


# Technisch koken




Woensdag 23 oktober 2024



# Wat doen we deze avonden?

- **Introduceren nieuwe apparatuur of keukengerei.**
  - **Verbeteren kooktechnieken.**
  - **Verbeteren van technieken bij de mise en place.**
- 



# Mise-en-place

- Het gereedmaken van alles wat voor de bereiding van gerechten nodig is.
- Oftewel: alles klaarzetten.
- Dat begint met het goed doorlezen van het recept, zodat je een goede inschatting kan maken van hoeveel tijd je nodig hebt.
- Werk op een schoon en opgeruimd werkblad. Neem een grote snijplank, want daar past alles op en je hebt de ruimte om gesneden groente even apart te houden.
- De mise-en-place bestaat vaak uit veel snijden. Leg een vochtige doek onder de snijplank tegen het schuiven. Gebruik een goed koksmes.




# Mise-en-place, wetenswaardigheidje.

- De term **mastiek maken** wordt nog weleens verward met **mise-en-place** (het klaarzetten, snijden e.d. van ingrediënten van de maaltijd)
- Maar het betreft dan de "**voorbereidende werkzaamheden**". Hiermee werd bedoeld dat werkplekken, de (gasten)ruimten en bedrijfsbezittingen worden opgeruimd of weer gereedgemaakt voor nieuw gebruik en de ontvangst van gasten.
- In de keuken behoren werkzaamheden als opruimen, schoonmaken, het verrichten van werkzaamheden in het kader van de hygiënecode, het maken van bestellingen of het uitpakken van een levering tot het ***mastiek maken***.



# Wat gaan we vanavond leren?

- **Snijtechnieken.**
  - **Een kruidentuiltje maken, bouquet garni.**
  - **Aardappeltonnetjes snijden.**
  - **Kippenbouillon maken.**
  - **Het maken van een roux en deze laten binden met vloeistof.**
  - **Wat is liaison?**
- 



# Enkele snijtechnieken

- ▶ **Batonnets** = reepjes van rechte groenten. ½ cm breed en 5 tot 6 cm lang.
- ▶ **Brunoise** = een mengeling van groenten, zoals wortels, ui, selderij en prei, in kleine blokjes gesneden.
- ▶ **Julienne** = in flinterdunne reepjes gesneden groenten, dikwijls gebruikt als garnituur. Reepjes niet langer dan de breedte van een soeplepel.
- ▶ **Mirepoix** = een mengeling van fijngehakte bleekselderij, wortel, prei en ui. Het formaat van de groenten varieert van flinke- tot kleine blokjes, afhankelijk van de bereidingstijd.



# Wat gaan we ermee bereiden?

## ➤ **Gentse waterzooi.**

- Waterzooi is een klassieke stoofpot uit Vlaanderen . De naam is Nederlands, 'zooien' betekent 'koken'. Het wordt soms Gentse Waterzooi genoemd (in het Nederlands), wat verwijst naar de stad Gent. Het originele recept is gemaakt van vis, zoetwater of zee.
- De oorsprong van waterzooi gaat terug tot de Middeleeuwen. In Gent was er een watermolen en een watermolenbrug. In de vaart tussen die twee was het gemakkelijk om zoetwatervis te vangen. Met de stukken vis (zode, zieden = 'kooksel van vis') werd een soep of stoofpotje gemaakt met groenten en aardappelen.
- Tegenwoordig is kippenwaterzooi gebruikelijker.




# Voor de bouillon

- 2 kippenpoten.
- 1 prei
- 1 bleekselderijstengel
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 kruidnagels ( in de ui gestoken)
- 1 ½ liter water
- 30 gr kipconcentraat ( Knor)
- 1 kruidentuiltje ( tijm, peterselie, laurier) in een preiblad gewikkeld en opgebonden met keukentouw.





# Voor de waterzooi

- 2 Preien, alleen het wit gebruiken.
  - 2 Wortels
  - 2 Bleekselderij stengels
  - 4 Vastkokende aardappelen of 8 krieltjes
  - Boter
  - Peterselie voor de afwerking
- 



# Voor de roux

- ▶ 55 gr Boter
  - ▶ 87 gr Bloem
- 
- ▶ Basis voor sausen bestaande uit een mengsel van gelijke hoeveelheden gesmolten vetstof en bloem. Wordt vaak gebruikt voor het binden van soepen en sauzen.
  - ▶ Je hebt witte, blonde of bruine roux, afhankelijk van de bereidingstijd.
  - ▶ Om de roux te kunnen portioneren, wordt deze apart gemaakt zonder er vloeistof aan toe te voegen.
  - ▶ Het teveel aan roux kan lang in de koelkast bewaard blijven en de volgende keer weer gebruikt worden.



# Voor de liaison

- ▶ 1 Eerdooier
  - ▶ 75 ml Room
- 
- ▶ Zorgt voor een romige, zachte binding. Het is een klassieke techniek die een culinaire toets toevoegt aan je soep.
  - ▶ Let er wel op dat je de liaison toevoegt op het moment dat de soep of saus helemaal klaar is en dat die niet meer kookt! Als het gerecht namelijk nog te heet is, dan gaat je soep of saus direct schiften.



# Bereiden van de bouillon

- Doe de 1,5 liter water in de pan.
- De groenten in grove stukken snijden.
- 30 gr kipconcentraat afwegen.
- De kippenpoten in de pan doen met het kruidentuiltje en de concentraat.
- Bouillon aan de kook brengen en ongeveer 30 minuten laten trekken.
- Daarna de poten uit de pan nemen en af laten koelen.
- De bouillon zeven.
- De kip van de botten plukken.

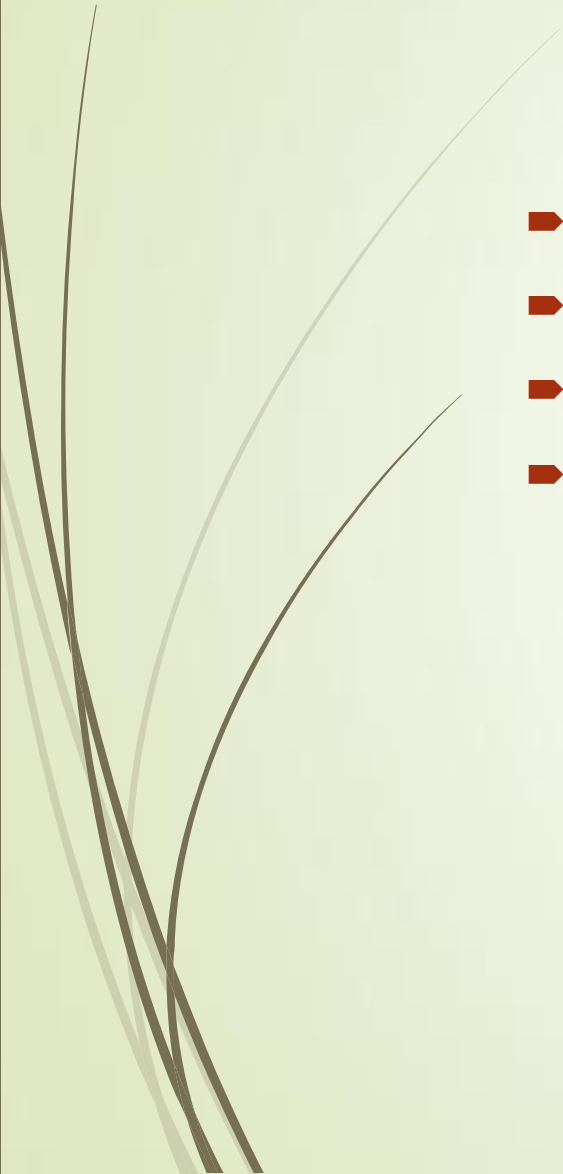


# Bereiden van de waterzooi

- De groenten voor de waterzooi in julienne snijden.
  - Met een klont boter aanstoven.
  - Met een beetje bouillon garen.
  - De groenten moeten knapperig blijven.
- 
- De aardappelen tonvormig snijden en gelijk van maat maken.
  - Garen in een beetje bouillon.



# Bereiden van de roux

- De boter in de pan smelten en de bloem eraan toevoegen.
  - Goed roeren.
  - Als de roux gaar is de bouillon binden met de roux.
  - Wanneer de vloeistof kookt lost de roux vanzelf op.
- 



# Bereiden van de liaison

- De eierdooier en de room even opkloppen.
- Pas toevoegen aan de bouillon als deze niet meer kookt. ivm SCHIFTEN

# Bordopmaak



- De kip en de groenten verdelen over 4 borden.
- Aan weerskanten van de groenten een aardappeltonnetje leggen.
- Overgieten met hete bouillon en afwerken met een beetje fijngesneden peterselie.



Opmerkingen

Vragen





# Werkgroepjes

- 1. Begeleider:** Hennie  
**Deelnemers:** Paul, Frans, Al
- 2. Begeleider:** Marjan  
**Deelnemers:** Rens-Peter, Gerard, Hans
- 3. Begeleider:** Marga  
**Deelnemers:** Johan, Ab, Eric
- 4. Begeleider:** Nel  
**Deelnemers:** Carolyn, Annelies, Nancy
- 5. Begeleider:** Ellen  
**Deelnemers:** Adri, Gert, Theo
- 6. Begeleider:** Fred  
**Deelnemer:** Wim