

Les épices



- C1-2.2 Apprêter les matières premières
- C1-3.5 Réaliser des garnitures d'accompagnement
- C1-2.11 Réaliser des cuissons

Situation professionnelle

Vous êtes commis de cuisine « Au p'tit bouchon », restaurant traditionnel situé à Yzeure dans l'Allier. Ce restaurant organise les samedis soir des menus à thème. Pour le repas de samedi prochain qui est un menu « des îles » à base d'épices, le chef vous demande de réaliser un riz créole au safran.

Problématique

Le chef vous demande d'utiliser du safran dans votre riz créole. Mais mettez-vous le safran dans le liquide à froid, à ébullition, avant cuisson ou après cuisson. Quel safran utilisez-vous ? (Pistil ou moulu). Le chef de partie vous dit que vous pouvez utiliser du spigol. Y a-t-il une différence de goût ? Quel dosage utilisé pour du spigol ? Existe-t-il d'autres produits à base de dérivés du safran ?

Synthèse

À la fin de votre production, vous serez capable de maîtriser l'utilisation des épices afin de les réutiliser pour d'autres productions.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ? Donnez les définitions.

- Les épices :

.....

.....

- Les aromates :

.....

.....

- Les condiments :

.....

.....

Atelier de production

1. **Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier**
[Cuire à l'anglaise](#)
2. **Production de groupe (protocoles)**
3. **Analyse sensorielle**
4. **Pour aller plus loin :**



[Cuisson à court mouillement du riz \(le riz pilaf\)](#)

[Cuisson du risotto](#)







Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : RIZ CRÉOLE AU SAFRAN

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

Compétences visées : C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-3.5 Réaliser des garnitures d'accompagnement C1-2.11 Réaliser des cuissons





Les 5 sens	Votre avis :	Pistil de safran dans liquide froid	Pistil de safran dans liquide bouillant	Pistil de safran ajouté après cuisson
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>		<p>Le riz est jaune foncé de manière soutenue</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune coquille (intense)</p>	<p>Le riz est jaune de manière uniforme</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune canari (moins soutenu)</p>	<p>Le riz est jaune pâle</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune pâle</p>
<p>Sentir :</p>		<p>Parfumé</p>	<p>Parfumé</p>	<p>Pas d'odeur prononcée</p>
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>		<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère, Riz qui ne colle pas,</p>	<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère. Riz qui ne colle pas,</p>	<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère. Riz qui ne colle pas,</p>
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>		<p>Odeur « florale »</p> <p>Parfum subtile, Odeur de vanille</p> <p>Forte non</p>	<p>Odeur « florale »</p> <p>Parfum subtile, Odeur de vanille</p> <p>Moyenne non</p>	<p>Odeur « boisée »</p> <p>Odeur un peu amère Foin séché</p>

CONSTATS : Il vaut mieux mettre le safran dans un liquide départ à froid puis cuire l'aliment (plus de goût, plus de subtilité, coloration plus marquée).

Analyse sensorielle de : RIZ CRÉOLE AU SAFRAN POUDRE

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

Compétences visées : C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-3.5 Réaliser des garnitures d'accompagnement C1-2.11 Réaliser des cuissons





Les 5 sens	Votre avis :	Safran poudre dans liquide froid	Safran poudre dans liquide bouillant	Safran poudre ajouté après cuisson
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>		<p>Le riz est jaune foncé de manière soutenue</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune coquille (intense)</p>	<p>Le riz est jaune de manière uniforme</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune canari (moins soutenu)</p>	<p>Le riz est jaune pâle</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune pâle</p>
<p>Sentir :</p>		<p>Parfumé</p>	<p>Parfumé</p>	<p>Pas d'odeur prononcée</p>
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>		<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère, Riz qui ne colle pas,</p>	<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère. Riz qui ne colle pas,</p>	<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère. Riz qui ne colle pas,</p>
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>		<p>Odeur « florale »</p> <p>Saveur moins homogène et régulière, Odeur de vanille</p> <p>Forte non</p>	<p>Odeur « florale »</p> <p>Parfum moins homogène et régulier, Odeur de vanille</p> <p>Moyenne non</p>	<p>Odeur « boisée »</p> <p>Odeur amère Foin séché</p>

CONSTATS : Suivant la qualité du safran en poudre acheté, ce dernier peut avoir une saveur moins intense, régulière et homogène que le safran en pistil. Il vaut mieux mettre le safran départ à froid puis cuire l'aliment.

Analyse sensorielle de : RIZ CRÉOLE AU SPIGOL

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

Compétences visées : C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-3.5 Réaliser des garnitures d'accompagnement C1-2.11 Réaliser des cuissons

Les 5 sens	Votre avis :	Spigol dans liquide froid	Spigol dans liquide bouillant	Spigol ajouté après cuisson
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>		<p>Le riz est rouge ocre soutenu</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune foncé (intense)</p>	<p>Le riz est rouge ocre de manière uniforme</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune coquille</p>	<p>Le riz est rouge ocre pâle</p> <p>Aspect moyennement ferme Couleur jaune pâle</p>
<p>Sentir :</p>		<p>Parfumé</p>	<p>Parfumé</p>	<p>Pas d'odeur prononcée</p>
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>		<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère, Riz qui ne colle pas,</p>	<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère. Riz qui ne colle pas,</p>	<p>Chaud</p> <p>Le riz a tendance à s'écraser avec l'appui d'une cuillère. Riz qui ne colle pas,</p>
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>		<p>Légère odeur « épicée »</p> <p>Saveur moins homogène et régulière, Odeur de curcuma légère</p> <p>Faible Non</p>	<p>Légère odeur « épicée »</p> <p>Parfum moins homogène et régulier, Odeur de curcuma légère</p> <p>Faible Non</p>	<p>Pas d'odeur particulière</p> <p>Il y a une coloration, mais pas/peu d'odeur Odeur de curcuma légère</p> <p>Faible Non</p>

CONSTATS : Par la présence de curcuma, le riz se colore, mais a peu de saveur en bouche.