

Programma voor het chefsexamen
Cuisine Culinaire Nederland (CCN) van
Les Amis de Cuisine



tweede module 11 maart 2017

visfileren

Inleiding visfileren



- De examen eisen met betrekking tot het fileren van vis
- Het instrumentarium
- Soorten vis
- Duurzame vis
- De praktijk

De exameneisen



De receptuur bevat minimaal de volgende technieken:

- ☐ **Het fileren van vis** of uitbenen van vlees, wild of gevogelte
- ☐ **Braden of bakken van vis**, vlees, wild of gevogelte.

Het instrumentarium (1)

- Flexibel fileermes

Dit fileermes wordt vooral gebruikt voor de wat kleinere- en de platvissen. Door het flexibele lemmet van 18cm is het mogelijk om alle vissoorten moeiteloos te fileren. Het flexibele fileermes wordt door geoefende gebruikers ook vaak gebruikt voor rondvis.



Het instrumentarium (2)

- harde fileermes

Dit stugge fileermes is bedoeld voor grote en stevigere vissoorten zoals de baars- en kabeljauwachtigen. Speciaal ontworpen voor en door productiefilerders uit de visindustrie. Door het stevige lemmet van 18cm is het mogelijk om vooral dagverse stijve vis moeiteloos te fileren. Het stugge fileermes wordt tevens aangeraden voor de minder ervaren fileerder.



Het instrumentarium (3)

- Gebogen fileermes

Door de kromming van het lemmet wordt het gehele snijvlak gebruikt tijdens het snijden op de snijplank. Dit mes is uitermate geschikt voor het portioneren van visfilets.



Het instrumentarium (4)

Gratentang

Roestvrijstalen gratentang. Ideaal om de opstaande midden/tussen graatjes uit de filet te verwijderen.



FILLETING LINE
PROFESSIONAL FILLETING EQUIPMENT

Het instrumentarium (5)

pincet

Roestvrijstalen brede pincet om de opstaande midden/tussen graatjes uit de filet te verwijderen.



Het instrumentarium (6)

schubber

Getande schubber speciaal voor de grote vissen met harde schubben zoals: zalm, zeebaars, roodbaars, koolvis en nijlbaars..



Het instrumentarium (7)

Visschaar

Deze visschaar is geschikt voor het verwijderen van stugge vinnen bij het dubbel fileren van steenbolke en wijting en voor het panklaren van de vis zoals schol, tarbot, griet en grote tong.



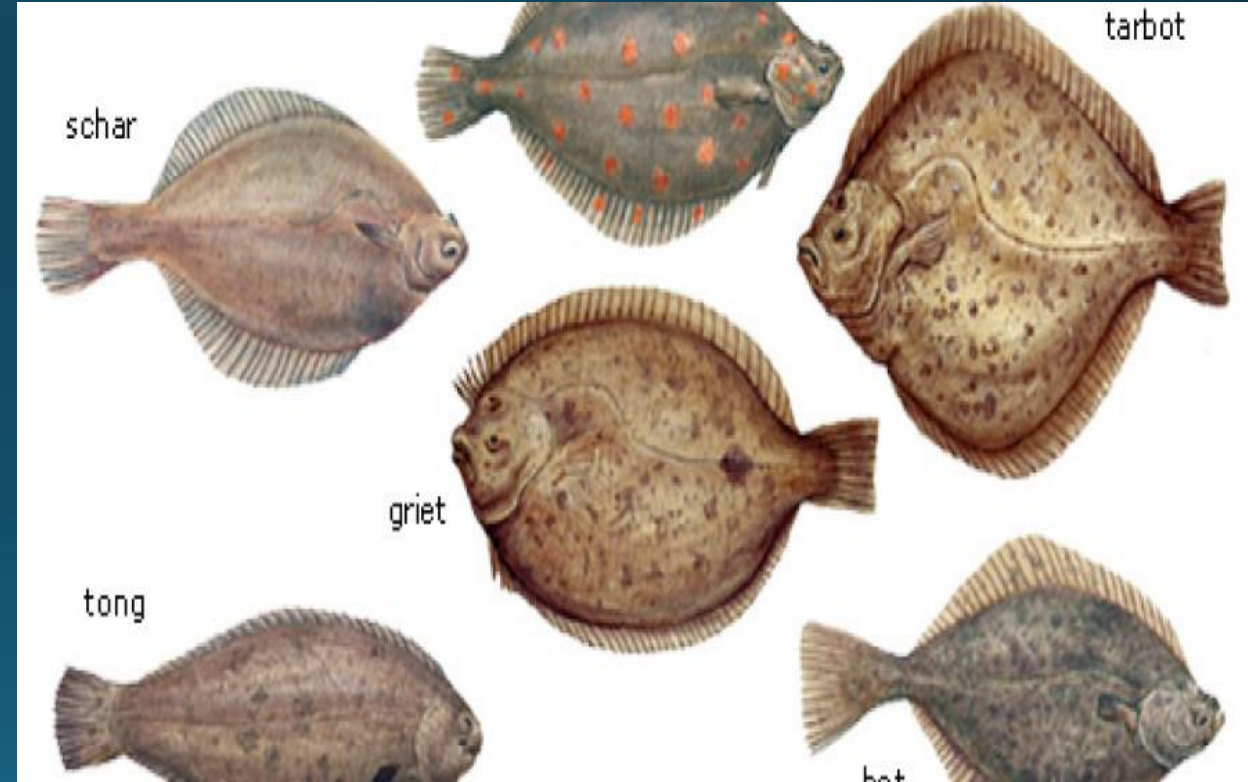
vissoorten



Schelvis, kabeljauw en wijting zijn rondvissen die regelmatig worden meegevangen in de bodemsleepnetten (boomkor). Haring en makreel noemen de vissers geen rondvis omdat ze vrij in de waterkolom leven en dus maar zelden terecht komen in een platvisnet. Kabeljauw wordt veel gevangen met sleepnetten of met netten die rechtop in zee staan (staandwant). De meeste kabeljauwen leven op stenige ondergrond en rond wrakken. Wijting vangt men ook wel met zwevende sleepnetten en schelvis wordt vanuit Engelse en Schotse havens met de longline gevangen. Dat is een lange lijn waaraan vele kortere lijnen met aas zitten. De rondvisvisserij wordt vooral door vissers met kleine en middelgrote schepen beoefend.

Platvis

- Platvissen zijn de vissoorten die op hun zijde op de bodem leven. Aanvankelijk komen ze als een normale vis ter wereld, maar allengs gaat het dier op zijn zijde liggen en wordt breed en plat waarbij het ene oog zich verplaatst naar de bovenliggende zijde. De vis, die vaak onder het zand verscholen ligt, heeft vaak een zeer goede schutkleur.



rondvis

Bekende rondvissen uit de noordzee zijn
kabeljauw,
schelvis,
wijting,
koolvis,
heek,
roodbaars, zeebaars en
rode poon.



duurzaamheid

- <http://www.goedeviss.nl/criteria-methodiek/>
- <http://www.goedeviss.nl/alle-vissen/>

De praktijk