

/50

Karl D'Hooghe

Naam:.....Voornaam.....



**Welke vakterm past er bij de volgende omschrijving?
Vul aan met de juiste letter!**

- | | | |
|-------------------------|-----|---|
| 1/ Fouetter | : D | Met een klopper iets luchtig opkloppen |
| 2/ Frémir | : S | Tegen het kookpunt aanhouden |
| 3/ Fruits de mer | : K | Zeevruchten |
| 4/ Glacer | : T | Doen glanzen |
| 5/ Goujonnette | : A | Flinterdun visreepje |
| 6/ Inciser | : F | Insnijding maken in de vishuid |
| 7/ Lardon | : O | Spekreepjes |
| 8/ Lier | : H | Binden |
| 9/ Médaillon | : R | Oester het het fijnste deel gesneden |
| 10/ Moëlle | : M | Merg |
| 11/ Napper | : C | Oversausen |
| 12/ Navarin | : P | Stoverij van lamsvlees |
| 13/ Mie de pain | : B | Vers Kruim van wit brood |
| 14/ Nage | : E | Vis bereid in natuurlijke bouillon |
| 15/ passer au tamis | : L | Door een haarzeef wrijven |
| 16/ passer à l'étamine | : N | Door een neteldoek steken |
| 17/ Parer | : I | Bijsnijden |
| 18/ Papillotte | : G | Papieren omhulsel waarin kleine st vis zijn gegaard |
| 19/ Magret | : Q | Eendenfilet |
| 20/ Passer au passevite | : J | Door een roerzeef draaien |

/20

Welke vakterm past er bij deze keukenhandelingen?

- A/ Flinterdun visreepje =
- B/ Vers kruim van wit brood =
- C/ Oversausen =
- D/ Met een klopper iets luchtig opkloppen =
- E/ Vis bereid in natuurlijke bouillon =
- F/ Insnijding maken in de vishuid =
- G/ Papieren omhulsel waarin kleine stukjes vis zijn gegaard =
- H/ Binden =
- i/ Bijsnijden =
- j/ Door een roerzeef draaien =
- k/ Zeevruchten =
- L/ Door een haarzeef wrijven =
- M/ Merg =
- N/ Door een neteldoek steken =
- O/ Spekreepjes =
- P/ Stoverij van lam of schapenvlees =
- Q/ Eendenfilet =
- R/ Oester uit het fijnste deel gesneden =
- S/ Tegen het kookpunt aanhouden =
- T/ Doen glanzen =

Menu reeks 4: Vul in!

- De kleurende bestanddelen in een klarief zijn: **Tomatenspuree** en **Gemalen mager rundsvlees** zijn de voedende bestanddelen
- Een Dijonaise saus is een **Hollandaise** saus met **Mosterd**
- Een suprême saus is een 1/2 L **Gevogelte** velouté + 1DL **Room**
- Gebakken kip uit oven halen: Pan **Pinceren** / dégraiseren (vet bewaren glaceren) / **Déglaceren** met witte wijn / + gevogeltejus. Saus inkoken / passeren sauszeef / afkruiden pezo

/8

Kennis van de soepen: Vul in!

- Welke groenten gebruik je om een potage parmentier te maken? Wit van **Prei + ajuin + aardappel**
- Wat is een Potage Dubarry? Basis parmentier + **Bloemkool**
- Een crème wordt afgewerkt met **Room**, terwijl een velouté soep afgewerkt wordt met een **Liason** .
- Wat is een velouté Argenteuil? Een **Asperge** soep
- We hebben de soepen onderverdeeld in groepen. In welke groep hoort de "soupe à l'ognons" thuis?

Burgersoepen.....

Kennis Cursus vul aan:

- Hoe heet een spiegelei in het Frans? **Oeufs sur le plat**
- Welke ei-bereiding wordt er hier beschreven, we zoeken de Franse benaming?: **Oeufs brouillés**
eieren loskloppen met wat room / geen lucht inkloppen / gewoon los smelt boter in sauteuse / eieren toevoegen / klopper of spatel / mooie romige brij / room toevoegen op einde om bakproces te stoppen
- Welke voedende bestanddelen worden er gebruikt voor het maken van een blanke fond?: **Kalfs...** of **Runds..** beenderen
- Fijnversnipperde sjalot of ui blond aanstoven in boter of olie (sauteuse). Dan rijst eventjes laten meebakken (glazig) 2x volume **Gevogeltefond** toevoegen. Aan de kook brengen / + ingeboterd boterpapier + deksel. 17 min laten garen in de ...**Oven** . Boter (égrener) met vork. Nu hebben we een klassieke **Pilaw..** Rijst.
- Wat is een choron saus? = **béarnaise saus** + **Tomaat** .
- Welke saus krijgen we als dit recept maken? Een **Tomaten** saus
Sueer spekvellen + mirepoix in margarine / Dégraisser / Tomater (kort aanbakken) / Singer Mouiller F blanc /+ verse tomaten en BG / Papier + deksel / oven 1 uur / sausdikte / Passer chinois fin / opkoken / afsmaken
- Een Mornay saus is een béchamel met: **gemalen kaas** En**Liason** .
- Sc Zingara = een **Demi Glace** saus met een scheut Madeira
Garnituur : Julienne van truffel
Julienne van **Champignon**
Julienne van gekookte ham
Julienne van gerookte ossetong