Uitgeverij de Spieghel
Amstelveen

POSTADRES

Uitgeverij de Spieghel
Praam 378
1186 TT Amstelveen
www.uitgeverijdespieghel.nl
uds@ziggo.nl

FONDSLIJST UITGEVERIJ DE SPIEGHEL

HORECA & HOTELSCHOOL

BROOD– EN BANKET-BAKKEN

POSTADRES
Uitgeverij de Spieghel
Praam 378
1186 TT Amstelveen
www.uitgeverijdespieghel.nl

FONDSLIJST UITGEVERIJ DE SPIEGHEL

HORECA & HOTELSCHOOL

RESTAURANTTECHNIEK
GASTHEERSCHAP EN GASTVRIJHEID
WIJN– EN DRANKENKENNIS

BROOD– EN BANKET-BAKKEN

SIERWERK EN DECORATIE
KORST– EN AMANDELWERK
BESLAG EN GEBAK
KLASSIEKE TAARTEN

Uitgeverij de Spieghel

Uitgeverij de Spieghel produceert lesboeken voor het beroepsonderwijs. De uitgeverij is gespecialiseerd in uitgaven voor het onderwijs aan kappers-, (banket)bakkers en horecaopleidingen. Daarnaast maakt de Spieghel boeken en brochures in opdrachten van bedrijven en instellingen.

De uitgaven zijn rechtstreeks of via de erkende boekhandel te bestellen. Kijk voor de laatste informatie op: www.uitgeverijdespieghel.nl

POSTADRES
Uitgeverij de Spieghel
Praam 378
1186 TT Amstelveen

BESTELLEN
E-mail: uds@ziggo.nl
Telefonisch: 06 53 64 88 27
Website: www.uitgeverijdespieghel.nl
Levering: Via de erkende boekhandel of rechtstreeks
Bestelkaart: Verkrijgbaar

HORECA & HOTELSCHOOL

Gastvrij! Werken in de Horeca

Horeca is meer dan een koud pilsje op het terras. Vakkennis gecombineerd met een juiste beroepshouding, daar draait het om.
Hoe maak ik een mise-en-place? Uit welke grondstoffen wordt bier gebrouwen? Wat zijn de zes districten van de Bourgogne? In dit tweede deel uit de serie Gastvrij! worden alle noodzakelijke beroepsvaardigheden voor het beroep gastheer/ -vrouw behandeld. Zelfstandig kunnen de studenten de noodzakelijke kerntaken en werkprocessen doorwerken. Serveertechnieken, maar ook kennis van bier, frisdranken, thee, koffie en wijn staan in dit eerste deel op het programma. Het boek is aangepast aan de nieuwe kwalificatiestructuur van het beroepsonderwijs, maar bevat degelijke vakkennis voor iedereen die in de horeca aan de slag gaat. Kortom een leerboek op maat! Bij deze uitgave is een oefenboek met opdrachten verkrijgbaar met als titel Gastvrij! Werkboek.

Titel: ***Gastvrij! Werken in de Horeca***
Deel: *Deel 1*
Auteur: *Bert Clewits*

Doelgroep: *Horecaopleidingen, Hotelscholen*
Opleidingen: *Hotelmanagement, Gastheer, Gastvrouw, Zelfstandig werkend gastheer, Aankomend gastronoom. Gespecialiseerd kok.*

ISBN: 978-90-72054-33-3
NUR: 144
Omvang: 200 pagina's
Formaat: 170 x 240 mm
Cover: Hard cover
Prijs: € 32,50

HORECA & HOTELSCHOOL

Titel: ***Gastvrij! Wijn en gedistilleerd***
Deel: *2*
Auteur: *Bert Clewits*

Doelgroep: *Horecaopleidingen, Hotelscholen*
Opleidingen: *Hotelmanagement, Gastheer, Gastvrouw, Zelfstandig werkend gastheer, Aankomend gastronoom. Gespecialiseerd kok.*

ISBN: *978-90-72054-34-0*
NUR: *144*
Omvang: *224 pagina's*
Formaat: *170 x 240 mm*
Cover: *Hard cover*
Prijs: *€ 32,50*

Gastvrij! Wijn en Gedistilleerd

In Gastvrij! Wijn en Gedistilleerd bespreekt de auteur op heldere en gestructureerde wijze honderden wijnsoorten en druivenvariëteiten. Er is aandacht voor de traditionele wijnlanden, maar ook de wijnlanden buiten Europa worden besproken. De auteur verschaft hiermee de lezer voldoende kennis en inzicht om wijnprofessional te kunnen worden. Daarnaast bespreekt de auteur de binnen- en buitenlandse gedistilleerde drank. Wat is het verschil tussen oude en jonge jenever? Welke whiskysoorten zijn er op de markt? Wat zijn de ingrediënten van de cocktail Singapore Sling? Wanneer drinkt men 'Hansje in de kelder'?

Gastvrij! is een lesmethode geschreven voor het horecaonderwijs, maar deze uitgave is ook uitermate leesbaar voor iedere liefhebber van wijnen en gedistilleerd! Kortom, drankenkennis op maat!

HORECA & HOTELSCHOOL

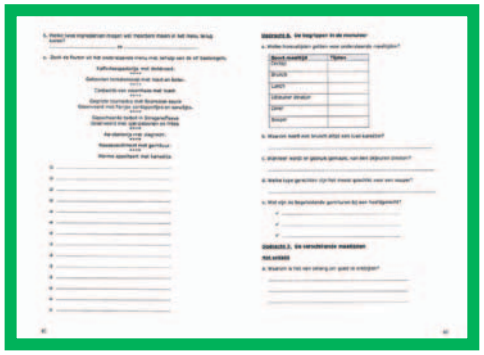
Gastvrij! Werkboek

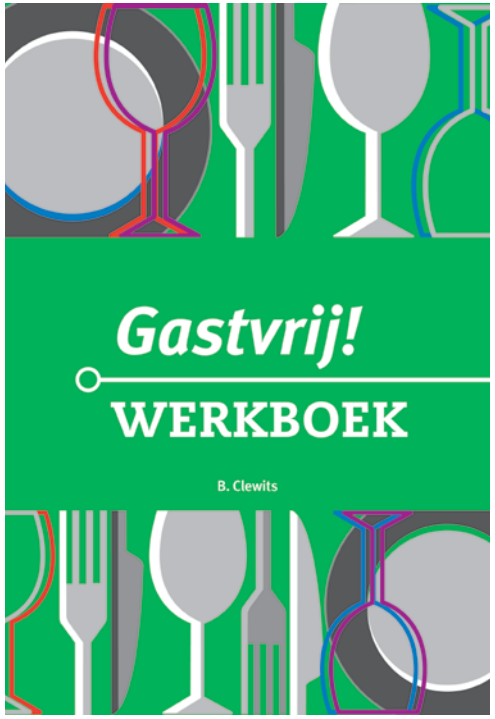
In dit dikke vragenboek op A4-formaat kunnen de studenten zich de examenstof eigen maken door verwerken van honderden aantrekkelijke vragen en opdrachten. Deze uitgave hoort bij de moederboeken Gastvrij! deel 1 en 2.

Titel: ***Gastvrij! Werkboek***
Auteur: *Bert Clewits*

Doelgroep: *Horecaopleidingen, Hotelscholen*

ISBN: *978-90-72054-35-7*
NUR: *144*
Omvang: *260 pagina's*
Formaat: *210 x 297 mm*
Cover: *Hard cover*
Prijs: *€ 29,50*





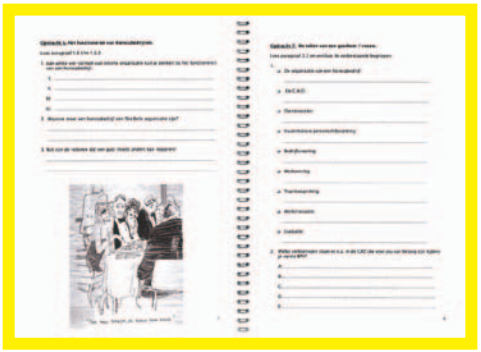
WERKBOEKEN RESTAURANT-TECHNIEK

Titel: ***Restauranttechniek, basiskennis***
Auteur: *Bert Clewits*

ISBN: *90.720.54.32.6*
NUGI: *144*
Omvang: *34 pagina's*
Formaat: *210 x 297 mm*
Cover: *Soft met wire-o-binding*
Prijs: *€ 12,50*

Restauranttechniek: Basiskennis

Een aantal opleidingen werkt traditioneel met de uitgave Restauranttechniek van de Stichting Vakopleiding Horeca. De twee werkboeken Restauranttechniek van uitgeverij de Spieghel zijn hier een praktische aanvulling op. De boeken bevatten aantrekkelijke vragen en opdrachten over wijnbereiding, alle wijngebieden van de wereld, maar ook over alcoholvrije drank, bier, gedistilleerd en sociale hygiëne. In Restauranttechniek Basiskennis en Examinering komen de thema's serveren, menuleer en wijnadviezen aan de orde. De boeken zijn ook goed te gebruiken als oefenmiddel voor het officiële wijncertificaat.



Restauranttechniek: Examinering

De Stichting Vakopleiding Horeca schreef een aantal vakboeken op het gebied van gastheerschap en gastvrijheid. Uitgeverij de Spieghel ontwikkelde hierbij een dik vragen– en opdrachtenboek. Er kan nu praktisch getraind worden op het gebied van dranken-kennis en restauranttechniek. Honderden vraagstukken over wijn-bereiding, wijngebieden, alcoholvrije dranken, bier, gedistilleerd, menuleer en sociale hygiëne verhogen de kans van slagen op elk horeca-examen.

WERKBOEKEN RESTAURANT-TECHNIEK

Titel: ***Restauranttechniek, examinering***
Auteur: *Bert Clewits*

ISBN: *90.720.54.31.8*
NUGI: *144*
Omvang: *160 pagina's*
Formaat: *210 x 297 mm*
Cover: *Soft, met wire-0-binding*
Prijs: *€ 32,50*

BROOD – EN BANKET-BAKKEN

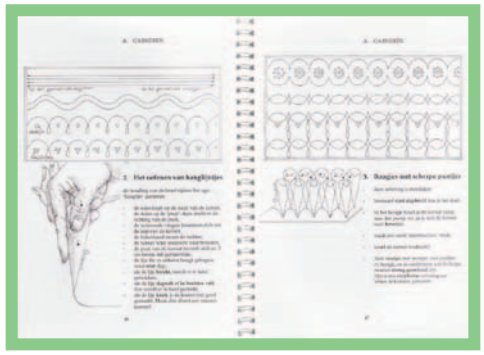
Titel: ***Banketbakken, deel 1***
Basistechnieken, sierwerk, decoratie
Auteur: Wim van der Bijl
Eindredactie: Hans Bijlsma

Doelgroep: Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.

ISBN: 90.72054.15.6
NUGI: 421
Omvang: 73 pagina's
Formaat: 170 x 240 mm
Cover: zacht met plastic coating
Prijs: € 15,95

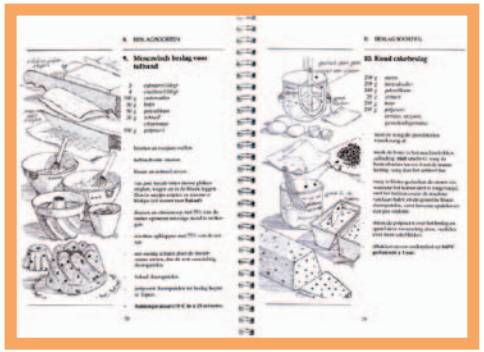
Banketbakken deel 1:
Basistechnieken, sierwerk, decoratie

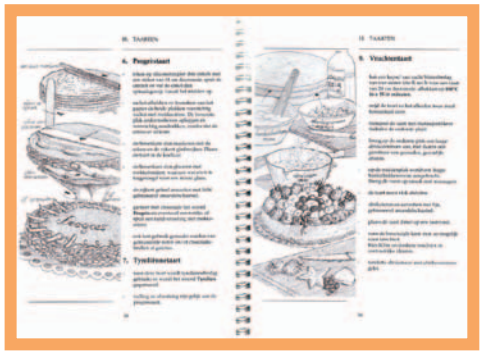
Ieder beroep kent zijn beroemdheden. Meesterbanketbakker Wim van der Bijl is dat op zijn vakgebied. Bij de Spieghel verscheen een reeks vakboeken. De serie bestaat uit vijf delen die samen alle beginselen van het banketbakken bevatten. Daarnaast is er een boekje Klassieke taarten verkrijgbaar. De auteur, Wim van der Bijl was ruim veertig jaar verbonden aan diverse opleidingen voor banketbakkers. In deze lesmethode verenigt hij zijn grote vakkennis met zijn tekentalent. Ieder recept werd voorzien van didactische tekeningen die de werkwijze stap voor stap ondersteunen.



Banketbakken deel 2:
Beslag-gebak, sierwerk, decoratie

De prachtige illustraties vormen een geheel met de tekst en maken al snel duidelijk welke handelingen er verricht kunnen worden. Alle boeken zijn ontstaan aan de werkbank. De receptuur is een neerslag van vakmanschap en onderwijservaring. De recepten zijn vele malen geprobeerd door leerkrachten en leerlingen. Zonder overdrijving kan worden gezegd dat deze standaardwerken een waardevol bezit zijn voor leerlingen, leerkrachten, maar ook voor iedere liefhebber van banketbakken!





BROOD – EN BANKET-BAKKEN

Titel: ***Banketbakken, deel 2***
Beslag-gebak, sierwerk, decoratie
Auteur: Wim van der Bijl

Doelgroep: Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.

ISBN: 90.72054.16.4
NUGI: 421
Omvang: 114 pagina's
Formaat: 170 x 240 mm
Cover: zacht met plastic coating
Prijs: € 15,95

BROOD – EN BANKET-BAKKEN

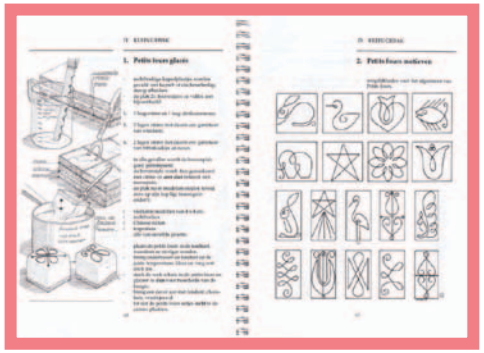
Banketbakken deel 3:
Korstwerk, amandelwerk, boterdeeg

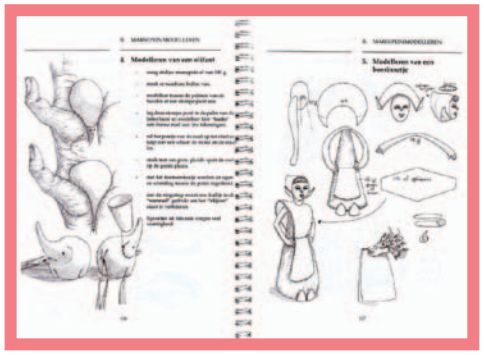
Titel: ***Banketbakken, deel 3***
Korstwerk, amandelwerk, boterdeeg
Auteur: *Wim van der Bijl*

Doelgroep: *Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.*

ISBN: *90.72054.17.2*
NUGI: *421*
Omvang: *94 pagina's*
Formaat: *170 x 240 mm*
Cover: *zacht met plastic coating*
Prijs: *€ 15,95*

Banketbakken deel 4:
Korstwerk, beslag-gebak, sierwerk





BROOD – EN BANKET-BAKKEN

Titel: ***Banketbakken, deel 4***
Korstwerk, beslag-gebak, sierwerk
Auteur: *Wim van der Bijl*
Werkboek: *deel 4*

Doelgroep: *Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.*

ISBN: *90.72054.18.0*
NUGI: *421*
Omvang: *120 pagina's*
Formaat: *170 x 240 mm*
Cover: *zacht met plastic coating*
Prijs: *€ 15,95*

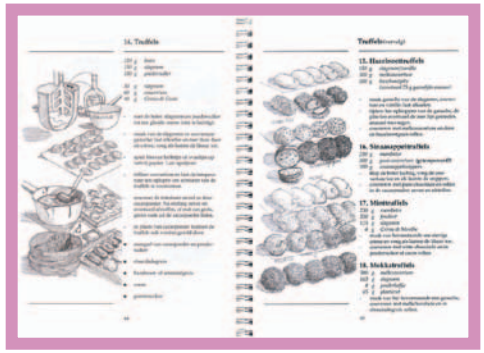
BROOD – EN BANKET-BAKKEN

Titel: ***Banketbakken, deel 5***
Luxe gerezen deeg, chocolade, voor- en nagerechten
Auteur: Wim van der Bijl

Doelgroep: Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.

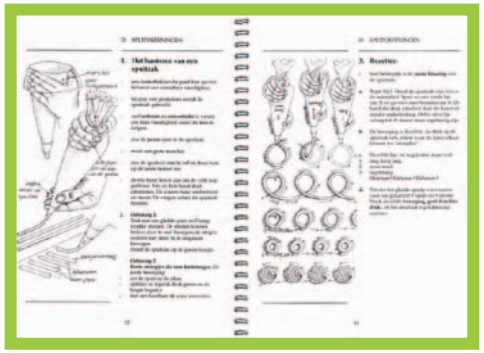
ISBN: 90.72054.19.9
NUGI: 421
Omvang: 110 pagina's
Formaat: 170 x 240 mm
Cover: zacht met plastic coating
Prijs: € 15,95

Banketbakken deel 5:
Luxe gerezen deeg, chocolade, voor- en nagerechten



Sierwerk

In de bundel Sierwerk worden een groot aantal decoratie– en modelleertechnieken op het gebied van banketbakken besproken. Hoe garneer ik een taart met aantrekkelijke vakversieringen of randmotieven? Wat is de beste manier om marsepeinen figuren of bloemen te modelleren. Welke ontwerpen kan ik maken met een spuitzak? Suikertrekken en suikergieten, het maken van boterfiguren en klassiek garneren. Alle klassieke technieken op het gebieden van sierwerk worden besproken. Kortom een onmisbare uitgave voor iedere banketbakker!

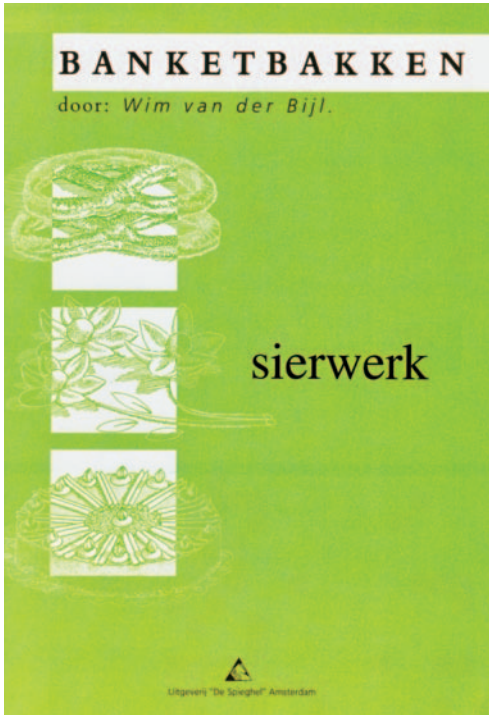


BROOD – EN BANKET-BAKKEN

Titel: ***Sierwerk***
Auteur: Wim van der Bijl

Doelgroep: Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.

ISBN: geen
NUGI: geen
Omvang: 124 pagina's
Formaat: 170 x 240 mm
Cover: zacht met plastic coating
Prijs: € 15,95



BROOD – EN BANKET-BAKKEN

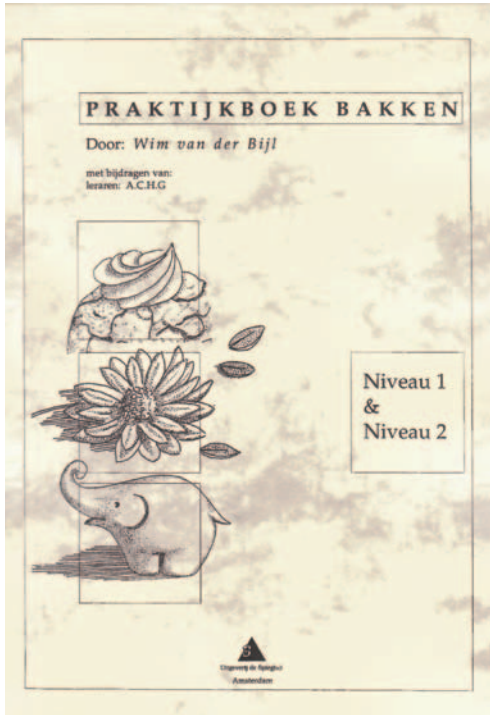
Titel: ***Praktijkboek bakken***
Auteur: Wim van der Bijl

Doelgroep: Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.

ISBN: geen
Omvang: 236 pagina's
Formaat: 170 x 240 mm
Cover: zacht met plastic coating
Prijs: € 15,95

Praktijkboek bakken

In dit klassieke leerboek vindt de gebruiker nagenoeg alle geheimen van het brood- en banketbakken. Beslag, taarten, gebak, sierwerk, korstzetten, deegsoorten, klein en groot brood, kortom te veel om op te noemen. Van abrikozencake tot Zweeds appelgebak. Dit complete receptenboek van A tot Z telt 236 pagina's. Nagenoeg elk recept is rijk geïllustreerd met didactische tekeningen.

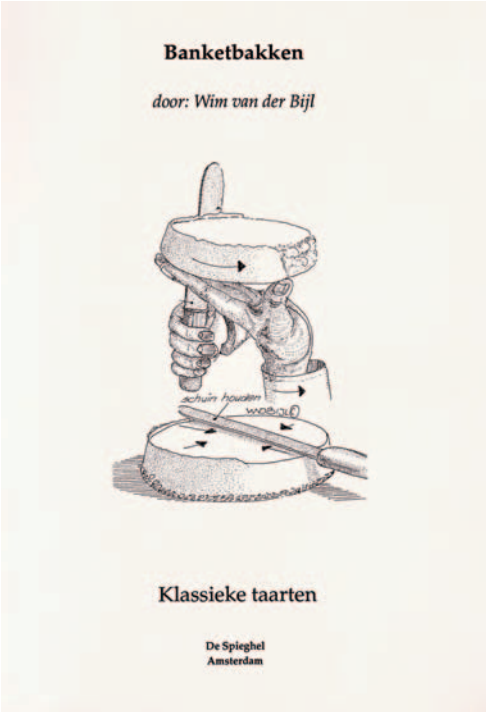


Banketbakken: Klassieke taarten

Klassieke taarten worden op een traditionele wijze gemaakt en afgewerkt. Hoe maak ik een geboortetaart, een chipolatataart of een profiterol? In deze uitgave vindt u de recepten van talloze (gelegenheids) taarten. Het boekje veronderstelt kennis van de verschillende soorten beslag en deegsoorten en is geschikt voor de gevorderde banketbakker.

BROOD – EN BANKET-BAKKEN

Titel: ***Klassieke taarten***
Auteur: Wim van der Bijl

Doelgroep: Studenten opleiding Brood en Banket, Opleiding Patisserie, Koksopleiding.

ISBN: geen
NUGI: geen
Omvang: 59 pagina's
Formaat: 210 x 297 mm
Prijs: € 12,95