minder opbergruimte
- door eenheid zul je een kleinere hoeveelheid in totaal behoeven aan te schaffen.

Hieronder volgt een lijst van bestek waaruit blijkt hoeveel verschillende soorten bestek er zijn.



- Medium bestek: vork, mes
- Groot bestek: vork, lepel, mes
- Dessert bestek: vork, mes, lepel
- Visbestek: vork, mes



Diversen:

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| oestervorkje     | cocktailvork     |
| kreeftenhaak     | cocktaillepel    |
| botermesje       | fonduevork       |
| soepopscheplepel | escargots bestek |





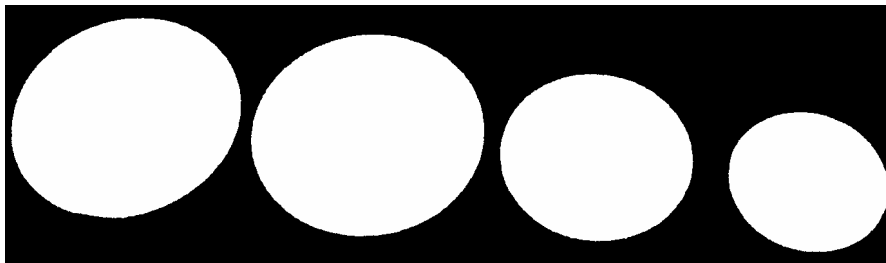
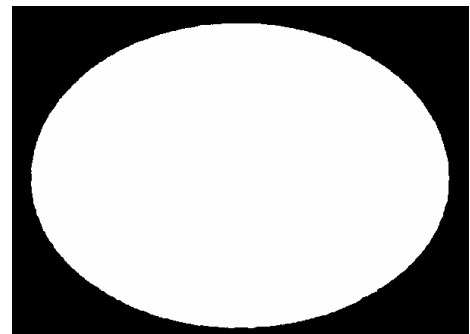
koffie/theelepел  
ijslepel  
sorbetlepel  
sauslepel

hevelkurkentrekker  
druivenschaar  
notenkraker

### 3.3 Serviesgoed

Serviesgoed is de algemene benaming voor borden en dergelijke gemaakt van bijvoorbeeld aardewerk. Hieronder vind je een lijst van de soorten serviesgoed.

plateservice bord



diep bord, groot plat bord, dessertbord, toastbord

### 3.4 Menage

menage is de verzamelnaam voor peper- en zoutvaatjes, mosterdpotjes enzovoort.

van links naar rechts:  
zoutvaatje, pepervaatje, mosterdpotje,  
pepermolen en een olie- en azijnstel.



### 3.5 Glaswerk

Ook hierin bestaan verschillen in grootte en klassen Er zijn glazen voor:



bordeauxwijn  
bourgognewijn  
champagne (coupemodel)  
cognac (schwenker)  
limonade (tumbler)

bier  
longdrink  
ook zijn in gebruik:  
waterkaraffen

Het bourgogneglas is iets groter dan het bordeauxglas.  
Voor champagne heb je glazen in het coupemodel en in het fluitmodel.  
Voor moezelwijn gebruik je de roemer. Deze glazen zijn lichtgroen voor moezelwijn.  
Lichtbruin zijn de glazen voor rijnwijn. Wijn wordt vaak geserveerd in bordeauxglazen.

Voor likeur kun je ook volstaan met champagnecoupees.

Bestaat er voor een wijn geen uitgesproken apart glas, dan gelden de volgende regels:

- voor witte en roze wijnen wordt opgedekt met bordeauxglazen
- voor rode wijnen wordt opgedekt met bourgogneglazen.

Bij de aanschaf van wijnglazen bedenken dat **het glas er is voor de wijn en niet de wijn voor het glas**. Een dun, helder, goed doorzichtig glas met eventuele versiering en monogram erin geslepen, is het best.

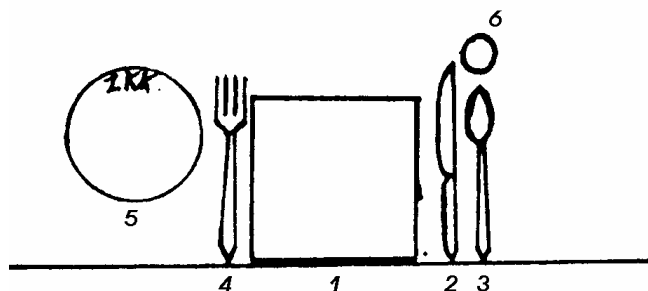
### 3.6 Het opdekken

De tafels voorzien van een peper- en zoutstel, asbak en eventueel een vaasje met bloemen. De juiste plaats voor de attributen is aan de raam- of muurzijde van de tafel en niet aan de kant van de loopruimte.

1. Het servet midden voor de plaats van de gast op tafel neerleggen, precies aan de rand van de tafel. Een eventueel opschrift op het servet moet duidelijk leesbaar zijn. Het servet zul je, uit hygiënisch oogpunt, meestal niet vouwen maar het mag wel.
2. Rechts van en aangesloten aan het servet komt het grote mes te liggen, met de snijkant naar binnen en aan de rand van de tafel.
3. De lepel komt naast het mes te liggen, aan de rand van de tafel, met de bolle kant op tafel.
4. Links van en aangesloten aan het servet, komt de grote vork te liggen, ook aan de rand van de tafel, met de tanden omhoog.

5. **Het toastbordje** voor het soepbrood komt links naast de vork te staan met de bovenste rand van het bordje gelijk met de punten van de vork. Let op dat het eventuele vignet op het bordje bovenaan in het midden staat.

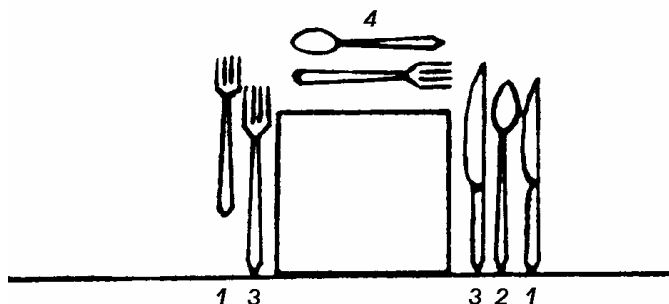
6. **De glazen** komen recht boven het bord te staan in een groepje, in een driehoek of naast elkaar, in de volgorde waarin zij zullen worden gebruikt (van rechts af te rekenen); het waterglas staat altijd het meest links. Glazen worden niet tussentijds afgeruimd.



7. **Vingerkommetjes** staan altijd op een kleedje (dat "doily" heet) links boven het bord. Zij worden slechts tot de helft met water gevuld en er hoort een schijfje citroen in. Met vingerkommetjes dekken bij gerechten die met de handen of met een hand mogen worden gegeten, zoals: asperges, artisjokken, maïskolven, kreeft en fruit.

*De juiste plaats van het bestek voor de verschillende gerechten is als volgt:*

- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1. Voorgerecht    | Het bestek dat nodig is om het voorgerecht te nuttigen komt helemaal aan de buitenzijde van het couvert te liggen.   |
| 2. Tweede gerecht | Het bestek van het tweede gerecht (soep) komt er binnen te liggen.   |
| 3. Hoofdgerecht   | Het bestek voor het hoofdgerecht komt direct links en rechts van het opgedekte servet of bord met servet.  |
| 4. Nagerecht      | Het bestek voor het nagerecht komt nooit links of rechts van het servet of het bord, maar altijd boven het couvert (van onder naar boven: mes - vork - lepel). |



### Welk bestek heb je nodig?

Voor het voorgerecht heb je over het algemeen nodig:

een dessertvork en -mes.

Soepen geserveerd in een bord : een grote lepel

Soepen geserveerd in een kop : een dessertlepel

Visgerecht : vismes en visvork

Vleesgerecht : groot mes en grote vork

Gevogeltegerecht : groot mes en grote vork

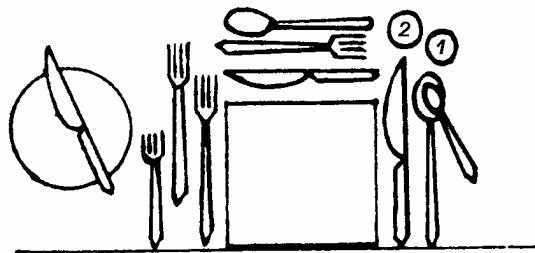
Wildgerecht : groot mes en grote vork

- Zachte nagerechten: dessertlepel en dessertvork (bijvoorbeeld pudding en ijs)  
 Harde nagerechten : dessertmes en dessertvork (bijvoorbeeld kaas en hard gebak)  
 Fruit - dat geschild moet worden: dessertvork en dessertmes (bijv. appels en peren)  
 - dat klein en zacht is : dessertvork en dessertlepel (bijvoorbeeld aardbeien, bessen, meloen)  
 - klein en pitten bevat : dessertlepel (bijvoorbeeld kersen, druiven, pruimen)

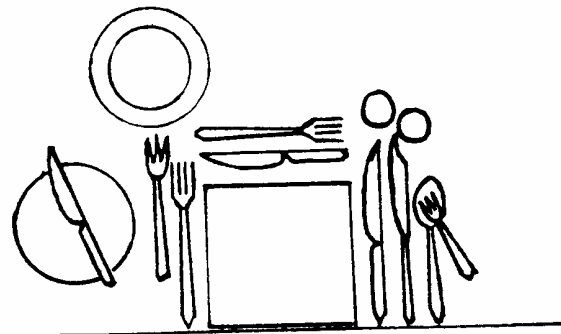
### Algemene regels

- Niet meer dan vier stuks bestek aan weerszijden van het servet opdekken.
- Niet meer dan drie stuks bestek boven het servet opdekken (nagerechten).
- Geen twee gelijksoortige stuks bestek naast elkaar opdekken.

### Voorbeelden van opgedekte menu's

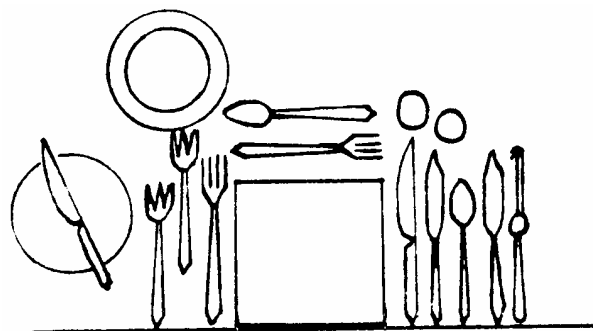


Daar het cocktaillepel erg klein is wordt het schuin in de soeplepel gelegd.

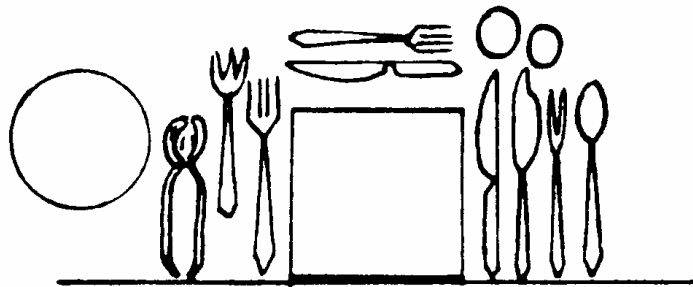


Zoals in het vorige voorbeeld het cocktaillepel in de soeplepel lag, ligt nu het oestervorkje hierin.

Plaats vingerbowl voor de oesters op toastbordje links boven het couvert.



De kreeftaak wordt als hulpbestek gehanteerd en als zodanig wel als vijfde bestek opgedekt.



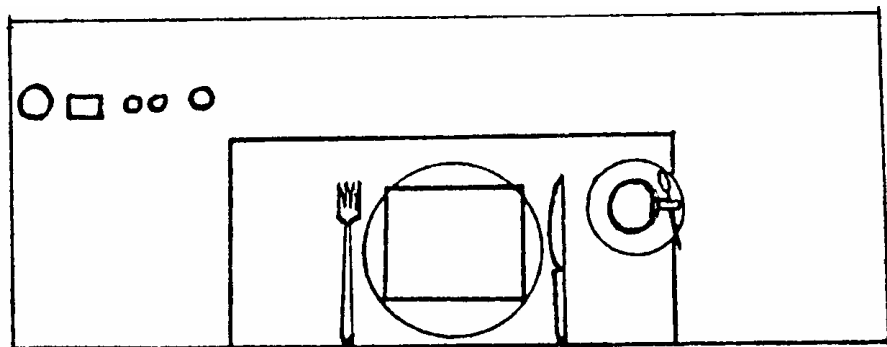
### Koffietafels

Een koffietafel is een broodmaaltijd bestaande uit:

- diverse soorten brood
- boter
- hartig beleg (vleeswaren en kaas)
- zoet beleg (jam, honing en dergelijke)
- koffie, thee of melk.

*Mise en place:* papieren servet, dessertvork, dessertmes, dessertbord, koffiekop, -schotel en -lepeltje, mosterd.

Voorbeeld:



DIVERSE GERECHTEN - OPDEKKEN EN SERVEREN  
**schema**

<i>gerecht</i>	<i>opdekken</i>	<i>serveren</i>
sneetje maison	papieren servet, dessertvork dessertmes, evt. mosterd	op koud groot bord
1/2 uitsmijter	papieren servet, dessertvork dessertmes, evt. mosterd	op koud dessertbord
belegd broodje	papieren servet, dessertvork dessertmes, evt. mosterd	op koud dessertbord
meerdere belegde broodjes	papieren servet, dessertbord, -vork en -mes, evt. mosterd	in een mandje met oplegbe- stek
sandwiches *	papieren servet, toastbord, eventueel mosterd	in een mandje met oplegbe- stek
tosti **	papieren servet, dessertvork, dessertmes	op warm dessertbord
spiegeleieren (spek of ham)	papieren servet, dessertvork dessertmes	op warm groot bord
omeletten	a. eerst papieren servet, groot mes, grote vork b. dan groot warm bord, gelijktijdig met omelet	op warme schaal met opleg bestek
loempia	papieren servet, dessertmes, dessertvork, ketjap (sambal)	op warm dessertbord, indien extra groot op warm groot bord
saté	papieren servet, dessertvork om de saté van het stokje te schuiven	op warm dessertbord
gebakken schol met frituur- aardappelen	a. eerst papieren servet, vismes, visvork (groot mes, grote vork) b. dan groot warm bord, gelijktijdig met de schol	de schol op warme schaal met oplegbestek, de aardap- pelen in een schaalje op een dessertbord met randje en oplegbestek
pannenkoeken met stroop	papieren servet, dessertmes, dessertvork	op pannenkoekbord, stroop in een sauskom op een des- sertbord met randje en lepel

\* **Sandwiches.** Deze uit boterhammen gesneden puntjes (zonder korst) worden met de hand gegeten.

\*\* **Tosti.** Ze bestaan uit twee zeer dunne sneetjes brood met daartussen een plakje ham en kaas. Dit wordt in zijn geheel geroosterd in speciale tostiroosters.

# 4 *Het serveren*

## 4.1 *Wat is serveren?*

Serveren is, zonder dat de gast hiervan hinder ondervindt, de te serveren artikelen op een logische manier op tafel te plaatsen of aan te bieden. Hierbij moet de rechterhand als serverende hand en de linkerhand als dragende hand functioneren.

**De diendoek** over de linkeronderarm dragen, omdat de doek dient om schalen, borden en dergelijke te vervoeren. Iedere andere plaats is onjuist (onder de oksel, over de schouder enzovoort).

De diendoek niet gebruiken om: de tafel schoon te vegen; het zweet van het voorhoofd af te vegen; asbakjes schoon te maken; serviesgoed, bestek of glaswerk op te wrijven.

*Controleer regelmatig of de diendoek schoon is.*

## 4.2 *Draagmethoden*

Zolang het dragen beperkt blijft tot een schaal zijn er weinig problemen. Je hoeft dan slechts met een paar regels rekening te houden:

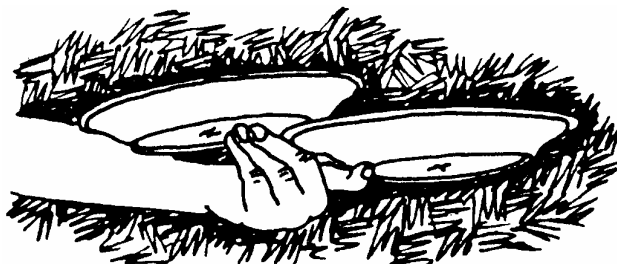
1. de onderarm moet samen met de bovenarm een rechte hoek vormen
2. enkele centimeters ruimte tussen de bovenarm en het lichaam laten
3. het te dragen voorwerp vast houden met de duim (wijzend langs het lichaam naar rechts), de wijsvinger en de middelvinger
4. een grote schaal draag je op de vlakke hand, zo nodig (warme schaal) leg je eerst de diendoek, in de lengte dubbel gevouwen, op de hand.

Het komt maar al te vaak voor dat er in één hand meerdere voorwerpen tegelijk moeten worden gedragen. Daarvoor bestaan enkele draagmethoden, namelijk.:

- a. dragen bovenhands
- b. dragen onderhands
- c. dragen van drie voorwerpen in één hand, volgens de methode dragen onderhands.

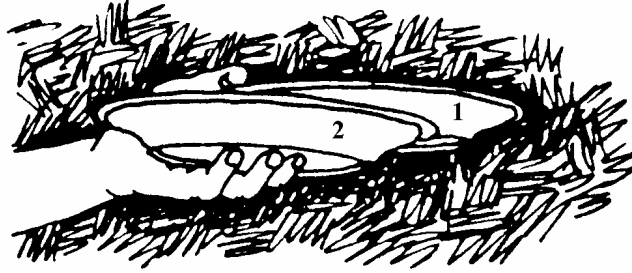
### **a. dragen bovenhands.**

- de onderarm vormt samen met de bovenarm een rechte hoek, laat enige centimeters ruimte tussen de arm en het lichaam
- het voorwerp vast houden met de duim (wijzend langs het lichaam naar rechts), de wijsvinger (binnen de rand van het bord) en de middelvinger
- de ringvinger en de pink vormen met de muis van de hand en met de onderarm een horizontaal vlak, waarop het tweede voorwerp rust.



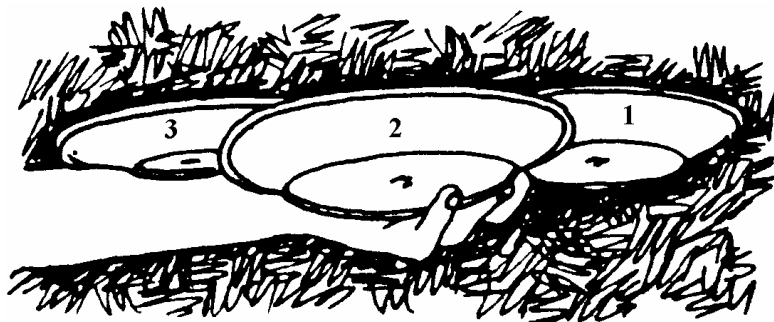
### b. dragen onderhands

- de onderarm vormt samen met de bovenarm een rechte hoek, laat enige centimeters ruimte tussen de arm en het lichaam
- het voorwerp vasthouden met de wijsvinger en de duim
- het tweede voorwerp onder het eerste voorwerp schuiven, klemmen in de muis van de hand en vasthouden met de pink, de ringvinger en de middelvinger
- het onderste bord steunt tegen de onderzijde van het bovenste bord. De wijsvinger dient om schuiven te voorkomen en ligt daarom langs het raakvlak van beide voorwerpen



### c. dragen van drie voorwerpen volgens methode dragen onderhands

- zie "dragen onderhands"
- het derde voorwerp plaatsen op de onderarm en steunen door de muis van de hand en de rand van het tweede voorwerp
- om het juiste draagvlak te krijgen, draai je met de pols de hand naar binnen.



Deze laatste methode gebruiken bij het afruimen van grote hoeveelheden. Het spaart veel onnodig geloop van de tafels naar de afruimzones. Ook bij dragen geldt:

***Alleen veel oefenen leidt tot de benodigde ervaring.***

## 4.3 Serveermethode

Van de verschillende serveermethoden zullen we bespreken:

1. de inzetmethode
2. de uitserver methode

### 1. de inzetmethode

Bij de tafel van de gast neem je het te serveren artikel uit de dragende (linker) hand in de serverende (rechter) hand en zet het voor hem op tafel.

**Alles dat recht voor of rechts van de gast komt** zet je in langs de rechterzijde van de gast. **Alles dat links van de gast komt** zet je ook met de rechterhand in langs de linkerzijde van de gast.

Het eventuele oplegbestek komt duidelijk met de handgrepen richting gast te liggen.



Betreft het **alleen een bord, waarop het gerecht ligt**, dan plaats je het:

- recht voor de gast
- 1 centimeter (vingerdikte) binnen de rand van de tafel
- het eventueel op het bord aanwezige vignet (monogram) aan de bovenzijde, dus leesbaar voor de gast.

Betreft het **een schaal met etenswaren**, dan moet deze boven een -reeds eerder- voor de gast geplaatst bord gezet worden. Let erop dat je de schaal zo dicht mogelijk bij het bord zet.

## 2. de uitserveermethode

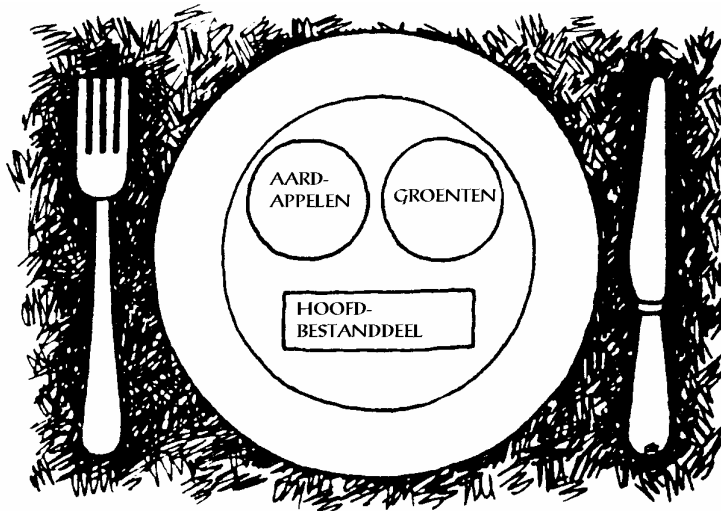
Bij deze methode, evenals bij de inzetmethode, tevoren het door de gast te gebruiken bord en bestek voor hem opdekken.

De schaal waar vanaf wordt geserveerd plaats je op de linkerhand, waarop een dubbelgevouwen diendoek ligt.

Vervolgens breng je de schaal langs de linkerzijde van de gast zo dicht mogelijk bij diens bord.

Dan neem je het serveerbestedek in de rechterhand en ga je het gerecht uitserveren.

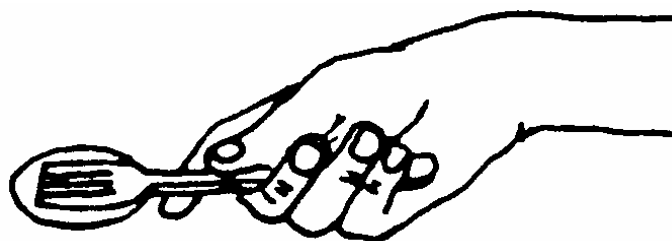
*Denk erom dat je door alles ongeïnteresseerd op het bord te serveren, **het geheel teniet doet.***



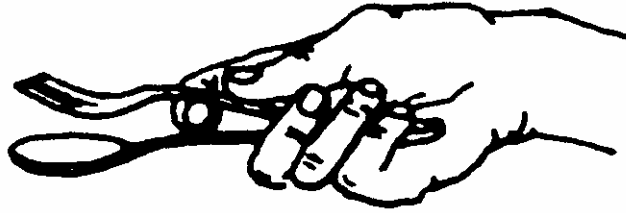
## 4.4 Hanteren van serveerbestedek

Daar het hanteren van het serveerbestedek in het begin nogal wat moeilijkheden kan opleveren, zullen we hieronder de werkwijze met het serveerbestedek eens nader gaan bekijken.

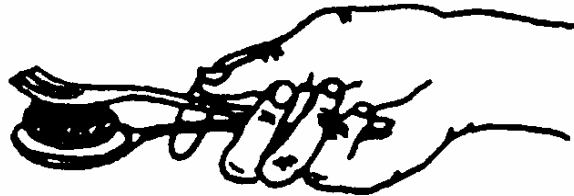
- a. je neemt het serveerbestedek in de rechterhand
- b. je houdt de lepel onder de vork
- c. daarbij klem je het serveerbestedek tussen de pink, ringvinger en middelvinger en de palm van de hand



- d. nu til je met duim en wijsvinger de vork op
- e. de lepel schuif je onder het te serveren artikel en aan de bovenzijde plaatst men de vork

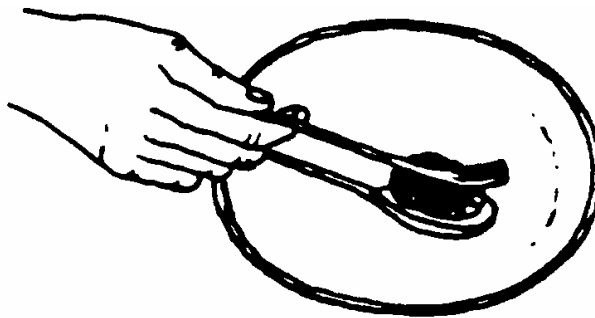


- f. houd de duim op de vork en plaats de wijsvinger onder de lepel



Oefen een lichte druk uit, om hetgeen je moet serveren vast te klemmen.

- g. leg het vervolgens op de juiste plaats op het bord



#### **4.5 Nog enkele punten voor het goede verloop van het serveren**

1. Voordat een nieuwe gang van het menu wordt geserveerd, eerst de vuile asbak vervangen door een schone.
2. Wanneer de besproken serveerhandelingen niet op voorgeschreven wijze is uit te voeren, bijvoorbeeld door een ongunstige plaatsing van de tafel en/of stoelen, dan de handelingen zodanig aanpassen dat dit de gast niet hindert en het serveren zo snel mogelijk verloopt.
3. Serveer zo geruisloos mogelijk.
4. Stel gedurende het serveren geen onnodige vragen aan de gast. "Heeft u genoeg" of "wilt u nog iets hebben" zijn overbodige vragen, dat is te zien aan de wijze waarop het bestek is neer gelegd. (zie foto's op pagina 18)
5. Onderbreek het gesprek van de gast nooit, tenzij dit niet anders kan.
6. Overlaad de borden niet (wees zuinig met het serveren van saus).
7. Laat voor het serveren de opgemaakte schaal even aan de gast(en) zien.
8. Bij het serveren eerst de gasten serveren en dan pas de gastheer. Bij het serveren van commandant, officieren en onderofficieren werk je in rangvolgorde van hoog naar laag. Zijn er dames onder de gasten, dan gaan de dames natuurlijk voor de heren. Ouderen gaan altijd voor de jongeren. Zitten er onder het gezelschap als zodanig te herkennen geestelijken, dan gaan deze voor de heren.

9. Zorg ervoor dat alles wat men nodig heeft klaar staat, zodat je niet halverwege het serveren moet stoppen om nog iets te halen.
10. Let er op, dat je warme gerechten op warme borden serveert. Dit kan je doen door ze bijvoorbeeld in kokend water te zetten. Voor koude maaltijden, zoals een salade, de borden van tevoren koel zetten.
11. Wanneer je gerechten serveert, die daar om vragen, zorg je dat extra menage op tafel staat.
12. Voor het serveren van het nagerecht alle menage van tafel halen.
13. Blijf ook na het serveren attent.

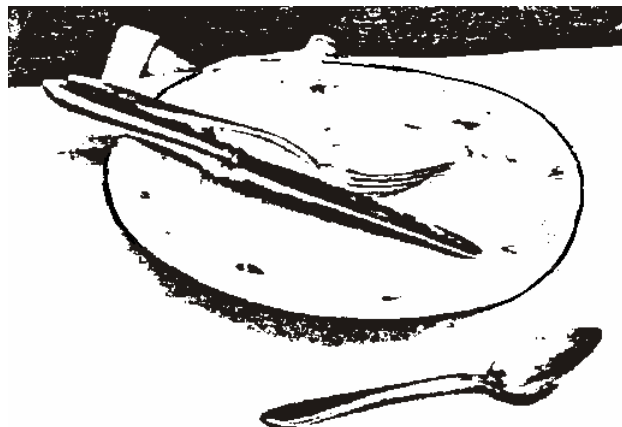
#### **4.6 Regels voor het afruimen**

- a. Start pas met afruimen als alle gasten klaar zijn met eten.
- b. Ruim zo netjes en geruisloos mogelijk af.
- c. Bij het afruimen het gebruikte bord altijd weghalen met het gebruikte bestek erop; neem nooit het gebruikte bestek afzonderlijk weg, want morsen op het tafellaken of - wat nog erger is - op de kleding van de gast, kan het gevolg zijn.
- d. Alles wat recht voor en rechts van de gast staat, haal je uit met de rechterhand langs de rechterzijde van de gast.
- e. Alles wat links van de gast staat, haal je uit met de rechterhand langs de linkerzijde van de gast.
- f. Je begint met het afruimen van de gebruikte borden en het gebruikte bestek, vervolgens neem je de eventuele schalen en dergelijke.
- g. Stapel na het afruimen niet alles op of in elkaar, dat vraagt om breuk.





**Is de gast nog niet klaar met eten** (hij pauzeert even of hij wacht tot hij nog iets geserveerd krijgt), dan ligt zijn bestek **kruiselings aan de bovenzijde van zijn bord** (de vork links met de tanden over het mes, het mes rechts met de snijkant naar de onderzijde van het bord gericht).



**Is de gast klaar met eten** (het bord hoeft niet perse leeg te zijn; het zou immers kunnen zijn dat hij genoeg heeft gegeten of dat hij een bepaald bestanddeel van het gerecht niet kan verdragen), dan worden **mes en vork naast elkaar schuin op het bord** gelegd, met het heft en de steel naar rechts gericht. Het mes ligt boven de vork met de snijzijde naar de vork toe, de vork ligt met de tanden op het bord en dus de bolle kant naar boven (tegenwoordig ook wel met de bolle kant op het bord en de tanden omhoog).

# 5 *Drankenkunde*

## 5.1 *Theezetten*

Spoel de theepot om met kokend water. Vervolgens het kokende water in de theepot gieten. Nu de zakjes thee of de losse thee erin en deze 10 minuten laten trekken.

## 5.2 *Koffiezetten*

Zorg altijd voor een schone pot en filter.

Om de koffie wat meer te aromatiseren gebruik je wat Buisman, wat zout, of wat suiker.

Hieronder volgen nog een aantal punten van aandacht:

- Gebruik koffie van een hoge kwaliteit.
- Sla nooit grote voorraden in.
- Als het water met de koffie in aanraking komt mag het niet koken. Aanbevolen wordt een bewaar temperatuur van 85 graden Celsius.
- Gebruik ongeveer vijf gram per kopje koffie (0,15 liter).
- Geen verse koffie met oude vermengen.
- Koffieapparatuur goed schoon houden.

## 5.3 *Bier*

- Zorg voor een schoon helder glas.
- Glas nog even in koud water spoelen.
- Serveer het bier op de juiste temperatuur, niet hoger dan 10 graden Celsius, niet lager dan 6 graden Celsius.
- Schenk het bier tegen de binnenkant van het glas, zodat zoveel mogelijk koolzuur behouden blijft.
- Raak met het flesje het glas niet aan.
- Met één slag de kraan volledig opendraaien ... laat het bier langs de binnenkant van het glas lopen ... op het juiste moment het glas in rechte stand ... dicht die kraan ... glas niet onder de bierkraan laten staan.
- Bierglazen alleen voor bier gebruiken.
- Maak bierglazen nooit schoon met zeep en gebruik ook nooit een doek.
- Als je deze punten goed hebt opgevolgd krijg je een goed ingeschonken glas bier, dat wil zeggen met **een schuimkraag van twee vingers dikte**.

## 5.4 Wijn

### Wijnetikettentaal

#### Frankrijk

- *Appellation (d'origine) contrôlée* - de wijn heeft recht op een gecontroleerde herkomstbenaming. Hij behoort hiermee tot de eredivisie van de Franse wijnen.
- *Vin délimité de qualité supérieure (vdqs)* - deze wijn heeft ook een beschermde herkomst, maar de eisen zijn wat minder streng.
- *VSR - Vin Spécialement Recommandé* - Deze kreet heeft geen wettelijke waarde, tenzij er een goed wijnhuis achter staat.
- *Grand Vin* - ook deze uitdrukking is niet beschermd.
- *Grand Cru* - haast elke streek heeft zijn eigen classificatie, en meestal krijgen de betere wijnen de betiteling Grand Cru. De normen verschillen echter, waardoor een Grand Cru uit St. Emilion heel iets anders is dan zijn naamgenoot uit de Côtes de Provence.
- *Supérieur* - is bij wijn een verwijzing naar een extra procentje alcohol. Bekende voorbeelden zijn Beaujolais Supérieur en Graves Supérieure.
- *Mise en bouteille au chateau/au domaine* - op het wijngoed zelf gebotteld. Een garantie dus van afkomst, niet van kwaliteit.

#### Italië

- *Denominazione di origine controllata (doc)* - vergelijkbaar met de Franse appellation contrôlée. (ongeveer 200 wijnen)
- *Denominazione di origine controllata e garantita (docg)* - nog wat strikter dan de doc. Nog geen vijf wijnen.
- *Classico* - wijn uit het oudste districtdeel.
- *Riserva* - een rijpere wijn die extra lang in de kelders heeft gelegen, meestal volgens bepaalde voorschriften.

#### Spanje

- *Garantiestrookje* - in Spanje gebottelde wijnen uit zo'n twintig gebieden hebben over de capsule een garantiestrookje dat de echtheid garandeert.
- *Denominacion de Origin* - ongeveer gelijk met de Franse vdqs, maar soms ook wat minder.
- *Wijnjaar* - geeft in Spanje weinig houvast.
- *Sherry, Jerez, Xerez* - als één van deze woorden niet héél duidelijk op het etiket staat, koopt u gegarandeerd iets ander dan sherry.

#### Duitsland

- Er zijn drie algemene categorieën: *Tafelwein, Qualitätswein en Qualitätswein mit Pradikat*. De laatste twee worden uitgebreid gekeurd en dragen een Prufungsnummer. Hoe beter de wijn hoe exacter zijn herkomst is aangegeven.

### Het openen en serveren van een fles wijn

1. Toon het merk aan de persoon die de fles heeft besteld.
2. Snij de capsule af op de helft van de druppelrand en leg deze op het toastbordje.
3. Verwijder het vuil, dat zich op de kurk bevindt met behulp van het wijndoekje.
4. Draai de worm van de hevelkurkentrekker loodrecht in de kurk (niet erdoor!).
5. Plaats de hevel van de kurkentrekker op de rand van de fles en hevel de kurk eruit door druk te geven tegen de hevel.

6. Wrik de kurk langzaam uit de fles.
7. Controleer de kurk. Na gunstige controle, kurk op toastbordje leggen en binnen bereik van de gastheer plaatsen.
8. Maak de binnenzijde van de hals schoon met het wijndoekje
9. Serveer een proefslokje aan de gastheer (wacht zijn oordeel af). Een goede gewoonte is de gastheer voor het proeven een stukje stokbrood te presenteren.
10. Serveer de overige gasten (glazen 2/3 tot 3/4 vol).
11. Serveer de gastheer het laatst.
12. Plaats de fles op het meegebrachte toastbordje (binnen het bereik van de rechterhand van de gastheer). Verwijder de kurk hierop.



## 5.5 Algemene drankregels

Schenk altijd eerst de eenvoudige wijnen, daarna de wijnen van hogere klasse.

Schenk droge witte wijnen voor droge rode wijnen.

**Schenk witte droge wijnen bij koude voorgerechten en visgerechten.** Schenk rode wijnen bij vlees-, gevogelte-, wild-, en kaasgerechten. Schenk zoete witte wijnen bij zoete nagerechten.

Schenk eenvoudige dranken bij eenvoudige spijzen.

Schenk bij voorkeur geen hoog geklasseerde wijnen bij sterk gekruide spijzen. De kruidensmaak zal overheersen en afbreuk doen aan de hoog geklasseerde wijn.

*Overzicht van het volledige menuschema en de daarbij behorende wijntypen.*

a. VOOR- GERECHTEN	Koude voorgerechten	Droge witte wijnen
	* soep	
	* warm voorgerecht	
	* Hoofdschotel vis	
b. HOOFD- EN TUSSENSCHOTELS	* Hoofdschotel van slachtvlees	Lichte rode wijnen
	* Warme tussenschotel	
	* Koude tussenschotel	
	* (pauze) - sorbet	
	* Kop soep	Volle rode wijnen
	* Gebraad	
	* Kaasgerecht	
c. NAGERECHTEN	* Warm zoet nagerecht	Zoete witte wijnen
	* Koud zoet nagerecht	
	* Gebak / vruchten dessert	

**Correcte wijze van schenken:** de wijn van de rechterzijde inschenken, de fles met het etiket naar boven vasthouden en niet steunen op de rand van het glas.

Je serveert jonge rode wijn uit de hand en oude rode wijn met behulp van een wijnmandje. De fles blijft bij het openen en schenken in het mandje, dit moet zeer voorzichtig gebeuren zodat de in oude rode wijn bevindende depot (bezinksel) zich niet met de wijn vermengd.

Witte en rode wijn plaats je in een met water en wat ijs gevulde koeler. Je zet dit op een bord waarop een papieren servet ligt. Het openen gebeurt in de koeler. Hier is de handicap dat je bij het tonen en serveren een natte fles hebt, vouw het wijndoekje er op de goede wijze omheen en let op dat het etiket zichtbaar blijft.

Wijnen bij gerechten in een menu moeten in de regel even voor het serveren van het bepaalde gerecht worden geopend en geserveerd.



# 6 *Menuleer*

## 6.1 *Inleiding*

Internationaal kennen we drie maaltijden, die als het ware de dag in drieën delen:

- het ontbijt
- het middageten (lunch)
- het avondeten (diner)

Buiten deze drie kennen we nog:

- *het souper* - een maaltijd waarmee je de dag besluit. In de regel laat op de avond, voor diegenen die in het middaguur reeds de hoofdmaaltijd gebruikten. Met een souper wordt ook dikwijls een feestavond besloten.
- *het dejeuner-dinatoire* wordt bijna uitsluitend genuttigd ter gelegenheid van een huwelijk en dan wel op een uur tussen lunch en diner. Na het gebruik ervan vervalt het diner (een souper kan nu op zijn plaats zijn).

## 6.2 *Het ontbijt*

### **Het Nederlandse ontbijt**

Typische onderdelen van het Nederlandse ontbijt zijn: ontbijtkoek, gekookt ei en beschuit.

Overzicht van de samenstelling van het Nederlandse ontbijt:

- broodsoorten en boter
- eiergerechten (zacht gekookt of een spiegelei)
- kaassoorten
- koude vleeswaren
- zoetigheden
- seizoenvariaties (radijs, tomaten, aardbeien)
- dranken - koffie, thee, melk, chocolademelk (fruit en vruchtensap op verzoek)

Een goed ei behoort 4 à 4½ minuten te worden gekookt. Kook ze met een klein aantal tegelijk. Men kan eieren niet na het koken warm houden, dit in verband met het na garen. Maak er geen tennisballen van.

### **Het continentale ontbijt**

Dit ontbijt is naast het Nederlandse ontbijt het belangrijkste ontbijttype en wordt in bijna alle hotels in de ons omringende landen geserveerd. Het omvat:

- brood en boter
- jam (marmelade of honing)
- koffie, thee, melk of chocolademelk

Dit ontbijttype is niet uit de een of andere levensgewoonte ontstaan, maar uit een economische noodzaak.

### **Het Franse ontbijt**

De Fransman gebruikt in de regel slechts een zeer licht ontbijt.

Meestal bestaat dit uit: brood, boter, jam en koffie.

Broodbeleg is voor de Fransman niet noodzakelijk. Voor hem is het brood dat hij bij het ontbijt krijgt geserveerd van het grootste belang. Het brood moet vooral vers en knappend zijn. Het Nederlandse witbrood vindt hij te week. Het dagelijkse brood in Frankrijk is stokbrood. Daarnaast zijn er nog de typische Franse broodjes als croissants en brioches (kleine zoete broodjes). In België kent men nog de pistolets. Is het niet mogelijk dit aan je Franse gasten aan te bieden, serveer dan verse, warme toast.



### Het Engelse ontbijt

Behalve een warme drank, brood, boter en verschillende soorten beleg, nuttigt de Engelsman een of meer warme gerechten. Een bekend Engels ontbijtgerecht is de *porridge*. Een in water gekookte papsoort, die als een dikke brei wordt opgediend. De gast lengt de pap zelf aan met warme melk of room en voegt boter en suiker naar smaak toe. Andere warme gerechten bij een Engels ontbijt zijn:

- warme visgerechten: kippered herring (vers gerookte Engelse haringsoort, die daarna wordt gebakken), haddock (lichtgerookte soort schelvis, die in melk is gepocheerd)
- eiergerechten: ham and eggs (ham en eieren gebakken), bacon and eggs (spek en eieren gebakken), scrambled eggs (roereieren), poached eggs (gepocheerde eieren).
- warme ontbijtworstjes (breakfast sausages)
- geroosterd vlees (vooral lamsvlees)

De warme gerechten worden voor de eigenlijke broodmaaltijd geserveerd. Houdt bij het serveren onderstaande volgorde aan:

- In water gekookte pap (porridge) - warme visschotel - eierschotel - geroosterd vlees -
- broodmaaltijd.

Tegenwoordig is het Engels ontbijt wat eenvoudiger:

- havermoutpap
- warme ontbijtworstjes
- brood of warme toast met boter
- marmelade
- thee of koffie.

### Het Amerikaanse ontbijt

De samenstelling van het Amerikaanse ontbijt is grotendeels gebaseerd op de moderne voedingsleer. Het is afgestemd op de calorieën en de vitaminen, die de mens dagelijks nodig heeft. Beginnend met een glas vruchtensap of vers fruit, gaat de Amerikaan verder met cereals (graanproducten). We noemen cornflakes (maïsvlokken), shredded wheat (gesponnen tarwe) en puffed rice (gepofte rijst). Ze zijn bijzonder rijk aan vitaminen en voor onmiddellijk gebruik gereed. Ze kunnen na toevoeging van wat melk en wat suiker direct worden gegeten. De Amerikaan neemt geen zwaar ontbijt. Hij beperkt zich meestal tot hoogstens een warm gerecht bijvoorbeeld roereieren. Vaak gebruikt hij na een warm voorgerecht geen hartig broodbeleg, maar volstaat hij met enige zoetigheden. Volgorde:

- vruchtensap
- vers fruit of gestoofde vruchten
- cereals
- warm gerecht
- broodmaaltijd.

### 6.3 *Het menuschema*

Een maaltijd wordt als menuschema beschreven als aan twee voorwaarden is voldaan:

- de maaltijd bestaat uit minstens drie gangen
- de gerechten worden in de juiste volgorde opgediend (soep heeft tot taak eetlust op te wekken, terwijl zoetigheid de eetlust bederft. Een verkeerde volgorde zou dus zijn: pudding, hoofdmaaltijd, soep).

Het kleinste menuschema bevat 3 gangen: *voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht*.

Als je het menuschema verder wilt uitbreiden, kun je het beste een koud voorgerecht toevoegen en er dan tevens een fruitgerecht bij plaatsen.

**Het koude voorgerecht** serveer je **altijd vóór de soep** en staat dus altijd als eerste gang op het menuschema vermeld.

Als het fruitgerecht uit **verse vruchten** bestaat, dan wordt dit fruit als een aparte gang beschouwd. Je plaatst dit fruitgerecht dan achter de nagerechten, **als laatste gang** op het menu.

Op koude dagen kun je een warm voorgerecht serveren in plaats van een koud voorgerecht. **Het warme voorgerecht** serveer je **altijd na de soep**.

Bij uitbreiding van het menuschema mag je niet willekeurig te werk gaan, dit moet gelijkmatig over het hele menu gebeuren. Vandaar dat bij het toevoegen van een koud of warm voorgerecht ook een fruitgerecht bij geplaatst is. Zul je nu verder willen uitbreiden dan moet je dit in het middenstuk zoeken.

Je hoort het juiste evenwicht in het menu te bewaren. De bereidingswijzen, kleuren en smaken van de gerechten en sauzen moeten steeds afwisselend zijn en horen een op elkaar afgestemde, verantwoorde compositie te vormen.

#### **Het hoofdgerecht**

Er zijn vier soorten hoofdgerechten:

- vis
- slachtvlees
- gevogelte
- wild.

#### Visschotel

Bij meerdere hoofdschotels vis altijd als eerste hoofdschotel serveren. Vis is namelijk lichter verteerbaar dan vlees.

#### *voorbeelden*

- gekookte schelvis met gesmolten boter, worteltjes en gekookte aardappelen
- gebakken schol met remouladesaus, gebakken aardappelen en gemengde salade
- geroosterde makreel met peterselieboter, met spinazie gevulde tomaten, en frituur aardappelen.

#### Vleeschotels

Als slachtvlees komen in aanmerking: kalfsvlees, rundvlees, lamsvlees, schapenvlees en varkensvlees.

#### *voorbeelden*

- varkenskotelet, snijbonen, gekookte aardappelen
- casselerrib met zuurkool, aardappelpuree, gesmolten boter
- wienerschnitzel, witlof, gebakken aardappelen.

## Gevogelte

Onder het begrip gevogelte verstaat de menuleer alleen **het tamme gevogelte**, zoals kip, kalkoen, en tamme eenden. Wilde vogels zoals fazant, de patrijs enzovoort vallen hier niet onder. Deze worden tot de wildschotels gerekend.

Gevogelte geeft bij het samenstellen van een feestmenu de voorkeur boven een schotel van slachtvlees, omdat het buiten een meer feestelijk aanzien, lichter verteerbaar is dan de meeste soorten vlees.

## Hoofdgerecht van wild

Het hoofdgerecht van wild verdeelt men in twee groepen: **het vederwild** en het **haarwild**.

Tot het **vederwild** behoren de meeste in het wild levende vogels, die in de jachtijd geschoten mogen worden. Bij het vederwild kunnen we nog onderscheid maken tussen *waterwild*, zoals: wilde eend, gans, watersnip, enzovoort, en klein vederwild, zoals: patrijs en fazant.

Tot het **haarwild** behoren de pelsdieren. Hierin onderscheidt men:

- het *klein wild* (zoals het wilde konijn en de haas)
- het *grof wild* (zoals de ree, het hert en het wilde zwijn).

## Het nagerecht

**De zoete nagerechten** kun je in drie groepen splitsen namelijk:

- de warme zoete nagerechten
- de koude zoete nagerechten
- de ijsgerechten.

Warme nagerechten, zoals warme puddingen, flensjes of beignets genieten vooral in de winter de voorkeur.

Fijne gebaksoorten vergezeld van een kopje koffie, zullen het als besluit van een eenvoudige en lichte warme maaltijd zeer goed doen.

In het menuschema is het zoete nagerecht ook te vervangen door een **kaasgerecht**. Daarna volgt het fruit, of in plaats van het fruit alsnog het zoete nagerecht. Vooral bij een maaltijd, waarbij een glas goede rode wijn wordt gedronken verkiest men het kaasgerecht.

**Fruit.** *Primeurs* zijn producten die voor het eerst op de markt komen en nog niet in grote hoeveelheden algemeen verkrijgbaar zijn. Zoals kersen, aardbeien en bessen. Dit soorten vruchten serveer je niet in combinatie met anderen.

## Tot slot nog enige menuschema's:

Les 5 - drankenkunde - bevat op pagina 21 een overzicht van het volledige menuschema.

Koud voorgerecht *	soep *		koud voorgerecht *
soep *	warm voorgerecht *		soep *
hoofdgerecht van wild *	hoofdschotel gevogelte *	van	hoofdgerecht van vis *
kaas *	kaas *		hoofdgerecht van wild *
nagerecht	fruit		nagerecht * fruit

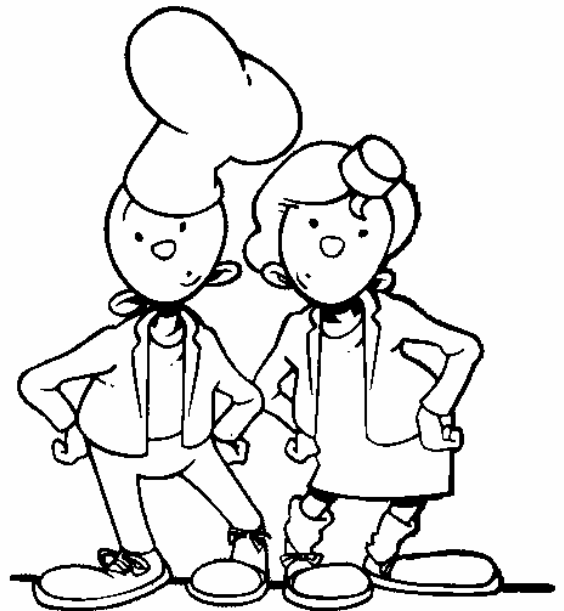
# 7 Hygiëne

## 7.1 Inleiding

Koken voor veel mensen houdt een grote verantwoordelijkheid in. Overal kan wel eens wat mis gaan, maar gaat er in een kombuis iets mis, dan zijn meteen veel mensen hiervan de dupe. Ook al doet het keukenpersoneel nog zo zijn best, door onwetendheid maar vooral door haast en onzorgvuldigheid ontstaan fouten.

Uit ervaring is gebleken dat de meeste fouten gemaakt worden bij: de temperatuur van warme en koude gerechten, het afdekken, het gebruik van de koksdoek, de restjes, de vleesbereiding, het handen wassen, het scheiden van rauw en bereid eten en bij het einde van de bereiding en daarop aansluitend het begin van het portioneren.

Deze knelpunten worden kort en bondig behandeld. Uiteraard met tips om fouten te voorkomen.



## 7.2 Hygiënisch handelen

Hygiëne betekent eigenlijk gezondheidsleer en omvat alles wat nodig is om gezond te blijven of een goede gezondheid te bevorderen. Spreken we over hygiëne in de keuken, dan bedoelen we het hygiënisch handelen bij de bereiding van voeding.

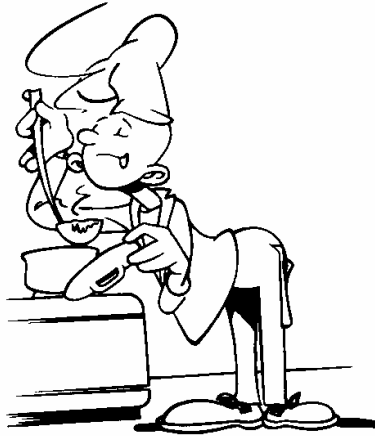
Hygiënisch handelen is jezelf een werkgedrag eigen maken dat is gericht op het bevorderen en in stand houden van de gezondheid. Dit werkgedrag moet een tweede natuur worden. Dat wil zeggen dat je bijvoorbeeld na het met de handen aanraken van rauw vlees automatisch je handen wast zonder daarbij na te denken. Zo'n gedrag eigen maken gaat niet vanzelf.

## 7.3 Bacteriën

Bacteriën zijn hele kleine, eencellige organismen die alleen met een microscoop te zien zijn. Ze komen overal voor: op onze huid, in de lucht, in het water, in de grond en op alle voorwerpen om ons heen. In bijna alle voedingsmiddelen komen bacteriën voor. Die kunnen geen kwaad als ze zich maar niet kunnen vermeerderen tot grote aantallen.

De bacteriën vermeerderen zich door deling van de cel. Dat gebeurt alleen als de bacterie voldoende voedingsstoffen en vocht tot haar beschikking heeft en zich in een voor haar aangename temperatuur bevindt. Deze omstandigheden zijn meestal in elke keuken aanwezig. Enkele bacteriën vormen sporen als de omgeving ongunstig is om te groeien. Sporen kunnen zich niet vermeerderen. Maar als de omstandigheden weer gunstig zijn ontkiemen ze en ontstaan uit de sporen weer bacteriën die zich vermeerderen.

## 7.4 *Temperatuur warme gerechten*



Bacteriën voelen zich het lekkerst bij een temperatuur tussen de 10 en 55°C; ze vermeerderen zich dan razendsnel. De temperatuur van een gerecht is daarom erg belangrijk. Is een gerecht kouder of warmer, dan is de vermeerdering minimaal.

Wettelijk is het verplicht gerechten boven de 55°C warm te houden. Rekening houdend met de smaak van producten, adviseren wij een serveertemperatuur van 65°C bij plate-service en 70°C bij schaaltes. Bij schaaltes wordt het eten namelijk nog een keer op borden geschept waarbij 5 of meer graden temperatuurverlies optreedt.

De temperatuur van warme gerechten is vaak beneden de 65°C.

Oorzaak:

- het portioneren sluit niet direct aan op de bereiding
- gerechten zijn te vroeg klaar
- tijdens het portioneren is de temperatuur van de warme gerechten te laag (minder dan 65°C)
- het portioneren duurt langer dan een half uur en er wordt niet in charges gekookt
- de kerntemperatuur van bijvoorbeeld gehaktballen en tartaartjes is geen 65°C.

Tips

- Realiseer je van te voren goed dat het spitsuur is van begin bereiding tot einde van portionering.
- Tussen het einde van de bereiding en consumptie mag maximaal een uur zitten. In die tijd portioneren, transporteren en uitdelen.
- Kook in charges als het portioneren langer dan een half uur duurt (minimaal zes maaltijden portioneren per minuut).



- Houd bij de menuplanning al rekening met personeelsbezetting in de keuken en de bewerkelijkheid van de gerechten. Dus geen à la minute vlees wanneer de personeelsbezetting krap is.

- Werk niet teveel vooruit. Hoewel het een lekker gevoel is om alles lang voor het portioneren al klaar te hebben, gaat dit ten koste van de temperatuur.

- Maak van het meten van de temperatuur van de gerechten en het noteren van het tijdstip van de meting een routine. De temperatuur van warme gerechten moet minimaal 65°C (plate-service) en 70°C bij schaaltes zijn. Met het oog op

temperatuurverlies tijdens het transport en bij het overscheppen op een bord is een hogere temperatuur beter.

## 7.5 *Temperatuur koude gerechten*

Wettelijk is het verplicht alle koude gerechten beneden een temperatuur van 7°C te bewaren. Met het oog op de smaak en praktische mogelijkheden adviseren wij een serveertemperatuur van 12°C. Dit betekent dat de koude gerechten in de keuken vlak voor het transport 7°C moeten zijn. Tijdens transport, distributie en de consumptie van de warme maaltijd loopt de temperatuur zeker op.

## Knelpunten

In het algemeen is de temperatuur van koude gerechten zoals rauwkost en dergelijke in de keuken hoger dan 7°C en op de afdeling hoger dan 12°C.

## Oorzaak:

- voor het portioneren worden de koude gerechten te vroeg uit de koelruimte gehaald
- na bereiding worden gerechten zoals rauwkost niet meer in de koelruimte gezet.

## Tips

- Zet koude gerechten (ook rauwkost) na bereiding en portioneren afgedekt in de koelcel.
- Haal koude gerechten vlak voor portionering uit de koelruimte.
- Duurt portioneren langer dan een half uur, haal de gerechten dan in delen uit de koelcel.
- Worden koude en warme gerechten samen op een plateau gezet, meet dan de temperatuur van het koude gerecht want die kan zeer snel oplopen (temperatuuroverdracht).

## 7.6 Vleesbereiding

Rauw vlees en kip bevatten altijd bacteriën. Bij verse stukken vlees zit de besmetting aan de oppervlakte. Bij gehakt vlees (tartaar, gehakt) door het hele product.

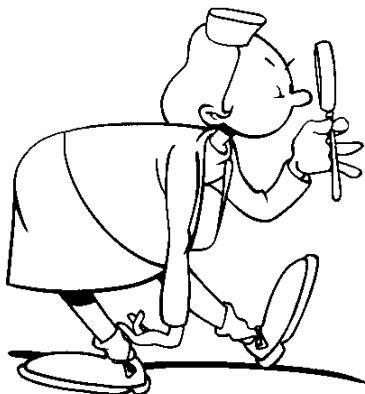
Vlees is een goede voedingsbodem voor bacteriën. Is de temperatuur lauw, dan vermeerderen de bacteriën zich razendsnel. Na bereiding (verhitting doodt bacteriën) is het vlees kiemvrij, maar er is natuurlijk altijd nog kans op nabesmetting.

## Knelpunten

- de temperatuur van rauw vlees is bij aflevering te hoog (moet beneden 7°C zijn)
- vlees wordt niet meteen na aflevering in de koelcel geplaatst; soms haalt de kok het te vroeg uit de koelcel ("staat het alvast klaar"): te vroeg mis en place maken
- rauw vlees met dezelfde vork pakken als bereid vlees
- gehaktballen en tartaar niet goed doorbraden waardoor het binnenste niet goed gaar (heet) wordt.

## Tips

- Zet vlees en kip bij aflevering meteen (afgedekt) in de koelruimte tot vlak voor de bereiding. Noteer het tijdstip van de meting en de temperatuur.
- Voorkom nabesmetting van gebraden vlees door steeds schoon materiaal te gebruiken en door niets met de handen aan te pakken.
- Verhit gehakt vlees door en door.



NB: Grote stukken vlees die koud worden gegeten (rosbief, rollade) moeten maximaal een dag van te voren worden bereid. Binnen twee uur afkoelen tot 15°C. Dit is alleen mogelijk in een koelruimte.

Een noodoplossing is het vlees na uitdampen, afgedekt in de koeling te zetten. Niet op elkaar stapelen, de lucht moet eromheen kunnen circuleren. Het vlees pas op de dag van consumptie snijden. Het vlees daarna portioneren en afgedekt in de koelcel bewaren. Daarna de snijmachine goed reinigen en ontsmetten.

### ***Scheiden rauw en bereid***

Rauwe producten en voedingsmiddelen komen vaak al besmet de keuken in. Niet alleen vlees, maar ook pluimvee, groente en fruit kunnen besmet zijn. Door deze rauwe producten met de handen aan te raken en vervolgens de handen niet te wassen hebben de bacteriën in de hele keuken vrij spel.

Bereide gerechten zijn in het algemeen vrij van bacteriën.

Scheiding van rauwe en bereide producten is essentieel om nabesmetting te voorkomen.

#### Knelpunten

Rauwe voedingsmiddelen zijn niet goed gescheiden van bereide gerechten.

#### Oorzaak:

- slecht afdekken
- geen goede indeling van de keuken; aan dezelfde kant van de braadslede ligt rauw vlees naast bereid vlees
- onordelijke opslag van voedingsmiddelen en gerechten in de koelcel.

#### Tips

- Houd soort bij soort, dus: rauw bij rauw en bereid bij bereid.
- Dek goed af.
- Sla ordelijk op.
- Controleer de indeling van de keuken en kijk of door verandering hygiënischer is te werken.

## **7.7 Einde bereiding en begin portionering**

Het portioneren meteen laten volgen op de bereiding. Zo niet, dan moeten gerechten warm worden gehouden. Dit gaat ten koste van de smaak en voedingswaarde. Bovendien wordt een groot risico gelopen met betrekking tot de bacteriologische betrouwbaarheid.

Het te vroeg klaar hebben van het eten is een typisch trekje van grootkeukenmedewerkers. Ze lopen dan niet het risico dat het eten te laat klaar is.

#### Knelpunten

Eten is te vroeg klaar.

#### Tips

- Maak een kookschema en plan het einde van de bereiding vlak voor het portioneren.
- Houd bij de menuplanning altijd rekening met de bewerkelijkheid van de gerechten en de personeelsbezetting.
- Realiseer je dat het spitsuur is van begin bereiding tot einde portionering !!!



## **7.8 Afdekken**

Is een gerecht eenmaal bereid, dan is er kans op nabesmetting. Het afdekken van gerechten maakt de kans op nabesmetting kleiner.



## Knelpunten

Koude gerechten en voedingsmiddelen worden in het algemeen niet afgedekt tijdens opslag, portionering en transport.

### Oorzaak:

- vaak ontbreken passende deksels voor vlaschaaltjes of slabakjes
- folie staat niet op een vaste plek, dat betekent extra moeite
- in geval van garnering /toef slagroom) kunnen schaaltes en bakjes niet worden afgedekt
- ieder schaalte of bakje apart afdekken is een heidens karwei.

### Tips

- Beslis of voor het afdekken deksels worden gebruikt of folie (kosten/praktisch).
- Geef het folie een vaste plek bij de behandelingsplaats. Dus niet in de la maar op de werkbank waar sla of vla in bakjes wordt gedaan.
- Dek in ieder geval elk blad toetjes/slaatjes af met folie of een schoon blad.
- Wanneer de garnering boven het bakje of schaalte uitkomt, garneer dan vlak vóór het portioneren. Zorg er voor dat tussen garnering en consumptie zo weinig mogelijk tijd zit.
- Worden bakjes en schaaltes tijdens opslag en portionering niet per stuk afgedekt, transporteer ze dan het liefst in een isolerende doos.

## 7.9 Resten

We hebben het hier over resten die de centrale keuken nog niet zijn uit geweest. Resten van borden altijd weggooien. Resten uit de centrale keuken kunnen weer worden opgewarmd en gegeten of tot een ander gerecht worden bewerkt. Dit houdt echter een groot risico in. Het eten moet worden afgekoeld (en in het eerste geval weer worden verwarmd) en komt dus in de gevaarlijke temperatuurzone van 10 tot 55°C waarin bacteriën zich kunnen vermeerderen. Bovendien is de kans dat het eten nabesmet is, zeer reëel.

## Knelpunten

Resten worden vaak te lang bewaard (langer dan twee dagen) en niet gedateerd. Ook het afdekken en verpakken is een probleem.

### Tips

- Zorg voor zo weinig mogelijk resten.
- Als je resten bewaart, vraag je dan af waarvóór. Kun je ze wel binnen twee dagen gebruiken?
- Het bewaren van kookresten betekent extra werk. Er moet zorgvuldig mee worden omgegaan; snel afkoelen, goed afdekken, dateren. Realiseer dit voordat je gaat bewaren. Weggooien is soms voordeliger.
- Bewaar resten maximaal twee dagen.
- Koel warme kookresten snel af (binnen twee uur tot 15°C).
- Dateer de resten.
- Dek de resten goed af !!
- Gooi resten van de afdeling weg !!

## 7.10 Koksdoek

De koksdoek is een onderdeel van het kokstenuue. De doek bungelt aan de sloof en kan de veroorzaker zijn van veel nabesmetting.

### Knelpunt

De koksdoek wordt verkeerd gebruikt. Van oorsprong dient hij als pannenlap, maar in de praktijk wordt hij werkelijk voor van alles gebruikt: als handdoek en als vaatdoek. Het verkeerd gebruik van de koksdoek is een ingewortelde gewoonte.

### Tips

Het liefst zouden we de koksdoek uit de keuken verbannen. Uit de praktijk blijkt dat dit op veel tegenstand stuit. Daarom adviseren wij de hardnekkige koksdoekgebruiker:

- gebruik de koksdoek alleen als pannenlap.
- verschoon de doek minimaal twee keer dag, bijvoorbeeld een doek voor de koffiepauze en een doek na de pauze.



## 7.11 Persoonlijke hygiëne

Een mens draagt heel wat bacteriën met zich mee. Werk altijd in schone kleding. In de neus, mond, keel, in de haren en op de huid bevinden zich grote aantallen bacteriën.

Het overbrengen van de bacteriën van de mens op voedingsmiddelen en gerechten of keukenapparatuur gebeurt voornamelijk via de handen. Darmbacteriën kunnen op de handen komen door onzorgvuldige hygiëne na het toiletbezoek en door het aanraken van rauw vlees. In het algemeen worden handen niet goed gewassen en bovendien afgedroogd aan een 'besmette' doek; de koksdoek bijvoorbeeld of een gemeenschappelijke handdoek.

### Knelpunten

Er wordt te weinig handen gewassen.

### Oorzaak:

- weinig handenwasgelegenheden op strategische punten.
- de uitrusting van de gelegenheid is niet juist: losse handdoek en stukjes zeep.



### Tips

- Fonteintjes met zeepautomaten, wegwerphanddoeken, warm en koud stromend water en afvallemmer op strategische plekken in alle werkruimten van de centrale keuken.
- De spoelbak is geen handenwasgelegenheid!
- Draag geen sieraden en horloges en gebruik geen nagellak. Dit bemoeilijkt het goed wassen. Houd nagels kort.
- Vaak handen wassen en goed, minimaal 20 seconden. In ieder geval handen wassen wanneer je in aanraking komt met rauw vlees en rauwe groente. En natuurlijk altijd na een bezoek aan het kleinste kamertje en na neus snuiten en niezen.

## **7.12 Reiniging**

- Reinig dagelijks apparaten, vloeren, tafels, werkbladen, bars en afvallemmers met warm water en zeep.
- Ontdooi regelmatig koelkasten en diepvriezers en maak ze schoon.
- Zorg altijd voor schone, droge thee- en handdoeken (gebruik zo mogelijk een droogrek).
- Periodieke reiniging en desinfectie dient plaats te vinden aan de hand van een onderhoudsschema.
- Zorg voor voldoende ventilatie (doorluchten) van de werkruimten.
- Verzamel afval in een vuilnisemmer (indien mogelijk met plastic vuilniszak) met vaste deksel.
- Bij overlast van kleine vliegjes moeten lege flesjes (met name chocomel) worden omgespoeld.
- Bedenk dat naden, kieren, beschadigingen aan wanden, vloeren en inventaris en dergelijke vuilophoping en overlast van ongedierte kunnen veroorzaken.
- Geef defecten aan inventaris en apparatuur direct door aan de verantwoordelijke persoon.

## **7.13 Bewaring**

- Maak eerst oude voorraden op voor dat je nieuwe aanbreekt ("first in, first out").
- Bewaar producten afgesloten of afgedekt.
- Let bij binnenkomst van de producten op de uiterste houdbaarheidsdatum.
- Bewaar aan bederf onderhevige producten zoals snacks, slaatjes en dergelijke in de koelkast of diepvriezer.
- Houd voorraden zo klein mogelijk om bederf tegen te gaan.
- Bolstaande conservenblikken (bombage) niet gebruiken. Wees voorzichtig in het gebruik van artikelen uit beschadigde of niet goed sluitende verpakkingen.
- Breng de inhoud van aangebroken blikken over in niet-oxiderende schaaltes. Dek deze af.

## **7.14 Frituurtips**

- Zorg allereerst voor een schone frituurpan.
- Reinig deze regelmatig.
- Voorkom dat er water of zeepresten in achterblijven.
- Warm je frituurvet altijd langzaam op.
- Voorkom dat frituurvet oververhit raakt (niet boven de 200°C).
- Ververs het oude frituurvet in zijn geheel en laat geen resten zitten.
- Bewaar je voorraad frituurvet droog en koel.

### *Frituurvet verversen als:*

- Reuk en smaak niet meer goed zijn.
- Het frituurvet walmt of schuimt bij verhitting.
- Het frituurvet stroperig of donker is.

# 8 Opdrachten

## 8.1 Maak zelf een soep

### Het trekken van een bouillon

Bouillon betekent kooknat. De meeste bouillons worden verkregen van vlees of vis, soms van groenten.

Vlees van een rund, kalf of paard, dat veel pezen en bindweefsel bevat, is hiervoor wel het meest geschikt en wel op de eerste plaats het poot- of schenkelvlees, omdat hier onder het trekken, veel geurige stoffen vrijkomen. Minder geschikt is het varkensvlees, omdat het een soep gewoonlijk te vet maakt, behalve als het voor erwtensoep, bonensoep, groentesoep of een stevige tomatensoep wordt gebruikt.

Bouquet is de gezamenlijke naam voor aromatische kruiden zoals tijm, laurier, foelie, kervel en aromatische soepgroenten zoals ui, prei, wortelen, selderij en peterselienstelen.

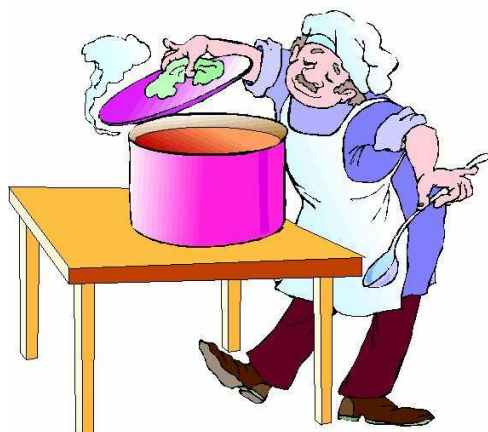
Het vlees met koud water, wat zout, de kruiden en de specerijen aan de kook brengen op een hoge vlam. De vleessappen krijgen nu gelegenheid om in het water over te gaan. Bij gebruik van kokend water zouden de poriën van het vlees zich sluiten.

Laat de bouillon in een afgesloten pan gedurende 4 à 4½ uur, tegen de kook aan, trekken. Het schuim dat zich tijdens het aan de kook brengen kan vormen, eventueel afscheppen om een heldere bouillon te krijgen.

### Vermicellisoep

Breng de bouillon aan de kook, strooi er de in stukjes gebroken vermicelli in en laat deze, naar gelang van de dikte, een kwartier tot twintig minuten zachtjes in de bouillon koken. Laat de aangemengde gehaktballetjes de laatste tien minuten zachtjes meetrokken en voeg fijn gehakte peterselie, selderij of kervel, vlak voor het opdienen aan de soep toe.

Roux is een bindmiddel, dat is samengesteld uit vijf delen boter en zes delen patentbloem. Je gebruikt er bloem van goede kwaliteit voor. Smelt de boter (niet braden) en haal het van het vuur. Doe de bloem er in een keer bij. Blijven roeren tot het een bol is, vervolgens bouillon toevoegen tot het de gewenste dikte heeft. In plaats van boter kun je ook vet nemen.



## 8.2 Maak zelf een voorgerecht

### *Tomaten gevuld met garnalen*

Acht tomaten van gelijke grootte, 200 gram garnalen, slasaus, peper en zout, een of twee hard gekookte eieren, sla.

Verwijder de kroontjes van de tomaten, was ze, snijd er de kapjes af en hol ze voorzichtig uit. Bestrooi de tomaten met peper en zout en zet ze met de open kant naar beneden weg tot de vulling klaar is. Maak het verkregen moes fijn en vermeng het met de gewassen en uitgelekte garnalen en de slasaus. Maak het geheel met peper en zout op smaak, Vul de tomaten met het mengsel en plaats op de vulling een schijfje of partje hard gekookt ei. Dien ze op slablaadjes op.

### *Gevulde eieren*

Vier hard gekookte eieren, vier eetlepels (60 gram) gesmolten boter of slasaus, wat peper, zout en mosterdpoeder of mosterd, sla, peterselie.

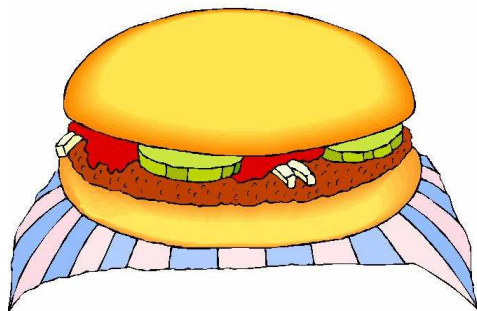
Snijd de eieren in de lengte of breedte doormidden. Wip de dooiers er uit en wrijf ze door een zeef. Vermeng de fijngevreven dooiers met de gesmolten boter, de slasaus en de overige ingrediënten en spuit van dit mengsel, met behulp van een gekarteld spuitje, torentjes in de eiwitheften. Strooi er tot slot wat fijngehakte peterselie op.

## 8.3 Maak een hamburger Hawaiï

500 gram gehakt, ongeveer 150 gram oud brood zonder korst (3 dikke sneden), of zes beschuiten, zout, peper, ei, foelie en nootmuskaat, koffiemelk en vijf ananasschijven..

Laat het brood enkele ogenblikken in ruim koud water weken, vervolgens goed droog uitknijpen, tot kruim wrijven en aan het gehakt toevoegen. Doe er nu wat zout, peper, nootmuskaat of foelie bij en een flinke scheut koffiemelk. Het geheel goed door elkaar kneden. Daarna even proeven of het op smaak is. Vervolgens hiervan vijf ballen vormen tot hamburgers. Laat ze even liggen.

Laat in de koekenpan wat boter goed bruin worden. Bak de hamburgers hierin mooi lichtbruin in ongeveer twintig minuten. Bestrooi de hamburgers met een beetje zout. Bak ze in twee keer twee minuten op flink vuur bruin. Verwarm de ananasschijven even aan beide kanten op flink vuur. Versier naar eigen idee bijvoorbeeld met gebakken ui, pepersaus, wat sla met zilveruitjes, keuze genoeg.



## 8.4 Maak een vis schoon

Neem de staart tussen duim en vingers van de linkerhand, leg de vis op een plankje en verwijder met een scherp mes de schubben in de richting van de kop. Snijd rondvissen (schelvis, kabeljauw, wijting enzovoort) vervolgens in over de buikzijde, en zorg er hierbij voor, dat de gal niet geraakt wordt, daar de vis anders een bittere smaak krijgt. Verwijder zorgvuldig alle ingewanden en was de vis.

Maak in platvissen (zoals schol, bot, tong en tarbot) een diepe insnijding direct achter de kop of in het midden dwars over de buikholte, tot op de graat van de vis en verwijder de ingewanden. Was daarna de vis.

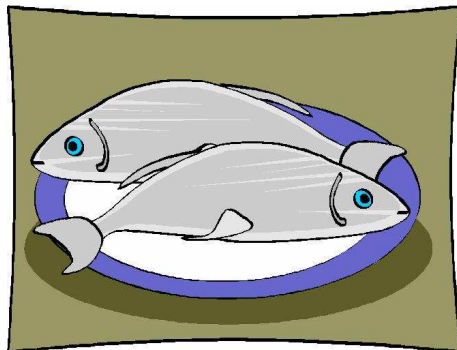
Van enige soorten, zoals paling en tong, de schubben niet verwijderen, maar het hele vel afstropen. Hiervoor maak je onder de kop een diepe inkeping (de paling helemaal ronddraaien) waarna het vel in de richting van de staart wordt afgestroopt.

### *Gekookte vis*

Kooktijden: wijting, tong, visfilet, schelvis en kabeljauw:	3 à 6 minuten
snoekbaars, grote bot en schol:	4 à 8 minuten
zalm, forel, zeelt, karper, snoek:	8 à 10 minuten

### *Gekookte schelvis, wijting, kabeljauw, schol en bot.*

Breng in een grote pan zoveel water en zout (twee afgestreken eetlepels per liter water) en een scheutje azijn aan de kook dat de vis net onder water komt te staan. Leg de vis er in, breng het water opnieuw voorzichtig aan de kook en laat het gedurende de vereiste tijd zachtjes doorkoken. Probeer of de vinnen gemakkelijk loslaten, dit is een teken dat de vis gaar is. Schep de vis met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en leg hem op een verwarmde schotel. Platvissen met de lichte kant naar boven.



### *Gebakken vis*

Verwijder kop, staart en vinnen van de schoongemaakte vis, was hem en bestrooi hem met zout. Leg de vis op een vergiet of grote zeef en laat hem ongeveer een half uur goed uitlekken.

Maak flink wat slaolie goed heet in de koekenpan, zodat de damp eraf komt (bij gebruik van een grote hoeveelheid slaolie neemt de vis toch nooit méér olie op, zodat overgebleven olie gezeefd kan worden om bij een volgende gelegenheid dienst te doen), droog de vis af, wentel hem door melk en/of bloem, schut overtollig bloem van de vis af en leg hem daarna voorzichtig in de hete olie. Platvis altijd met de lichte kant het eerst naar onderen. Laat de vis aan weerszijden vlug bruin bakken, waardoor geen vette smaak ontstaat, omdat de dichtgeschroeide buitenste laag het binnendringen van de olie voorkomt.

## 8.5 Groenten koken

Groenten zo vers mogelijk gebruiken en zo vlug mogelijk bereiden. Hierdoor gaan de minste vitaminen verloren. Bij het wassen mag ze niet te lang in water staan omdat dan zowel de voedingszouten als de smaakstoffen eruit trekken. Bij het koken niet te veel water gebruiken en de groenten vooral niet langer koken dan nodig is.

Bij bladgroenten is het aanhangend water, dat na het wassen blijft zitten, precies genoeg om de groenten gaar te maken. Het deksel van de pan goed laten sluiten.

Voeg aan het water een beetje zout toe en doe na het afgieten eventueel een beetje boter door de groenten. Versier de groenten af en toe met wat fijngehakte peterselie.

## 8.6 Aardappelen koken

Schil de aardappelen zo dun mogelijk. Verwijder de pitjes en was de aardappelen enige keren in ruim water. Hoeven ze nog niet gekookt te worden zorg dan dat ze volledig in koud water staan.

Ga je de aardappelen koken zorg dan dat ze niet helemaal onder water staan. Breng ze met wat zout vlug aan de kook, laat ze even doorkoken, temper de warmtebron en laat ze, zonder het deksel van de pan te tillen, in ongeveer twintig minuten gaar koken. Giet het water af, plaats de pan opnieuw op het vuur, stoom de aardappelen droog, schud ze (om bloemige aardappelen te krijgen) zo je wilt even door elkaar en dien ze daarna onmiddellijk op.

## 8.7 Maak zelf een nagerecht

### *Grapefruit*

Snij de rijpe grapefruit in gelijke helften. Maak met een scherp mesje de randen en ieder partje los. Zet iedere helft in een apart glazen schaalpje. Bedek ze met een laag suiker en zet de vruchten gedurende een half uur op een koele plaats. Leg voor het opdienen midden op iedere halve vrucht een kers en bedruppel het geheel met wat sherry of zure rode wijn.

### *Vruchtensla*

Gebruik verscheidene verse vruchten uit de tijd van het jaar, en waarvan de kleuren onderling mooi tegen elkaar afsteken. Ontpit de vruchten, verdeel ze in kleine stukjes of brokjes, vermeng ze met elkaar en zet ze, met wat suiker bestrooid en met wat citroensap bedruppeld, enige uren op een koele plaats. Schep ze zo af en toe om en voeg er, als je dit wilt, een klein scheutje marasquin of rum aan toe. Dien de vruchtensla in schaalpjes op.



**eet smakelijk**