

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.4

**Les épices,
condiments et aromates**





LES ASSAISONNEMENTS

GENERALITE :

- Le sens de chacune de ces substances, si largement employées est très voisine les unes des autres dans leur utilisation, et se confond dans la pratique du langage courant.

LES AROMATES

DEFINITION :

➤ Originaires pour la plupart d'Europe, les aromates représentent des substances végétales exhalant des effluves aromatiques, une saveur caractéristique douce et agréable, une odeur suave, parfumée, généralement peu épicée. Elles servent à parfumer, améliorer le goût, la couleur et la présentation des plats.

Exemples: *Basilic, Cerfeuil, Estragon, Persil, Thym, Aneth, Menthe, Romarin, Sauge, Laurier, etc.*

LES EPICES

DEFINITION :

➤ Originaires pour la plupart des tropiques ou d'Asie, les épices représentent les parties séchées des plantes aromatiques. Elles sont utilisées seules ou en mélange, destinées à relever la saveur des mets, à les parfumer ou à les colorer tout en communiquant une saveur particulière. Les épices sont utilisées à faible dose.

Exemples: *Cayenne, Poivre, Paprika, Curry, Safran, Muscade, Vanille, Gingembre, Genièvre, Girofle, etc.*

LES CONDIMENTS

DEFINITION :

➤ Ils représentent des substances à la fois aromatiques et épicées ajoutées aux aliments pour en relever ou accentuer le goût, mais aussi pour les aromatiser.
➤ Ce terme s'applique également aux substances ajoutées " sur table " aux aliments déjà préparés.

Exemples: *Beurre, Vinaigre, Cornichons, Moutarde, Miel, Ketchup, Sel, Oignons, Raifort, Sucre, etc.*

LE TERME " ASSAISONNEMENT "

Il signifie rehausser le goût de préparations culinaires.

Il est utilisé lorsque le cuisinier ajoute à ses préparations soit des aromates, soit des épices, soit des condiments.

Dans la pratique courante, l'assaisonnement sans précision particulière signifie simplement ajouter aux préparations du sel et du poivre.