

LES TAILLAGES EN CUISINE

TECHNIQUES ET UTILISATIONS

	NOM DU TAILLAGE	DIMENSIONS (ENVIRON)	VISUEL	EXEMPLES DE LÉGUMES	UTILISATIONS
ÉMINCER	Émincé	1 à 2 mm		Oignon, poireau, chou, fenouil	Sautés, fondue, garnitures
	Julienne	1 à 2 mm x 4 à 5 cm		Carotte, céleri, courgette	Potages, salades, garnitures fines
	Chiffonnade	Lanières fines		Salade, épinard, herbes	Salades, décoration
	Rondelles	2 à 5 mm		Carotte, courgette, concombre	Sautés, gratins, décoration
TAILLER EN BÂTONNETS	Bâtonnet	0,5 x 0,5 x 4 à 5 cm		Carotte, céleri, courgette	Minestrone, julienne, garnitures
	Allumette	0,2 x 0,2 x 4 à 5 cm		Carotte, céleri	Décoration, friture
	Mirepoix	1 x 1 x 5 cm		Carotte, céleri, poireau	Fonds, bouillons, pot-au-feu
TAILLER EN DÉS	Brunoise	1 à 2 mm		Carotte, céleri, navet	Sauces, farces, garnitures fines
	Concassé	3 à 5 mm		Tomate, poivron	Sauces, salades, coulis
	Macédoine	5 à 10 mm		Légumes variés	Salades composées, garnitures
	Paysanne	1 à 2 cm, plat		Carotte, navet, courgette	Potages, jardinières, sautés
AUTRES TAILLAGES	Rondelle biais	3 à 5 mm, en biais		Carotte, poireau	Sautés, garnitures
	Oblique	1 à 2 cm, en biais		Carotte, poireau, céleri	Garnitures, présentation
	Tourné	5 à 7 faces, 3 à 5 cm		Pomme de terre, navet	Garniture classique, plats gastronomiques
	Ciseler	Très fin		Persil, ciboulette, estragon	Assaisonnement, finition
TAILLAGES SPÉCIFIQUES	Noisette	Petites boules (Ø 1 à 2 cm)		Pomme de terre, carotte, melon	Garnitures, potages, décoration
	Olive	Forme d'olive (2 à 3 cm)		Pomme de terre, navet	Garnitures, plats traditionnels
	Parisienne	Petites billes (Ø 0,5 à 1 cm)		Carotte, courgette, navet	Garnitures, potages, décor
	Chips	Très fines (1 mm)		Pomme de terre, betterave, courgette	Friture, décoration, amuse-bouches

