

Le gros matériel

Sommaire de Technologie

| <u>LES MATERIELS</u> | REPARATION | CUISSON | REFRIGERANT | MAINTIEN OU REMISE EN TEMPERATURE | <u>PARTICULARITE</u> |
|----------------------------|------------|---------|-------------|-----------------------------------|--|
| Bain-marie | | | | + | Permet de maintenir les préparations au chaud sans risque de coller au fond. |
| Batteur mélangeur | + | | | | Il favorise le travail du pâtissier pour la conception des pâtes. Le dispositif de sécurité est obligatoire |
| Cellule de refroidissement | | | + | | Elle permet de refroidir très rapidement les préparations cuisinées. |
| Chambre froide | | | + | | Elle maintient une température de 3à6° des aliments et permet ainsi une meilleure conservation. |
| Congélateur | | | + | | Il permet la conservation des aliments surgelés. Privilégier les modèles en armoire |
| Cuiseur à vapeur | | + | | | Les cuissons sont très rapides. L'encombrement est réduit. Il y a un bon maintien des valeurs nutritionnelles des aliments. |
| Cutter | + | | | | Electrique, il permet de hacher les aliments, veiller à sa propreté. |
| Four à air pulsé | | + | | | Grâce à la ventilation et à son chauffage très rapide, les cuissons sont uniformes et rapides. Certains modèles permettent l'introduction de vapeur. |
| Four traditionnel | | + | | | Il est moins utilisé aujourd'hui car il est moins pratique que celui à air pulsé avec introduction de vapeur. |
| Fourneaux | | + | | | A gaz ou électrique, ils sont fiables, robustes et nécessitent peu d'entretien. |
| Friteuses | | + | | | A gaz ou électrique, Elles sont munies le plus souvent d'une zone froide pour mieux préserver la matière grasse. |
| Gril | | + | | | A gaz ou électrique, Il permet de cuire les aliments |

| | | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|--|
| | | | | | devant les clients. |
| Marmite | | + | | | Indispensable dans les grandes cuisines pour cuire les légumes, les pâtes, etc. |
| Micro-ondes | | | | + | Réchauffage rapide, peu encombrant, facile à nettoyer, bonne sécurité. |
| Parmentière | + | | | | Elle permet d'éplucher les pommes de terres. |
| Plaque à induction | | | | + | Elle permet une cuisson ou un réchauffage très rapide. Elle améliore nettement les conditions de travail. |
| Salamandre | | + | | + | Elle est utilisée pour les gratins. Elle permet aussi de maintenir les aliments au chaud, voire d'en cuire certains comme le poisson. |
| Sauteuse basculante | | + | | | Nécessaire dans les grandes cuisines pour réaliser les sautés, les braisés ou les ragoûts. Les modèles basculants sont plus facile à nettoyer. |
| Sorbetière | | | + | | Elle permet la prise (sanglage) des glaces. Il faut veiller tout particulièrement à sa propreté. |
| Table chaude | | | | + | Elle permet de maintenir les aliments au chaud, elle favorise la cuisson des meringues et peut servir d'étuve pour la pâte levée. |