

# Des outils adaptés pour tous grâce au numérique

## TECHNOLOGIE CULINAIRE



Classe de CAP cuisine  
1<sup>ère</sup> année

C. F. A - Ecole Hôtelière Avignon - S. Rieccat

2017

## TECHNOLOGIE CULINAIRE



Classe de CAP cuisine  
2<sup>ème</sup> année

C. F. A - Ecole Hôtelière Avignon - S. Rieccat

2017

# LES FONDS

Les fonds de cuisine sont les bases de la cuisine classique : le résultat final d'une préparation dépendra souvent de leur qualité.

## FONDS LIQUIDES

Les bouillons blancs ou bruns obtenus par décoction (cuisson) :

**FONDS DE BASE :** os et parures de viandes, têtes et arêtes de poissons

**FONDS AROMATIQUES :** carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, ail, etc.

### APPELLATIONS

### ELEMENTS DE BASE

FOND BLANC DE VEAU	viande et os de veau
FOND BLANC DE VOLAILLE	abats de volaille et os
FOND BLANC SIMPLE (MARMITE)	os et viande de bœuf
FOND POISSON	têtes et arêtes de poisson
FOND CLAIR	os de veau
FOND BRUN	os de bœuf et de veau
FOND BRAISIERE	os de bœuf et de veau

## FONDS DE CUISINE DIVERSES

Les préparations diverses citées ci-dessous peuvent être utilisées comme fonds.

### APPELLATIONS

GELEES DIVERSES

MIREPOIX ET MATIGNON

LES BLANCS

MARINADES

COURTS-BONDS

DUXELLES

ALIMENTAIRES

GLACES, LES ESSENCES ET LES ROUX : voir

POISSONNIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER

SAUCIER



# Les Préparations de base

## Les fonds



**Un élément de base**  
(os, arêtes, parures)

**3 éléments**

**Liquide de mouillement**  
(eau, vin blanc .....



**Garniture aromatique**  
(carottes, oignons, poireaux,  
Bouquet garni ...)

Taillée en mirepoix,  
jamais colorée

### Classification:

#### Fonds Blancs

! **Élément de base**  
**Sans coloration**

#### Fonds bruns

! **Élément de base**  
**avec coloration**

### Réalisation:

Mélanger les trois éléments, départ à froid, mijoter, dépouiller régulièrement

Colorer l'élément de base, dégraisser, ajouter la GA, suer, ajouter la tomate concentrée, mouiller, mijoter, dépouiller régulièrement

### Conservation:

**1 jour**

**3 jours**

**< 3 jours**

Conditions =>

**AUCUNE**

**REFROIDISSEMENT RÉGLEMENTAIRE**  
(CELLULE REFROIDISSEMENT)

**ETUDE DE**  
**VEILLISSEMENT**