





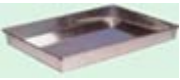



MATÉRIEL DE MANIPULATION			
			
FOURCHETTE Pour retourner les pièces	SPATULE ACIER Pour retourner et décoller les viandes et poissons	ARAIGNÉE Pour égoutter les aliments traités en friture	ÉCUMOIRE Pour retirer, égoutter, écumer les aliments se trouvant dans un liquide
			
CUILLÈRE A ARROSER Pour arroser le jus des rôtis en cuisson	POCHON A JUS Pour servir jus et autres sauces	LOUCHE Pour servir les potages, sauces, jus etc...	FOUET Pour mélanger les sauces, crèmes, appareils etc...
			
CHINOIS Pour passer les sauces	CHINOIS ÉTAMINE Pour passer les sauces, crèmes fines etc...	PASSOIRE FINE Pour passer les bouillons	FOUET A BLANC Pour monter les blancs d'oeuf en neige, mélange des crèmes
			
SPATULE PLATE Pour remuer un liquide, une sauce, une crème afin qu'ils n'attachent pas au fond du récipient	SPATULE A RÉDUCTION	SPATULE PLASTIQUE Pour mélanger et travailler les appareils, crèmes etc...	PALETTE CAOUTCHOUC Pour récupérer les préparations fixées sur les parois et le fond des récipients
			
PASSOIRE A PIED Pour égoutter les aliments	PASSOIRE A QUEUE	TAMIS MÉTALLIQUE Pour passer les farces	CORNE Pour corner les préparations

MATÉRIEL DE PÂTISSERIE et VIENNOISERIE

Pour les techniques de base

 BALANCE	 Verre Doseur	 SPATULE	 FOUET A BLANC
 BASSINE	 CALOTTE	 CUL de POULE	 SONDE
 TAMIS	 ROULEAU A PÂTISSERIE	 THERMOMÈTRE A SUCRE	 PÈSE - SIROP
 COUPE - PÂTE	 CORNE		

Pour les cuissons au four

 MOULE A GÉNOISE	 MOULE A SAVARIN	 MOULE A CAKE	 CERCLE A TARTE
 CAISSE A GÉNOISE	 PLAQUE A PÂTISSERIE	 MOULE A BRIOCHE	 MOULE A KOUGELHOPF

Pour les cuissons sur brûleur

Pour le débarrassage

 RUSSE	 POÉLON A SUCRE	 CALOTTE	 GRILLE
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Pour les décors

 COUTEAU SCIE	 SPATULE	 PINCEAU	 SAUPOUDREUSE
 PINCE A TARTE	 EMPORTE PIÈCES ROND CANNELÉS	 EMPORTE PIÈCES ROND UNIS	 EMPORTE PIÈCES OVALE CANNELÉS
 POCHE	 DOUILLE UNIE	 DOUILLE CANNELEE	 DOUILLE A PETITS FOURS

MATÉRIEL POUR LES CUISSONS			
<i>Pour les cuissons sur plaque ou au four</i>			
			
SAUTOIR Pour réaliser les viandes sautées	SAUTEUSE Pour la confection des sauces	RUSSE Pour la cuisson des aliments dans un liquide	MARMITE Pour la cuisson dans un liquide (pâtes, légumes secs etc...)
			
SAUTOIR A 2 ANSES Pour réaliser les viandes sautées	POÊLE RONDE Pour faire sauter certains légumes	POÊLE A POISSON Pour cuire les poissons meunière	MARMITE HAUTE Pour la cuisson dans un liquide et de certains fonds
<i>Pour les cuissons au four</i>			
			
PLAQUE A RÔTIR Pour rôtir viandes, volailles	RONDEAU Pour la cuisson des ragoûts et des poêlés	COCOTTE EN FONTE	BRAISIÈRE Pour la cuisson des braisés
			
PLAT A GRATIN Pour la cuisson au gratin	BAIN-D'HUILE Pour frire les aliments	COUSCOUSSIER Pour cuissons à la vapeur	MARMITE A P. VAPEUR Pour cuisson et présentation des pommes vapeur
<i>Pour maintenir au chaud et débarrasser</i>			
			
BAIN - MARIE Pour débarrasser et tenir au chaud les sauces	Calotte Pour débarrasser et réserver les aliments	PLAQUE Pour éplucher et débarrasser les aliments	BAHUT Pour débarrasser et réserver les aliments dans un liquide
			
THERMOMÈTRE A SONDE Contrôler l'à point de cuisson de viandes	PLAQUE + GRILLE Pour laisser reposer les viandes après cuisson	BAIN - MARIE sans couvercle Pour débarrasser et tenir au chaud les sauces	BAIN - MARIE + CHINOIS Pour passer et maintenir au chaud les sauces et jus

PRÉPARATION DES DENRÉES			
			
PLAQUES A DÉBARRASSER Pour éplucher et transporter les aliments	CALOTTE Pour laver les légumes	PLANCHE Pour habiller et tailler les aliments	
			
ÉCONOME Pour éplucher les légumes et fruits	COUTEAU D'OFFICE Pour éplucher et tourner les légumes	COUTEAU EMINCEUR Pour tailler et émincer les légumes	FILET DE SOLE Pour lever les filets de poisson
			
COUTEAU A DÉOSSER Pour désosser les pièces de viande crues	COUTEAU A POISSON Pour couper les darnes de gros poissons	COUTEAU A SCIE Pour couper le pain de mie	TRANCHE LARD Pour trancher les pièces de viandes rôties
			
C. A BATTRE Pour concasser les os ou aplatir les pièces	FEUILLE A FENDRE Pour concasser les parties osseuses des grosses pièces de viande	COUPERET DE CUISINE Pour concasser les os en menus morceaux	SCIE Pour partager les petites carcasses et couper des os
			
BATTE A CÔTELETTES Pour égaliser l'épaisseur des pièces de viande ou de poisson	FUSIL Pour redonner le "fil" aux couteaux	MANDOLINE Pour donner différentes tailles aux légumes	AIGUILLE A BRIDER Pour fixer à l'aide d'une ficelle les membres des volailles et gibiers plumes
			
ÉCAILLEUR Pour écailler les poissons	CUILLÈRE A LEVER LES LÉGUMES Pour lever des boules de légumes	ZESTEUR Pour prélever des zestes sur certains fruits	CANNELEUR Pour cannelier les légumes et fruits