



## Bakken

Er worden in het fastservicebedrijf verschillende methodes gebruikt om te bakken:

- Bakken in een koekenpan;
- Bakken op de bakplaat;
- Bakken in de oven.

### In een koekenpan

Het doel van bakken in de koekenpan is een product met de juiste gaarheid en een krokante korst. Als je producten wilt bakken, moet je zorgen dat ze zo droog mogelijk zijn. De pan moet groot genoeg zijn, maar niet té groot. Bij het bakken wordt ook geen deksel gebruikt om condensvorming te voorkomen. Bij het bakken moet je letten op de tijdsduur van het proces. De bereidingstijd is afhankelijk van de structuur, de grootte en de gewenste gaarheid van het product.

Als je bijvoorbeeld een schnitzel in boter wilt bakken dan ga je als volgt te werk:

1. Verzamel gereedschap, materiaal en ingrediënten.
2. Zet de koekenpan op de hittebron.
3. Doe de vetstof in de pan.
4. Laat de vetstof lichtbruin kleuren.
5. Leg het vlees van je af in de pan.
6. Zet het vuur zacht zodat het vlees aan beide kanten mooi bruin wordt.
7. Leg het gare vlees op een bord of schaal.

### Aardappelen

Aardappelen moeten voorgegaard en kleingesneden worden gebakken. Het bakken gaat het best in een mengsel van boter/margarine met een scheutje plantaardige olie. Zout de aardappels pas achteraf. Zout onttrekt namelijk vocht uit de aardappelen waardoor de aardappelen minder goed kleuren en geen krokant korstje krijgen.

### Eieren

Bak spiegeleieren op een lage temperatuur in de koekenpan. Hierdoor voorkom je dat er bruine randen aan het spiegelei komen. Het eiwit stolt al op een temperatuur van 70 °C en moet blank blijven. De dooier moet heel en warm zijn. Het hele ei-oppervlak moet glazend zijn.

### Op de bakplaat

Bij het bakken van producten op de bakplaat gebruikt men vaak minder vetstof dan bij het bakken in de koekenpan. De bakplaat is vrij dik ( $\pm 12$  mm). Daardoor kan de warmte zich beter verspreiden. Producten branden ook minder snel aan dan in pannen met een dunne bodem.

Gepaneerde producten kunnen beter niet op de bakplaat gebakken worden. Op de bakplaat verbranden ze sneller doordat er met minder vet gebakken wordt.

De bakplaat heeft een bakoppervlak van een gietijzeren stalen plaat van ongeveer 12 millimeter dikte. Onder de plaat zit een warmtebron. Meestal heeft deze gas als voeding, maar soms ook elektriciteit.

Bij sommige grotere bakplaten kunnen het linker- en rechtergedeelte onafhankelijk van elkaar bediend worden. Daardoor blijft op minder drukke uren slechts de helft van de plaat in gebruik. Dat levert natuurlijk energiebesparing op. Rondom de bakplaat zit een vetvanggoot om het vet af te voeren. Het vet wordt uiteindelijk opgevangen in een uitschuifbare lade. De bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van vlees, spiegeleieren, pannenkoeken en dergelijke.



## In de oven

Het doel van bakken in de oven is een gaar product met een mooie, smakelijke en droge, bruine korst. Bakken in de oven is een droog bereidingsproces bij een temperatuur van 140°C tot 220°C. Bakken in de oven is een garingsproces met droge hitte zonder toevoeging van vloeistof of vetstof. Daarom kunnen alleen producten met een malse structuur en weinig bindweefsel in de oven worden gebakken.

De bereidingstijd is afhankelijk van het soort product, de grootte, de hoeveelheid en de gewenste gaarheid.

Om te bakken gebruikt men in fastservicebedrijven doorgaans twee soorten ovens:

- hetelucht/convectieoven;
- pizzaoven.

### Hetelucht/convectieoven

De heteluchtoven noemt men ook wel convectieoven. Een convectieoven met tijdschakelaars en elektronische bakprogramma's heet een convectomaat.

De oven werkt volgens het principe van in beweging gebrachte hete lucht. Dit gebeurt met behulp van een ventilator achter een verwarmingsspiraal, die de hitte in de ovenruimte blaast. Daardoor is het overal in de ovenruimte even warm en kan er gelijkmatig gebakken worden.

Met een thermostaat kan men de temperatuur in de oven regelen.

De convectieovens zijn er in diverse variaties. Sommige hebben een mogelijkheid om ook te kunnen stomen, of om voedsel te regenereren door stoom en convectie.

Een nieuwe ontwikkeling is de combi-oven met ABT. ABT staat voor de afkorting: Advanced Booster Technology. Deze booster technologie werkt door een combinatie van convectie, stoom en gestuurde microgolvenenergie. Hierdoor wordt voedsel sneller warm, wat vooral een voordeel is als het vanuit een bevroren toestand wordt verwerkt.

### Pizzaoven

Een pizzaoven is een lage oven met een grote bakvloer. Dat komt doordat pizza's dun zijn en op de ovenvloer worden gebakken. Omdat de bakruimte niet hoog is, gaat er geen warmte verloren in loze ruimte.

De stijgende warmte slaat van het plafond direct terug op de pizza's. In een bakruimte van een pizzaoven tref je dus nooit niveaus en roosters aan.

Pizzaovens kunnen een temperatuur bereiken van 420°C. Deze temperatuur is in convectieovens niet mogelijk. De ovenvloer van een oorspronkelijke pizzaoven is gemaakt van steen (chamotte) die gloeit en de warmte daardoor goed vasthoudt. Moderne pizzaovens werken met "een lopende band" en met hete lucht.

### Afbakken

Voor het afbakken maakt men in de fastsectorbedrijven veel gebruik van diverse zogenaamde "bake-off producten". Dit zijn convenience producten van deeg. In de fabriek zijn de verschillende producten in vorm gebracht, gerezen en al voorgebakken. Voorbeelden zijn: stokbroden, pistolets, croissants en saucijzenbroodjes.

Ook zijn er voorgebakken pizza's die je vanuit bevroren of niet bevroren toestand moet afbakken. De ovens die je daarvoor gebruikt, zijn vaak heteluchtovens en/of speciale warmtetunnels met een roestvrijstalen lopende band waarop de pizza's, al dan niet in een vorm of pan, worden gewarmd of afgebakken.