

LA BATTERIE DE CUISINE

I Définition

La batterie de cuisine regroupe l'ensemble du matériel mobile, ustensiles et accessoires nécessaires à la préparation et à la cuisson des aliments.

II Matériel mobile de cuisson

Matériel	Matériaux	Utilisations
Marmite ou pot au feu 	En acier inoxydable	Permet de cuire dans une grande quantité de liquide.
Russe 	En acier inoxydable	Permet de cuire les aliments en petites quantités dans un liquide.
Sautoir 	En acier inoxydable	Permet de réaliser les viandes sautées (côtes de porc ou de veau, tournedos noisette...)
Sauteuse 	En acier inoxydable	Permet de réaliser les viandes sautées (côtes de veau, noisettes d'agneau, suprêmes de volailles), d'étuver les légumes, de confectionner les sauces (hollandaise, béarnaise, veloutés, Béchamel...)
Plaque à rôtir 	En acier inoxydable	Permet de rôtir les viandes et les volailles.

Rondeau haut 	En acier inoxydable	Permet de cuire dans un liquide (fonds, potages, pâtes alimentaires, riz créole, légumes secs, viandes pochées...).
Rondeau bas 	En acier inoxydable	Permet de cuire lentement et régulièrement les ragoûts, les poêlés, les braisés et de réaliser les sauces et les veloutés.
Braisière 	En cuivre étamé	Permet de braiser de grosses pièces de viande.
Plaque à poisson 	En cuivre étamé	Permet de cuire les poissons pochés au court-mouillement.
Turbotière 	En cuivre étamé	Permet de pocher ou de braiser les poissons plats (turbot, barbues...).
Poissonnière	En acier inoxydable	Permet de pocher ou de braiser les poissons longs

		(saumons, brochets, tronçons de colin...).
Casserole à pommes Anna 	En cuivre étamé	Permet de cuire les pommes Anna, Darphin et leurs dérivés.
Marmite à pommes vapeur 	En cuivre étamé	Permet de cuire ou de présenter les pommes vapeur.
Poêle à poisson 	En Tôle d'acier	Permet de cuire les poissons meuniers.
Poêle à crêpe 	En tôle d'acier	Permet de réaliser les crêpes.

Poêle à omelette 	En tôle d'acier	Permet de réaliser les omelettes ou de sauter certains légumes (pommes de terre, courgettes, aubergines...).
--	------------------------	--

III Matériel de préparation et de débarrassage

Matériel	Description	Utilisations
Plaque à débarrasser 	En acier inoxydable	Permet de contenir, de transporter ou de débarrasser les aliments ou les épluchures.
Calotte 	En acier inoxydable	Permet de débarrasser, de transporter ou de réserver les aliments. Elle peut être utilisée pour laver les légumes.
Bahut 	En acier inoxydable	Permet de débarrasser, de transporter ou de réserver des aliments dans un liquide. Il peut être utilisé pour laver les légumes et faire dégorger les viandes et les poissons.
Bain- marie à sauce	En acier inoxydable ou en cuivre étamé	Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au

		chaud.
Bain- marie à potage 	En acier inoxydable	Permet de débarrasser et de maintenir les potages au chaud.
Caisse à bain- marie 	En acier inoxydable	Permet de contenir l'eau du bain- marie.
Bac gastronome (GN) 	En acier inoxydable	Permet de débarrasser, de refroidir, de transporter, de remettre en température ou de cuire les aliments.
Bac gastronome (GN) 	En polycarbonate	Permet de préparer, congeler, débarrasser et servir les aliments.

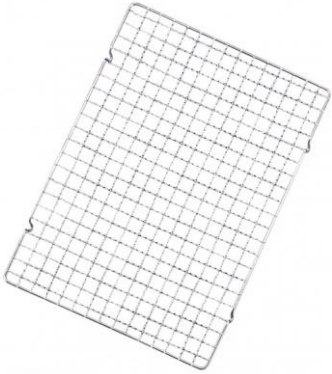
IV Petit matériel, ustensiles et accessoires

Matériel	Matériaux	Utilisations
Chinois 	En acier inoxydable	Permet de passer les fonds, les sauces et les potages.
Passoire à anse ou à queue 	En acier inoxydables	Permet d'égoutter les aliments ou de les chauffer en chauffante.
Araignée 	En acier inoxydable	Permet d'enlever les aliments frits.
Ecumoire 	En acier inoxydable	Permet d'écumer ou de dégraisser les fonds et les sauces.
Louche 	En acier inoxydable	Permet de servir la préparation liquide.

Pochon 	En acier inoxydable	Permet d'arroser la viande pendant la cuisson, de fouler, de servir la sauce , les potages ou les soupes.
Spatule coudée 	En acier inoxydable	Permet de retourner les pièces de viande ne supportant pas d'être piquées.
Spatule plate 	En acier inoxydable	Permet de lisser la crème.
Fouet à blancs 	En fils d'acier	Permet de monter les blancs d'œufs en neige.
Fouet à sauce 	En fils d'acier	Permet de réaliser les sauces.
Spatule en bois 	En bois	Permet de remuer les préparations consistantes.
Ramequin	En pyrex	Permet de cuire les crèmes, les flans...

		
---	--	--

V Petit matériel spécifique à la pâtisserie

Matériel	Matériaux	Utilisations
Plaque à pâtisserie 	Anti- adhésive	Permet de cuire les pièces de pâtisserie.
Grille à pâtisserie 	En acier inoxydable	Permet de cuire ou de débarrasser les pièces de pâtisserie.
Bassin à blancs	En cuivre	Permet de monter les blancs d'œufs en neige.

		
Poêlon à sucre 	En cuivre	Permet de cuire le sucre.
Tamis   	En métal ou en bois	Permet de tamiser la farine.
Brosse à farine	En soie naturelle	Permet d'enlever l'excédent de farine.

		
Coupe- pâte 	En acier inoxydable	Permet de couper la pâte.
Pique-vite 	En bois plastique	Permet de piquer la pâte.
Poche à douille 	En plastique	Permet de couler les pâtes ou de décorer les bûches et les gâteaux.
Corne	En polypropylène rigide	Permet de corner les récipients.

			
Emporte-pièces 		En acier inoxydable	Permettent de couper la pâte.
Planche à découper 		En polyéthylène	Permet de découper les aliments.
Rouleau à pâtisserie 		En bois	Permet d'étaler la pâte
Cercle à tarte 		En acier inoxydable	Permet de réaliser les tartes.

Moule à tarte 	Antiadhésif	Permet de réaliser les tartes.
Moule à bûche de Noël 	Antiadhésif	Permet de réaliser les bûches de Noël.
Pinceau à pâtisserie 	En silicone lamelle	Permet de lustrer, dorer, beurrer et badigeonner.
Moule à cake 	Antiadhésif	Permet de réaliser des cakes.
Pince à chiqueter 	En acier inoxydable	Permet de pincer les crêtes de la pâte.

MONSIEUR DIATTA