

## Matrix productgroepen - technieken

Product \ Praktische vaardigheden	1 Specialiteiten	2 Vlees-specialiteiten /Gehakt-producten	3 Klassiek vleesgerecht /Traiteur-producten	4 Presentatie-technieken en sierschotels	5 Kook-worst-soorten	6 Lever-worst-soorten	7 Bloed-worst-soorten	8 Droge worst	9 Zachte/smeerbare worst	10 Gegaarde vleeswaren	11 Verduur-zaamde vleeswaren
1 Marineren van vleesproduct											
2 Opbinden van een vers vleesproduct											
3 Bereiden van een ragout of roux											
4 Sous-vide (vertraagd garen) van een vlees-product											
5 Bereiden van bouillon											
6 Snijtechnieken toepassen bij handmatig bereiden van salades											
7 Presentatie-technieken toepassen bij een verkoopschotel											
8 Toepassen van schokcutterproces bij een worstsoort/specialiteit											

<b>Product</b> <b>Praktische vaardigheden</b>	1 Specialiteiten	2 Vlees-specialiteiten /Gehakt-producten	3 Klassiek vleesgerecht /Traiteur-producten	4 Presentatie-technieken en sierschotels	5 Kook-worst-soorten	6 Lever-worst-soorten	7 Bloed-worst-soorten	8 Droge worst	9 Zachte/smeerbare worst	10 Gegaarde vleeswaren	11 Verduurzaamde vleeswaren
9 Farcebereiding met cutter (natte-, blanke-, bloed- of leverfarce)											
10 Darmbehandeling afvullen, goudvlies van darm pellen, een broek aanbrengen											
11 Bereiden van een paté met lever											
12 Toepassen droge worstproces volgens de snelle methode met cutter											
13 Toepassen techniek van handmatig injecteren (coburgermodel)											
14 Toepassen van droogzout- en pekelmethode											
15 Wikkelen van een verduurzaamde vleeswarenproduct											

<b>Product</b>  <b>Praktische vaardigheden</b>	1 Specialiteiten	2 Vlees-specialiteiten /Gehakt-producten	3 Klassiek vleesgerecht /Traiteur-producten	4 Presentatie-technieken en sierschotels	5 Kook-worst-soorten	6 Lever-worst-soorten	7 Bloed-worst-soorten	8 Droge worst	9 Zachte/smeerbare worst	10 Gegaarde vleeswaren	11 Verduur-zaamde vleeswaren
16 Maken van een snijdbare aspic											
17 Vervaardigen van fonceerdeeg voor paté en croute											
18 Technisch vervaardigen van mozaïekpasteien											
19 Drogen (met halffabricaten)											
20 Garen (grillen, braden, koken) van halffabricaten											
21 Roken (met halffabricaten)											
22 Maken van een spekgarneerschotel											