Fotoreportage Traiteur

de Jhoore Muts

Carner

7L

19.00 u. ONTVANGST GENODIGDEN :

* VARIATIE VAN MOOI VERZORGDE APERITIEFHAPJES

19.45 u. MENU GESERVEERD AAN TAFEL :

* SLAATJE VAN GEBAKKEN ST.JACOBSVRUCHTEN MET LIMOEN-ZEST, FRUITIGE OLIJFOLIE, PIJNBOOMPITJES EN TUINKRUIDEN
* RUNDSFILETPUR MET BEARNAISE, SEIZOENGROENTJES, EN EEN GEVULD AARDAPPELTJE
* BROWNIE-BISCUIT MET CREME VAN PRALINE EN CREMEUX VAN SINAASAPPEL
* VERSNAPERINGEN VOOR BIJ KOFFIE EN THEE

Ik ben een dag mee gaan werken bij Traiteur "De Hoogje Muts".
Dit was voor een feest bij mensen thuis.
Eerst gingen we voorbereidingen in de keuken van "De Hoogje Muts" om daarna ter plaatse bij de mensen thuis af te werken.
Daarbij zal je dit feestmenu.

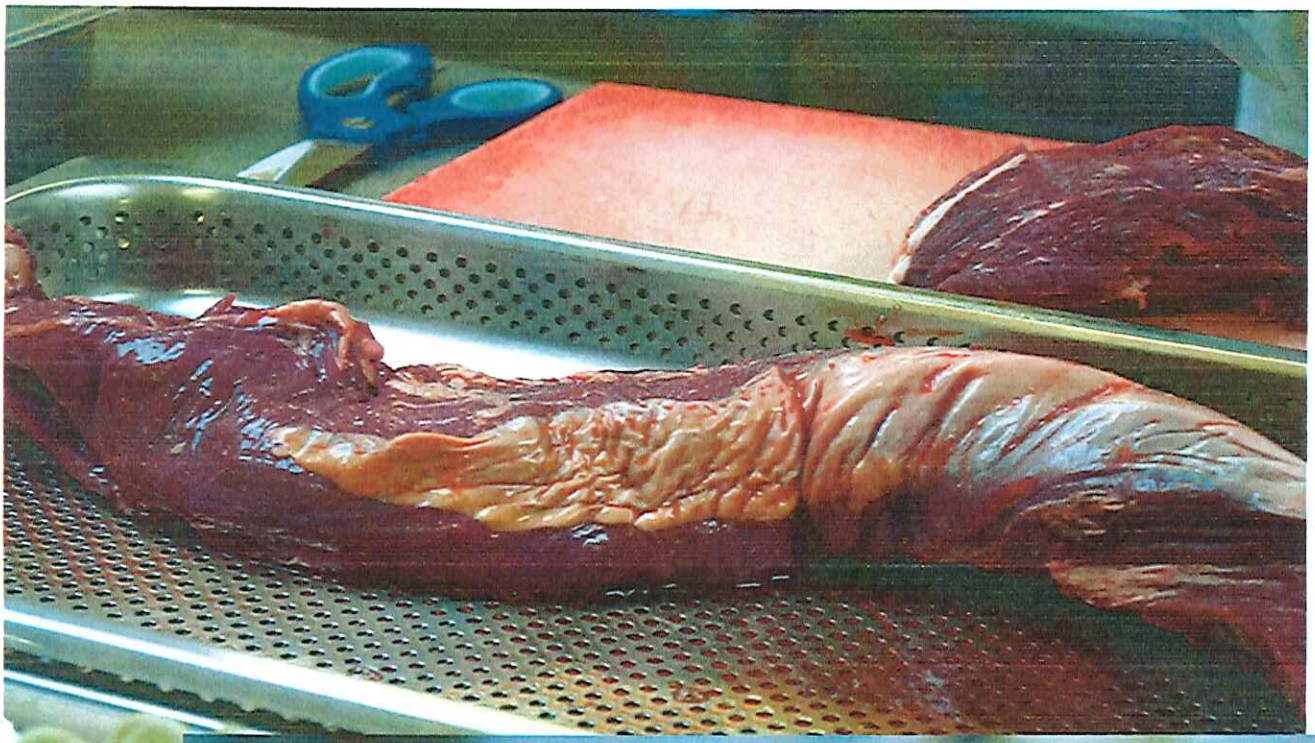
Ik kwam om 11 uur aan in de keuken.
Patrick, de chef en hem [illegible] hadden
alle ingrediënten al klaar gezet.
In de keuken heet dit de 'mise en place'.
De mise en place is het meeste werk in
de voorbereiding voor het feest.

Een proffessionele keuken is groot en heeft proffessionele toestellen. Zoals de snijmachine, meerdere ovens en grote koelen.

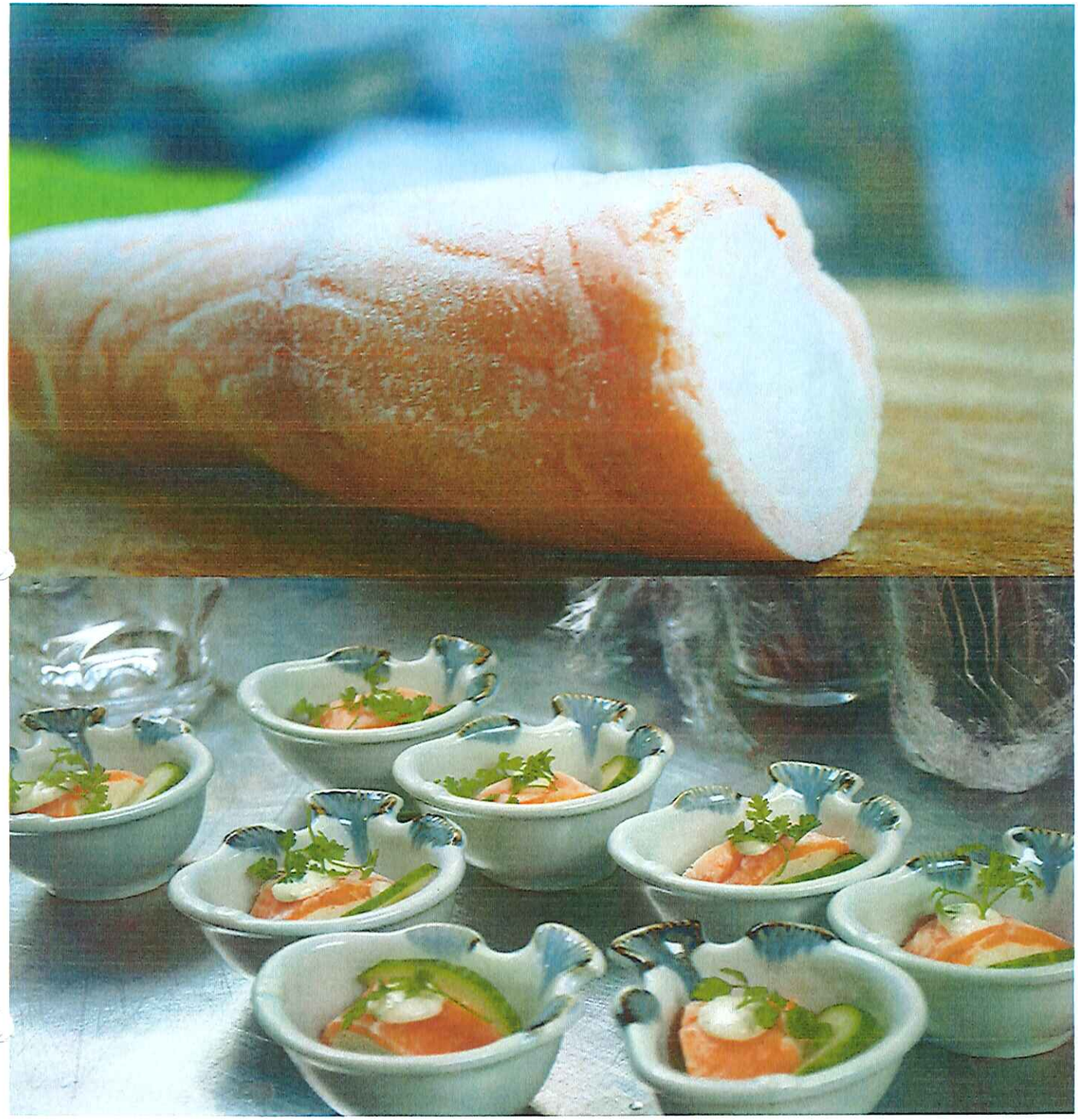
Dit zijn de St-Jacobs zeekten, die moeten heel voorzichtig worden gebakken, anders vallen ze uit elkaar.
Ze gaan worden gebruikt in het voorgerecht.

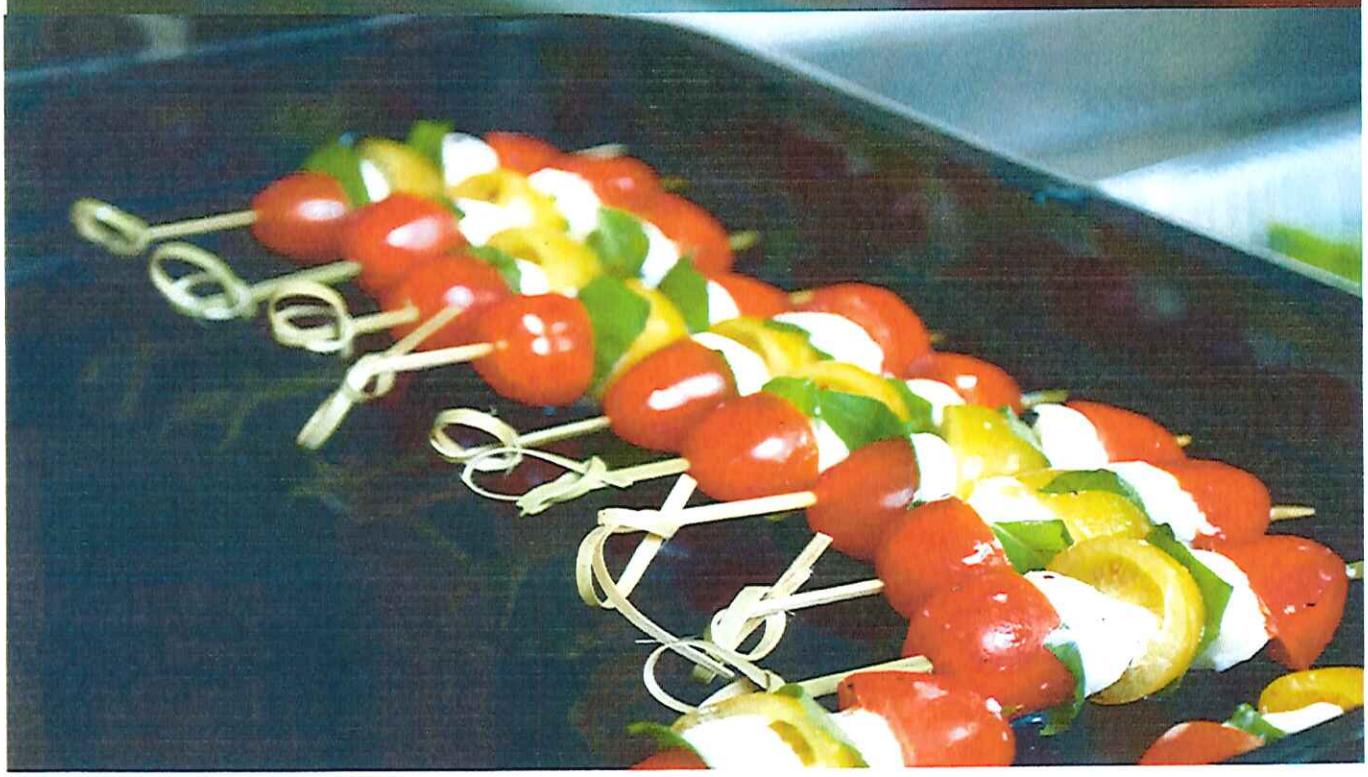
Mooie vulde de uitgehollde aardappelen met aardappelpuree. Daar hebben [illegible] en meegewerkt

Werken met de spuitzak vond ik het leuk van de [illegible]



Sommige ingeweiden die nog niet [illegible] waren vond de [illegible] [illegible] uitzicht.
Maar uiteindelijk waren de resultaten heel mooi.





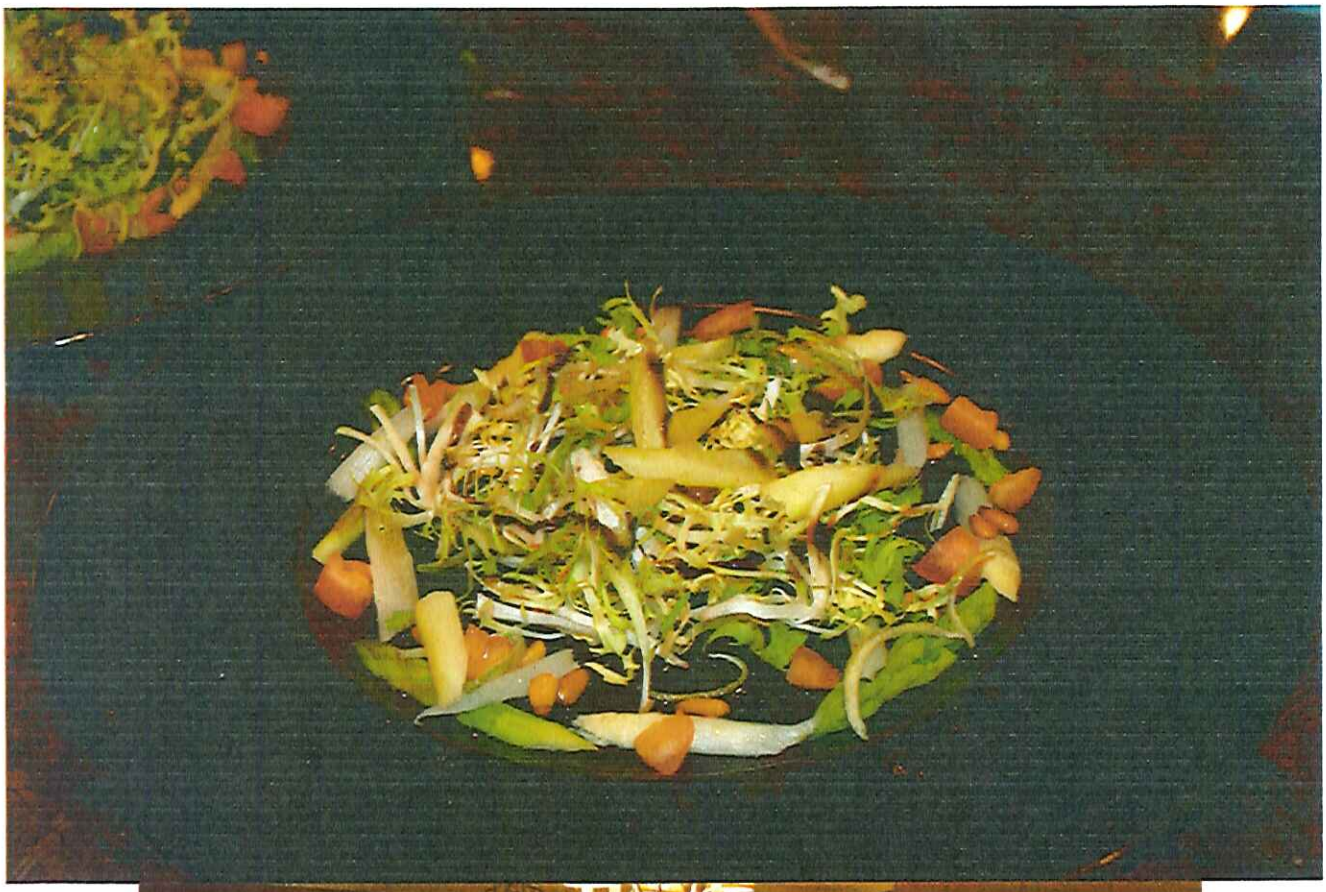
Hier zette moeke alle voorbereide gerechten in de ijskast.
De ijskasten zijn zo groot als kamers.
Je kunt er gewoon rond in lopen.
Daarna werden deze gerechten meegenomen naar het feest.
Ze werden in kleine containers geplaatst en in de camionette geladen.

Maar voor we vertrokken moest alles gekuist, gepatst en opgeruimd worden.
dat was veel werk en het duurde lang.

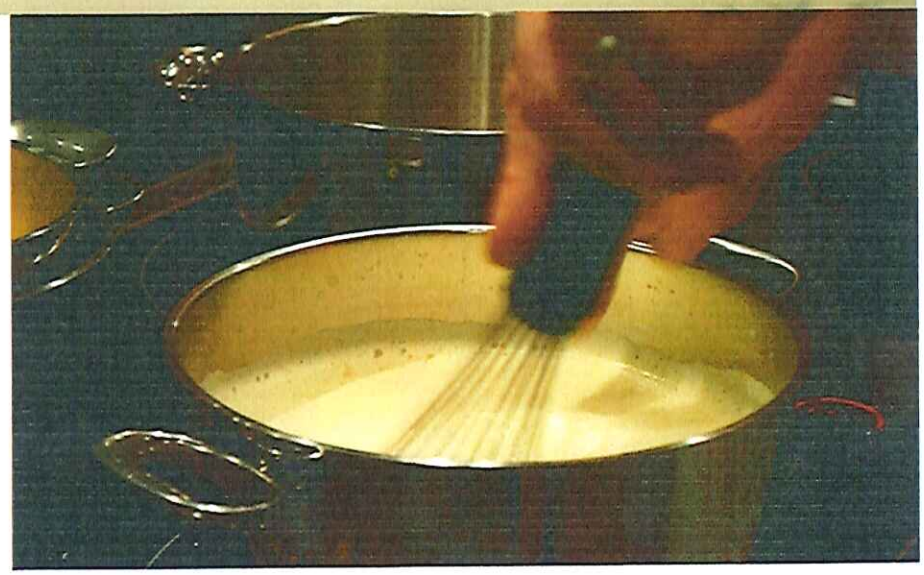
En dan konden we vertrekken naar het feest.
Eens we er waren werden de gerechten meteen klaargemaakt en dekte de kelner de tafel.

Eens de gasten er waren werd de champagne opgediend door Paul, de kelner (gepensioneerde wiskunde leraar).

Al snel kwamen de aperitiefhapjes, ik was benieuwd of ze het lekker gingen vinden.



Het voorgerecht moest heel gedetailleerd worden bereid en het nam veel tijd in beslag.
Het werd ook pas gemaakt op het feest zelf.



In het hoofdgerecht heb ik de steak geproefd, ik had nog nooit zo'n malse stuk geproefd. De bearnaise sous was zelf bereid en heel lekker.

Het dessert zag er al het lekkerste uit van het hele feest, het werd op het feest gemaakt.

ondertussen was het 22 00 s'avonds geworden.
Alles moest afgewassen worden en ingeladen, om daarna terug naar de Hoge Mutsaert gebracht te worden.
Ik heb ondekt dat in een traiteur werken hard is en lange dagen.
Het was ook echt een lange dag, maar hij voelde kort aan omdat het leuk was.