Le Cuisinier
Kennisplatform voor amateurkoks

CHECKLIST Bordopmaak in zeven lessen

		V	X
Vraag 1	Is de keuze van het bord passend bij het gerecht? Is het een rond bord? Als dat niet het geval is heb je dan een argument voor dat 'niet-ronde' bord?		
Vraag 2	Geen 'Smiley', geen 'Procentteken', geen 'Kindertekening?		
Vraag 3	Neemt de hoofdcomponent een prominente plaats in? Zit de hoofdcomponent 'op een troon'?		
Vraag 4	Ondersteunen de garnituren de hoofdcomponent? Zijn er naast de hoofdcomponent nog vier à zes andere componenten?		
Vraag 5	Is er verbinding tussen de componenten?		
Vraag 6	Ontbreekt 'Symmetrie'?		
Vraag 7	Ontbreken stapeltjes en hoopjes?		
Vraag 8	Hebben de componenten de juiste consistentie? Is de spuittechniek correct uitgevoerd? Niet te veel of te weinig 'stand'. Geen 'Hondendrolletjes' of 'Weglopers'?		
Vraag 9	Wordt de saus hetzij aan tafel, hetzij in een kombord geserveerd?		
Vraag 10	Zijn er minimaal drie basissmaken in de compositie? Betreft dat in elk geval de basissmaken 'umami' en 'zuur'? Zijn er minimaal drie texturen in de compositie?		
Vraag 11	Ondersteunt de garnering de compositie zowel in aanblik als in smaak? Staat de garnering rechtop?		
Vraag 12	Is er hoogte in de compositie? Is er schuim of olie gebruikt?		

Basissmaken

- Zout
- Zoet
- Zuur
- Bitter
- Umami

Texturen

- Zalvend (als mayonaise of crème)
- Knapperige ‘snap’ (als een appel)
- Zacht, zijdeachtig (als mousse)
- ‘Firm’, stevig (als kip)
- Krokant
- Hard
- Gelei
- Saus

Bereidingswijzen

- Stomen
- Koken
- Grillen of bakken
- Frituren
- Rauwe bereiding