

Compétition aromatique, qui sera le plus fort ?

C5-2.5 Les familles de légumes
C5-2.5 Histoire de la cuisine
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons, osmose

Situation professionnelle

Fin novembre, le restaurant « les bons plats » à Moulins (03), s'associe avec un maraîcher local pour la semaine du « végétal et du bien-être ».

Dans le cadre de la semaine du goût, le chef vous invite à réaliser des bouillons aromatiques pour initier les papilles des collégiens aux aromates que l'on trouve dans le jardin tout au long de l'année.

Problématique

Vous disposez de différents paniers, chacun composé avec un bulbe, une herbe et un légume. Vous choisissez un panier afin d'aromatiser une eau bouillante salée. Qui sera le plus aromatique ? Pour cela, vous devez réaliser des tests aromatiques pour chacun des trois ingrédients de votre panier.

Synthèse

À la fin de votre production, vous dégusterez à l'aveugle tous les bouillons aromatiques. À l'issue de ce travail d'expertise, vous expliquerez quels produits du jardin sont à quantité égale les plus aromatiques, voire même ceux qui ne le sont pas. Vous en déduirez les quantités à adapter dans une recette.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les aromates dans les bouillons

Les familles de légumes

.....

.....

.....

Les aromates

.....

.....

.....

L'histoire du « bouillon restaurant »

.....

.....

.....

Atelier de production

- 1. Production de groupe (protocoles)**
- 2. Analyse sensorielle à l'aveugle**
- 3. Pour aller plus loin :**

Cf. : cours sur les familles de légumes

[Le bouillon Chartier à Paris](#)





Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : _____

But : Décrire, analyser le produit « Témoin ».

Compétences visées C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

Les sens à l'aveugle	Votre avis :	le bulbe	L'herbe	Le 3e légume
Sentir :		Puissance de l'odeur de 1 à 10 1 ----- 5 ----- 10	Puissance de l'odeur de 1 à 10 1 ----- 5 ----- 10	Puissance de l'odeur de 1 à 10 1 ----- 5 ----- 10
Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur		Puissance de la saveur de 1 à 10 1 ----- 5 ----- 10	Puissance de la saveur de 1 à 10 1 ----- 5 ----- 10	Puissance de la saveur de 1 à 10 1 ----- 5 ----- 10

CONSTATS :

- 1- Classer dans l'ordre les ingrédients du plus aromatique au moins aromatique.
- 2- Avez-vous trouvé un ingrédient très peu aromatisant ? Lequel ?
- 3- Quelle est selon vous l'importance de la taille des ingrédients (tel que les deux tailles de carottes) pour l'aromatisation du bouillon ?