



Gerechten afwerken

De gast wil niet alleen dat een gerecht goed smaakt, maar hij verwacht ook dat het op de juiste temperatuur is en aantrekkelijk gepresenteerd wordt. Daarom moet je het garneren of decoreren. Bovendien moeten sommige producten die kant-en-klaar zijn vlak voor het doorgeven nog opgewarmd worden. Dit noemt men in vaktaal "regenereren". Na de bereiding ben je dus nog niet klaar.

Op welke manier gerechten precies worden afgewerkt, is afhankelijk van de bedrijfsformule. Per bedrijf zijn er duidelijke afspraken hoe de verschillende gerechten gepresenteerd worden. Die afspraken hebben te maken met hoeveelheden, het aantal componenten, het soort garnering enzovoort.

Iedereen in het bedrijf moet zich aan die afspraken houden. Een gast moet in ieder geval het gerecht krijgen dat hij besteld heeft en dus verwacht. Een bepaald gerecht moet er dan ook steeds hetzelfde uitzien.

Voordat we de regels voor het afwerken en presenteren van gerechten bespreken, komt het regenereren van gerechten aan bod.

Regenereren

Regenereren is het opnieuw verwarmen (herverwarmen) van bereide producten, componenten of gerechten. Je kunt gekoelde en bevroren producten regenereren. Het doel van regenereren is bereide producten op een minimale kerntemperatuur van 70-75°C te brengen. Het regenereren mag geen afbreuk doen aan de kwaliteit van het bereide product en de toegepaste kooktechniek.

Je kunt met of zonder een vloeistof regenereren. Regenereren kan dus zowel een nat als een droog proces zijn. Je regeneert met hoge of lage temperaturen, afhankelijk van de kooktechniek die op het product is toegepast. Je kunt producten in de verpakking regenereren, zoals bereide, vacuümverpakte producten. Je kunt ook regenereren in braadsledes, op bakplaten, op rekken of op borden. Regenereren is eigenlijk een afwerkingstechniek, die net vóór of tijdens het doorgeven wordt uitgevoerd.

Je moet bij het toepassen van deze techniek letten op:

Samenstelling van het product

Hoe meer vocht een product bevat, des te makkelijker je het kunt regenereren.

Grootte van het product

Een klein product is sneller verwarmd dan een groot product, omdat de warmte tot in de kern moet doordringen.

Starttemperatuur van het product

Je moet onderscheid maken tussen een gekoeld en een bevroren product. Een bevroren product moet je eerst ontdooien voordat je het kunt regenereren. Een gekoeld product kun je direct regenereren.

Starttemperatuur van de warmteoverdracht

Het apparaat waarmee je regeneert, moet net zoveel of meer warmte afgeven als de kerntemperatuur die het product uiteindelijk moet hebben (70-75°C). Grote en dikke producten moet je op een lagere temperatuur regenereren dan kleine en dunne producten. Je moet de producten zo snel mogelijk op de juiste temperatuur brengen.



Temperatuurbeheersing tijdens het proces

Je moet regenereren bij een temperatuur van 70-75°C. Als je eiwitrijke producten wilt regenereren, moet je een temperatuur van 70-80°C aanhouden. Bij het regenereren moet je rekening houden met de gaarheid die het product uiteindelijk moet hebben. Een stuk rood vlees dat bloederig moet zijn, heeft een kerntemperatuur van maximaal 60°C. Groenten en zetmeelhoudende producten worden geregenereerd tot 70°C.

Tijdsduur van het proces

De duur is afhankelijk van de grootte/dikte en de hoeveelheid van het product. De regeneratietijd moet zo kort mogelijk zijn. Als je een product te lang regeneert, wordt het product te gaar. Het vocht verdamppt, waardoor het product verkleurt en uitdroogt. Dit gaat altijd ten koste van de kwaliteit.

Het is belangrijk dat de smaak en bijvoorbeeld de kleur die het product bij de bereiding heeft gekregen, tijdens het regenereren behouden blijft.

Broodjes toosten

Gerechten worden vaak doorgegeven op een broodje dat op een hete bakplaat of onder een toaster heeft gelegen. Op dit krokante broodje legt men vervolgens de ingrediënten die de specifieke smaak aan het broodje moeten geven. Voorbeelden zijn de broodjes hamburger, kipburger, bacon enzovoort.

Toasten

Snijdt de broodjes met een zaagkartelmes doormidden en leg ze met de binnenkant op de plaat. Afhankelijk van de temperatuur van de plaat duurt dit ongeveer 30 seconden voor de broodjes krokant getoast zijn. Het toosten van de broodjes gebeurt zonder toevoeging van vetstof! Verwerk de broodjes direct na het toosten. Anders gaat het krokante van de toast verloren.

Presentatie van gerechten

Alle bedrijven besteden aandacht aan de presentatie van hun gerechten. Het afwerken van een gerecht kan uit verschillende handelingen bestaan. We noemen er hier een aantal waar je in de praktijk zeker mee te maken krijgt als je gerechten afwerkt.

Dresseren

Dresseren is het rangschikken van bereide producten op een bord, een schaal of andere materiaal. Dit zijn bijvoorbeeld groenten, vlees, aardappeligerechten, meelspijzen en salades.

Garneren

Het doel van garneren is het gerecht te verfraaien. De garnering van een gerecht moet passen bij de hoofdcomponent van het gerecht op kleur, geur, smaak, vorm en grootte. Alle onderdelen van de garnering moeten eetbaar zijn.

Voorbeelden van garnering zijn:

- een broodje hamburger met wat rauwkostsalade en tomaat;
- een bakje met fruitsalade met een takje mint;
- een huzarenslaatje met plakje augurk, zilveruitje en tomaat;
- een kop tomatensoep met wat gehakte peterselie.

Eieren snijden

Voor het garneren van bijvoorbeeld salades kun je een eiersnijder gebruiken. Er zijn twee modellen die veel worden gebruikt: de plakjessnijder en de partjessnijder. De partjessnijder is handiger, omdat deze de hardgekookte eieren altijd in zes gelijkmatige partjes verdeelt.



Slagroom kloppen

Bij bepaalde gerechten gebruik je slagroom als garnering. In het fastservicebedrijf gebeurt dat met het slagroomapparaat of het kiddeapparaat. Hierna lees je hoe je deze apparaten moet gebruiken.

a. Slagroomapparaat

Bij dit apparaat wordt de slagroom in een reservoir gegoten. Het reservoir wordt gekoeld, maar staat niet onder druk. Het voordeel hiervan is dat je het reservoir op elk gewenst moment kunt bijvullen. Zodra je de slagroom wilt opspuiten, wordt de room vanuit het reservoir onder hoge druk door zeer dunne kanaaltjes geperst. Hierbij wordt lucht door de slagroom opgenomen. Aan het eind komen de kanaaltjes weer bij elkaar en wordt de luchtige slagroom via een kraan afgetapt. Het apparaat moet dagelijks na gebruik schoongemaakt worden.

b. Kiddeapparaat

Het voordeel van een kiddeapparaat is dat je het voor kleine hoeveelheden kunt gebruiken. Bij een slagroomapparaat is dat niet mogelijk.

De fles van een kiddeapparaat heeft een metalen kop met een patroonhouder en een spuitmond. Je moet de slagroom en suikerstroop in de fles gieten en de metalen kop op de fles schroeven. Vervolgens moet je een patroon met koolzuurgas in de houder schroeven. Het koolzuurgas vermengt zich met de slagroom. Door op de hendel te drukken, kun je de slagroom spuiten. Na gebruik van het apparaat moet je de rubberen spuitmond grondig reinigen. Nadat het apparaat helemaal is leeggespoten, moet je het grondig reinigen.

Decoreren

Ook het decoreren heeft als doel een gerecht te verfraaien. Een decoratie is niet eetbaar. De kleur, vorm en grootte van de decoratie moeten bij de hoofdcomponent passen. Een ijssorbet kun je bijvoorbeeld decoreren met een papieren waaier.