

LES OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Définition :

- Les opérations préliminaires s'adressent au traitement de produits bruts. Phases de travail qui interviennent avant la mise en cuisson d'une préparation.

LÉGUMES

1^{er} NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Éplucher, Équeuter, Peler, Effiler, Écosser

Pour éliminer toutes les parties non comestibles ou nuisibles des légumes.

2^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Laver, Désinfecter, Rincer

Soigneusement pour éliminer les parties terreuses et microbiennes des produits.

3^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Tailler, Tourner, Hacher

Travail de découpe les légumes en fonction de la recette.



VOLAILLE

1^{er} NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Etirer, Flamber

Pour retirer la peau écailleuse des pattes et éliminer les plumes et siccots restants sur la peau.

2^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Vider

C'est extraire les viscères en prenant soin qu'elles ne soient pas en contact de la volaille et de la planche.

3^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Brider

Ce travail permet de rassembler la volaille, d'améliorer sa présentation et uniformiser sa cuisson.



VIANDE

1^{er} NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Désosser

Cette action permet de retirer tous les os et parties non comestibles d'un quartier de viande pour ne conserver que les muscles.

2^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Parer, Dégraisser

Elimination suivant son utilisation d'une partie ou de la totalité du gras et des nerfs d'un muscle.

3^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Détailler

Travail de piéçage de la viande en morceaux de formes diverses suivant la recette.

POISSON

1^{er} NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Ebarber, Ecailler, Vider, Limoner

Un poisson pour éliminer toutes parties non comestibles et favoriser la présentation.

2^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Etêter, Désarêter

Travail qui consiste à retirer la tête et les os d'un poisson suivant son utilisation.

3^e NIVEAU DE TRAITEMENT

➤ Tronçonner, Fileter, Piécer

Travail de découpe d'un poisson rond ou plat avec ou sans os.

