

# AZIATISCHE KEUKEN

# COLOFON

Boom beroepsonderwijs  
info@boomberoepsonderwijs.nl  
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur: Tim Kan

Afbeeldingen: Indowebshop, Gertan.

Titel: Aziatische keuken

ISBN: 978 90 3725 047 3, maakt deel uit van pakket 978 90 3725 049 7

Eerste druk / eerste oplage

© Boom beroepsonderwijs 2020

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht ([www.reprorecht.nl](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO ([www.stichting-pro.nl](http://www.stichting-pro.nl)).


De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Boom beroepsonderwijs, te vinden op [www.boomberoepsonderwijs.nl](http://www.boomberoepsonderwijs.nl).

# INHOUDSOPGAVE

1. WERKEN MET DIT KEUZEDEEL .....	4
2. DE AZIATISCHE KEUKEN .....	6
3. DE CHINESE KEUKEN .....	43
4. DE INDONESISCHE KEUKEN .....	61
5. DE JAPANSE KEUKEN .....	76
6. UITDAGING .....	112

## DIGITALE LEEROMGEVING

Bij sommige opdrachten heb je hulpmiddelen nodig. Bijvoorbeeld filmpjes, formulieren of een link naar een website. Deze staan allemaal in de digitale leeromgeving. Dit icoontje  verwijst naar de digitale leeromgeving. Om hier te komen ga je naar [digitaal.boomonderwijs.nl/beroepsonderwijs](https://digitaal.boomonderwijs.nl/beroepsonderwijs).

### Eerste keer inloggen in de digitale omgeving

Voordat je de digitale leeromgeving kunt gebruiken moet je je licentie activeren.


- Overleg met je docent welk type account je gebruikt.
- Ga naar [www.boomberoepsonderwijs.nl/licentie](https://www.boomberoepsonderwijs.nl/licentie).
- Bekijk de instructiefilm of lees het stappenplan.
- Volg de stappen.

Daarna kun je aan de slag!

## AZIATISCHE KEUKEN

In dit keuzedeel maak je kennis met de Aziatische keuken. Je leert welke keukenapparatuur en welk keukengereedschap je gebruikt in deze keuken. Ook leer je welke producten en ingrediënten je in de Aziatische keuken kunt tegenkomen. Je gaat werken met Aziatische recepten bij het bereiden van Aziatische gerechten en componenten.

Tijdens je reguliere opleiding heb je al ervaring opgedaan met het bereiden van gerechten. Deze vaardigheden komen ook hier van pas.


 Bekijk het filmpje. In de Aziatische keuken krijg je te maken met veel specifieke technieken. Koks in Azië worden vaak langdurig getraind voordat ze deze technieken goed beheersen.

## LEERDOELEN

1. Je kunt de organisatie binnen de Aziatische keuken beschrijven.
2. Je kunt de functies van bedrijfskleding benoemen.
3. Je kunt (wettelijke) milieu- en hygiëneregels en bedrijfsrichtlijnen beschrijven voor de schoonmaak van werkruimtes.
4. Je werkt volgens de HACCP-richtlijnen.
5. Je kunt werkinstructies en procedures opvolgen.
6. Je weet een Aziatisch menu correct op te bouwen.

Dit keuzedeel bestaat uit:

- *Theorie, begrippen en opdrachten*

Hierbij leer je over en oefen je met de praktijk. In sommige opdrachten werk je aan beroepsproducten, deze opdrachten herken je aan .

*De beroepsproducten in dit keuzedeel zijn:*

- *een verslag over de moderne Aziatische keuken in Nederland*
- *een proeverij van Aziatische ingrediënten*
- *een mise-en-placelijst voor Aziatische warme voorgerechten*
- *het bereiden van dimsum*
- *het bereiden van een Chinees gerecht*
- *het bereiden van nasi goreng*
- *twee Japanse hapjes voor een foodtruckfestival*
- *een mindmap over een Japans restaurant.*

- *Test je kennis*

Hiermee kun je zelf je kennis van de theorie testen.

- *Uitdaging*

Dit is het eindproduct en de afronding van het keuzedeel. Hier werk je gedurende het hele keuzedeel naartoe. En hier word je op beoordeeld.

*Je gaat een Aziatisch menu van gerechtjes samenstellen voor een bedrijfsfeest. Dit menu ga je presenteren aan de opdrachtgever. Een of meer van deze gerechten ga je ook bereiden en afwerken.*

- *Theorietoets*

Je docent besluit of je ter afsluiting een theorietoets maakt.

In de Aziatische keuken werk je meestal volgens een standaardwerkwijze. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd.

Ook in de Aziatische keuken moet je bij het uitvoeren van je werkzaamheden rekening houden met voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg. En met voorschriften en richtlijnen die staan in de bedrijfsformule. Het werktempo is hoog, maar dat hoeft geen probleem te zijn. Veel technieken kunnen snel gedaan worden als je de juiste volgorde gebruikt. Een goede planning is daarom belangrijk.

Om als toekomstig Aziatisch kok te werken, is het belangrijk dat je de basisprocessen van een professionele Aziatische keuken leert kennen. Vooral als je te maken krijgt met de vele schoonmaak-, snij- en bereidingstechnieken, is het noodzakelijk om te weten waarover men in de keuken spreekt. Je moet weten wat de belangrijkste werkzaamheden in deze keuken zijn en met welke ingrediënten je gaat werken. Met al deze zaken ga je kennismaken. Je gaat de opgedane kennis toepassen bij het voorbereiden.

In dit hoofdstuk leer je wat 'de Aziatische horecakeuken' is en wat het werken in zo'n keuken inhoudt. Ook maak je kennis met materialen en gereedschappen in de Aziatische keuken, Aziatische technieken en mise-en-place.

### AAN HET EIND VAN DIT HOOFDSTUK

1. kun je de organisatie binnen de Aziatische keuken beschrijven
2. kun je de functies van bedrijfskleding benoemen
3. kun je (wettelijke) milieu- en hygiëneregels beschrijven
4. kun je productinformatie van Aziatische producten benoemen
5. kun je materialen en gereedschappen in de Aziatische keuken benoemen
6. kun je de juiste materialen en gereedschappen selecteren voor gebruik
7. ken je Aziatische snij- en voorbereidingstechnieken.



*Voorbeeld van een presentatie.*

### OPDRACHT 1 Aziatische restaurants in jouw woonplaats

- Google alle Aziatische restaurants in jouw woonplaats. Zoek op hoeveel daarvan Chinees, Thais, Indonesisch, Japans of Indiaas zijn. Noteer dit in de tabel hierna.
- Geef de aantallen weer in percentages.

RESTAURANT	AANTAL	PERCENTAGE
Chinees		
Thais		
Indonesisch		
Japans		
Indiaas		

- Welke Aziatische keuken komt het meest voor in jouw woonplaats?
- In welke van deze vijf Aziatische keukens heb je al een keer gegeten?
- Wat vind je een lekker Aziatisch gerecht en waarom?

**OPDRACHT 2** Jouw keuze voor de Aziatische keuken

- a. Waarom heb jij gekozen voor het keuzedeel 'Aziatische keuken'? Motiveer je antwoord.
- b. Wat weet je al over de Aziatische keuken?
- c. Welke ervaring heb je al met het bereiden van Aziatische gerechten?

**OPDRACHT 3** De Aziatische keuken in Nederland[BP]

- a. Maak een kort verslag (maximaal één A4) van hoe de moderne Aziatische keuken in Nederland eruitziet. Je kunt hierbij de website gebruiken.
- b. Beoordeel jezelf. Zet een kruisje in de kolom die voor jou klopt.

BEOORDELING	👍	👎
Ik heb een verslag van maximaal één A4 geschreven over de moderne Aziatische keuken in Nederland.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ik heb in mijn verslag de verschillende bedrijfsformules en concepten besproken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ik heb het verslag in correct Nederlands geschreven.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**THEORIEBRON ORGANISATIE EN INRICHTING VAN DE AZIATISCHE KEUKEN**

De hiërarchie in de Aziatische keuken lijkt op die van de Franse keuken:

- De chef-kok is de manager van de keuken en eindverantwoordelijk voor de gang van zaken.
- Daaronder vallen de sous-chefs.
- Daaronder vallen de chefs de partie.  
De chef de partie heeft vaak een specialisme zoals nasi bereiden, wokken, frituren of sauzen bereiden.

De inrichting van de keuken is afhankelijk van het soort bedrijf en de bedrijfsformule. Meestal is er een gedeelde restaurant- en afhaalmaaltijdenfunctie.

De keukeninrichting is:

- uitgifte & afhaalmaaltijden
- wokgedeelte
- gedeeltes keukeninrichting
  - frituurgedeelte
  - roostergedeelte
  - vleesgedeelte
  - visgedeelte
- afwaskeuken.





*Het wokgedeelte in een Aziatische keuken.*

#### OPDRACHT 4 Taken en verantwoordelijkheden

De benamingen in de Aziatische keuken wijken soms af van de westerse (Franse) keukenbrigade. Dat geldt ook voor de functiestructuur.

Doe onderzoek naar de Chinese keukenbrigade en beantwoord de vragen. Je kunt hierbij de website gebruiken.

- a. Welke afdelingen kun je onderscheiden in de Chinese keuken?
- b. Een keuken wordt geleid door een chef-kok. Schrijf drie taken/verantwoordelijkheden van een chef-kok in de Aziatische keuken op.

#### OPDRACHT 5 Functies in de Aziatische keuken

Over het algemeen geldt: hoe kleiner het restaurant, hoe meer functies door één persoon worden gedaan. Welke functies kom je meestal tegen in een Chinese keuken?

Onderzoek de werkzaamheden/taken van de functies van niveau 1 keukenhulp (laagste niveau) tot en met niveau 7 ondernemer (hoogste niveau). Noteer dit in het schema hierna. Geef ook voorbeelden.

FUNCTIE	PARTIE	WERKZAAMHEDEN/TAKEN
Niveau 1: keukenhulp	Gehele keuken	
Niveau 2: (zelfstandig werkend) kok	Koude en warme keuken	
Niveau 3: junior bonnenlezer		
Niveau 4: frituurkok		
Niveau 5: souschef/ allroundkok		
Niveau 6: chef-kok		
Niveau 7: ondernemer		

**OPDRACHT 6** Verschillen in de keuken

Je hebt de functiestructuur van de Aziatische keuken en de inrichting ervan bestudeerd. Als je hier even over nadenkt, kun je vast verschillen noemen met de keuken waarin jij werkzaam bent. Noteer deze in het schema hierna.

IN DE AZIATISCHE KEUKEN VIND JE:	TWEЕ VOORBEELDEN	KORTE OMSCHRIJVING
Inrichting		
Apparatuur		
Gereedschappen/ materialen		
Leveranciers		
Eisen personeel		
Producten		
Ingrediënten		
Taal		

**OPDRACHT 7** Beroeps- en bedrijfskleding

In een Aziatisch restaurant dragen de bediening en de koks speciale en meestal herkenbare kleding. Zulke kleding noemen we beroeps- of bedrijfskleding. Beroeps- of bedrijfskleding heeft verschillende functies.

Vul het schema in. Zet in de eerste kolom alle onderdelen van beroepskleding van een kok uit de Aziatische keuken. Kruis in andere kolommen aan wat de functie is of functies zijn van het kledingstuk. De betekenis van de codes is als volgt:

- V = voor de veiligheid
- H = voor de hygiëne
- U = voor de uitstraling (herkenbaar eruitzien als een Aziatische kok)
- F = heeft een bijzondere functie.

Als voorbeeld is er al één kledingstuk ingevuld.

BEROEPSKLEDING KOK AZIATISCHE KEUKEN	V	H	U	F
Koksmuts		x	x	

**OPDRACHT 8** Veiligheidsprocedures en hygiënecode

Iemand die met voedsel werkt, heeft een grote verantwoordelijkheid. Voedsel moet volkomen veilig zijn voor de volksgezondheid. Alleen hygiënisch werken is dan niet genoeg. Om ervoor te zorgen dat voedingsmiddelen veilig zijn voor de volksgezondheid, is het wettelijk verplicht om volgens een HACCP-systeem te werken.

Ondernemers zijn verplicht op basis van de WHL (Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen) voedselveiligheidsprocedures op te stellen, gebaseerd op de HACCP.

Omdat dit voor een bedrijf (te) veel werk is en nogal wat ervaring vraagt, stelt de branche- en sectororganisaties deze voedselveiligheidsprocedures vaak centraal op.

Beantwoord de vragen. Je kunt hierbij de websites gebruiken.

- Welke brancheorganisatie schrijft de voedselveiligheidsprocedures voor de Aziatische horeca?
- Hoe noem je deze beschreven veiligheidsprocedures voor de Aziatische horeca?
- Wanneer mag een bedrijf de hygiënecode gebruiken?



- d. Zijn alle horeca- en cateringbedrijven verplicht om met de Hygiëncode te werken?
- e. Welke instantie controleert de naleving van een voedselveiligheidsplan volgens HACCP?

### OPDRACHT 9 Artikel hygiëne Chinees restaurant

Lees het artikel over hygiëne in Chinese restaurants.

#### Chinese restaurants zijn het smerigst

Pekingend in het afwaswater. Ratten en duiven die de keuken in en uit lopen. Het zijn slechts twee voorbeelden van wat voedselinspecteurs van de NVWA aantreffen in Chinese restaurants. De restaurants, de populairste van het land, staan op nummer één in het lijstje van allersmerigste restaurants. Dat blijkt uit onderzoek van RTL Nieuws.

De Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft 23 Chinese restaurants gesloten omdat ze zo vies waren dat de klanten gezondheidsrisico's liepen.

Volgens de NVWA behoren de 2300 Chinese restaurants tot een probleemgroep. 'De helft van de Chinese restaurants werkt onvoldoende hygiënisch. Daar zitten de risico's op een voedselvergiftiging.'

De Vereniging Chinese Horeca Ondernemers wijst op het complexe karakter van de Chinese keuken, en zegt ook dat er steeds meer aandacht is voor de hygiënevoorschriften.

Bron: [www.rtlnieuws.nl](http://www.rtlnieuws.nl), 25 mei 2013.

Geef de juiste antwoorden aan. Je kunt hierbij de website gebruiken.

De wettelijke voorschriften die de NVWA gebruikt bij haar controle staan in **meerdere wetten / de Warenwet**.

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit neemt **altijd / soms / nooit** maatregelen als er iets niet in orde is.

Als een onderzocht product niet voldoet aan de wettelijke eisen, kan de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit **een mondelinge of een schriftelijke / een schriftelijke / een mondelinge** waarschuwing geven.

### OPDRACHT 10 Gastronomie

Aziatische restaurants zijn niet alleen goed vertegenwoordigd in Nederland, zij scoren ook nog eens hoog op verschillende 'lijstjes'.

The World's 50 Best Restaurants, gesponsord door onder andere mineraalwaterfabrikant San Pellegrino, heeft elk jaar een top 50 van Aziatische restaurants, er is een speciale Gault&Millau en ook bij Michelin zijn de Aziatische restaurants goed vertegenwoordigd.

Onderzoek welk Aziatische restaurants in Nederland een Michelinster hebben. Je kunt hierbij de website gebruiken.



### OPDRACHT 11 Een voorproefje [BP]

Doe deze opdracht in een groep van vier of vijf. Je gaat verschillende kruiden, specerijen en andere producten proeven in de volgende volgorde:

1. verse gember
2. Chinese gember
3. gemberpoeder
4. gembernootjes op siroop
5. knoflook
6. alfalfa (kiemgroenten)
7. witlof
8. spruitjes
9. koffie
10. bittere chocolade
11. zwarte knoflook
12. s(z)echuanpeper gedroogd
13. chilipeper (vers)
14. zwarte boontjes met zout en gember
15. Chinese vijfkruidenpoeder
16. citroen
17. sojasaus yú lù (China).

#### VOORBEREIDEN

- a. Maak van elk ingrediënt een foto.
- b. Week de zwarte boontjes (minimaal een uur) in water, ze moeten net onder staan.
- c. Maak de verse ingrediënten schoon, pel ze, schil ze dun, snijd ze zeer fijn of maak ze klein met een vijzel. Doe ze in vooraf genummerde bakjes.

#### UITVOEREN

- d. Proef en ruik met je medestudenten de oosterse ingrediënten in de aangegeven volgorde.
  - Neem echt heel kleine hoeveelheden.
  - Proef met een schoon klein lepeltje of stokje.
  - Spoel je mond met water na elk ingrediënt dat je hebt geproefd.

Noteer bij elk ingrediënt welke vorm, kleur, geur en smaak (zwak tot sterk) je hebt waargenomen.

INGREDIËNT	INDRUK
Verse gember	
Chinese gember	
Gemberpoeder	



INGREDIËNT	INDRUK
Gembernootjes op suikersiroop	
Knoflook	
Zwarte knoflook	
Alfalfa (kiemgroenten)	
Witlof	
Spruitjes	
Koffie	
Bittere chocolade	
Gedroogde s(z)echuanpeper	
Verse chilipeper	
Zwarte boontjes met zout en gember	
Chinese vijfkruidenpoeder	
Citroen	
Sojasaus	

- e. Smaken de ingrediënten zoet, zout/hartig, zuur, bitter of scherp? Geef dit op grond van je ervaringen aan in het schema hierna.

INGREDIËNT	ZOET	ZOUT/ HARTIG	ZUUR	BITTER	SCHERP
Verse gember					
Chinese gember					
Gemberpoeder					
Gembernootjes op siroop					
Knoflook					
Zwarte knoflook					
Alfalfa (kiemgroenten), witlof, spruitjes					
Koffie, bittere chocolade					
Gedroogde s(z)echuanpeper					
Verse chilipeper					
Zwarte boontjes met zout en gember					
Chinese vijfkruidenpoeder					
Citroen					
Sojasaus					

## TERUGKIJKEN

- f. Beoordeel jezelf. Zet een kruisje in de kolom die voor jou klopt.

BEOORDELING		
Ik heb de aangegeven ingrediënten op een goede manier geproefd.		
Ik heb de ingrediënten op een goede manier omschreven op basis van vorm, kleur, geur en smaak.		

## OPDRACHT 12 Trends en ontwikkelingen

De gastronomie in Nederland staat niet stil. Dat betekent dat er altijd wel iets verandert. Ook op het gebied van Aziatische horeca.

- a. Geef aan waarom het belangrijk is om op de hoogte te zijn van trends en ontwikkelingen. Noem drie punten.
- b.  Verschillende partijen doen onderzoek naar trends en ontwikkelingen in de horeca. Open het document 'Chinees-Indische restaurants in beeld' en maak een keuze.
- Het aantal Chinees-Indische restaurants is in de afgelopen vijftien jaar sterk **afgenomen** / **toegenomen**.
  - Het aantal overige Aziatische restaurants is in de afgelopen decennia aanzienlijk **gedaald** / **gestegen**.
- c. Als het gaat om de Aziatische horeca in Nederland is er veel innovatie, en er komen steeds meer nieuwe concepten bij. Onderzoek welke Aziatische concepten er zijn. Noteer er vier.



## THEORIEBRON CHINESE MESSEN EN HAKBORDEN

Het meest bekende en meest gebruikte handgereedschap in een professionele keuken is het mes. Er zijn verschillende soorten messen.

Om gebruik te maken van de Chinese messen en de juiste snijtechnieken moet je de Chinese messen beter leren kennen. Zo bepaalt alleen al de snijvorm de smaak van een bepaald product en dus uiteindelijk het gerecht. Denk aan het verschil tussen de smaak van een dik gesneden ui en een ui die flinterdun gesneden is.

In de Chinese keuken worden de ingrediënten van veel klassieke gerechten tijdens de mise-en-place op een bepaalde manier gesneden.

### Voorbeeld

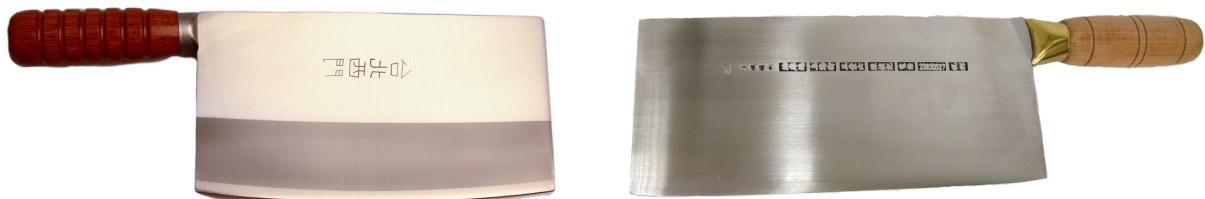
- Bij Chinese gebakken rijst Chow Faan wordt alle groenten en vlees 'in brunoise' gesneden.
- Bij het Chinese groentegerecht Chap Choi (tjaptjoi) bepaalt de lengte of het reepje van de groenten het gerecht.

Omdat de meeste gerechten vrij snel bereid moeten worden in de wok, bepaalt de manier van snijden van groenten en vlees ook de gaarheid van een gerecht.

### Chinese messen

Chinese messen zijn te herkennen aan de dikte van de messen. Ze zijn gemaakt van carbonstaal en hebben meestal een houten handvat. Vaak gebruiken de Chinese chefs het lichte Chinese hakmes, vanwege de veelzijdigheid. Het lichte Chinese hakmes (Cham do) gebruik je voor het snijden van groenten en het filteren en licht hakken van vlees.

Lichte hakmessen komen ook voor met een breed lemmet. Deze slagersmessen worden gebruikt voor het filteren van vlees en het hakken van vlees met botten.



*Een Chinees hak-/slagersmes en een groentemes.*

### Meest voorkomende Chinese messen

De Chinese messen die het meeste voorkomen zijn:

- groentemes (Choi Dau)
- fileermes (Pien dau)
- licht Chinees barbecue-hakmes (Cham do)
- botten-hakmes voor vlees (Kwak do)
- fruit-carvingmessen

Met deze kleine, verschillend gevormde mesjes kun je allerlei vormen uit groenten en fruit snijden.

### Chinese hakborden (chopboards)

Deze hakblokken of chopboards gebruik je om vlees op te hakken.



*Massief houten chopboard en plastic chopboard.*

Vroeger gebruikten de Aziaten in de keuken de klassieke, ronde massieve houten chopboard in de keuken. Tegenwoordig hanteren zij volgens de HACCP-normen plastic (acryl) chopboards. Deze zijn gemakkelijk en duurzaam.

---

## THEORIEBRON CHINEES KOKSMES

Het Chinees koksmes is een karakteristiek stuk gereedschap. In de Chinese keuken wordt het voor bijna alle bereidingen gebruikt.

### Kenmerken

Het Chinees koksmes is een gesmeed stuk staal, al dan niet roestvrij, met een lemmet van rechthoekige vorm, dat met een pen aan een houten handvat is gestoken. De dikte van het blad wisselt per mes: voor zuiver snijden is het blad dun, voor zwaarder werk zoals hakken is het dikker, en voor algemene toepassing wordt er een compromis gevonden. Het lemmet is meestal circa 20 cm lang en 10 cm breed.

De snede is bijna recht maar loopt heel licht convex, dus een beetje bol. Je houdt het mes met één hand vast. Behalve voor snijden kun je het mes voor een aantal andere doeleinden gebruiken:

- het hakken van groente, kruiden of paddenstoelen
- het platslaan van knoflooktenen of gemberwortel

- het transporteren van gesneden materiaal naar de kookpan of wok door het op het horizontaal gehouden lemmet te schuiven.

Het mes wordt gecompliceerd met het zware, meestal ronde Chinese hakblok, dat bestaat uit een dikke schijf van een boomstam.



*Gebruik van een Chinees koksmes en hakblok.*

### Verschillende snijtechnieken

Een goed Chinees mes is perfect geslepen en kan gebruikt worden voor diverse doeleinden. Elke hoek of elk gedeelte van het mes kan gebruikt worden voor een bepaalde snijtechniek. De snijlijn van de messen is anders dan de Franse lemmetmessen. Anders dan bij veel Franse koksmessen ontbreekt de zool, een vingerbeschermer aan de achterkant van het lemmet.

Soms is het mes eenzijdig geslepen, waardoor het alleen geschikt is voor rechtshandigen of juist alleen voor linkshandigen. Het handvat is net als bij een koksmes boven aan het lemmet vastgemaakt, waardoor er op de snijplank onder het handvat nog plaats is voor de vingers van de kok.

### Lemmet

Het lemmet loopt van de rug naar de snede dun uit, net als een koksmes. Maar het is dunner dan een Frans koksmes en vaak is het ook van een zeer harde staalsoort gemaakt. Hierdoor kan de slijphoek dunner zijn.

Soms, vooral in westerse varianten, zijn er aan de zijkanten van het lemmet kuiltjes uitgeslepen ('Kullenschliff') om gesneden groenten minder aan het lemmet te laten plakken.