TECHNIQUE (S) DE BASE	LES CONDIMENTS		Page : 92/94 Bremard
DEFINITION	Préparation ou substance destinée à relever le goût des aliments ou des préparations culinaires. Souvent d'origine végétale (sel, moutarde, épices...)		
quantités	unité	poids	Progression : Pour 0.650 Kg de Pistou Génois :
Ail	Kg	0.040	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effeuille le basilic 2. Eplucher et dégermer l'ail 3. Mixer dans un blender l'ail, les pignons de pin, le sel, le parmesan et les feuilles de basilic 4. Emulsionner avec l'huile d'olive 5. Assaisonner (si conservation, boîte hermétique stérilisé)
Basilic frais	Botte	8	
Pignon de pin	Kg	0.160	
Sel fin	Kg	Pm	
Parmesan	Kg	0.040	
Huile d'Olive	L	0.40	
			Commentaires : Possibilité d'utiliser un pilon.

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MIXAGE	Pulpe non homogène	Supprimer les tiges ; Tamiser la pulpe si besoins
	Difficulté pour mixer	Ajouter un peu d'huile d'olive pour faciliter le mixage
EMULSION	Emulsion difficile	L'huile doit être émulsionnée dans le blender ou avec un mixeur (pas manuellement)
	Quantité d'huile à ajouter	En fonction de la consistance souhaiter (plus ou moins liquide)
DEGUSTATION	Texture granuleuse	Tamiser la préparation

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

CLASSIFICATION selon saveurs

- Acre : ail, oignon, gingembre, poireau, raifort
- Salé : sel, glutamate de sodium, sauce soja, nuoc-mam, sels aromatisés, Viandox, citron confit au sel
- Acide : moutarde, vinaigre, verjus, cornichons, variante de légumes
- Sucrée/salée : chutney, ketchup, Worcestershire sauce
- Piquant : tabasco, wasabi, moutarde forte

CLASSIFICATION selon origine

- Végétale : ail, sel, poivre, herbes aromatiques, sauce soja
- Animale : nuoc mam, Viandox
- Minérale : sel
- Mixte : pâte de curry, de tandoori
- Préparée : moutarde, chutney...

L'ASSAISONNEMENT AU SEL

Le sel est un exhausteur de goût indispensable pour mettre en valeur un plat préparé. Mais on peut utiliser des produits naturellement salé pour saler un autre aliment : crème d'anchois, roquefort, olives noires....

A
S
S
A
I
S
O
N
N
E
M
E
N
T

EPICES

Poivre, cannelle, gingembre, curcuma, safran, clou de girofle, muscade, macis, badiane, carvi, piment, cumin sésame

AROMATES

Aneth, cerfeuil, basilic, coriandre, ciboulette, citronnelle, estragon, fenouil, marjolaine, menthe, romarin, sauge, sarriette, thym

CONDIMENTS

Ail, oignon, sel, moutardes, vinaigres, légumes et fruits au vinaigre, chutney, ketchup, Tabasco, câpres, sauce soja, nuoc nam, wasabi

LES CONDIMENTS EN TANT QU'EMULSION

En mixant certains condiments, on obtient une pulpe qui contient de nombreux éléments tensio-actifs (émulsifiants). On l'émulsionne avec de l'huile d'olive. Par exemple les pulpes issues :

- de légumes (aioli, tapenades, pistou...),
- de poisson (anchoyade),
- ou de viande.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Sauces émulsionnées froides T 333