

La réaction de Maillard

C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine
C1-2. 11 Mettre en œuvre les cuissons



Situation professionnelle

Vous êtes stagiaire au sein de la brasserie « Le Grand Café » à Moulins. Le chef a reçu plusieurs avis négatifs sur Google sur un point précis, la cuisson des viandes sautées. Celles-ci ne sont souvent pas assez dorées ou trop colorées.

Pour parfaire vos connaissances, le chef vous demande d'effectuer des recherches sur la coloration des viandes dans le but de l'aider à trouver comment améliorer ses cuissons.

Problématique

Sous l'action de la chaleur, la viande colore, mais comment appelle-t-on cette réaction ? Comment maîtriser la coloration des aliments ? Quelles sont les conséquences sur l'aliment ?

Synthèse

En fin de séance d'atelier expérimental, vous comprendrez comment on obtient la réaction de Maillard, quelles sont les conséquences gustatives, comment on détermine les risques, les limites. Vous serez également capable de mettre en pratique ce que vous avez appris dans tes futures utilisations culinaires.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

.....

.....

.....

Atelier de production

1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier
[la réaction de Maillard](#)



2. Production de groupe (protocoles)
3. Analyse sensorielle protocoles 1 et 2
4. Pour aller plus loin :

[Le caramel](#)





[Testez vos connaissances sur les cuissons](#)

Synthèse de l'atelier

Analyse sensorielle du protocole n°1 : Maîtrise des températures de cuisson.

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

Compétences visées : C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-2.11 Mettre en valeur une cuisson




Les 5 sens	Votre avis :	sauter départ à froid	Sauter départ à chaud	Sauter départ fumant
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur				
Écouter :				
Sentir :				
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :

Analyse sensorielle du protocole n°2 : Utilisation optimale des matières grasses

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

Compétences visées : C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-2.11 Mettre en valeur une cuisson

Les 5 sens	Votre avis :	CUISSON AU BEURRE	CUISSON AU BEURRE CLARIFIÉ	CUISSON A HUILE D'OLIVE	CUISSON A HUILE DE TOURNESOL
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>					
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>					
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>					

CONSTATS :