

Matériel de cuisson mobile

Le matériel mobile de cuisson est divisé en deux catégories : le matériel de cuisson et le matériel de préparation et à débarrasser. Cependant, les matériaux de fabrication doivent être alimentaires maintenables, de bons conducteurs de chaleur et résistants aux chocs.

Matériel en cuivre

Le cuivre est un matériel de cuisson et non de débarrassage son utilisation requiert beaucoup d'attention. Il faut remuer avec des ustensiles fabriqués de matières qui n'abîment pas, telles que la silicone ou le bois

Le cuivre se lave à l'eau de vaisselle, sans détergents, rinçage conseillé à l'eau bien chaude pour un séchage instantané. Les résidus de cuissons sucrées (confitures) nécessitent parfois un trempage puis lavage à l'eau additionnée de liquide vaisselle doux.

Il est conseillé de laver le cuivre à l'eau sans utiliser de détergents. On le rince à une eau chaude.

→ Élimination des saletés.

→ Séchage rapide.

➤ **Le nettoyage du matériel non étamé :**

- Avec du vinaigre et sel avant l'utilisation
- Rinçage à l'eau

➤ **Le nettoyage du matériel étamé :**

- Vérifier l'étamage de manière régulière : le fond du récipient, la queue, les anses et les rivets.

Différents outils de cuisson

Matériel de cuisson :

Matériel	Matières	Utilités
Braisière	Cuivre étamé	Braiser de la viande en grosses pièces
Casserole à pommes Anna	Cuivre étamé	Cuire des pommes Anna, Darphin et dérivés
Cassolettes diverses	Faïence Cuivre Porcelaine	Gratiner Achever une cuisson Servir directement à table

Cocote en fonte	Fonte émaillée Fonte	Cuire lentement et longuement Mijoter
Marmite	Acier inoxydable Cuivre	Cuire dans une grande quantité de liquide
Marmite à pommes vapeurs		Cuire des pommes vapeur et les présenter
Plaque à poisson	Cuivre Cuivre étamé Acier inoxydable	Cuire du poisson poché au court-mouillement
Plaque à rôtir	Cuivre étamé Acier inoxydable	Rôtir (volailles et viandes)
Poêles	Tôle d'acier noir avec une grande épaisseur : <ul style="list-style-type: none"> • Poêle à poisson ovale • Poêle à omelettes • Poêle à crêpes 	→ Cuire des poissons meuniers → Faire sauter / Cuire des omelettes → Cuire des crêpes
Poêles antiadhésives	Aluminium à fonds épais multimétal / acier inoxydable → avec revêtement antiadhésif	Faire sauter
Poissonnières	Cuivre étamé Acier inoxydable	Pocher ou braiser les poissons longs
Pot au feu / Poêlon / Cassole	Terre cuite vernissée très fragile	Cuire des plats régionaux lentement
Randeau haut / Marmite basse	Cuivre étamé Acier inoxydable	Cuire dans un liquide
Rondeau plat ou bas	Cuivre étamé Acier inoxydable	Cuire des ragouts, des braisés et des poêlés de manière régulière et lente Cuire des veloutés et des sauces
Russe	Cuivre étamé Acier inoxydable	Cuire en petite quantité : fonds de volaille, sauce béchamel, etc.
Sauteuse	Cuivre étamé	Cuire des sauces Faire sauter de la viande Étuvier les légumes

Sautoir / Plat à sauter	Cuivre étamé Acier inoxydable	Faire sauter de la viande
Terrines diverses	Fonte émaillée Grès émaillé & terre cuite vernissée Porcelaine à feu	Cuire des pâtés et certaines terrines
Turbotière	Cuivre étamé	Pocher ou braiser les poissons plats
Wok	Acier trempé Acier noir Fonte Fonte émaillée	Cuire à la vapeur Faire sauter Frire

Matériel pour préparation et débarrasser

Matériel	Matières	Utilités
Bahuts	Acier inoxydable	Réserver des aliments dans un liquide Faire dégorger des poissons et des viandes Laver les légumes
Bains-marie à sauces	Cuivre étamé Acier inoxydable Polycarbonate	Maintenir des sauces au chaud (> 63°) Débarrasser
Calottes	Acier inoxydable	Laver des légumes Transporter, débarrasser et réserver des aliments
Plaque à débarrasser	Acier inoxydable	Éplucher Débarrasser