



LESBRIEF STUDENT

FOOD PAIRING MET BIER

Er zijn veel soorten bier, met hun eigen kleur, smaak, schuim en glas. De gast drinkt steeds vaker bier bij het eten. Je wilt graag dat het bier goed smaakt bij het bestelde gerecht. Je bedenkt daarom de beste combinaties tussen eten en drinken. Bier is complexer in smaak en mondgevoel dan wijn, en de brouwer kan zijn bier in een bepaalde stijl brouwen. Weet je hoe het brouwproces werkt en welke ingrediënten het bier bevat, dan kun je de gast met het perfecte bier verrassen.

Food pairing met bier

Om bier goed te matchen met het eten is het van belang om te proeven. Proef altijd de gerechten in combinatie met het bier. Dit kun je doen met het hele team, van chef-kok tot gastheer of -vrouw. Neem drie verschillende bieren om de beste eruit te nemen en stem samen je keuze af. Blijf de food pairing proeven. Soms lijkt een combinatie perfect, terwijl in de praktijk het gerecht of het bier niet lekker meer smaakt.

Uitleg

Food pairing met bier

Je kunt ook bier gebruiken in gerechten. Als je bier verhit, verandert de smaak. Dit test en proef je. Ondertussen zoek je er bier bij dat de gerechten in smaak aanvult. Heb je deze ervaring opgedaan? Dan ga je zelf aan de slag met bedenken en matchen van een borrelhapje en bier.

Let op!

Deze opdracht werkt het beste als je deze uitvoert als samenwerking tussen koks en gastheren/-vrouwen. Overleg met je leermeester of docent hoe je de opdracht aanpakt en welke onderdelen je uitvoert.

De opdracht

a. Fish 'n chips bereiden

Bierbeslag maakt een krokant korstje bij fish 'n chips. Dit ga je bereiden. Ingrediënten bierbeslag:

🍷 200 g patentbloem

🍷 1/2 flesje bier (1x bruin, 1x IPA, 1x witbier)

🍷 scheutje water

🍷 1/2 theelepel zout

🍷 snuf peper

🍷 Neem daarnaast 200 gram visfilet.

Tip! Gebruik koolvis. Deze is duurzaam en neutraal van smaak.

Stappenplan

🍷 Maak drie verschillende soorten bierbeslag met bovenstaande ingrediënten: eentje met bruin bier, eentje met IPA en eentje met witbier.

🍷 Bloem drie stukken vis en haal ze door beslag.

🍷 Leg deze voorzichtig in frituurvet op een temperatuur van 170 °C.

🍷 Frituur ongeveer 4 minuten, afhankelijk van de grootte van de vis.

b. Fish 'n chips proeven

Proef de verschillende visjes in de verschillende krokante jasjes. Beschrijf de verschillen tussen de smaken:

🍷 Bruin

🍷 IPA

🍷 Witbier.

Let op! Drink je (nog) geen alcohol? Bekijk en ruik het bier dan goed en zoek aanvullende informatie op.

c. Bier pairing maken

Proef ook de helft van de overgebleven bieren bij de verschillende stukjes vis. Beschrijf welke het beste erbij past en waarom.

🍷 Bruin

🍷 IPA

🍷 Witbier.

d. Borrelhapje bedenken en bereiden

Ben je een kok of manager/ondernemer in opleiding? Bedenk dan nu zelf een borrelhapje dat

een goede food pairing vormt met een bepaalde biersoort. Werk het recept uit. Onderbouw je keuzes: waarom passen dit hapje en het bier zo goed bij elkaar? Leg dit zo uit dat een gastheer of -vrouw jouw verhaal kan gebruiken aan tafel bij de gast.

Voer daarna het recept uit. Maak een foto vooraf van jezelf met de ingrediënten en maak een foto van jezelf en je leermeester of docent samen met het eindresultaat. Staat je leermeester of docent met een duimpje omhoog, halverwege, of naar beneden? Lever de twee foto's in, en omschrijf kort hoe deze opdracht verliep.

e. Food pairing toelichten

Ben je een gastheer/-vrouw of ondernemer in opleiding? Maak dan een korte presentatie waarin je

uitlegt waarom het bier en het borrelhapje zo goed bij elkaar passen. Schrijf eerst in maximaal tien zinnen op wat je wilt vertellen in het kader van storytelling. Film jezelf terwijl je vertelt wat je hebt opgeschreven. Doe dit alsof je het verhaal aan de gast vertelt. Vertel het uit je hoofd, lees het niet op. Zorg ervoor dat het verhaal spontaan klinkt en niet ingestudeerd. Lever je video in, en omschrijf kort hoe deze opdracht verliep.



Tendens

boomberoepsonderwijs.nl/tendens