

LE MATERIEL ELECTROMECHANIQUE ET ELECTROMENAGER

Introduction

Dans le cadre du métier de cuisinier, le matériel électromécanique de même que celui électroménager sont nécessaires pour permettre au travailleur de finir en un temps record des tâches difficilement réalisables avec efficacité et efficacité.

I Matériel électromécanique

Le matériel électromécanique constitue l'ensemble des appareils possédant un moteur électrique.

Ce matériel permet de :

- Travailler de manière rapide et régulière ;
- Rendre le travail beaucoup plus facile ;
- Obtenir de meilleurs rendements.

II Les types de matériel électromécanique

1 Batteur mélangeur et accessoires

Il fonctionne avec différents accessoires (crochet, palette, fouet, batteur).

En fonction du modèle, des accessoires auxiliaires peuvent être adaptés. Il s'agit du coupe-légumes, du hachoir à viande, du cutter, de la meule, du presse-purée, de la râpe à fromage.



2 Eplucheuse, la laveuse et l'essoreuse à légumes

Cet appareil permet d'éplucher des pommes de terre, des carottes, des navets, des céleris-raves etc.

Grâce au changement d'accessoires, on peut effectuer selon le besoin d'autres opérations tel que l'épluchage de certains fruits ou légumes.



3 Trancheur universel

Il facilite le découpage rapide et régulier de la charcuterie, de la viande cuite sans os, du pain de mie pour la réalisation des canapés etc.



4 Cutteur à cuve fixe ou tournante

Cet appareil performant permet de hacher les oignons, l'ail, le persil. Il permet aussi de confectionner des farces diverses telles que les quenelles, des terrines, la chair à saucisse, la viande hachée etc.

Il peut également être utilisé pour réaliser les beurres composés, la sauce mayonnaise et ses dérivés ou pétrir les pâtes (la pâte brisée, la pâte sablée et la détrempe de la pâte feuilletée).



5 Hachoir à viande

Il permet de hacher la viande utilisée pour confectionner les farces diverses et les steaks hachés.



6 Tranche-pain

Cet appareil permet de découper le pain sous diverses formes.



MONSIEUR DIATTA

7 Laminoir



Cet appareil permet d'étaler la pâte feuilletée et la pâte à croissant.

MONSIEUR DIATTA

III Matériel électroménager

Le matériel électroménager constitue l'ensemble des appareils et outils fonctionnant avec l'électricité et destinés à assurer les besoins domestiques ou professionnels.

1 Réfrigérateur

Le réfrigérateur est un appareil muni d'un compartiment principal qui maintient les aliments à une certaine température en bon état.



2 Congélateur

Le congélateur est destiné à stocker les aliments, à les congeler en les maintenant à une température de -18°C



3 Piano

Pièce maîtresse de la cuisine, le piano est un équipement de cuisson aux fonctions multiples. Ses options assez diversifiées lui confèrent son prestige d'être l'apanage des grands chefs cuisiniers.

Cependant de nos jours, le piano n'est plus considéré comme un équipement de luxe puisque étant devenu incontournable pour une cuisine professionnelle moderne.

Il est souvent composé de :

Plaque de cuisson

Gril

Friteuse

Etuve

Four

Etc.



3 Four à micro-onde

Un four à micro-onde est un appareil utilisé pour réchauffer rapidement certains aliments, les décongeler ou les cuire.



4 Salamandre

MONSIEUR DIATTA

Une salamandre est un appareil de cuisson constitué essentiellement d'un plafond rayonnant. La chaleur intense émise par l'élément chauffant permet de gratiner ou de réchauffer rapidement certains plats ou mets.



5 Grill électrique

Un grill électrique est un appareil utilisé pour griller des pièces de poissons, de viande ou certains légumes en contact avec l'élément chauffant.



6 Friteuse électrique

Une friteuse est un appareil de cuisine permettant de frire des pommes de terre, aubergines, patates, beignets, poissons etc



7 Rôtissoire

Une rôtissoire est un appareil électroménager qui permet de rôtir des aliments.



8 Table chauffante

Une table chauffante est un appareil utilisé principalement pour réchauffer les plats dressés pendant le service.

