

LE PETIT MATERIEL : LES COUTEAUX ET LE PETIT OUTILLAGE

Généralités :

Le petit matériel contenu dans la mallette permet de réaliser toutes les techniques durant les travaux pratiques de cuisine.

1. Dénomination et utilisation des couteaux et du petit outillage.

Le couteau d'office	Il permet d'éplucher les légumes à peau épaisse, de tourner des légumes. C'est le couteau le plus utilisé en cuisine.
L'économe	Il est utilisé pour éplucher certains légumes, lever les zestes des agrumes.
L'éminceur	Il est utilisé pour tailler les légumes. Il permet de trancher la viande.
Le désosseur	Ce couteau permet de désosser des morceaux de viande de boucherie et de désosser les volailles.
Le filet de sole	Il est utilisé pour lever les filets de poissons, ciseler des légumes ou des aromates.
Le fusil	Cet outil est utilisé pour affûter les couteaux.
La fourchette à viande	Elle permet de retourner les pièces en cuisson dans un four ou sur un gril, sans les piquer. Utilisée pour décanter les ragoûts.
La spatule plate en inox	Elle permet de lisser des préparations, masquer des entremets, retourner des aliments fragiles en cours de cuisson.
Le zesteur	Cet outil permet de lever des zestes d'agrumes
Le canneléur	Il permet de canneler des légumes ou des agrumes.
La cuillère à lever	Elle permet de lever des boules de légumes et de fruits.
L'aiguille à brider	Elle sert à maintenir les volailles en forme en les bridant avec de la ficelle.
Les ciseaux	Ils permettent d'ébarber les poissons.