

DIENTSGEHEIM

VS 10-104

KONINKLIJKE LANDMACHT

VOORSCHRIFT NR 10-104, 2e DRUK

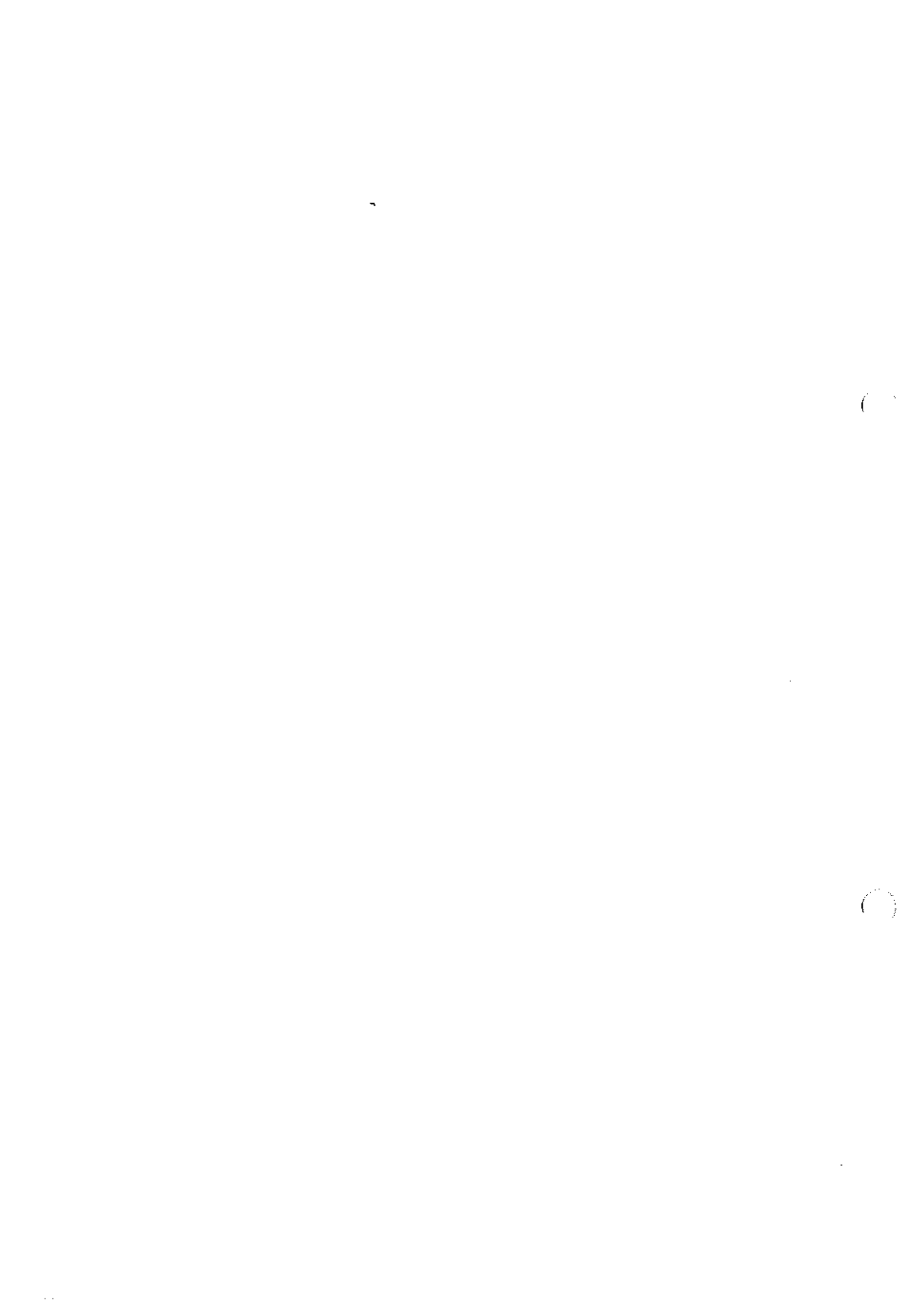
(Hiermede is de 1e druk vervallen)

KOKEN TE VELDE

*Vervallen
9/02
Daz*



DIENTSGEHEIM



LIJST VAN AANVULLINGEN EN WIJZIGINGEN

Num- mer	Aangebracht door	Datum	Paraaf

INHOUDSOPGAVE

TITELBLAD	blz.
LIJST VAN AANVULLINGEN EN WIJZIGINGEN	0-1
INHOUDSOPGAVE	0-3
HOOFDSTUK 1	
DOEL VAN HET VOORSCHRIFT	1-1
HOOFDSTUK 2	
AANWIJZINGEN TEN BEHOEVE VAN LOGISTIEK VERANTWOORDELIJKE (STAF) FUNCTIONARISSEN	2-1
HOOFDSTUK 3	
GEGEVENS MET BETREKKING TOT DE VOEDSEL- BEREIDING TE VELDE	3-1
HOOFDSTUK 4	
AANWIJZINGEN MET BETREKKING TOT HET GE- BRUIK VAN DE MOBIELE VELDKEUKEN	4-1
HOOFDSTUK 5	
MATEN EN GEWICHTEN	5-1
HOOFDSTUK 6	
VAKTERMEN VERKLAREND REGISTER	6-1
HOOFDSTUK 7	
DRANKEN	7-1
HOOFDSTUK 8	
SAUSEN	8-1
HOOFDSTUK 9	
SOEPEN	9-1
HOOFDSTUK 10	
VLEES	10-1
HOOFDSTUK 11	
GROENTEN	11-1

HOOFDSTUK 12	
SALADES	12-1
HOOFDSTUK 13	
AARDAPPEL-, GRAAN- EN MEELPRODUKTEN	13-1
HOOFDSTUK 14	
STAMPPOT	14-1
HOOFDSTUK 15	
PEULVRUCHTEN	15-1
HOOFDSTUK 16	
NAGERECHTEN	16-1

HOOFDSTUK 1

DOEL VAN HET VOORSCHRIFT

1. Het geven van richtlijnen omtrent de bevoorrading en distributie van voeding te velde.
2. Het geven van de receptuur voor de meest voorkomende gerechten.
3. Deel 1 (gedrukt op geel papier) geeft aanwijzingen ten behoeve van logistiek verantwoordelijke (staf) functionarissen teneinde voor hen een bijdrage te leveren in het besluitvormingsproces aangaande de logistieke ondersteuning van de eenheid.
4. Deel 2 is bestemd voor de commandant keukengroep waarin deze functionaris, naast een aantal algemene aanwijzingen omtrent de mobiele veldkeuken, de receptuur vindt voor de bereiding van voeding te velde.
5. Het voorschrift is afgestemd op indeling van een mobiele veldkeuken.
Voor die eenheden - niet behorend tot 1 LK - waarbij een statische veldkeuken is ingedeeld, geldt niet het gedeelte v.w.b. gebruik van de mobiele veldkeuken.



DEEL 1

AANWIJZINGEN ten behoeve van Logistiek verantwoordelijke (staf)functionarissen





HOOFDSTUK 2

AANWIJZINGEN TEN BEHOEVE VAN LOGISTIEK VERANTWOORDELIJKE (STAF)FUNCTIONARISSEN

1. ALGEMEEN

Onder taktische en niet-taktische omstandigheden vereist de bereiding en distributie van de voeding bijzondere aandacht. Met name onder taktische omstandigheden dient het tijdstip van bereiding en de wijze van distributie te zijn aangepast aan het optreden van de eenheid opdat zoveel mogelijk gewaarborgd wordt dat de voeding op juiste smaak en temperatuur wordt verstrekt aan de individuele consument.

2. PLAN VOOR DE LOGISTIEK

a. De logistiek verantwoordelijke (staf)functionaris (bij het bataljon Hoofd Sectie 4, bij de zelfstandige compagnie luitenant-logistiek, C-Logpel dan wel de plaatsvervangend compagniescommandant) stelt in het kader van het besluitvormingsproces binnen de eenheid, het plan voor de Logistiek op, waarin hij aangeeft op welke wijze de eenheid adequaat logistiek ondersteund moet worden.

b. Het plan voor de Logistiek kent de volgende onderverdeling:

- (1) Algemeen
- (2) Bevoorrading
- (3) Onderhoud
- (4) Geneeskundige afvoer en verpleging
- (5) Overige logistieke aangelegenheden.

In het kader van dit voorschrift zal alleen aandacht worden besteed aan de subparagraaf bevoplan klasse I/water uit de paragraaf Bevoorrading.

3. BEVOORRADINGSPLAN KLASSE I/WATER

a. Het bevoplan klasse I/water omvat de volgende onderwerpen:

- soorten rantsoenen
- centrale c.q. decentrale bereiding
- wijze van opvoer van de maaltijden en water
- wijze van distributie
- tijdstippen van verstrekking

b. Soorten rantsoenen

Binnen de KL worden o.m. de volgende rantsoenen gevoerd:

- (1) Veldrantsoen; verse levensmiddelen gecombineerd met

houdbare, dan wel compleet houdbare levensmiddelen, verstrekt volgens de veldrantsoen schaal.

Voor de bereiding is een veldkeuken vereist.

- (2) Gevechtsrantsoen (individueel); geconserveerd levensmiddelen rantsoen, bestaande uit een component warme maaltijd en een component ontbijt/lunch, totaal één voedingscyclus voor één persoon.

Voor de bereiding is geen keuken vereist.

Trioxaan/esbit tabletten voor verwarming worden bijgeleverd.

- (3) Overbruggingsrantsoen: geconserveerd levensmiddelenrantsoen bestaande uit component warme maaltijd van het gevechtsrantsoen en artikelen tbv ontbijt/lunch, verpakt in handelsverpakking en bestemd voor meerdere personen.

Dit rantsoen is specifiek bestemd voor de periode: aanvang mobilisatie tot aanvang reguliere bevoorradingscyclus.

Voor de eerste voedingscyclus worden trioxaan/esbit tabletten bijgeleverd.

De verwarming van de overige cycli geschiedt met behulp van de (veld)keuken.

In hoofdstuk 3 van dit voorschrift worden deze rantsoenen nader beschouwd in relatie tot de bereiding.

c. Centrale c.q. decentrale bereiding

- (1) De beslissing omtrent centrale of decentrale bereiding is alleen relevant indien de eenheid over meer dan één veldkeuken beschikt.

- (2) Indien de eenheid over meer dan één veldkeuken beschikt is het niet van belang of deze keukens organisatorisch bij de sub-eenheden zijn ingedeeld (b.v. verkenningshataljons).

In relatie tot het optreden van de gehele eenheid en tot de gedachte wijze van distributie dient een beslissing te worden genomen over de wijze van inzet van de veldkeukens.

Indien centraal wordt gekookt zijn de keukenwagens gegroepeerd in de bataljonsgoederentrein alwaar op twee manieren gekookt kan worden:

- onderdeelsgewijs
- soortsgewijs

- (a) onderdeelsgewijs: de complete maaltijd wordt per subeenheid in één veldkeuken bereid.

- (b) soortgewijs : per veldkeuken wordt één of meerdere componenten van de maaltijd bereid

Het onderdeelsgewijs koken heeft de voorkeur i.v.m.
- sneller en overzichtelijker vullen van de gamellen
- competitie element tussen de koks van de diverse veldkeukens wie het beste en warmste produkt levert.

Consequenties van centrale bereiding :

- sterkte wisseling (ob stellingen) kunnen opgevangen worden
 - opvoer-/distributieproblemen behoren tot de mogelijkheden.
- (4) Indien er decentraal wordt gekookt wordt een veldkeuken met het daarbij behorende personeel onder bevel gesteld bij een subeenheid. De commandant van de subeenheid kan zelf de tijdstippen van consumptie bepalen. Opvoerproblemen van de voeding in natura naar de subeenheden behoren tot de mogelijkheden. Wisselingen in de sterkte van de subeenheid kunnen na opvoer van de voeding in natura niet gecompenseerd worden.

d. Distributie en opvoer

- (1) Hoofd Sectie 4 stelt i.o.m. commandant bataljonsgoederentrein een voedingsplan op waarin wordt aangegeven :
- centrale/decentrale bereiding
 - tijdstip van bevoorrading van de subeenheden met maaltijden, warme dranken en water danwel bij decentrale bereiding tijdstip van opvoer voeding in natura
 - bij decentrale bereiding inzet van mobiele veldkeukens over de subeenheden, e.e.a. gerelateerd aan de voedingssterkte
 - inzet transport.
- (2) Bij centrale bereiding is de commandant bataljonsgoederentrein verantwoordelijk voor het op het bevoelen tijdstip aanwezig zijn van de bereide maaltijd in de bataljonsgevechtstrein.
- (3) De opvoer van de centraal bereide voeding kan als volgt geregeld zijn :
- van de bataljonsgoederentrein in gamellen naar de bataljonsgevechtstrein alwaar de gamellen oopgehaald worden door de sergeanten verzorging van de compagnieën

- tot in de bataljonsgevechtstrein met behulp van de mobiele veldkeuken, vervolgens in gamellen naar de compagniën/pelotons
 - in de mobiele veldkeukens tot in de compagniesgevechtstrein; voorwaarde is dat er onderdeelsgewijs gekookt is, vervolgens middels gamellen naar de pelotons
 - in mobiele veldkeukens tot aan de pelotons (voorwaarde is onderdeelsgewijs koken).
- In verzamelgebieden zal geen bataljonsgevechtstrein ontplooid zijn, de compagniën betrekken hun bereide voeding rechtstreeks van de bataljonsgoederentrein.*

(4) Bij decentrale bereiding dient de voeding in natura opgevoerd te worden tot in de compagniesgevechtstrein. Dit dient in principe te geschieden met voertuigen van de bataljonsgoederentrein naar de bataljonsgevechtstrein, alwaar de sergeanten verzorging de voeding in natura ophalen en brengen naar de compagniesgevechtstreinen, waar de voeding wordt bereid in de mobiele veldkeukens die aan de compagnie zijn toegevoegd.

e. Tijdstippen van verstrekking van de maaltijden.

(1) Bij centrale bereiding dient de logistiek verantwoordelijke funktionaris te bepalen op welk tijdstip de warme maaltijd en de warme dranken in de bataljonsgevechtstrein aanwezig dienen te zijn. Het kan, afhankelijk van de tactische situatie, soms beter zijn de warme maaltijden rond het middaguur te verstrekken als men de zekerheid heeft dat eenieder inderdaad een warme maaltijd kan nuttigen, in plaats van vast te houden aan het gangbare tijdstip van de warme maaltijd.

(2) Bij decentrale bereiding dient vastgelegd te worden het tijdstip waarop de voeding in natura in de compagniesgevechtstrein moet zijn.

f. Nachtvoeding

Voor de nachtvoeding dient een deel van de warme maaltijd gebruikt te worden. Het meest in aanmerking komende deel is de soep. De bereiding en de opvoer van de nachtvoeding dient niet gelijktijdig plaats te vinden met de warme maaltijd, naar dient op een later tijdstip te geschieden.

DEEL 2

AANWIJZINGEN ten behoeve van de commandant keukengroep





HOOFDSTUK 3

GEGEVENS MET BETREKKING TOT DE VOEDSELBEREIDING TE VELDE

1. ALGEMEEN

Indien centraal wordt gekookt zijn de keukenwagens gegroepeerd in de bataljonsgoederentrein alwaar op twee manieren gekookt kan worden :

- onderdeelsgewijs
- soortgewijs

- a. Onderdeelsgewijs : de complete maaltijd wordt per sub-eenheid in één veldkeuken bereid.
- b. Soortgewijs : per veldkeuken wordt één of meerdere componenten van de maaltijd bereid.

Het onderdeelsgewijs koken heeft de voorkeur i.v.m.

- sneller en overzichtelijk vullen van de gamellen
- competitie element tussen de koks van de diverse veldkeukens wie het beste en warmste produkt levert.

2. DE SOORTEN RANTSOENEN

Te velde zullen de navolgende rantsoenen gevoerd worden :

- a. veldrantsoenen
 - vers
 - geconserveerd
 - vers/geconserveerd
- b. gevechtrantsoenen
- c. overbruggingsrantsoen.

3. PLANNINGSGEGEVENS EN BEREIDING

De volgende planningsgegevens gelden per veldkeuken voor een sterkte van \pm 200 man en zijn dus toepasselijk zowel voor eenheden van compagnies-grootte, als voor eenheden van bataljons-grootte.

a. Veldrantsoen (vers)

(1) Voor de bereiding is een veldkeuken nodig.

(2) Bij de bereiding van de warme maaltijd worden drie deelprocessen onderkend:

- schillen, schoonmaken, snijden van aardappelen en groente
- hereiding van vlees
- bereiding rest van de maaltijd.

(a) Schillen, schoonmaken, snijden van aardappelen en groente.

De voorbereiding/schoonmaakactiviteit vergt \pm 3 uur indien wordt uitgegaan van ongeschild en ongeschoond en 10 à 30 minuten indien geschild en geschoond. Over het algemeen zal het laatste van

toepassing zijn.

(b) Bereiding van vlees.

De braadslede van de veldkeuken heeft een capaciteit van 25 rantsoenen vlees.
Het braden dient in 8 slagen te geschieden.
Rundvlees vergt een aanbraadtijd van + 15 minuten, dus voor 8 slagen totaal 120 minuten.
Het geheel dient daarna nog + 120 minuten te stoven. Totaal benodigde tijd is dus 4 uur.
Varkensvlees vergt een aanbraadtijd van + 20 minuten, daarna moet het nog + 20 minuten stoven. Totale tijd benodigd is dan 3 uur.
Hierbij dient onderkend te worden dat het braden van het vlees geheel losgekoppeld kan worden van de bereiding van de rest van de maaltijd.
Een juiste procedure is om zodra het vlees ter beschikking van de keuken is, dit te zouten en te bereiden.

Hierdoor wordt bederf tegengegaan.
Ook de noodzakelijke schoonmaakactiviteiten (wassen van groente e.d.) dienen zoveel mogelijk verricht te worden zodra de levensmiddelen ter beschikking van de keuken zijn.

(c) Bereiding rest van de maaltijd.

De bereidingstijd van de rest van de maaltijd wordt bepaald door de aankooktijd van het water in de ketels van de veldkeuken.
Deze bedraagt + 60 minuten.
De kooktijd van aardappelen en groente vergt 10 à 25 minuten.
Koud geworden vlees kan in dezelfde tijd wederom op temperatuur gebracht worden.
Totale bereidingstijd derhalve maximaal 85 minuten.
Is de bereiding van aardappelen en groente eenmaal op gang dan kan deze over het algemeen niet meer gestopt worden zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van de maaltijd.

b. Veldrantsoenen geconserveerd.

Voor de bereiding is een veldkeuken vereist.
De tijdsduur wordt bepaald door de aankooktijd van het water in de mobiele veldkeuken.
Gesteld kan worden dat met inbegrip van het vlees de totale bereiding ongeveer 80 minuten zal vergen.
Vorbereidingstijd (openen bussen) maximaal 15 minuten.

- c. Veldrantsoenen vers/geconserveerd.
 Afhankelijk welke delen van de maaltijd vers en welke geconserveerd zijn.
- d. Gevechtsrantsoenen (individueel).
 De warme maaltijd kan in het water van de veldkeukens worden opgewarmd (+ 1 uur) uitgaande van koud water en + 10 minuten ondergedompeld in kokend water.
 Ook kan het door de man zelf worden opgewarmd met behulp van verwarmingstabletten (+ 10 minuten).
 De gemengde spijs (= warme maaltijd) kan in noodgevallen ook koud worden gegeten.
 Drinken worden door de man zelf bereid.
- e. Overbruggingsrantsoen.
 Warme maaltijd is de warme maaltijd gevechtsrantsoen.
 Drinken/soep kunnen centraal in de veldkeuken worden bereid of decentraal met behulp van andere warmte bronnen groepsgewijze worden bereid.

4. DE OPSLAG

Iedere dag zal een opvoer van levensmiddelen (rantsoen voor 1 dag) geschieden.
 De opvoer is gebaseerd op de sterkte van het onderdeel hetgeen inhoudt dat deze levensmiddelen dezelfde dag nog bereid en verstrekt worden, waardoor bij de keuken geen voorraadvorming plaats vindt.
 Na ontvangst van de goederen zullen deze op een droge en schone plaats moeten worden opgeslagen tot bereiding en verstrekking volgt.
 Voorkomen moet worden dat personeel uit de voorraden artikelen voor eigen gebruik haalt.

5. HYGIENE

Daar in de keuken voor een groot aantal mensen voedsel bereid wordt, verdient de hygiëne zeer ruime aandacht.

a. Keukenhygiëne

- De volgende punten verdienen speciale aandacht :
- voldoende water
 - vast afval in vuilniszakken of afvaltonnen
 - afvoerputten voor vloeibaar afval
 - het schoon en netjes/opgeruimd houden van het keukengebied
 - het schoonhouden en desinfecteren van de mobiele veldkeuken en het keukenmateriaal na gebruik
 - het schoonmaken van de gamellen
 - het niet inzetten van personeel met infectieziekte.

b. Persoonlijke hygiëne

Hierbij dient gelet te worden op :

- het dragen van schone kleding
- het dragen van een hoofddeksel bij de bereiding van de voeding .
- het rookverbod tijdens de bereiding van de voeding
- het wassen van de handen alvorens de verdeling of bereiding van de voeding begint.

Voorts moet geprobeerd worden:

- het personeel zoveel mogelijk te laten douchen of zich grondig te laten wassen.
- aparte toiletruimte/latrine voor het personeel te verkrijgen, deze dient steeds goed schoon gehouden te worden en er dient steeds water aanwezig te zijn om de handen te kunnen wassen.

6. TRANSPORTGAMELLEN

Bij het gebruik van de gamellen kunnen onderstaande punten helpen het voedsel zo warm mogelijk bij de consument te krijgen.

- a. Het vullen van de gamellen dient zo kort mogelijk vóór het tijdstip van opvoer te liggen.
- b. Alvorens de gamellen te vullen dienen deze zoveel mogelijk voorverwarmd te worden.
Dit kan geschieden met kookvocht, het hete water waarin de blikken zijn opgewarmd of met heet water uit het 3-vaten systeem.
- c. De bereide artikelen dienen met een zo hoog mogelijke temperatuur in de gamellen gedaan te worden.
- d. Indien andere ingrediënten (b.v. appelmoes uit bus) toegevoegd moeten worden, dient dit in de kookketel te geschieden, waarna het geheel weer op temperatuur dient te worden gebracht.
- e. Het gebakken of gebraden vlees dient in de gamellen te worden gedaan.
Hierna wordt zoveel jus gemaakt (en op een zo hoog mogelijke temperatuur gebracht) en over het vlees gegoten dat het vlees met een laag jus wordt bedekt.
- f. De gamellen dienen zodanig per onderdeel gemerkt te worden dat verwisseling onmogelijk is.

HOOFDSTUK 4

AANWIJZINGEN MET BETREKKING TOT HET GEBRUIK VAN DE MOBIELE VELDKEUKEN

1. ALGEMENE WENKEN

- a. Voordat de mobiele veldkeuken in bedrijf wordt gesteld, dienen de volgende punten te worden gecontroleerd:
 - (1) brandstofpeil
 - (2) oliepeil
 - (3) stand van de branders
 - (4) horizontaal staan van de mobiele veldkeuken
 - (5) het voor tenminste voor 1/4 met vloeistof gevuld zijn van de dubbelwandige ketels.
- b. Na het koken/bakken dienen de volgende regels in acht te worden genomen:
 - (1) de ketels dienen, in verband met stoomontwikkeling, voorzichtig te worden geopend door middel van draaien aan de knevelsluiting
 - (2) restwater uit de ketels dient opgevangen te worden
 - (3) de ketels dienen na gebruik onmiddellijk gereinigd te worden en daarna met water te worden gevuld om aankoe-ken te voorkomen
 - (4) de bovenzijde van de mobiele veldkeuken dient met zachte borstel, water en zachte zeep gereinigd te worden (niet met de slang afsputen)
 - (5) er mag geen water op de thermometer komen bij het reinigen.

2. GEBRUIK VAN DE BRAADSLEDE

- a. De bodem dient ALTIJD bedekt te zijn met een vloeistof of een vet.
- b. De KORTE vlamgeleider dient gebruikt te worden.
- c. Bij bakken/braden dient slechts één regelkraan van de brander opengezet te worden.

3. GEBRUIK VAN DE ENKELWANDIGE KETEL

- a. De aankooktijd van water is \pm 30 minuten
- b. De ketel kan gebruikt worden voor:
 - (1) het koken van groenten
 - (2) het stoven van varkens- en runderlapjes

- (3) het trekken van bouillon
- (4) het bereiden van niet gebonden soepen
- (5) het bereiden van koffie en thee
- (6) het koken van rijst (in de rijstzeef)
- (7) het koken van aardappelen.

4. GEBRUIK VAN DE DUBBELWANDIGE KETEL

- a. De aankooktijd van water is \pm 60 minuten.
- b. De ketel kan gebruikt worden voor:
 - (1) het koken van aardappelen
 - (2) het koken van groenten
 - (3) het koken van rijst
 - (4) het koken van melk/melkgerechten
 - (5) het koken van peulvruchten
 - (6) het koken van gebonden soepen.

HOOFDSTUK 5
MATEN EN GEWICHTEN

Artikel	eet- lepel 15 cm ³	opscheplepel		zgn ltrs conserven bus 850 cm ³	steelpan 2 liter 2000 cm ³
		80 mm Ø 100 cm ³	140 mm Ø 650 cm ³		
	± gram	± gram	± gram	± gram	± gram
Aardappelmeel	10	80	500	700	1650
Aardappel- pureepoeder	12	85	550	750	1900
Bloem	8	60	400	500	1200
Cacao	7	50	325	425	1100
Custard	10	80	500	700	1650
Griesmeel	9	65	425	550	1300
Havermout	6	40	250	330	750
Koffie	5	35	225	300	700
Macaroni	-	65	425	550	1300
Melkpoeder	7	50	325	425	1100
Paneermeel	6	40	250	350	850
Peulvruchten	-	-	500	700	1650
Puddingpoeder	10	80	500	700	1650
Rijst	-	90	600	770	1850
Suiker	12	85	550	750	1900
Vermicelli	-	60	400	500	1200
Zout	10	80	500	700	1650

(1)

(2)

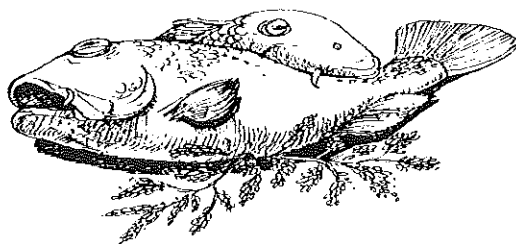
(3)

HOOFDSTUK 6

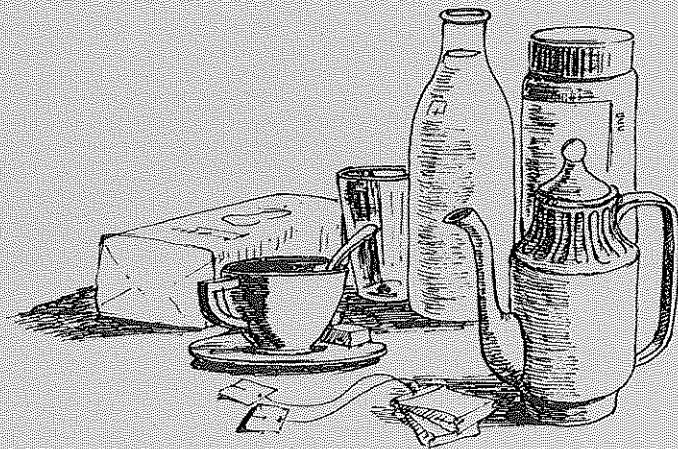
VAKTERMEN VERKLAREND REGISTER

- A. Aanbraden : het in open braadslede bruinbakken in hete margarine/boter van vlees of gevogelte dat vervolgens gestoofd of gaar gebraden wordt.
- Aanmaken : het mengen van poedervormige grondstoffen met een vloeistof.
- Afmaken : het op smaak brengen van gerechten.
- B. Bakken : het min of meer bruin en geheel of gedeeltelijk gaarmaken van gerechten.
- Bedruipen : het regelmatig overgieten tijdens het gaar worden van vlees of gevogelte met de bijbehorende (vette) vloeistof.
- Bruineren : het door verhitting een bruine kleur geven zonder toevoeging van vet.
- Binden : het min of meer dik maken van een vloeistof met behulp van een bindmiddel.
- F. Fruiten : het zachtjes in vet verwarmen in een open braadslede om geurige stoffen te ontwikkelen en bestanddelen min of meer bruin te maken eventueel onder toevoeging van specerijen.
- I. Inkoken : het laten verdampen van water uit een vloeistof om er een meer geconcentreerde smaak of een steviger consistentie aan te geven.
- K. Koken : het gaar maken van gerechten door deze gedurende een bepaalde tijd in een vloeistof op 100° C te houden.
- M. Marineren : het gedurende enige tijd (½ uur-48 uur) doordrenken van vlees en zonodig bewaren in een zure vloeistof.
Azijn (3 delen) en water (2 delen) en kruiden. Kruiden zijn: ui, laurier, kruidnagel en peper.
- O. Ontvetten : het ontdoen van vet door afscheppen of zeven van afgekoelde vloeistof.

- P. Paneren : het wentelen in ei of losgeklopt eiwit en pa-
neermeel.
- Passeren : het zeven door een zeef of doek.
- Pureren : het tot puree of moes maken van gekookte le-
vensmiddelen.
- S. Smoren : het gaarmaken in margarine/boter in een ge-
sloten braadslede, zonder dat de gerechten
bruin worden.
- Stomen : het gaarmaken met behulp van stoom.
- Stoven : het door zachtjes verhitten geheel gaarmaken
van gerechten die vooraf zijn gekookt of ge-
bakken.
- W. Wellen : het tegen de kook aanhouden van gerechten,
welke bij normaal koken zouden barsten.



DRANKEN en SAUSEN





HOOFDSTUK 7

DRANKEN

In dit hoofdstuk wordt de bereiding van de volgende dranken beschreven :

Cacao	blz 7-2
Koffie	blz 7-2
Melk (melkpoeder)	blz 7-3
Thee	blz 7-3

1. CHOCOLADEMELK

1,3 kg cacao	totaal + 40 l
1 kg suiker	p.p. ± 0,4 l
40 l melk (10 bus melkpoeder)	

De cacao en de suiker goed mengen (i.v.m. klontvorming).
De cacao en de suiker aanmaken met een gedeelte van de melk.
De rest van de melk aan de kook brengen.
Het papje door de kokende melk roeren.
De chocolademelk warm of koud geven.

Tip : Een steelpannetje met koud water bij de hand houden
om bij het eventueel omhoog komen van de kokende
melk dit toe te voegen.

2. KOFFIE (VERS)

40 l water	totaal + 40 l
2 kg koffie	p.p. ± 0,4 l
melk	
suiker	

Het water aan de kook brengen.
De koffie in de filterbus doen.
De filterbus in de gamel hangen.
Het kokende water voorzichtig op de koffie schenken.
De melk en de suiker naar smaak toevoegen.

- *Maximaal 750 gram koffie in de filterbus doen.*
- *Bij koffie uit bus waaraan ascorbinezuur (wit poeder) is
toegevoegd (staat op de bus) dient de receptuur precies
te worden aangehouden.*

3. KOFFIE (KOFFIEPOEDER)

40 l water	totaal + 40 l
0,8 kg koffiëpoeder	p.p. ± 0,4 l
melk	
suiker	

Het water aan de kook brengen.
De koffiëpoeder toevoegen en doorroeren.
De melk en suiker naar smaak toevoegen.

4. MELK (POEDER) KOKEN

1 deel melkpoeder
4 delen water

- a. De poeder aanmengen met lauw water.
Het geheel zo lang roeren tot alle poeder is opgelost.
De melk aan de kook brengen.
- b. Een gedeelte van het water aan de kook brengen.
De melkpoeder aanmengen met het overige lauwe water.
De aangemengde melkpoeder bij het kokende water voegen.
Het geheel even doorkoken.

Tip: Een steelpannetje met koud water bij de hand houden
om bij het eventueel omhoog komen van de kokende
melk dit toe te voegen.

Zie receptuur op bus.

5. THEE

40 l water	totaal \pm 40 l
0,4 kg thee	p.p. \pm 0,4 l
suiker	

Het water aan de kook brengen.
De thee in de puntzak/filterbus.
De puntzeef/filterbus in het water hangen.
Na \pm 5 minuten de puntzeef/filterbus met theebladeren ver-
wijderen.
Suiker naar smaak toevoegen.

*Theeaanslag/looizuur kan men voorkomen door aan de thee
iets melk toe te voegen.*

(1)

(2)

HOOFDSTUK 8

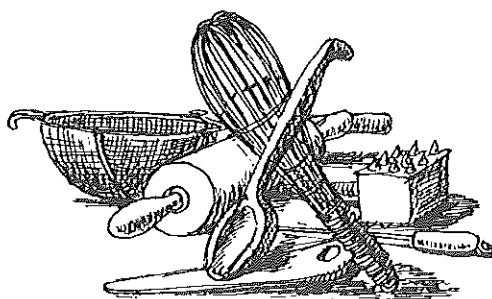
SAUSEN

1. Op bladzijde 8-2 wordt beschreven welke saus bij welk gerecht gebruikt kan worden, alsmede welke hoeveelheden saus per 100 personen benodigd zijn en hoeveel bindmiddel gebruikt moet worden.

2. Op de andere bladzijden wordt de bereiding van de sausen beschreven te weten:

Béchamelsaus	blz 8-3
Botersaus	blz 8-4
Jus	blz 8-4
Jusvervanging / apejus	blz 8-5
Kerriesaus	blz 8-5
Mayonaise	blz 8-5
Mosterdsaus (zie Botersaus)	blz 8-4
Paprikasaus	blz 8-6
Pindasaus	blz 8-6
Speksaus	blz 8-7
Tomatensaus	blz 8-7
Uiensaus	blz 8-7, 8-8
Veloutésaus	blz 8-8
Vinaigrettesaus	blz 8-8

Te gebruiken bij	per 100 pers	soort saus	Hoeveelheid bindmiddel
aardappelen	20 liter	lichte	1,2 kg bloem
rijst	20 liter	lichte	1,2 kg bloem
macaroni	20 liter	bruine	1,6 kg bloem
spaghetti	20 liter	ragout	1,6 kg bloem
groente			
a. staat geen vocht af	5 liter		0,4 kg bloem
b. staat wel vocht af	5 liter		0,6 kg bloem
c. als deksaus	5 liter		0,5 kg bloem
vlees of gevogelte	7,5 liter	lichte	0,6 kg bloem
vis	7,5 liter	lichte	0,6 kg bloem



1. BÉCHAMELSAUS 1 (DEKSAUS)

0,5 kg margarine / boter	totaal + 5 l
0,5 kg bloem	p.p. ± 0,5 dl
5 l melk	
zout	

De margarine of boter smelten en de bloem er doorroeren.
Het mengsel goed doorwarmen.
3 l kokende melk in één keer toevoegen en het geheel al roerende aan de kook brengen, zodat een gladde saus ontstaat.
De saus met de rest (2 l) van de melk verdunnen en het geheel weer aan de kook brengen.
De saus met zout op smaak maken.

Variaties: kaassaus	0,5 kg geraspte kaas
kerriesaus	blz 8-8
paprikasaus	blz 8-6
tomatensaus	3 l. tomatenpuree
hamsaus	0,5 kg ham

2. BÉCHAMELSAUS 2 (BIJ GROENTEN MET WEINIG VOCHT)

0,4 kg margarine / boter	totaal + 5 l
0,4 kg bloem	p.p. ± 0,5 dl
5 l melk	
zout	

Bereiding zie béchamelsaus 1.
Eventueel een gedeelte van de melk vervangen door kookvocht.

3. BÉCHAMELSAUS 3 (BIJ GROENTEN MET VEEL VOCHT, BLADGROEN)

0,6 kg margarine / boter	totaal + 5 l
0,6 kg bloem	p.p. ± 0,5 dl
5 l melk	
zout	

Bereiding zie béchamelsaus 1.
Een deel van de melk eventueel vervangen door kookvocht.

4. BOTERSAUS

0,6 kg margarine / boter	totaal \pm 7,5 l
0,6 kg bloem	p.p. \pm 0,75 dl
7,5 l bouillon	
0,75 kg margarine / boter	

De margarine / boter smelten en de bloem er doorroeren.
4 l bouillon in één keer toevoegen en het geheel al roerende
aan de kook brengen, zodat een gladde saus ontstaat.
De saus met de rest (3,5 l) van de bouillon verdunnen en het
geheel weer aan de kook brengen.
Het vuur doven en de saus vermengen met stukjes margarine/-
boter (0,75 kg)

Variatie : 0,15 kg mosterd.

5. JUS 1

braadvet	p.p. \pm 1 dl
vocht (water, bouillon, groentewater, aardappelwater)	

Na het bakken/braden, het vlees uit de braadslede nemen.
Het vocht langzaam toevoegen (1/3 vet - 2/3 vocht).
De jus laten doorkoken totdat alle aanbaksel is opgelost.

6. JUS 2

braadvet
groenten (uien, worteltjes)
1 kg tomatenpuree, selderij, prei
vocht (water, bouillon, groentewater, aardappelwater)

De groenten wassen en snijden.
Na het bakken/braden, het vlees uit de braadslede nemen.
De groenten en de tomatenpuree in de margarine / boter
+ 20 minuten aanzetten/smoren.
Het vocht langzaam toevoegen (1/3 vet - 2/3 vocht).
De jus onder voortdurend roeren laten doorkoken totdat alle
aanbaksel is opgelost.

7. JUSVERVANGING OF APE-JUS 3

Groenten (uien, worteltjes enz.)

1 kg tomatenpuree, selderij, prei
vocht (water, bouillon, groentewater, aardappelwater)
margarine/boter

De groenten wassen en snijden.

De margarine/boter verhitten.

De groenten en de tomatenpuree in de margarine/boter
+ 20 minuten aanzetten/smoren.

Het vocht langzaam toevoegen (1/3 vet - 2/3 vocht).

De jus onder voortdurend roeren laten doorkoken totdat alle
aanbaksel is opgelost.

8. KERRIESAUS

Zie recept uiensaus (licht) zie blz 8-7

Voeg bij de uien 0,1 kg kerrie en laat dit mee fruiten.

De saus afmaken, niet met azijn, alleen met 1 l melk/
1/3 l koffiemelk.

9. MAYONAISE

10 eieren

0,2 kg mosterd

0,1 l azijn

+ 2 l slaolie

peper

zout

totaal + 7,5 l

p.p. + 0,75 l

De eieren los roeren onder toevoeging van zout, peper en
mosterd.

De azijn er al kloppende aan toe voegen.

De olie al roerende langzaam toevoegen tot de saus de juis-
te dikte verkregen heeft.

10. PAPRIKASAU

2,5 kg uien	
0,6 kg margarine/boter	totaal + 7,5 l
0,1 kg paprikapoeder	p.p. ± 0,75 l
0,6 kg bloem	
0,25 kg tomatenpuree	
7 l bouillon	
0,5 l melk/koffiemelk	
peper	
zout	

De uien schoonmaken en klein snijden.

De uien fruiten in de margarine of boter.

De paprikapoeder en de bloem toevoegen en dit mengsel onder voortdurend roeren doorwarmen.

De tomatenpuree en 4 liter van de bouillon toevoegen.

Het geheel al roerend aan de kook brengen, zodat er een gladde saus ontstaat.

Onder goed roeren de rest (3 l) van de bouillon toevoegen.

De saus op smaak brengen met peper, zout en melk/koffiemelk.

Voor bouillon zie blz 9-3.

11. PINDASAU

1 kg uien
0,25 l olie
0,2 kg ketjap
0,4 kg kristalsuiker
5 kg pindakaas
water
azijn
sambal oelek

De uien schoonmaken en fijnsnipperen.

De uien in de olie bakken.

De ketjap en suiker er doorheen roeren en even laten doorkoken.

De pindakaas en water onder voortdurend roeren toevoegen, zodat een saus ontstaat.

De saus op smaak brengen met azijn en sambal oelek.

12. SPEKSAUS

6 kg rookspek	totaal + 15 l
2 kg uien	p.p. + 0,15 l
1 kg bloem	
15 l bouillon (of/ook vocht peulvruchten)	
0,5 l azijn	
peper	
zout	

Het spek in dobbelsteentjes snijden en uitbakken.
De uien schoonmaken en klein snijden.
Het spek uit de braadslede halen.
De uien fruiten.
De bloem toevoegen en onder voortdurend roeren licht bruin laten worden.
De bouillon in gedeelten toevoegen tot de saus glad gebonden is.
Saus laten doorkoken (garen van de bloem).
De saus op smaak brengen met azijn, peper (en zout).
De dobbelsteentjes spek toevoegen.

13. TOMATENSAUS

Zie recept uiensaus (licht)
Voeg bij de uien 1,5 kg tomatenpuree en laat dit mee fruiten.

14. UIENSAUS 1 (LICHT)

3,5 kg uien	totaal + 20 l
1,2 kg margarine/boter	p.p. + 0,2 l
1,2 kg bloem	
20 l bouillon (of kookvocht aardappelen, groenten).	
azijn	
zout	

De uien schoonmaken en klein snijden.
De margarine/boter smelten.
De uien licht fruiten in de margarine/boter.
De bloem toevoegen en al roerende doorwarmen (niet bruin laten worden)
De bouillon in gedeelten al roerend toevoegen, tot de saus glad gebonden is.
De saus + 15 minuten zachtjes doorkoken.
De saus op smaak brengen met azijn en zout.

15. UIENSAUS 2 (BRUIN)

Zie recept uiensaus (licht).

In plaats van 1,2 kg bloem 1,6 kg bloem toevoegen en licht bruin laten worden (niet verbranden).

16. VELOUTÉSAUS

0,5 kg margarine/boter	totaal + 5 l
0,5 kg bloem	p.p. ± 0,5 dl
5 l bouillon	
zout	

De margarine/boter smelten en de bloem er doorheen roeren.

3 l Bouillon in één keer toevoegen en het geheel al roerende aan de kook brengen, zodat een gladde saus ontstaat.

Saus laten doorkoken (i.v.m. garen van de bloem).

De saus met de res (2 l) van de bouillon verdunnen en het geheel weer aan de kook brengen.

De saus op smaak brengen met zout.

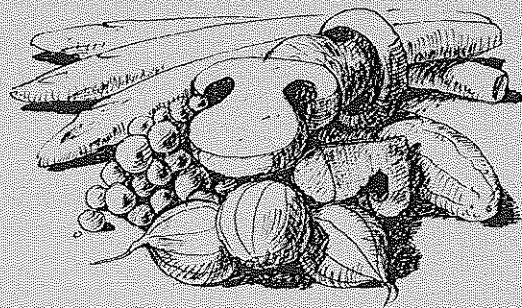
17. VINAIGRETTESAUS

1 l azijn	totaal + 2,5 l
1,5 l olie	p.p. ± 0,25 dl
0,1 kg mosterd	
peper	
zout	

De azijn, slaolie, peper, zout en mosterd door elkaar roeren.

Denk aan de dubbel-zure azijn!

VOORGERECHTEN





HOOFDSTUK 9

SOEPEN

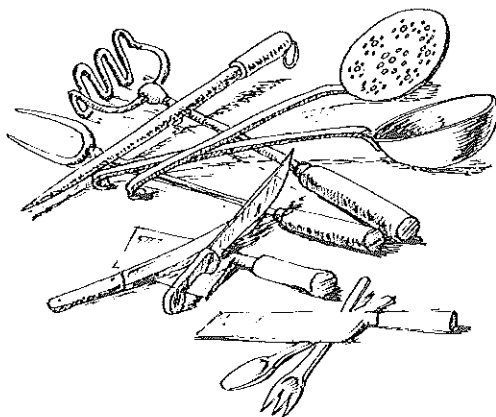
1. Op bladzijde 9-2 wordt beschreven welke soorten en hoeveelheid bindmiddel per 100 personen gebruikt moeten worden voor de soep als voor- en als hoofdgerecht.
2. Op de andere bladzijde wordt de bereiding van de soepen beschreven te weten:

Bouillon	blz 9-3
Bruine-bonensoep	blz 9-4
Ervtensoep	blz 9-5
Groentesoep	blz 9-5
Kerriesoep	blz 9-6
Koninginnesoep	blz 9-7
Ossestaartsoep	blz 9-7
Tomatensoep (gebonden, helder)	blz 9-8, 9-9
Vermicellisoep	blz 9-9
Witte-bonensoep	blz 9-9



Hoeveelheid per 100 personen			Voorgerecht 20 liter		Hoofdgerecht 50-75 liter
	Wijze van binden	Soort bind- middel	Hoeveelheid bindmiddel		Hoeveelheid bindmiddel
			licht	bruin	
Helder gebonden soepen	glad	aardap- pelmeel	0,2 kg		
	niet glad	rijst	0,5-0,7 kg		3-4,5 kg
	niet glad	vermi- celli	0,6-0,7 kg		3-4,5 kg
	niet glad	marcaroni	0,8 kg		3-4,5 kg
Niet helder gebonden soepen	glad	bloem	0,7-0,8 kg	1 kg	
	glad	peul- vruchten	± 3 kg	± 3 kg	8-15 kg
	niet glad	groente	15 kg		
	niet glad	(aardap- pelen)			25-37,5 kg

Voor geconserveerde soepen: zie receptuur op de verpakking.



1. BOUILLON 1

2,5 kg schenkelvlees / runderpoulet
1 kg uien
1 kg prei
1 kg wortelen
20 l water
0,15 kg zout, peper, laurier, kruidnagelen, bladselderij,
peterselie

Het vlees klein snijden.

De groenten wassen en fijn snijden.

Koud water, vlees, klein gesneden groenten, zout, kruiden
en specerijen + 2 uur laten trekken.

De bouillon eventueel zeven.

De bouillon afmaken met peper en zout.

*De fijn gesneden uien, prei en wortelen kan men eerst aan-
fruiten alvorens ze in het water te doen. Een gedeelte van
het vlees kan men vervangen door runderbeenderen.
Eén kg vlees vervangen door 2 kg beenderen.*

Tip: Bereiding van Bouillon

- van de brander 1 regelkraan open zetten
- het bouquet in de filterbus doen
- een sterke bouillon maken (+ 15 liter)
- daarna op gewenste hoeveelheid verdunnen.

2. BOUILLON 2

Bouillonblokjes, korrels en poeder volgens receptuur op de
verpakking.

3. BRUINE-BONENSOEP

8 kg bruine bonen	totaal \pm 50 l
40 l water	p.p. \pm 0,5 l
3 kg uien	
3 kg prei	
0,5 kg margarine / boter	
1,5 kg bladselderij	
laurier, kruidnagel	
peper, zout	

De bruine bonen weken in het water met zout (\pm 12 uur).
De uien en de prei schoonmaken en klein snijden.
De groenten in margarine / boter aanfruiten.
De geweekte bonen plus weekwater met de specerijen toevoegen en het geheel gaar laten worden in \pm 1 uur.
De bruine bonen eventueel tot puree stampen/roeren.
De klein gesneden en gewassen bladselderij toevoegen.
De soep afmaken met peper en zout.

Variatie: in plaats van deze groenten: 7,5 kg soepgroenten.

Geef bij bruine-bonensoep, als maaltijdsoep, een sneetje brood of roggebread.

4. ERWTENSOEP

15 kg splitervten / groene ervten	totaal ± 75 l
60 l water	p.p. ± 0,75 l
8 kg varkenspoulet	
10 kg prei	
5 kg rookworsten	
1,5 kg bladselderij	
0,15 l aroma	
peper, zout	

De ervten gaarkoken in het water met zout en vlees in
+ 2 uur.

De ervten daarna eventueel tot puree stampen/roeren.

De groente schoonmaken, wassen, kleinsnijden.

De groente (behalve bladselderie) en de worst in de soep
doen.

De soep nog ± 30 minuten doorkoken, zodat de groente gaar is.
Het vlees en de worst klein snijden, het bladselderij toevoe-
gen.

Op smaak brengen met aroma, peper en zout.

Variatie: in plaats van deze groenten: 10 kg soepgroenten.

*Geef bij de erwtensoep, als maaltijdsoep, een snee brood of
roggebread.*

5. GROENTESOEP 1

20 l bouillon	totaal + 25 l
7,5 kg (soep) groenten t.w. worteltjes, bloemkool, doperwtjes, prei, blad- selderij, peterselie	p.p. ± 0,25 l
0,5 kg rijst/vermicelli	
peper, zout	

De bouillon trekken zie blz. 9-3.

De groenten wassen, klein snijden (peterselie apart laten).

De groenten en rijst/vermicelli aan de bouillon toevoegen.

De soep + 20 minuten zachtjes doorkoken.

De soep afmaken met peper, zout en peterselie.

6. GROENTESOEP 2 (GEDROOGD)

Zie groenten (gedroogd) blz. 11-2.

7. KERRIESOEP 1 (GEBONDEN)

20 l bouillon	totaal \pm 20 l
1,5 kg uien	p.p. \pm 0,2 l
0,8 kg margarine / boter	
40 gr kerrie	
1 l koffiemelk / melk	
peper, zout	

De bouillon trekken zie blz. 9-3.
De uien schoonmaken en klein snijden.
De uien fruiten in de margarine / boter samen met de kerrie.
De bloem toevoegen.
De bouillon in gedeelten toevoegen en gladroeren.
De soep \pm 10 minuten doorkoken.
De soep op smaak brengen met peper, zout en koffiemelk / melk.

8. KERRIESOEP 2 (VAN KONINGINNESOEP)

4 bussen koninginnesoep	totaal \pm 25 l
1 kg uien	p.p. \pm 0,25 l
1 kg wortelen	
1 kg prei	
0,1 kg kerrie	
iets margarine / boter	

Koninginnesoep zie receptuur op bus.
De groenten wassen en klein snijden.
De margarine / boter licht bruin maken.
De kerrie, uien en wortelen fruiten.
Deze massa bij de soep voegen.
De prei op het laatste moment toevoegen.

8. KONINGINNESOEP 1

20 l (kippe-) bouillon	totaal \pm 20 l
0,7 kg margarine / boter	p.p. \pm $\frac{0}{0},2$ l
0,7 kg bloem	
1 l koffiemelk / melk	

De bouillon trekken zie blz. 9-3.

De margarine / boter smelten.

De bloem toevoegen en al roerende een roux maken.

De bouillon in gedeelten toevoegen en gladroeren.

De soep afmaken met peper, zout en koffiemelk / melk.

Variaties : a. 1,5 kg blokjes kippevlees toevoegen.

b. 2,5 kg soepgroenten

c. gewassen en gesnipperde groenten

zoals : 0,5 kg ui

0,3 kg prei

0,5 kg wortelen

gaarkoken in de bouillon

d. gewassen en fijn gesneden groenten :

zoals : 0,1 kg bladselderie

0,1 kg peterselie

op het laatst toevoegen aan de soep.

10. KONINGINNESOEP 2 (BUS)

Zie receptuur op de bus.

11. OSSESTAARTSOEP (BUS)

Zie receptuur op de bus.

12. TOMATENSOEP 1 (GEBONDEN)

20 l bouillon	totaal \pm 20 l
1 kg uien	p.p. \pm 0,2 l
0,8 kg margarine / boter	
2 l tomatenpuree	
0,8 kg bloem	
peper, zout	

De bouillon trekken zie blz. 9-3.
De uien schoonmaken en klein snijden.
De uien fruiten in de margarine / boter.
De tomatenpuree toevoegen en het geheel smoren.
De soep afmaken met peper en zout.

Variaties: a. 0,5 kg dobbelsteentjes rookspek uitbakken
en daarna de uien in het spekvet fruiten.
b. 1 l melk/koffiemelk als afmaakmiddel toevoegen

13. TOMATENSOEP 2 (HELDER)

20 l bouillon	totaal \pm 25 l
2 kg uien	p.p. \pm 0,25 l
0,4 kg margarine / boter	
2 l tomatenpuree	
1,5 kg rijst / vermicelli	
0,2 kg peterselie	
peper, zout	

Bouillon trekken zie blz. 9-3.
De uien schoonmaken en klein snijden.
De uien fruiten in de margarine / boter.
De tomatenpuree en eventueel een deel van de peterselie smoren.
De bouillon en de rijst / vermicelli toevoegen.
De soep \pm 30 minuten doorkoken.
De soep afmaken met peper, zout en de rest van de peterselie.

Variatie: 2,5 kg soepgroenten in plaats van rijst / vermicelli.

14. TOMATENSOEP 3 (VAN KONINGINNESOEP)

4 bussen koninginnesoep	totaal \pm 25 l
2 bussen tomatenpuree	p.p. \pm 0,25 l
1 kg prei	

Koninginnesoep zie receptuur op de bus.
De tomatenpuree er doorroeren.
De prei vassen en klein snijden.
De prei op het laatste moment toevoegen.

15. VERMICELLISOEP

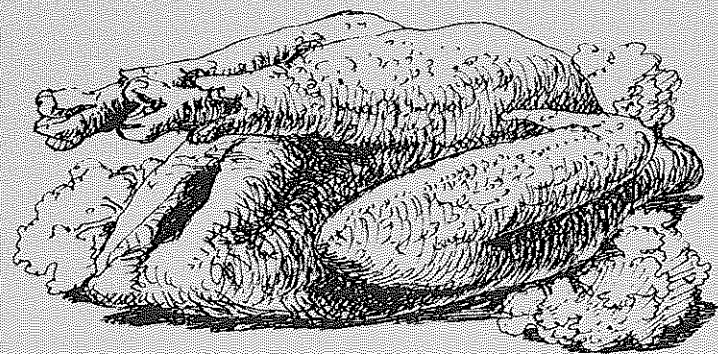
20 l bouillon	totaal \pm 20 l
0,6 kg vermicelli	p.p. \pm 0,2 l
1,5 kg gehakt	
peper, zout	
nootmuskaat	

De bouillon trekken zie blz. 9-3.
De vermicelli in de bouillon gaarkoken (\pm 30 minuten).
Gehakt aanmaken met peper, zout en nootmuskaat.
Balletjes draaien.
De gehaktballetjes de laatste 10 minuten in de soep meekoken.
De soep op smaak brengen met peper, zout.

16. WITTE-BONENSOEP

Bereiding als bruine-bonensoep 1 zie blz. 9-4.
Laurierbladen en kruidnagelen blijven achterwege.

HOOFDGERECHTEN





HOOFDSTUK 10

VLEES

1. Op de bladzijde 10-2 worden aanwijzingen gegeven hoe te handelen met vlees in de diverse soorten verpakkingen alsmede enige tips voor het bakken / braden.
2. Op de andere bladzijden wordt de bereiding van vlees beschreven te weten:

Boterhamworst	blz 10-3
Eieren	blz 10-3
Gehakt	blz 10-4
Goulash	blz 10-5
Haché	blz 10-6
Hamburgers	blz 10-6
Hamtong	blz 10-7
Karbonade	blz 10-7
Kip	blz 10-8
Klapstuk	blz 10-8
Lunchworst	blz 10-9
Poulet	blz 10-9
Ragout	blz 10-10
Rookworst	blz 10-10
Rundvlees	blz 10-11
Saucijsen	blz 10-12
Speklappen	blz 10-12
Varkenslappen	blz 10-13

ALGEMEEN

1. Diepvriesvlees

Haal het deksel van de tempex-dooz af.

Vouw het pergamein papier open.

Zet de dozen, voldoende hoog, naast elkaar om het vlees te laten ontdooien.

Voordat de vleessappen uit het vlees komen kan met het bakken en braden worden begonnen.

Plaats de geopende tempex-dozen nooit in de zon of bij de kachel.

2. Vlees in bussen

a. Vlees (goulash, rundvlees, kippevlees)

De bus openen en de inhoud uitstorten en verwarmen.

Afmaken op smaak.

Deze soorten zijn reeds gebraden en in eigen jus geconserveerd.

b. Deksel geheel van de bus verwijderen.

Aan de andere zijde (bodem) enkele luchtgaten maken met opener of de bodem losmaken en tegen de vleeswaar aandrukken.

De vleeswaar laat zich nu eenvoudig uit de bus stoten.

3. Vlees in vacuüm verpakking

Het kant- en klare vlees in de plastic zak in water van maximaal 90°C gedurende 30 minuten verwarmen.

4. Vleeswaren in tempex-dozen

Vleeswaren in tempex-dozen, gesloten of open, NOOIT in de zon of in een warme ruimte plaatsen.

Zijn de vleeswaren bevroren de deksel tenminste 4 uur voor aanvang van de maaltijd verwijderen.

De vleeswaren in de tempex-dozen laten en de dozen naast elkaar voldoende hoog boven de grond plaatsen.

5. Bereiding van vlees

a. Eerste charge vlees (25 rantsoenen) bakken/braden en het vlees daarna overbrengen in een transportgamel.

b. Volgende charge bakken/braden, eventueel verse margarine/boter bijvoegen.

c. Na de laatste charge water toevoegen en de jus op smaak brengen.

OF

- na het aanbakken de lappen terugdoen in de enkelvandige ketel, water of bouillon toevoegen en de lappen gaar stoven.

- vlees in de gamellen doen, water in de braadslede toevoegen en de jus op smaak brengen, daarna de jus over het vlees gieten.

1. BOTERHAMWORST IN BUSSEN

20 bussen (17 kg) boterhamworst	totaal \pm 17 kg
1 kg margarine / boter	p.p. \pm 0,17 kg

De boterhamworst in 1 cm dikke plakken of in dobbelsteentjes snijden.

De margarine / boter licht bruin laten worden.

De worst bakken (\pm 5 minuten).

Variaties: a. gebakken uien
b. plakken in bloem wentelen.

1 bus (850 gram) per 5 personen

2. EIEREN (KOKEN)

25 l water	totaal 100 stuks
100 eieren	p.p. 1 ei

Het water aan de kook brengen.

De eieren (in rijstzeef) in 't kokende water doen.

Het water weer aan de kook brengen.

Na \pm 2 minuten is het ei zachtgekookt.

Na \pm 8 minuten is het ei hardgekookt.

Het kokende water weg laten lopen.

Koud water toevoegen om de eieren te laten schrikken.



3. GEHAKT, BAL OF SCHIJF

1,5 kg oud brood (2 broden)	totaal \pm 10 kg +
2,5 l vocht (water/melk/bouillon)	\pm 8 l jus
12,5 kg gehakt, runder-, varkens-,	p.p. \pm 0,1 kg +
1,5 kg margarine/boter	\pm 0,8 dl
5 l water	jus
peper, zout	

Het brood in het vocht weken.

Het gehakt vermengen met het geweekte brood, (losgeklopte) eieren, peper, zout en nootmuskaat.

Ballen of schijven maken.

De margarine/boter licht bruin laten worden.

De gehaktballen/schijven bruin bakken (\pm 10 minuten).

Het water toevoegen en het vlees gaar stoven in \pm 10 minuten.

Per slag 25 gehaktballen/schijven bakken in \pm 0,4 kg margarine/boter.

4. GEHAKT GERULD

12,5 kg gehakt	totaal \pm 10 kg
1,5 kg margarine/boter	p.p. \pm 0,1 kg
peper, zout	
(tomatenpuree)	
bloem	

Het gehakt vermengen met peper en zout.

De margarine/boter licht bruin laten worden.

Het gehakt al roerende bruin en gaar bakken (\pm 15 minuten).

Het gerecht afmaken met (tomatenpuree) aangemengde bloem.

5. GEHAKT IN BUS

20 bussen (17 kg) gehakt	totaal \pm 17 kg
iets margarine/boter	p.p. \pm 0,17 kg

a. Bus openen en de inhoud opwarmen.

Naar smaak kruiden, gefrituurde uien etc toevoegen.

Opwarmtemperatuur ca 90°C.

b. De bus gedurende ca 45 minuten verhitten in water bij een temperatuur van 100°C.

Daarna de bussen afschrikken in koud water en openen.

Het betreft hier een kant en klaar produkt.

1 Bus (à 850 gram) per 5 personen.

6. GOULASH

12,5 kg rundvlees/poulet	totaal \pm 20 kg
0,2 kg paprikapoeder	p.p. \pm 0,2 kg
2 kg margarine/boter	
5 kg uien	
2 l tomatenpuree	
1 kg bloem	
2 l bouillon/water/kookvocht	
0,15 l azijn	
peper, zout	
laurier	

Vlees in dobbelsteentjes snijden en inwrijven met peper en zout.

Margarine/boter licht bruin laten worden.

Vlees toevoegen en bruin bakken (\pm 30 minuten).

Uien schoonmaken, klein snijden en meebakken (kan ook afzonderlijk).

Bestrooi gerecht met paprikapoeder.

Voeg tomatenpuree en vocht toe, evenals de laurier en azijn.

Stooftijd : 2 uur.

Bijbinden met aangemengde bloem.

Op smaak brengen met peper en zout.

Per slag/charge 3 kg vlees in 0,5 kg margarine/boter.

7. GOULASH IN BUS

20 bussen (17 kg) goulash	totaal 17 kg
iets margarine/boter	p.p. 0,17 kg

a. Bus openen en de inhoud opwarmen.

Naar smaak kruiden, gefrituurde uien etc toevoegen.

Opwarmtemperatuur ca 90 °C.

b. De bus gedurende ca 45 minuten verhitten in water bij een temperatuur van 100 °C.

Daarna de bussen afschrikken in koud water en openen.

Het betreft hier een kant en klaar produkt.

1 bus (à 850 gr) per 5 personen.

8. HACHE 1

12,5 kg rundvlees	totaal ± 20 kg
2 kg margarine/boter	p.p. ± 0,2 kg
15 kg uien	
25 l bouillon of water	
1 l azijn	
+ 0,75 kg bloem	
peper, zout	
laurier, kruidnagel	

Het vlees in dobbelsteentjes snijden en inwrijven met peper en zout.

De margarine/boter licht bruin laten worden.

Het vlees toevoegen en bruin bakken.

De uien schoonmaken, klein snijden en mee bakken tot ze bruin zijn (of afzonderlijk bakken).

Het vocht (bouillon of water), azijn en specerijen toevoegen.

Het geheel ± 2 uur laten stoven.

Het gerecht bijbinden met aangemengde bloem.

9. HACHE 2 (MET BRUINE SAUS)

Ingrediënten en bereiding als haché, met dien verstande dat i.p.v. 0,75 kg bloem 1 kg bloem wordt gebruikt.

Na bakken van vlees en uien de bloem toevoegen en in de margarine/boter bruin laten worden.

Het vocht en specerijen toevoegen.

Het vlees in de bruine saus gaar laten worden.

10. HAMBURGERS

0,75 kg uien
12,5 kg rundergehakt
1,5 kg margarine/boter
peper, zout

De uien schoonmaken en fijn sijden.

Het gehakt vermengen met peper, zout (mosterd) en de fijn gesneden uien.

Platte schijven vormen.

De margarine/boter licht bruin laten worden.

De schijven gaar en bruin laten worden.

De margarine/boter afmaken met water (1/3 vet en 2/3 water).

Per slag 25 hamburgers bakken in ± 0,4 kg margarine/boter.

13. KIPPEPOOT (1/4 KIP)

100 kippepoten/100 x 1/4 kip	totaal 100 stuks +
1,5 kg margarine/boter	9 l jus
8 l water	p.p. 1 poot of 1/4
zout	kip + 0,9 dl jus

1. De stukken / poten invrijven met zout.
De margarine / boter licht bruin laten worden.
De stukken / poten bruin en gaar bakken (\pm 30 minuten).

De margarine/boter afmaken met water :
(1/3 vet en 2/3 water).

2. De stukken/poten invrijven met zout.
De margarine/boter licht bruin laten worden.
De stukken/poten aanbakken (\pm 10 minuten).
Het water toevoegen en het geheel gaat stoven
(+ 20 minuten).

*Per slag 25 stukken / poten bakken / aanbakken in \pm 0,4
kg margarine / boter.*

14. KLAPSTUK

15 l water	totaal \pm 10 kg
0,12 kg zout	p.p. \pm 0,1 kg
12,5 kg klapstuk	

Het water met het zout aan de kook brengen.
Het vlees gaar koken (2 à 3 uur).
Het vlees klein snijden.

*Eventueel het laatste half uur de aardappelen en groenten
(hutspot) met het klein gesneden vlees mee koken.*

17. RAGOUT

12,5 kg rundvlees	totaal \pm 20 l
20 l water	p.p. \pm 0,2 l
1,6 kg margarine/boter	
1,6 kg bloem	
zout, peper, laurier	
kruidnagel	

Het vlees in kleine stukjes snijden en opzetten met 20 l koud water met zout, peper, laurier en kruidnagel (zie bouillon 1 trekken blz 9-3).

De margarine / boter smelten.

De bloem toevoegen en al roerende verwarmen (niet bruin laten worden).

Het vlees uit de bouillon zeven.

De bouillon in gedeelte al roerende toevoegen tot de saus glad gebonden is.

Het vlees als vulsel in de saus doen.

Het geheel \pm 15 minuten doorkoken.

De ragout op smaak brengen met peper en zout.

18. ROOKWORST (WELLEN)

25 rookworsten	totaal 25 vorsten
	p.p. 1/4 worst

De vorsten opzetten met zoveel water dat ze juist onder water staan.

Het water aan de kook brengen en \pm 20 minuten tegen de kook aanhouden.

19. ROOKWORST (IN VOCHT)

De bus opendraaien en de worst in het vocht wellen.

20. RUNDERLAPPEN (STOVEN)

12,5 kg runderlappen	totaal + 10 kg +
2 kg margarine/boter	+ 10 l jus
1 kg uien	p.p. 0,1 kg +
0,25 kg tomatenpuree	+ 0,1 l jus
10 l water	
0,2 l azijn	
peper, zout	
laurier, kruidnagel	

Het vlees aan beide zijden bestrooien met peper en zout.

De margarine/boter licht bruin laten worden.

het vlees bruin bakken.

De uien schoonmaken en klein snijden.

Uien en tomatenpuree na laatste slag fruiten in het braadvet.

Het water, de azijn en de specerijen toevoegen.

Het water, de azijn en de specerijen toevoegen.

Het geheel + 2 uur stoven.

Per slag 25 runderlappen bruin bakken in ± 0,5 kg margarine/boter.

21. RUNDVLEES UIT BUS

20 bussen (17 kg) rundvlees	totaal + 17 kg
1 kg margarine / boter	p.p. ± 0,17 kg

a. Bus openen en de inhoud opwarmen.

Naar smaak kruiden, gefrituurde uien etc, toevoegen.

Opwarm temperatuur ca 90 °C.

b. De bus gedurende ca 45 minuten verhitten in water bij een temperatuur van 100 °C.

Het betreft hier een kant en klaar produkt.

1 bus (à 850 gram) per 5 personen.

22. SAUCIJSSEN OF VERSE WORST

100 saucijsen / 12,5 kg saucijsen	totaal \pm 10 kg
1,5 kg margarine / boter	p.p. \pm 0,1 kg
8 l water	
(0,85 kg tomatenpuree)	
peper, zout	

De vorsten hier en daar inprikken of overgieten met kokend water en droog laten dampen om barsten te voorkomen.
De margarine / boter licht bruin laten worden.
De saucijsen bruin en gaar bakken (\pm 15 minuten).
De margarine / boter afmaken met water, (tomatenpuree) peper en zout.

*Per slag 25 saucijsen bakken in 0,4 kg margarine / boter.
Tijdens oefeningen te velde worden overwegend voorgewelde saucijsen verstrekt.*

23. SPEKLAPPEN, BLOKJES

12,5 kg speklappen / blokjes	totaal \pm 10 kg
1 kg margarine / boter	p.p. \pm 0,1 kg
peper, zout	

De speklappen / blokjes bestrooien met peper en zout.
De margarine / boter licht bruin laten worden.
Het spek bruin en gaar bakken (15 à 20 minuten).
De jus is weing smakelijk (zie sausen jus 2, blz 8-5).

Per slag 25 speklappen bakken in \pm 0,25 kg margarine / boter.

24. VARKENSLAPPEN 1 (BAKKEN)

12,5 kg varkenslappen	totaal \pm 10 kg +
2 kg margarine / boter	\pm 10 l jus
10 l water	p.p. \pm 0,1 kg +
1 l azijn	\pm 0,1 dl jus
15 kruidnagels, 4 laurierbladeren	
bloem	
peper, zout	

Het vlees aan beide zijden bestrooien met peper en zout.
De margarine / boter licht bruin laten worden.
Het vlees hierin bruin en gaar bakken (\pm 20 minuten)
De margarine / boter afmaken met water en tomatenpuree.

*Per slag 25 varkenslapjes bakken in \pm 0,5 kg margarine / -
boter.*

25. VARKENSLAPPEN 2 (STOVEN 1)

12,5 kg varkenslappen	totaal \pm 10 kg +
2 kg margarine / boter	\pm 10 l jus
10 l water	p.p. \pm 0,1 kg +
1 l azijn	\pm 0,1 dl jus
25 kruidnagels, 4 laurierbladeren	
bloem	
peper, zout	

Het vlees aan beide zijden bestrooien met peper en zout.
De margarine / boter (licht) bruin laten worden.
Het vlees bruin bakken (5 à 10 minuten).
Het vlees in \pm 45 minuten gaar stoven.
Het vlees er uithalen.
De jus bijbinden met een lopend meel en op smaak brengen
met peper en zout.

*Per slag 25 varkenslappen bakken in \pm 0,5 kg margarine / -
boter.*

26. VARKENSLAPPEN 3 (STOVEN 2)

Het vlees aan beide zijden bestrooien met peper en zout.
De margarine / boter bruin laten worden.
Het vlees bruin bakken (5 à 10 minuten).
Het water en de tomatenpuree toevoegen.
Het vlees toevoegen en gaar stoven (10 à 15 minuten).

*Per slag 25 varkenslapjes bakken in \pm 0,5 kg margarine / -
boter.*

(1)

(2)

HOOFDSTUK 11

GROENTEN

1. Op bladzijde 11-2 en 11-3 worden aanwijzingen gegeven hoe te handelen met de soorten groenten (bus, diepvries en gedroogd) alsmede enige tips voor het koken hiervan.
2. Op de andere bladzijden wordt de bereiding van de groenten beschreven te weten :

Andijvie	blz 11-3
Bieten	blz 11-5
Bladgroenten (algemeen)	blz 11-3
Bloemkool	blz 11-6
Boerenkool	blz 11-6
Chinese kool	blz 11-7
Doperwten	blz 11-7
Kool	blz 11-8
Koolraap	blz 11-8
Prei	blz 11-9
Raapstelen	blz 11-4
Rode Kool	blz 11-10
Snijbiet	blz 11-4
Snijbonen	blz 11-11
Sperziebonen	blz 11-12
Spinazie	blz 11-4, 11-5
Spruitjes	blz 11-13
Stoofsla	blz 11-4
Uien	blz 11-13
Witlof	blz 11-14
Wortelen	blz 11-15
Zuurkool	blz 11-16

ALGEMEEN

1. Groenten (bus)

De bussen leeg storten in de ketel.
Bij onvoldoende vocht iets water toevoegen.
De groenten aan de kook brengen.
De groenten afmaken zoals vermeld onder de verse groenten.

2. Groenten (diepvries)

De groenten tot het tijdstip van de bereiding zoveel mogelijk in bevroren toestand houden.
De hoeveelheid dicht bij elkaar houden en bv met een dekzeil afdekken.
Een laag water aan de kook brengen.
De bevroren groenten in bevroren toestand toevoegen.
Regelmatig roeren tot de groenten kookt
De kooktijd is over het algemeen \pm 5 minuten.
De groenten afmaken zoals vermeld onder de verse groenten.

3. Groenten (gedroogd)

De groenten met koud water opzetten; 10 á 12 maal zoveel water als groenten.
De groenten aan de kook brengen.
De kooktijd is \pm 15 á 20 minuten.

Uien

Na de kooktijd \pm 15 minuten wellen.

Groentensoep

Zie groenten, gedroogd.

De gebruiksaanwijzingen/receptuur op de verpakking volgen.

De groenten afmaken zoals vermeld onder de verse groenten.

4. Bereiding van groenten

Het inzetrooster op de afvoeropening plaatsen.
Bij gebruik van de dubbelwandige ketel, direct nadat de groenten aan de kook is, de brander doven.

3. RAAPSTELLEN 1 (vers)

40 kg raapstelen	totaal \pm 35 kg
0,5 kg aardappelmeel	p.p. \pm 0,35 kg

De raapstelen koken als bladgroente zie blz. 11-3.
De raapstelen binden met aangemengde aardappelmeel.

Variaties: a. met 5 l béchamelsaus
b. zie stampotten

4. RAAPSTELLEN 2 (diepvries)

30 kg raapstelen	totaal \pm 30 kg
	p.p. \pm 0,3 kg

Zie groenten diepvries blz. 11-2.

5. SNIJBIET

40 kg snijbieten	totaal \pm 40 kg
	p.p. \pm 0,4 kg

De snijbiet koken als bladgroente.

Variatie: met béchamelsaus

6. STOOFSLA

25 kg stoofsla	totaal \pm 25 kg
	p.p. \pm 0,25 kg

De schoongemaakte sla koken als bladgroente.

Variatie: met 5 liter béchamelsaus

7. SPINAZIE 1

40 kg spinazie	totaal \pm 40 kg
	p.p. \pm 0,4 kg

De schoongemaakte spinazie koken als bladgroente.

De spinazie afmaken met paneermeel of eierdooiers

Variaties: a. met 5 l béchamelsaus
b. zie stampotten

8. SPINAZIE 2

33 bussen (à 850 cm³) spinazie

Zie groente in bus blz. 11-2.

9. SPINAZIE 3 (diepvries)

30 kg spinazie

Zie groente diepvries blz. 11-2.

10. BIETEN

40 kg bieten

3 kg uien

1,5 l water

1,5 l azijn

0,7 kg margarine / boter

aardappelmeel

peper, zout

kruidnagels

Totaal + 35 kg

p.p. ± 0,35 kg

De bieten wassen.

De groente gaarkoken in ruim kokend water (± 1 uur).

Het vel moet gemakkelijk loslaten.

Het vocht afgieten, de bieten stropen en wassen.

De bieten in reepjes, plakjes of blokjes snijden.

De uien fruiten in de margarine / boter.

De bieten, water, azijn, peper, zout en kruidnagels toevoegen.

De bieten afmaken met margarine / boter.

Het kookvocht binden met de aangemengde aardappelmeel.

Variaties: a. bietensalade

b. uien (gebakken) rauw

11. BLOEMKOOI 1 (vers)

40 kg bloemkool	totaal \pm 25 kg
zout	p.p. \pm 0,25 kg

De stronken en eventuele bladeren van de kool afsnijden,
de groente in grote stukken snijden.

De bloemkool wassen.

De bloemkool gaar koken in kokend water met zout in
 \pm 20 minuten.

De bloemkool uit het water scheppen.

Variaties: a. met 5 l béchamelsaus

b. met 5 l kerriesaus

c. met 5 l tomatensaus

d. bloemkoolsalade

12. BLOEMKOOI 2 (diepvries)

30 kg bloemkool	totaal \pm 30 kg
	p.p. \pm 0,3 kg

Zie groenten diepvries blz. 11-2.

13. BOERENKOOI (gedroogd)

2 kg boerenkool	totaal \pm 25 kg
	p.p. \pm 0,25 kg

De boerenkool afmaken met margarine / boter.

Zie groenten gedroogd blz. 11-2.

Variatie : zie stampotten.