

# Les liants

- C2.3 Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production
- C4.2 Cuisiner
- C5.4 Évaluer la qualité de ses préparations culinaires



## Situation professionnelle

Vous êtes embauché en tant que commis de cuisine au restaurant « Grab and Go XXL » au sein du village olympique à Paris qui accueillera les athlètes du monde entier.

13 millions de repas seront servis pendant toute la période des jeux olympiques et paralympiques 2024.

Avec 206 nations représentées au forcément pour tous les goûts, entre nutritionnelles strictes selon les

Pour satisfaire au maximum, le plats principaux différents chaque thématiques culinaires : France, monde

Bien sûr la gastronomie française a restauration proposée aux athlètes.



village olympique, il y en aura petits plats mijotés et exigences besoins dans chaque sport pratiqué.

restaurant proposera quelque 40 jour avec un menu décliné en quatre Asie, Afrique-Caraïbes, Cuisine du

une place privilégiée dans la

## Problématique

Dans le restaurant « Grab and Go XXL » où officient entre autres Alexandra Mazzia et Amandine Chaignot, vous aurez en charge la réalisation des plats incontournables de la gastronomie française.

Pour ce faire vous serez encadré et accompagné par un chef de cuisine et son équipe pour mener à bien toutes les tâches qui vous seront confiées.

Il vous sera demandé de réaliser des plats emblématiques français tels que : le bœuf bourguignon, le sauté de veau marengo ou encore la blanquette de veau à l'ancienne. Vous serez capable de maîtriser les différentes sauces qui font la richesse de notre gastronomie.

## Synthèse

À la fin de votre production, vous déterminerez quelle est pour vous la meilleure technique pour réaliser la liaison d'une sauce veloutée. Vous serez aussi capable de citer les différents modes de liaison et leur technique de réalisation.

**La sauce veloutée** est une sauce que l'on prépare en cuisant des viandes (ou des poissons) avec une garniture aromatique dans un liquide avant de les lier à l'aide d'un élément de liaison : *roux blanc, beurre manié, fécule, maïzena*.

Selon le fond utilisé, la sauce veloutée prend le nom du fond (par exemple pour un fond de poulet : velouté de poulet).

### Activités de réflexion

#### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les liants en cuisine.

#### Un roux blanc

.....

.....

.....

#### Un beurre manié

.....

.....

.....

#### La fécule ou maïzena

.....

.....

.....

### Atelier de production

#### 1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier

[Recette sauce veloutée](http://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr) (webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)



## 2. Production de groupe (protocoles)

## 3. Analyse sensorielle

Les épaississants et les liants sont des additifs alimentaires qui permettent d'obtenir une préparation à la texture lisse et homogène. Généralement, ils sont mélangés à des préparations liquides afin de leur apporter plus de matière et une texture onctueuse.

Les liaisons modifient non seulement l'onctuosité, mais également le goût et la couleur des préparations

## 4. Pour aller plus loin :

Lier à l'amidon			
Type de liaison	Technique	QR code	URL
<b>Amidon sec (Singer)</b>	Saupoudrer un ragout de farine afin d'assurer la liaison		<a href="http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Singer">http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Singer</a>
<b>Roux</b>	Farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée. Il faut diluer le roux chaud dans un liquide froid, ou le roux froid dans un liquide chaud. Porter à ébullition.		<a href="http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Les-roux-blanc-blond-brun">http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Les-roux-blanc-blond-brun</a>
<b>Fécule, Maïzena</b>	Diluer la fécule dans une petite quantité d'eau et la verser dans le liquide à lier, porter à ébullition		

Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

# Analyse sensorielle de: la liaison d'une sauce veloutée

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C2.3 Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production  
 C4.2 Cuisiner  
 C5.4 Évaluer la qualité de ses préparations culinaires

Les 5 sens	Votre avis :	Roux blanc	Beurre manié	Fécule, maïzena
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur  <b>Écouter :</b>				
<b>Sentir :</b>				
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

**CONSTATS :**