


Méthodes de cuisson Viande de boucherie / Légumes / Féculant

Représentation graphique «denrée alimentaire/liquide»

Échelle de couleurs Aliments / Liquides

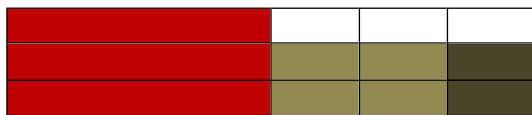
	Viande de boucherie, volaille
	Féculant "pommes de terre, riz, ..."
	Légumes
	Eau
	Fond de légumes
	Bouillon
	Fond de veau
	Demi-glace

Où:

Au four, au combisteamer, sur la plaque de cuisson

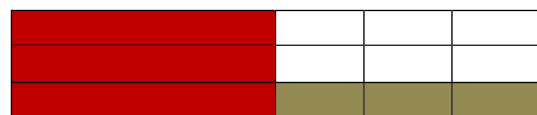
Comment:

Braisage de morceaux de viande



10 % Mirepoix

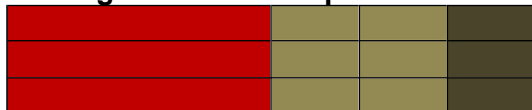
Glaçage de viande en portions



10 % Mirepoix

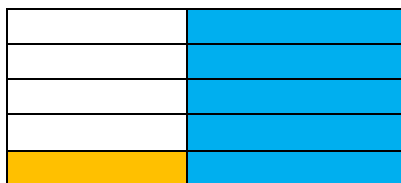
"Après deux tiers du temps de cuisson - enlever le couvercle et arroser continuellement = glaçage brillant".

Braisage de viande en portions

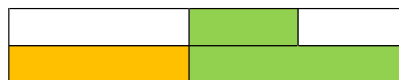


10 % Mirepoix

Riz créole

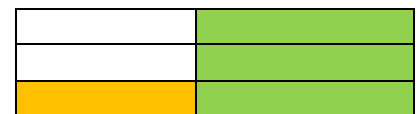


Riz pilaf



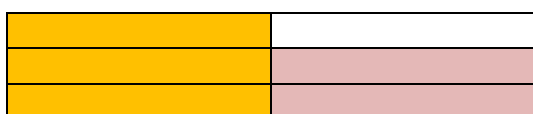
+ Combinaisons aromatique (oignon, ...)

Risotto



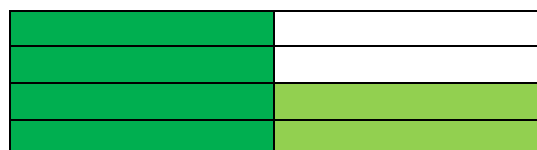
+ Combinaisons aromatique (oignon, ...)

Braisage de pommes fondantes



+ Combinaisons aromatique

Braisage de légumes



10 % de Matignon