





Différents taillages utiliser en cuisine

<i>Dénomination</i>	<i>Taillage</i>	<i>Technique</i>
<p><u>Brunoise :</u></p> <p><i>(carottes, navets, céleri-rave, poireaux)</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> -Détailler les légumes épluchés et lavés en tranches (1 à 2 mm d'épaisseur). -Mettre ces tranches superposées en petits tas bien à plat sur la planche, tailler de fins bâtonnets de 1 à 3 mm de section. -Tailler (émincer) ces bâtonnets pour obtenir de minuscules dés de 1 à 3 mm de section.
<p><u>Macédoine :</u></p> <p><i>(carottes, navets).</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> -Parer les parties arrondies des légumes épluchés et lavés. -Tailler les légumes parés en tranches de 5 mm de section. -Dans ces tranches tailler des bâtonnets de 5 mm de section. -Dans ces bâtonnets, tailler des cubes (petits dés) de 5 mm de section.
<p><u>Mirepoix :</u></p> <p><i>(Carottes, oignons).</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> -Tailler les carottes et les gros oignons en gros cubes de 1 cm de section environ (pour ce faire, tailler ces légumes en tranches de 1 cm d'épaisseur, ces tranches en bâtonnets de 1 cm de section, ces bâtonnets en cubes). -La mirepoix peut être taillée avec des carottes et oignons non épluchés, mais toujours bien lavés.
<p><u>Paysanne :</u></p> <p><i>(carottes, navets, céleri-rave).</i></p>		<p><u>Pommes de terre, carottes, navets :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Tailler des légumes épluchés et lavés de 8 à 10 mm d'épaisseur. -Dans ces tranches, tailler des bâtonnets en fines lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur. <p>Céleri-branche :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fendre les tiges et côtes en 2, 3, 4 ou plus dans le sens de la longueur. -Tailler « Emincer » finement ces tiges et côtes. <p style="text-align: center;"><u>Choux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Superposer, bien à plat, sur la planche 3 ou 4 feuilles de chou épluché et lavé.

		<p>-Tailler ces feuilles en lamelles de 8 à 10 mm de large. -Tailler ces lamelles en petits carrés.</p> <p style="text-align: center;"><u>Poireaux :</u></p> <p>-Prendre le poireau épluché et lavé sur toute la longueur en 2 ; 3 , 4 selon la grosseur. -Tailler « émincer » finement pour obtenir de minces lamelles.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Julienne :</u></p> <p><i>(choux rouge, carottes, navets, céleri-rave, poireaux).</i></p>		<p>-Détailler les légumes épluchés et lavés en tranches minces (fines, 1 à 2 mm d'épaisseur). -Superposer ces tranches par petits tas bien à plat sur la planche. -Détailler chaque tas « Ciseler » en filaments.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jardinière :</u></p> <p><i>(carottes, navets).</i></p>		<p>-Couper les légumes épluchés et lavés en tronçons de 3 à 4 cm de long. -Parer les parties arrondies de ces tronçons pour obtenir des parallélépipèdes réguliers. -Dans ces tronçons parés, tailler des tranches de 5 mm d'épaisseur. -Dans ces tranches, tailler des bâtonnets de 5 mm de section.</p>
<u>Taillages des pommes frites</u>		
<p style="text-align: center;"><u>Pommes Pont-Neuf</u></p>		<p>-Parer les parties arrondies de la pomme de terre épluchée et lavée (pour obtenir une pomme de terre de la taille d'un gros savon). -<u>Tailler celui-ci en tranches régulières :</u> 1 cm d'épaisseur pour les pommes Pont-neuf. 0.5 cm (5 mm) d'épaisseur pour les pommes Allumettes.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Pommes Allumettes</u></p>		<p>-<u>Tailler ces tranches en bâtonnets réguliers :</u> 1 cm de section pour les pommes Pont-Neuf. 0.5 cm (5 mm) pour les pommes Allumettes.</p>

Tournage des pommes de terres et légumes

Pommes vapeur :

(Ou à l'anglaise).



- Couper « **Parer** » les deux extrémités de la pomme de terre épluchée et lavée.
- Enlever, couper d'une seule fois en arrondissant de haut en bas une parure.
- Faire autant de parures qu'il est nécessaire pour « **tourner** » la pomme de terre (principe, 7 parures sont suffisantes ce qui donne 7 faces à la pomme tournée).

Pommes Château



- Même technique que pour les pommes vapeur ou à l'anglaise, mais elles sont un peu plus grosses.

Pommes Fondantes




- Même technique que pour les pommes vapeur ou à l'anglaise, mais elles sont encore plus grosses que les pommes château.
- De plus, elles comportent un côté plats (une assise).

Pommes Cocottes :



- Même technique que pour les légumes de la bouquetière.

<p><u>Bouquetière :</u></p> <p>(Carottes, navets).</p>		<p><u>Bouquetière :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Couper les légumes épluchés et lavés en tronçons de 4 à 5 cm de long. -Détailer chaque tronçon en plusieurs morceaux (2,3, 4 ou plus selon grosseur). -Abattre les angles de chaque morceau en « arrondissant » pour « dégrossir ». -Par petits coups de couteau, « usiner » chaque morceau, pour lui donner la forme d'une grosse olive. 6terminer, toujours par petits coups de couteau, pour « affiner » le morceau afin d'obtenir un élément « ouvragé ».
---	---	---