

KOOKATELIER OTTO E MEZZO WASSENAAR

06 - 53 370 580



► Bakken in de oven

Door een product in de oven te bakken, gaart het en krijgt het van een mooie, smakelijke bruine korst. Het gebeurt meestal bij een hoge bereidingstemperatuur (140 - 220°C) zonder toevoeging van vloeistof of vetstof. Door verdamping van vocht vindt er een concentratie van smaakstoffen plaats. Om kleuring te laten plaatsvinden moet de oven minimaal 175°C zijn.

Vocht zal verdampen bij 100°C. Suiker smelt of karameliseert bij 140°C. Zetmeel verstijft bij 65-85°C. Eiwitten binden bij 60-65°C

► Binden

U kunt sauzen, soepen en crèmes binden door bloem, maïzena, room, ei, boter, een roux, geraspte aardappel of gepureerde groenten door de vloeistof te roeren.

► Blancheren

Blancheren wordt doorgaans toegepast tijdens de mise en place. Het doel van blancheren kan vierledig zijn: Het reinigen van producten. De huid van producten verstevigen. De verwijdering van een te sterke smaak. Het behouden van een mooie krachtige kleur en smaak.

► Carpaccio snijden

Wikkel het vlees of de vis in plastic folie en leg de rol minimaal een uur in de vriezer. Daarna kun je het gemakkelijk met een groot scherp of elektrisch mes in flinterdunne plakjes snijden.

► Frituren

Met frituren wordt een product van binnen gaar gemaakt en aan de buitenkant krijgt het een knapperige, krokante korst. Gebruik deze techniek voor eetbare vetstoffen, die een temperatuur kunnen verdragen van 200°C.

► Fruiten

Het voedingsmiddel verhitten tot het glazig is geworden, niet kleuren!

► Gratineren

Het gaar maken of een korstje geven door het van bovenaf te grillen, in de oven of onder een bovengrill. Voor een mooie korst bedek het gerecht met boter, geraspte kaas, paneermeel of blanke saus.

► Grillen

Met grillen krijgt een product de juiste gaarheid heeft en aan de buitenkant een knapperige, krokante korst met de kenmerkende grillsmak. Grillen varieert tussen de 150 - 250°C. Het binnenste van het product zal nooit warmer dan 75°C worden. Vlak voor uitgifte wordt het gegrilde gerecht in een hete oven 200-220°C op de juiste gaarheid gebracht.

► Kerntemperatuur

Om te bepalen of vlees gaar is gebruikt men een kernthermometer. De temperatuur in het midden van het vlees geeft aan hoe gaar het vlees is.

Vleessoort	Doorbakken	Rosé	Rood
Kip	80°C	-	-
Kalkoen	84°C	-	-
Varkensvlees	72°C	68°C	-
Kalfsvlees	70-75°C	60-65°C	-
Rundvlees	60-65°C	50-55°C	40-50°C
Lamsvlees	70-75°C	60-65°C	-

► Koken

Met koken worden ingrediënten zachter en lichter verteerbaar. Het is een nat bereidingsproces met een lage bereidingstemperatuur tussen de 95°C en 100°C. Gebruik weinig water en kook zo kort mogelijk, dan blijven vitamines beter bewaard en behoudt het voedingsmiddel zijn smaak beter.

Water kookt als het borrelt, de temperatuur is dan 100°C. Gebruik een deksel, wanneer je de vloeistof snel aan de kook wilt laten komen. Wil je vis of vlees in heet water langzaam laten garen, laat het water dan niet warmer worden dan 80°C. Bij een temperatuur van 60°C krijgt vlees of vis een mooiere textuur.

► Klaren van boter

Boter wordt tevoren geklaard om te voorkomen dat bij het bakken met boter de zuivelresten op de bodem van de pan verbranden.

Smelt de boter op een laag vuur, haal de pan direct van het vuur als het schuim op de boter is weggetrokken. Na enige tijd zinken de zuivelresten op de bodem en blijft het heldere botervet over. Dat vet wordt gebruikt om te bakken.

► Marineren

Vlees, vis of gevogelte in een smaakversterkende vloeistof leggen. Marineren is van oorsprong een conserveringstechniek. Het marineren wordt ook aangewend ter vermindering van extreme geur en smaak van bijvoorbeeld wild. Het voegt het ook juist smaken en geuren toe.

► Pocheren

Door pocheren krijg je een smaakvol en zacht eindproduct, zonder dat het uitdroogt. Pocheren is net niet hetzelfde als koken. Bij deze techniek draait alles om de beheersing van het veranderingsproces van de eiwitten. De omgevingstemperatuur van het product komt niet boven de 90°C, terwijl de kerntemperatuur van het product varieert tussen de 55 - 70°C. Door de langzame en gelijkmatige verhitting blijft de structuur van het eindproduct behouden.

Kleine en dunne producten pocheer je in weinig vloeistof. Grote of dikke producten in veel vloeistof.

► Roerbakken

Roerbakken doe je met een klein beetje olijfolie in een wok of wadjan door klein gesneden ingrediënten al omscheppend te bakken en gaar te maken. Met wokken kun je vlees/vis gelijktijdig garen met de groenten. Let er wel op dat ieder product zijn eigen gaartijd vraagt.

► Plisseren van tomaten

Ontvellen van tomaten. Verwijder het kroontje en snijd aan de bovenkant van de tomaat 2 kleine kerfjes in de huid.

Dompel de tomaat in kort in kokend water. Haal de tomaat gelijk uit het hete water zodra de huid openscheurt en dompel de tomaat direct in ijskoud water. Daarmee voorkom je dat de tomaat gaat garen. Door het plisseren kan de huid op een gemakkelijke wijze worden verwijderd. Ontvel slechts een paar tomaten tegelijk.

► Sauteren / bakken

Sauteren is een korte, droog bereidingsproces met een hoge bereidingstemperatuur. Het oppervlak van het product droogt snel uit door de hoge temperatuur, terwijl de temperatuur in het binnenste deel van het product nooit meer dan 75°C zal worden. Zorg dat de producten zo droog mogelijk zijn.

► Smoren / stoven / braiseren

Het doel van smoren is het bij een lage temperatuur garen en zachter maken van producten. Smoren (braiseren) en stoven doe je in een pan met een dikke bodem en een goed sluitende, passende deksel. Je braadt het product eerst aan in vet of olie. Daarna voeg je bouquet garni toe.

► Stomen

Bij stomen in een goed afsluitbare stoompan komt een gerecht niet in aanraking met de vloeistof, waardoor het aroma en de smaak goed wordt bewaard. Een extra smaak kan worden toegevoegd door boven een bouillon te stomen.