

**Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.0**

**Les opérations préliminaires**



## LES OPERATIONS PRELIMINAIRES

### DEFINITION:

➤ Les opérations préliminaires s'adressent au traitement de produits bruts. Phases de travail qui interviennent avant la mise en cuisson d'une préparation.

### LEGUMES

**1<sup>er</sup> niveau de traitement:** *Eplucher, Equeuter, Peler, Effiler, Ecosser* pour éliminer toutes les parties non comestibles ou nuisibles des légumes.

**2<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Laver, Désinfecter, Rincer* soigneusement pour éliminer les parties terreuses et microbiennes des produits.

**3<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Tailler, Tourner, Hacher* travail de découpe les légumes en fonction de la recette.

### VOLAILLE

**1<sup>er</sup> niveau de traitement:** *Etirer, Flamber* pour retirer la peau écailleuse des pattes et éliminer les plumes et siccots restant sur la peau.

**2<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Vider* c'est extraire les viscères en prenant soin qu'elles ne soient pas en contact de la volaille et de la planche.

**3<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Brider* ce travail permet de rassembler la volaille, d'améliorer sa présentation et uniformiser sa cuisson.

### VIANDE

**1<sup>er</sup> niveau de traitement:** *Désosser* cette action permet de retirer tous les os et parties non comestibles d'un quartier de viande pour ne conserver que les muscles.

**2<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Parer, Dégraisser* élimination suivant son utilisation d'une partie ou de la totalité du gras et des nerfs d'un muscle.

**3<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Détailler* travail de piéçage de la viande en morceaux de formes diverses suivant la recette.

### POISSON

**1<sup>er</sup> niveau de traitement:** *Ebarber, Ecailler, Vider, Limoner* un poisson pour éliminer toutes parties non comestibles et favoriser la présentation.

**2<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Etêter, désarêter* travail qui consiste à retirer la tête et les os d'un poisson suivant son utilisation.

**3<sup>ème</sup> niveau de traitement:** *Tronçonner, Fileter, Piécer* travail de découpe d'un poisson rond ou plat avec ou sans os.