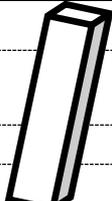


TECHNIQUE (S) DE BASE			TAILLER DES LEGUMES
<b>DEFINITION</b>			Couper ou travailler à partir d'une technique une matière pour lui donner une forme.
Taille de base	Dimension	Appellation	<p><b>Progression :</b>  <b>Champignons :</b>                      Escaloper = laver/sécher et tailler la tête en 4-6 ou 8, réguliers.                      Emincer = Laver/sécher et couper en 2 et faire une assise, avec éminceur tailler en fines lamelles  <b>Paysanne :</b>                      Poireau = supprimer partie verte, fendre en 4 et laver puis émincer en morceaux fins.                      Carotte, navet, pomme de terre = tailler en bâtonnets, fendre en 4/6 en longueur. Puis émincer finement pour obtenir petits carrés ou triangles.  <b>Emincer des feuilles</b> (chou, laitue...) : Trier les feuilles et supprimer les côtés, laver/sécher puis rouler les feuilles et émincer finement.  <b>En quartiers artichaut</b> : Tourner puis enlever le foin, rincer, citronner et tailler le fond en 8 (selon la taille souhaité)  <b>En rondelles ou gaufrettes</b> (≈ épaisses) : Avec éminceur couper en forme cylindrique, émincer à l'aide d'une mandoline. Ou pour tranches épaisses donner forme cylindrique avec un emporte-pièce. Puis détailler des rondelles de 3-5 cm.  <b>Lever des tubes</b> : Détailler le légume en tronçons et avec un vide-pomme détailler des tubes réguliers.  <b>Lever des billes</b> : Avec cuillère à oxtail (5 à 8 mm diamètre) prélever des billes dans le légume.</p>
	1x1 cmx6cm	Pomme Pont-neuf	
	0.5x0.5cmx6cm	Pomme mignonnette, jardinière	
	0.3x0.3cmx6cm	Pomme allumette	
	0.1x0.1cmx6cm	Pomme paille, julienne	
	Cubes de 1 cm	Mirepoix	
	Cubes de 0.5 cm	Macédoine	
	Cubes de 0.1 à 0.3cm	Brunoise	
	Carrés de 1x1cm	Poireau, carotte, navet, pomme de terre	
	Lamelles de 1mm	Pomme gaufrette	
	Lamelle de 1mm	Chips	
	Lamelle de 1 mm	Pomme paille ou julienne	
<b>Commentaires</b>			Taillage se fait avant emploi pour éviter brunissement. Tailler finement et régulièrement. Technique de taillage peut correspondre qu'à un seul type de légume comme les choux ou laitue.

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>PARAGE</b>	Légumes non réguliers	Choisir des légumes suffisamment volumineux
	Pertes importantes	La qualité finale est liée au soin porté lors du parage
<b>BATONNETS</b>	Forme irrégulière	Les coupes de lamelles et des bâtonnets doivent être bien parallèles
	Taille irrégulière	Il est impératif de visualiser dès le départ de la section du légume à obtenir. C'est elle qui conditionne toute la taille
<b>DES</b>	Taille irrégulière	Aligner les bâtonnets parfaitement avant de les tailler.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

**Notion de rendement** : Rapport entre partie comestible, poids net / poids brut.

Certains légumes peuvent avoir de très mauvais rendements. Ainsi une tomate étuvée à un rendement de 50 % Entre évaporation et parures il y a une déperdition de 50 %.

**Pas de pertes lors des parages :**

Rien ne se perd. Les parures de légumes (carottes, échalotes, oignons) peuvent servir comme :

- Garniture aromatique pour les fonds, fumets, jus ou cuisson.
- Pulpe de légume (potage, coulis, liaison de sauce), c'est le cas des carottes, pommes de terre, des poivrons, etc.

**Organisation du poste de travail** : Respecter les règles d'hygiène et la marche en avant. La planche doit avoir qu'un seul légume à la fois, sinon faut nettoyer entre chaque légume. Les légumes à tailler seront à gauche de la planche, ceux en cours au centre et les taillés sont à droite.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Préparer des légumes p 22