

2015 examen

Workshop Voeding: Theorie

vraag 1 geef 5 dingen waar men op moet letten bij het opstellen van een weekmenu

vraag 2 soepen verbinden

vraag 3 uit welke winkel komen volgende producten (de verschillende soorten boter)

vraag 4 welke vleeswaren zijn mager en welke niet

vraag 5 Welke saus is het vettigst? (mayonaise, vinaigrette, yoghurtsaus)

vraag 6 geef de nutritionele waarden van volgende producten vraag 7 hoeveel wegen volgenden producten (ook producten die je niet letterlijk hebt gezien)

vraag 8 welke kaas komt uit de Aldi en is ook nog voorkeurs?

vraag 9 begrippen uitleggen roux achiducsaus vinaigrette ...

vraag 10 4 manieren om sausen te binden

Revision #1

Created 19 November 2021 23:25:29 by Jasper G.

Updated 3 December 2021 22:13:32 by Jasper G.