

LES DIFFÉRENTS COUTEAUX

Définitions

Manche à virole

Manche fixée par un cercle métallique.

Manche ou lame rivetée

Manche fixée à la lame par des rivets.

Donner du "fil" à un couteau

Aiguiser le tranchant de la lame.

Les couteaux de cuisine

Couteau d'office

- **Longueur de la lame**
 - 7 à 11 cm.
- **Forme et spécificité**
 - Manche noir à virole ou riveté.
- **Utilité**
 - Épluche un légume et régularise sa forme (le tourner).

Couteau à "filet de sole"

- **Longueur de la lame**
 - 17 à 20 cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame très flexible.
- **Utilité**
 - Tranche les filets de poissons ;
 - Ciseler les oignons (utilisation occasionnelle).

Couteau à émincer

- **Longueur de la lame**
 - 18 à 22 cm.
- **Forme et spécificité**
 - La lame est rigide, épaisse et rivetée.
- **Utilité**
 - Couper et émincer les légumes et les herbes.

Couteau de Chef

- **Longueur de la lame**
 - 25 à 30 cm
- **Forme et spécificité**
 - Lame très épaisse et rivetée.
- **Utilité**
 - Découper et hacher les viandes crues.

Couteau abatte (abattre ou demi-batte)

- **Longueur de la lame**
 - 25 à 30 cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame particulièrement épaisse au niveau du talon (6 à 8 mm).
- **Utilité**
 - Coupe les sections osseuses ou cartilagineuses ;
 - Concasser les os ;
 - Aplatir une pièce de viande.

Couteau à poisson

- **Longueur de la lame**
 - 35 à 40cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame rivetée et dentée (à dents profilées).
- **Utilité**
 - Découpe les poissons au niveau de leur partie médiane en darnes.

Couteau tranche-lard

- **Longueur de la lame**
 - 30 à 35 cm.
- **Forme et spécificité**
 - Manche à virole, lame relativement fine.
- **Utilité**
 - Découpe les viandes rôties en tranches (parfois les poissons).

Couteau à jambons crus

- **Longueur de la lame**
 - 28 à 32 cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame flexible ayant une extrémité arrondie "à olive alvéolée".
- **Utilité**
 - Découpe le jambon en tranches fines.

Couteau scie

- **Longueur de la lame**
 - 20 à 25 cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame dentée, rigide et rivetée.
- **Utilité**
 - Découpe le pain, les biscuits, etc.

Couteau à dénervé

- **Longueur de la lame**
 - 15 à 20cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame flexible et rivetée.
- **Utilité**
 - Dénervé et dégraisse et régularise la forme des pièces de viandes.

Couteau à désosser

- **Longueur de la lame**
 - 14 à 18cm.
- **Forme et spécificité**
 - Lame rigide et rivetée.
- **Utilité**
 - Sépare précisément la viande crue des os.

Couteau cannelé

- **Forme et spécificité**
 - Manche noir à virole, existe pour droitiers et gauchers.
- **Utilité**
 - Utiliser pour canneler les fruits et légumes (action appelée historier).

Couteau à dents de loup

- **Forme et spécificité**
 - Manche noir à virole, lame à double tranchant.
- **Utilité**
 - Découper certains fruits et légumes.

Couteau écailleur

- **Utilité**
 - Écaille le poisson (habillage)

Couteau à huîtres

- **Utilité**
 - Sert à ouvrir les huîtres et autres espèces de bivalves (moules, palourdes, coquilles Saint-Jacques, etc.).

Couteaux japonais

- Couteaux forgés à partir d'un acier ayant une haute teneur en carbone ;
- Disposent d'un tranchant accentué ;
- Manche rond (peu ergonomique) demandant de s'y habituer pour en maîtriser l'utilisation.

Couteau à lame d'acier inoxydable recouverte de céramique blanche

- Lame d'un tranchant parfait ;
- Très fragiles.

Autres ustensiles tranchants utilisés en cuisine

- **Fusil à mèche ronde**

Redonne le "fil" aux couteaux.

- **Fourchette "diapason"**

Retourne les viandes en cuisson (susceptibles d'être piquées).

- **Spatules : plates et coudées**

Lame de 15 à 30cm, non tranchante, flexible, peut être rivetée ou à virole.

Sert à retourner les pièces de viandes en cuisson, à lisser, à égaliser et à masquer.

- **Couteau économe**

Éplucher les fruits et légumes.

- **Vide ananas, vide pomme**

- **Cuiller à lever les légumes**

- **Dénoyauteur**

- **Coupe œufs**

- **Lardoir**

- **Aiguille à piquer**

Pique certaines pièces de viande, de lard gras, etc.

- **Aiguille à brider**

Sert à la préparation des volailles à rôtir.

- **Batte à côtelettes**

- **Feuille à fendre à dos droit**

Découpe les grosses parties de viandes ayant des parties osseuses et cartilagineuses.

- **Scie à os**

- **Mandoline**

Taille les légumes en différentes formes.