

Welke van onderstaande keukentechnieken heb je tijdens het uitvoeren van je praktijkopdracht toegepast.

Koud voorbereiden		Warm voorbereiden	
	Afmeten		Aanzweten
	Afwegen		Afschuimen
	Canneleren		Bruneren
	Kneden		Myoteren
	Roeren		Ontzuren
	Mengen		Pinceren
	Spatelen		Rissoleren
	Opkloppen		Boren
	Spuiten		Afblussen
	Pureren		Arroseren
	Doorwrijven		Clarifiëren
	Zeven		Deglaceren
	Passeren		Dégraisseren
	Uitrollen		Karameliseren
	Marineren		Reduceren
	Paneren		Trekken

**Opmerkingen leermeester**

**Datum**

**Handtekening leermeester**

**Handtekening student**