

VRAAG EN ANTWOORD

Welke temperaturen moet ik aanhouden bij een barbecue?

Hou de gerechten op lage temperatuur bij de voorbereiding: slaatjes, vlees- en visgerechten, marinades, sausjes... Breng ze slechts op het laatste moment naar de barbecue om te bakken. Daarvoor hou je ze in de koelkast (max. 4°C) of in een koelbox met voldoende koelelementen. Gemarineerd vlees bewaar je ook in de koelkast.

Eenmaal gebakken moeten vlees en vis zo vlug mogelijk opgegeten worden. Indien

dit niet mogelijk is kunnen ze bewaard worden boven de 65 graden, of zo vlug mogelijk afgekoeld worden. Laat ze zeker niet buiten staan.

Slaatjes en sausjes worden best pas op tafel gezet als het vlees klaar is om opgediend te worden. Maak het barbecuerooster vooraf grondig schoon en laat het even verhitten alvorens er voedsel op te leggen. Let er daarom ook op dat vlees of vis nooit in direct contact komt met de vlammen. Leg het vlees of de vis pas op de barbecue zodra de vlammen zijn gedoofd

en er een laagje as over de gloeiende houtskool ligt. Vang smeltend vet eventueel op in een aluminium schaalje met een gegolfde bodem met gaatjes (verkrijgbaar in het warehouse) om te vermijden dat het in contact komt met de gloeiende houtskool. Zorg dat het vlees en de vis altijd goed doorbakken zijn.

Wat koud is hou je koud (max 7°C) en wat warm is hou je warm (min. 60°C)

Bron: favv



JUNIOR VOEDINGSTECHNOLOGEN HALEN ZILVER

Op woensdag 26 april scoorden de studenten van het Specialisatiejaar Junior Voedingstechnoloog op de Trofee Fevia Vlaanderen.

Ze kaapten een knappe tweede plaats weg met hun 'ideale boterham'.

Die ideale boterham wordt gesneden uit een zelfgebakken wit brood dat meer vezels bevat. Het brood is rond waardoor er minder korst is, en dus ook minder verlies van vitamines. Het broodbeleg maakt het product af. Het beleg bestaat uit 15% groenten en bevat minder zout.

Fevia, de overkoepelende organisatie voor de voedingsindustrie, bekroont jaarlijks innovatieve producten. Ter Groene Poorte is ondertussen vaste klant bij de Trofee Fevia. Binnen ons Specialisatiejaar Junior Voedingstechnoloog (Se-n-Se) wordt veel aandacht besteed aan innovatie en productontwikkeling. De studenten doen ook twee dagen per week aan werkplekleren binnen een toonaangevend voedingsbedrijf. Op die manier doen ze praktijkervaring op wat hen wapent om een succesvolle toekomst tegemoet te gaan.



Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIERNA VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN	De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg	Week			
		14/2017	15/2017	16/2017	17/2017
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,10	2,70 - 3,10	2,70 - 3,10	2,70 - 3,10
Ciney	Stieren dikbil	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Stieren dikbil	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	Vaarzen dikbil	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15

OPMERKINGEN

Week 14/2017	Minder aanvoer-Trage verkoop
Week 15/2017	Meer aanvoer- Kalme markt
Week 16/2017	Minder aanvoer-Trage verkoop
Week 17/2017	Vlotte verkoop