Keukentermen 3de jaar

	keukenterm	betekenis
1	anglaise	Samenstelling van eiwit, olie, peper en zout dat lichtjes is opgeklopt. Dient om te paneren.
2	blancheren	Het kort koken van voedsel in ruim water, afgieten en overspoelen met koud water.
3	bordure	De rand van een schotel versieren met puree.
4	bouillon	Kruidige vloeistof gemaakt van: × vis × vlees × groenten × kruiden

5	dépouilleren	Afschuimen (van vet) met de schuimspaan.
6	fumet	Kookvocht van vlees, vis of groenten. Te gebruiken als basis voor de saus.
7	garniture marmite	<u>Bouquet garni:</u> × peterselie × tijm × laurier <u>Bouquet marmite</u>: bundel groenten van × prei × wortelen × selder
8	vanneren	Roeren in de saus tot ze volledig afgekoeld is om het vormen van een vel of korst te voorkomen.

9	pocheren	a) Laten garen van voedsel in water (of andere vloeistof) dat net niet kookt. b) Gevulde vormen in ‘bain-marie’ laten gaar worden in een oven bv. crème brulee.