

LES REGLES DE DRESSAGE DES PLATS EN CUISINE

Introduction

Le dressage des préparations culinaires obéit à des règles précises, spécifiques à chacun des aliments traités. Les aliments servis seront dressés de manière particulière en tenant compte de leur nature, du mode de cuisson appliqué et du matériel de dressage utilisé.

1 Répertoire des différentes règles de dressage des plats

Les types de préparation et les modes de cuisson	Les plats	Le matériel de dressage	Les obligations	Les interdits
- Les consommés	- Consommé brunoise	- Tasse à consommé chaude - Soupière chaude	- Grains de poivre dans le chinois lors du suifiltrage	- Poivrer le consommé filtré
- Les potages : liés, soupes	- Potage Parisien - Potage Saint - Germain	- Soupière chaude - Assiette creuse chaude	- Pluches de cerfeuil	- Poivre moulu dans le potage terminé
- Les hors d'œuvres à base de légumes	- Macédoine de légumes mayonnaise	- Assiette à entremets - Plat de forme ovale	- Assaisonner au moment de l'envoi	- Assaisonner à l'avance
- Hors d'œuvre chauds	- Quiches - Feuilletés divers	- Assiette à entremets - Plat de	- Papier gaufré	- Pas d'entames

		forme ronde ou ovale en fonction de la forme du hors - d'œuvre.		
- Omelettes	- Omelettes roulées - Omelettes plates	- Plat ovale pour les omelettes roulées. - Plat rond pour les omelettes plates	- Dresser en diagonal - Plat beurré - Lustrer au beurre clarifié	
- Les poissons pochés	- Turbot poché - Darne de colin	- Plat long (poisson long) - Assiette à poisson (darne)	- Peau blanche sur le dessus pour le turbot - Citron historié - Persil en branche - Dressage du poisson long en diagonal	- Napper - Servir la sauce à part en saucière
- Les poissons pochés à court - mouillement	- Filet de sole Bonne - Femme	- Plat ovale - Assiette à poisson	- Trancher la tête en diagonale lors de l'habillage	- Rondelles de citron pelées à vif - Citrons historiés - Pas de

				bouquets d'herbes
- Les poissons grillés ou sautés	- Sole grillée - Truite meunière	- Plat ovale ou rond selon la forme du poisson - Assiette à poisson	- Rondelles de citron cannelées - Tranches pelées à vif	- Napper les poissons grillés
- Les fritures	- Poissons - Légumes - Beignets - Œufs	- Assiette à poisson - Plat rond ou ovale selon le type de mets	- Papier gaufré (papier dentelles pour les desserts) - Cas des poissons: Citron historié - Œufs frits : Persil	- Couvrir ou clocher les fritures
- Les braisés	- Légumes - Viandes	- Plat creux - Assiettes classique	- Glacer la pièce - Garniture à part - Saucière à part	- Pas de bouquets d'herbes
- Les ragoût	- Viande - Volaille	- Assiette classique - Légumier	- Saupoudrer de persil haché - Garniture à part	- Pas de bouquet d'herbes
- Les viandes rôties	- Contre-filet - Volaille	- Plat ovale	- Effectuer une entame - Un peu de jus au fond du plat	- Napper la pièce de beurre noisette

MONSIEUR DIATTA

			- Lustrer la pièce	
- Les viandes poêlées	- Carré de veau - Porc - Volaille	- Assiette classique - Plat ovale creux	- Garniture autour de la pièce - Napper la pièce de sauce - Servir le reste de la sauce à part - Glacer	- Napper les pièces tranchées - Bouquet d'herbes
- Les viandes grillées	- Volailles - Steaks	- Assiette classique - Plat beurré long ou rond suivant la forme de la pièce	- Pièces longues en diagonale - Lustrer beurre clarifié - Bouquet de cresson - Saucière à part	- Napper la pièce
- Les viandes sautées	- Steaks - Abats - Côtes d'agneau	- Assiette classique - Plat beurré long ou rond suivant la forme de la pièce	- Tournedos posé sur un croûton frit - Noisette posée sur un croûton frit - Napper	- Pas de bouquet d'herbes

2 Principe

Eviter de surcharger les assiettes avec les aliments.

Jouer sur les contrastes en variant les couleurs des aliments cuisinés ou en ajoutant des éléments de décoration.

Respecter un espace d'un demi ou un centimètre entre les aliments et le bord de l'assiette.

Alterner les formes et les volumes des aliments.

Utiliser dans certains cas la sauce d'accompagnement comme élément de décoration.

Servir un complément de sauce dans une saucière à part et la poser sur la table.