

**Chapitre 1.3 – Le matériel**

**Sous chapitre 1.3.2**

**La batterie de cuisine**



### DEFINITION :

- La batterie de cuisine regroupe l'ensemble du matériel ou des « ustensiles » mobiles nécessaires à la préparation et à la cuisson des aliments.

### CLASSIFICATION :

La batterie de cuisine comprend trois sortes de matériel :

- matériel mobile de cuisson (russes, sauteuses, sautoirs, etc.)
- matériel de préparation et matériel à débarrasser (plaques, calottes, bahuts, BM, bacs GN)
- le petit matériel ou ustensiles accessoires (louches, écumoirs, fouets, chinois, etc.)

### MATERIAUX UTILISES :

- Cuivre non étamé : bassines à reverdir, poêlons à sucre, bassins à génoises.
- Cuivre étamé de forte épaisseur, martelé ou embouti : russes, sauteuses, sautoirs, etc.
- Cuivre extérieur, acier inoxydable intérieur : russes, sauteuses, sautoirs, cocottes rondes et ovales, poêles rondes et ovales, matériel de présentation et de flambage.
- Aluminium embouti ou martelé de forte épaisseur : rondeaux, marmites basses et hautes, plaques à rôtir, turbotières, poissonnières.
- Acier inoxydable • 18/10 • fond cuivre ou aluminium recouvert d'acier inoxydable : russes, sautoirs, sauteuses, rondeaux, marmites, etc.
- Tôle d'acier noir de forte épaisseur : poêles à poissons, à omelettes, à crêpes, à blinis, dessous de tourtières, plaques à pâtisserie, bassines à friture.
- Fonte : marmites à ragoûts, cocottes, poêlons.
- Acier inoxydable : plaques, calottes, bahuts, louches, pochons, spatules à réduction, araignées, passoires à queue.
- Plastiques alimentaires (polycarbonates) : bacs modulaires aux dimensions «gastronomes».
- Exoglass : spatules, découpoirs.
- Polycarbonate : planches à découper, rouleaux à pâtisserie.

### PROPRIETES DES MATERIAUX :

Les matériaux utilisés pour la fabrication du petit matériel mobile de cuisson doivent être :

- fabriqués à partir de matériaux alimentaires ne présentant aucun risque de toxicité,
- bons conducteurs de la chaleur sans point de surchauffe et indéformables,
- résistants aux chocs, aux mauvais traitements et aux utilisations successives,
- faciles à entretenir.

Les récipients utilisés sur les plaques électriques et induction doivent être pourvus de fonds renforcés, parfaitement plats, indéformables et d'une bonne conductibilité de la chaleur.

### **Cas particulier du matériel en cuivre :**

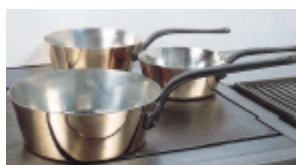
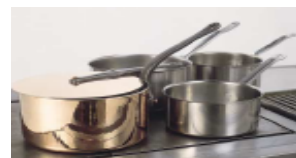
*L'utilisation en cuisine du matériel en cuivre nécessite les précautions suivantes :*

- *nettoyage au sel et au vinaigre avant chaque utilisation pour le matériel non étamé,*
- *vérification régulière de l'étamage, particulièrement au fond du récipient et au niveau des rivets, des anses, ou de la queue.*

Le cuivre est un matériau de cuisson et non de débarrassage : il ne faut jamais y laisser séjourner les aliments (risque d'oxydation du cuivre, avec formation de vert de gris).

## MATERIEL MOBILE DE CUISSON

<b>RUSSE</b>	Permet de cuire les aliments en petites quantités dans un liquide.
<b>SAUTOIR</b>	Permet de réaliser les viandes sautées (côtes de porc ou de veau, tournedos, noisettes, etc.).
<b>SAUTEUSE</b>	Permet de réaliser les viandes sautées (côtes de veau, noisettes d'agneau...), d'étuver les légumes, de confectionner les sauces (hollandaise, béarnaise, veloutés, Béchamel, etc.).
<b>PLAQUE A ROTIR</b>	Permet de rôtir les viandes et les volailles.
<b>RONDEAU HAUT</b>	Permet de cuire dans un liquide (fonds, potages, pâtes alimentaires, riz créole, légumes secs, viandes pochées, etc.).
<b>RONDEAU BAS</b>	Permet de cuire lentement et régulièrement les ragoûts, les poêlés, les braisés et de réaliser les sauces et les veloutés.
<b>MARMITE</b>	Permet de cuire dans une grande quantité de liquide.
<b>POISSONNIERE</b>	Permet de pocher ou de braiser les poissons longs (saumons, brochets, tronçons de colin, ...).
<b>POÊLES</b> (Tôle d'acier noir de forte épaisseur ou en aluminium avec un revêtement antiadhésif)	<p><u>Poêle à poisson ovale :</u> Permet de cuire les poissons meuniers.</p> <p><u>Poêle à omelettes :</u> Permet de réaliser les omelettes ou de faire sauter certains légumes.</p> <p><u>Poêle à crêpes :</u> Permet de réaliser les crêpes.</p>



*NB : Les poêles en tôle d'acier ne se portent pas à la plonge. Elles sont chauffées et frottées avec du gros sel, remises sur le brûleur avec de l'huile, puis essuyées avec un chiffon propre ou du papier absorbant et rangées à l'abri des projections.*



## MATERIEL DE PREPARATION ET MATERIEL A DEBARRASSER

### PLAQUE À DÉBARRASSER

Permet d'éplucher, de transporter ou de débarrasser les aliments.



### CALOTTE

Permet de débarrasser, de transporter ou de réserver les aliments ; peut être utilisée pour laver les légumes.



### BAHUT

Permet de débarrasser, de transporter ou de réserver des aliments dans un liquide ; peut être utilisé pour laver les légumes et faire dégorger les viandes et les poissons.



### BAIN-MARIE À SAUCE

Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.



### PLAQUE A BAIN-MARIE

Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.  
La caisse à bain-marie (ou plaque à rôtir) comporte une grille. Cette caisse reçoit les bains-marie et de l'eau qui ne doit pas bouillir



### BAC GASTRONORME (INOX)

Permet de débarrasser, de refroidir, de transporter, de remettre en température ou de cuire les aliments (peut s'insérer dans les comptoirs de distribution).



### BAC GASTRONORME (POLYCARBONATE)

Permet de préparer, congeler, débarrasser et servir les aliments.



NOTA : Les dimensions des bacs gastronormes (GN) correspondent aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisson.

## La norme dimensionnelle européenne « Gastronorme – (GN) »

- Elle est la base de tous les équipements de dimension multiples et sous multiples : chariots de transport, stockage réfrigéré, cellules de refroidissement, fours...
- Les bacs gastronormes remplacent la batterie de cuisine classique.
- On distingue :
  - Les bacs gastronormes inox : pleins et les bacs perforés (cuisson à la vapeur des légumes) de 4 profondeurs 65 – 100 – 150 – 200 mm  
Attention : Ces bacs en acier inoxydable ne s'utilisent pas sur les feux vifs et sur les plaques de mijotage.
  - Les bacs gastronormes polycarbonate : pleins, de même profondeur que les bacs inox, ils permettent de stocker, débarrasser les aliments.
  - Les grilles inox et les plaques de cuisson en tôle ou à revêtement anti-adhésif.
- 7 tailles :
  - 2/1 → 650 x 530 mm
  - **1/1 → 530 x 325 mm = 16 à 20 portions**
  - 1/2 → 325 x 265 mm = 6 à 10 portions
  - 1/3 → 325 x 176 mm = 4 à 8 portions.
  - 1/4 → 265 x 162 mm = 4 à 6 portions
  - 1/6 → 176 x 162 mm = 1 plat garni
  - 1/9 → 176 x 162 mm = 1 portion (Viande ou légume)

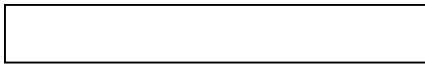
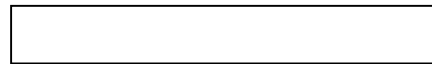


### La norme dimensionnelle européenne « Euronorme »

- Norme dimensionnelle essentiellement utilisée en boulangerie et pâtisserie,
- Plaques et grilles de 600mm x 400mm,
- La dimension des équipements est adaptée en conséquence : chariots de transport, stockage réfrigéré, cellules de refroidissement, fours, chambre de pousse.....



# LA BATTERIE DE CUISINE



**BRAISIERE**



**TURBOTIERE**



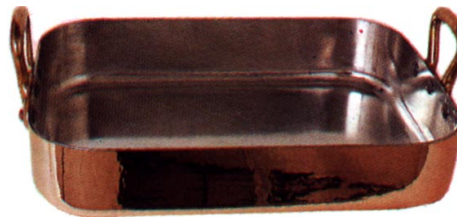
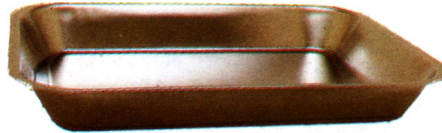
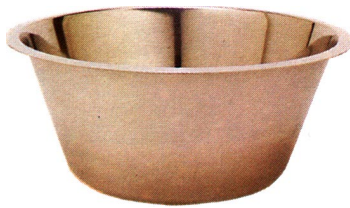
**PASSOIRE A PIEDS**



**PASSOIRE A QUEUE**



# LA BATTERIE DE CUISINE



**FRITEUSE**



**P. A BLINIS**



**P. A CREPES**