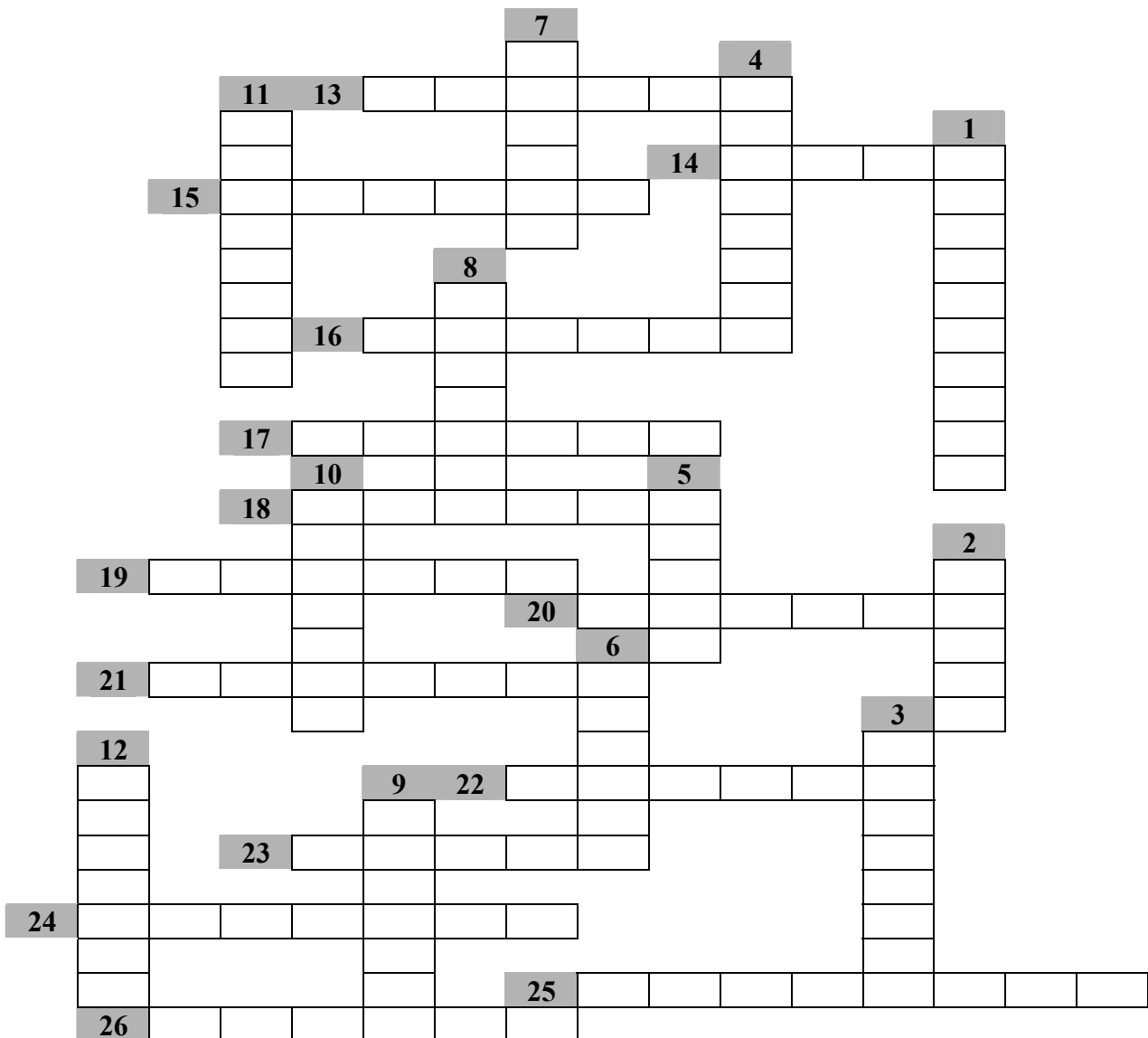


LES CUISSONS, LE MATERIEL, LES TERMES CULINAIRES



- 1-Refroidir un aliment à l'eau courante. 2- Cuire par immersion dans une négresse. 3-Légumes coupés en petits dés. 4- Faire sauter en colorant. 5- Cuire un aliment au four ou à la broche. 6- Cuire des aliments coupés en morceaux, à couvert au four dans un liquide. 7- Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison. 8- Permet de cuire les ragoûts, les poêlés et les braisés. 9- Permet de débarrasser les aliments. 10- Permet de réaliser des viandes sautées. 11- Laisser des aliments dans l'eau courante pour enlever les impuretés. 12-Couper en tranches fines et minces. 13- Sauter sans coloration. 14-Eliminer l'eau de végétation d'un légume. 15-technique de cuisson applicable aux légumes. 16- Cuire dans un liquide. 17- Cuire au four à couvert avec une garniture aromatique. 18- Cuire un aliment à feu vif à découvert avec un peu de matière grasse. 19- Cuire lentement à couvert un aliment dans son eau de végétation avec un peu de beurre. 20- Caraméliser les sucs d'une viande. 21- Cuire un aliment en contact direct avec un grill. 22- Eliminer la peau de certains légumes. 23- Permet de réserver des aliments dans un liquide. 24- Permet de passer les fonds les sauces et les potages. 25- Fin filament. 26- Cuire dans un polycuiseur.