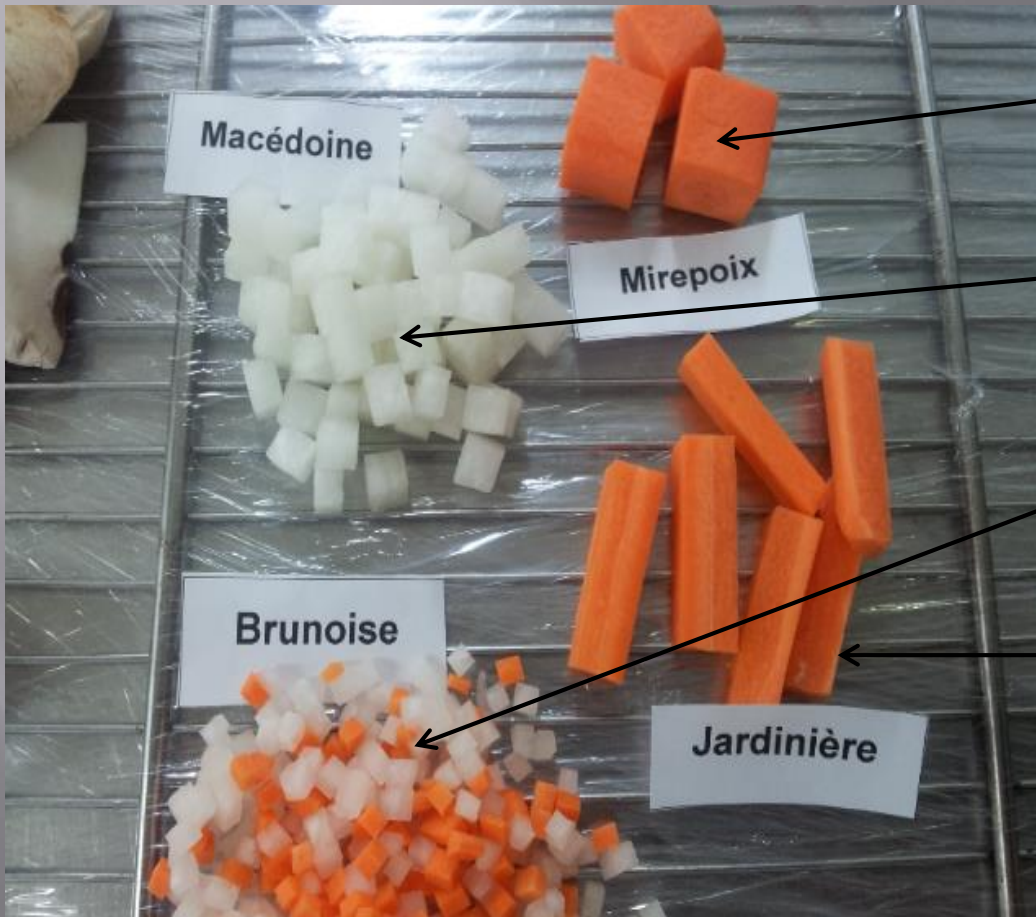


# TAILLAGE, TOURNAGE

Dans les diapositives qui suivent sont détaillés les différents taillage et tournage utilisés au CFA.

# Taillage, Tournage



Mirepoix:  
Cubes de 1 cm sur 1 cm.

Macédoine:  
Cubes de 5 mm sur 5 mm.

Brunoise:  
Petits cubes de 2 mm sur 2 mm.

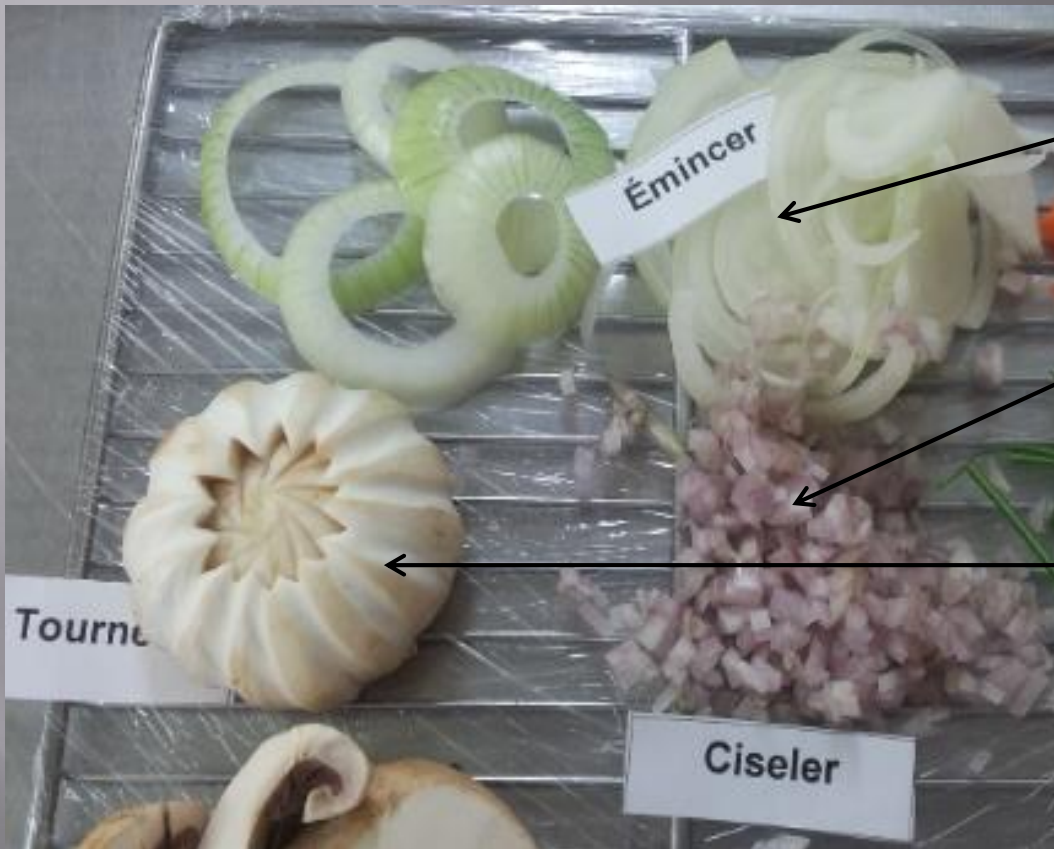
Jardinière:  
Bâtonnets de 5 mm de section sur 3 cm de long.

# Taillage, Tournage



4 tailles différentes pour les pommes de terre tournées

# Taillage, Tournage



## Émincer:

Fine tranche d'un oignon ou d'une échalote.

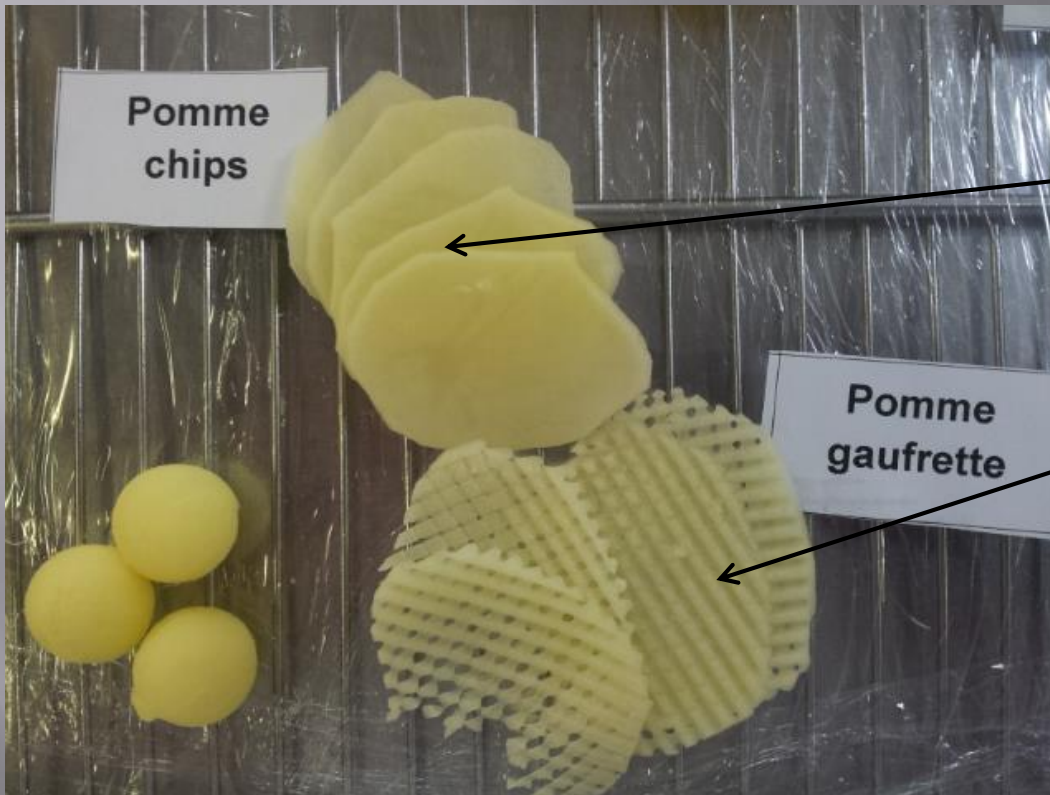
## Ciseler:

Fin cube d'un oignon ou d'une échalote.

## Tête de champignon tournée:

Tête de champignon ou l'on pratique des incisions pour faire un décor.

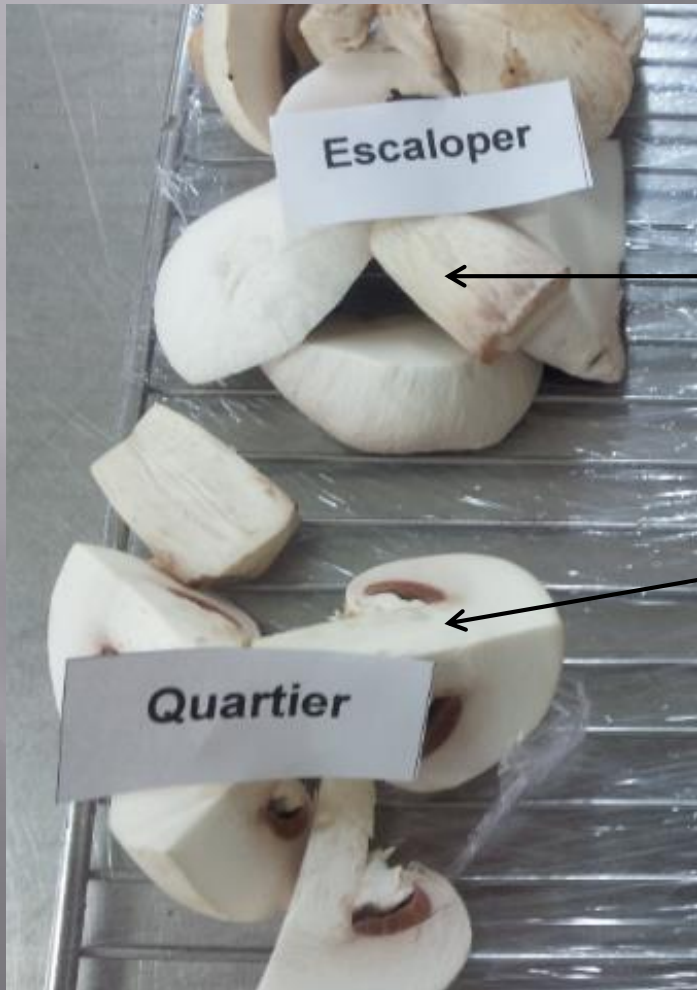
# Taillage, Tournage



Pommes chips:  
Fine rondelle de pomme de terre taillée à la mandoline.

Pommes gaufrettes:  
Fine tranche de pomme de terre avec des trous taillée à la mandoline.

# Taillage, Tournage



## Escaloper:

Tailler la tête d'un champignon de manière à en obtenir de grandes tranches.

## Quartier:

Tailler un champignon en 4.

# Taillage, Tournage



## Paysanne:

Taillage réalisé pour les potages, fine tranche de carotte préalablement coupée en 4 .

## Hacher:

Couper en petits morceaux un aliment.

## Julienne:

Tailler un légume en fin filament.

# Taillage, Tournage



Pommes noisettes:  
Pomme de terre taillée en boule à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

Pommes pont-neuf:  
Grosse frite de 1 cm de section sur 10 cm de long.

Pommes allumettes:  
Petite frite de 5 mm de section sur 10 cm de long.



# Taillage, Tournage



## Peler à vif:

Enlever la peau d'un agrume à l'aide d'un couteau.

## Canneler:

Pratiquer des incisions sur la peau d'un agrume à l'aide d'un canneler.



## Suprême:

Partie charnue d'un quartier d'agrume.