

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.

LE MATERIEL MOBILE DE CUISSON ET DE PREPARATION

Généralités :

La batterie de cuisine est composée de l'ensemble des matériels mobiles nécessaires à la préparations et à la cuisson des aliments. La forme et la composition du matériel doivent rendre aisées les différentes opérations culinaires. Les matériel mobile d'une cuisine est un outillage appelé à un travail intense ; il est donc réalisé avec des matériaux résistants et faciles d'entretien.

1. Classification du matériel de cuisson et de préparation.

La batterie de cuisine est divisée en trois familles :

- Les matériel de cuisson
- Les matériel de préparations et de débarrassage
- Les ustensiles et accessoires.

Avant d'effectuer une préparation, il est recommandé de choisir le matériel en fonction de la nature et du volume de l'aliment, ainsi que de la cuisson qui lui est appliquée.

2. Matériaux de fabrication d'une batterie de cuisine.

Pour obtenir des cuissons régulières, les récipients de cuisson doivent absorber la chaleur provenant d'une source calorifique pour la transmettre uniformément à l'aliment et éviter les points de surchauffe. Par conséquent, le matériau avec lequel est fabriqué le récipient est d'une grande importance.

Dans les cuisines professionnelles, le matériel utilisé peut être :

- en cuivre étamé
- en acier inoxydable
- en aluminium renforcé
- en aluminium avec un revêtement anti-adhésif.

3. Entretien du matériel de cuisson et de préparation.

Types de matériaux	Avantages	Inconvénients	Entretien
Cuivre rouge étamé	Très bon conducteur de chaleur. Très résistant aux chocs.	Prix d'achat élevé. Matériel lourd. Nécessite un ré-étamage de temps à autre.	Utiliser un détergent pour l'intérieur et un produit à cuivre pour l'extérieur.
Acier inoxydable	Garantie totale d'hygiène. Pas d'oxydation acide.	Prix élevé. Ne pas chauffer à vide.	Utiliser des détergents, des éponges abrasives douces et sécher afin d'éviter le dépôt de calcaire.
Aluminium renforcé	Prix raisonnable. Matériel léger. Bon conducteur de chaleur	Noircit en présence d'acide ou lors des cuisson à l'eau. Se raye facilement. Des particules d'aluminium se détachent lors de l'utilisation d'un fouet.	Utiliser des détergents, des éponges abrasives douces et sécher afin d'éviter le dépôt de calcaire.
Aluminium anti-adhésif	Cuisson sans matière grasse. N'attache pas. Bon conducteur de chaleur	N'utiliser que des outils en bois ou en plastique alimentaire afin d'éviter les rayures. Très fragile et de courte durée de vie.	Lavage à l'eau bouillante additionnée de détergent et essuyage avec un chiffon sec.