

---

# BINDMIDDELEN

HET MAKEN VAN EEN SAUS



BEROEPSCOLLEGE

Verzorging leerjaar 2

M. Sariçoban, R. Verblakt

# BINDMIDDELEN

BEROEPSCOLLEGE

Een bindmiddel is een mengsel die ervoor zorgt dat een vloeistof een dikkere structuur kan krijgen

## Zetmeel

- Zetmeelhoudend en niet-zetmeelhoudend bindmiddel



# WAT KUN JE MAKEN?

BEROEPSCOLLEGE

Voorbeelden van producten die je kunt maken met een bindmiddel:

- Sauzen
- Dressings
- Soepen
- Desertsaus



# MENGSELS

BEROEPSCOLLEGE

Een mengsel is een product van twee ingrediënten die met elkaar zijn samengevoegd

- Olie en water → emulsie

## ***Water/olie***

Wanneer je water met olie vermengd, blijft de olie vaak op het water drijven.



- Bekendste emulgator (niet-zetmeelhoudend)
- Gebruikt voor sauzen als bindmiddel (emulgator). **Een emulgator zorgt ervoor dat stoffen die normaal niet zouden mengen, zoals water en olie, toch met elkaar gaan mengen.**
- Eiwitten geven luchtigheids in desserts
- Plakmiddel bij paneren van bijv. vlees
- Glansmiddel bij bestrijken van bijv. bladerdeeg



# EMULGATOR ZIE WIKIWIJS VOOR FILMPJE

- Eidooiers kunnen worden gebruikt als een koud en warm bindmiddel. Ze dienen als een emulgator voor vloeistoffen die van nature niet met elkaar kunnen binden. Ze bevatten een voedingsstof genaamd lecithine. Deze brengt de emulsie op gang. We maken bijvoorbeeld mayonaise met de vloeistoffen olie en azijn. Je kunt deze vloeistoffen niet mengen tot een homogene saus. Dat komt omdat de moleculen van olie en water.
- Je kunt dit ook zien bij een saladedressing. Wanneer je werkt met olie en azijn, zie je vaak dat de olie na een tijd boven de azijn gaat drijven. Wanneer je een derde stof toevoegt (een emulgator) dan kun je deze samenroeren tot één saus. Dit mengsel noemen wij dan een emulsie.
- Belangrijke aandachtspunten:
  - Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn
  - Roer de eidooiers een beetje los met azijn en de rest van de smaakstoffen
  - Giet de olie druppelsgewijs in het bekken terwijl je met een garde alles doorroert.
  - Voeg pas weer olie toe als deze goed is opgenomen in het mengsel
  - Bewaar de mayonaise op een koele plaats.
- Stabiliteit/bewaren  
Deze binding in mayonaise is niet stabiel. Als je zelfgemaakte mayonaise in de koelkast bewaart, zul je merken dat de olie zich weer langzaam scheidt van de mayonaise. Daarom mag je zelfgemaakte mayonaise niet in de koelkast bewaren. Men verstevigt mayonaise die in de fabriek wordt gemaakt, door een stabilisator als **zetmeel** toe te voegen. Die houdt het mengsel, ook bij langdurige koude bewaring, wél stabiel

# ROOM

- Volle yoghurt → 10 %
- Room heeft vaak een vetpercentage van 40 tot 45 procent. Room moet minstens een vetpercentage van 30 % hebben om opgeklopt te kunnen worden. Dit heeft te maken met de **vetbolletjes**. Tijdens het opkloppen komt er dan een nieuwe structuur.
- Vet geeft een volle structuur



# SAUS

- Een saus is vaak een vloeibaar mengsel bestaande uit verschillende ingrediënten.
- Schenken over gerechten/ desserts

