



















2. Keukentermen 2^{de} jaar

	keukenterm	betekenis
1	assaisoneren	<p>Op smaak brengen met kruiden.</p> 
2	au bain-marie	<p>a) Pan met heet water waarin een andere pan wordt geplaatst om een gerecht te verwarmen. Het gerecht wordt niet warmer dan 80 à 90 graden.</p>  <p>b) Om gerechten op temperatuur te houden.</p>
3	bouquet garni	<p>Kruidenbosje van:</p> <ul style="list-style-type: none">× peterselie× tijm× laurier 

4	brunoise	<p>In kleine blokjes gesneden groenten zoals wortelen en prei.</p> 
5	chapelure	<ul style="list-style-type: none"> × Paneermeel × Fijngemaakt oud brood × Fijngemaakt beschuit 
6	ciseleren	<p>a) Inkervingen maken in vlees of vis (om sneller gaar te worden)</p> <p>b) In julienne snijden van bladgroenten.</p> 
7	deglaceren	<p>Water, wijn, fond of een andere vloeistof toevoegen om de vleessappen te laten loskomen.</p> 

8	eminceren	<p>In fijne, dunne plakjes snijden.</p> 
9	emonderen	<p>Groenten gedurende enkele seconden in kokend water dompelen. Daarna verfrissen en pellen.</p> 
10	farineren	<p>Met bloem bestrooien.</p> 
11	fremir	<p>Zeer zachtjes laten trekken onder het kookpunt.</p> 

12	gratineren	<p>Gerechten onder de grill van een gebakken korst voorzien (bv. met paneermeel of kaas).</p> 
13	julienne	<p>Fijne reepjes groenten.</p> 
14	mijoteren	<p>Op een zacht vuurtje laten sudderen.</p> 
15	mouilleren	<p>Toevoegen van vocht bv. fond, wijn, water, ...</p> 

16	paneren	<p>Vlees of vis voorzien van een krokant korstje.</p> <p><u>Wat heb je nodig?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> × losgeklopt ei × bloem × paneermeel <p>bv. kroketten</p> 
17	raffaîchir	<p>Verfrissen onder koud stromend water (of in ijswater leggen).</p> 
18	sueren	<p>Laten zweten in weinig vet onder een gesloten deksel.</p> 
19	tourneren	<p>Het in gelijkmatige (ovale) stukken snijden van groenten of aardappelen.</p> 