

LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE ET OUTILLAGE

I Définition

La coutellerie professionnelle est l'ensemble des couteaux utilisés en cuisine.

II Les types de couteaux professionnels

Désignation	Description	Utilisations
Couteau d'office 	Manche noir à virole. Lame de 7 à 11 cm.	Sert principalement à éplucher et tourner les légumes.
Couteau à filet de sole 	Lame très flexible, de 18 cm.	Sert principalement à lever les filets de poisson et occasionnellement à ciseler les oignons ou les échalotes.
Couteau éminceur 	Lame rivetée, rigide et épaisse de 18 à 22 cm.	Sert principalement à tailler et à émincer les légumes.
Couteau de chef 	Lame rivetée très épaisse, de 25 à 30 cm.	Sert principalement à découper les viandes crues, les volailles et à hacher finement.
Couteau abatte ou abattre ou demi -batte 	Lame riveté particulièrement épaisse au talon (6 à 8mm) de 25à 30 cm.	Sert particulièrement à fendre les sections cartilagineuses et osseuses, à concasser les os ou à aplatir les pièces de viande

<p>Couteau à poisson</p> 	<p>Lame rivetée de 35 à 40 cm, aux dents profilées.</p>	<p>Sert principalement à couper les darnes de gros poissons.</p>
<p>Couteau économe</p> 	<p>Manche noir à virole.</p>	<p>Sert exclusivement à peler (éplucher) les légumes et certains fruits.</p>
<p>Couteau à dénervier</p> 	<p>Lame flexible, rivetée, de 15 à 20 cm.</p>	<p>Sert à parer, dénervier, dégraisser les pièces de viande de boucherie.</p>
<p>Couteau cannelier</p> 	<p>Manche noir à virole modèle pour gaucher.</p>	<p>Sert à historier (canneler) les légumes et les fruits (carottes, concombres, citrons, oranges).</p>
<p>Couteau scie</p> 	<p>Lame rigide rivetée, de 28 à 32 cm.</p>	<p>Sert principalement à couper le pain de mie, les entremets, la génoise, les biscuits.</p>
<p>Couteau à désosser</p>	<p>Lame rigide, rivetée, de 14 à 18 cm.</p>	<p>Sert à désosser les pièces de viandes crues (carré d'agneau, de veau, etc....)</p>

		
<p>Couteau écailleur</p> 	<p>En acier inoxydable.</p>	<p>Sert à écailler les poissons.</p>
<p>Couteau à huîtres</p> 	<p>En acier inoxydable.</p>	<p>Sert principalement à ouvrir les huîtres.</p>
<p>Couteau à jambon à l'os</p> 	<p>Lame flexible à olive, rivetée de 28 à 32 cm.</p>	<p>Sert principalement à découper des tranches fines et minces (jambon, saumon fumé ou mariné).</p>
<p>Couteau tranche -lard</p> 	<p>Manche noir à virole, lame flexible de 30à35cm</p>	<p>Sert principalement à trancher les viandes rôties (gigot, grosses pièces de viande de bœuf sans os) et occasionnellement à lever les filets des très gros poissons ronds (saumon, colin).</p>

<p>Grattoir</p> 	<p>En acier inoxydable avec manche noir en polyéthylène</p>	<p>Sert à gratter certains noix comme la muscade, le coco etc.</p>
<p>Couteau à dents de loup</p> 	<p>Manche noir à virole.</p>	<p>Sert à historier certains fruits et légumes</p>
<p>II Outillage</p>		

Désignation	Description	Utilisations
<p>Ciseaux à poisson</p> 	<p>En acier poli ou inoxydable, à très forte denture.</p>	<p>Il sert à ébarber les poissons.</p>
<p>Vide pomme</p> 	<p>Manche noir à virole.</p>	<p>Il sert à évider et éliminer le centre (cœur, péricarpes, pépins) des ananas, des pommes ou des poires.</p>
<p>Dénoyateur ou pince à dénoyauter</p>	<p>En acier inoxydable.</p>	<p>Il sert à enlever les noyaux des olives ou des cerises.</p>

		
<p>Coupe œufs</p> 	<p>En acier inoxydable.</p>	<p>Il sert à découper régulièrement les œufs, en tranches ou quartiers.</p>
<p>Fusil à mèche ronde et plate</p> 	<p>30 cm de longueur.</p>	<p>Il sert à redonner le fil au couteau(le tranchant).</p>
<p>Spatule plate</p> 	<p>Lame inox flexible, à virole de 15 à 30 cm.</p>	<p>Il sert à retourner les viandes ou les poissons ne supportant pas d'être piqués, à masquer, lisser et égaliser.</p>
<p>Lardoire</p> 	<p>Manche en bois.</p>	<p>Elle sert à larder les grosses pièces de viande de boucherie. Exemple : aiguillette de bœuf</p>
<p>Aiguille à brider</p> 	<p>En acier inoxydable.</p>	<p>Elle sert à l'aide de ficelle à fixer et maintenir les membres des volailles, enfin de favoriser la présentation et régulariser la cuisson.</p>
<p>Batte à côtelettes</p>	<p>En acier inoxydable.</p>	<p>Permet d'aplatir et de régulariser l'épaisseur de</p>

		certaines pièces de viandes ou de poissons.
<p>Feuille à fendre à dos droit</p> 	En acier inoxydable.	Elle permet de fendre, couper ou concasser les parties cartilagineuses ou osseuses des grosses pièces de viandes.
<p>Scie à os</p> 	En acier inoxydable.	Elle permet de partager certaines carcasses ou de couper de gros os particulièrement durs.
<p>Mandoline</p> 	En acier inoxydable.	Elle permet de réaliser différentes tailles de légumes : Juliennes Pommes paille Pommes allumettes Pommes chips Pommes sautées Pommes gaufrettes Carottes, navets émincés.
<p>Spatule coudée</p> 	Lame en inox	Elle permet de retourner les pièces de viandes et de poissons.