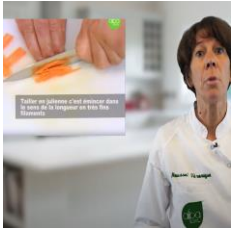
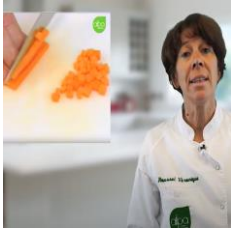


**Techniques de Traitement des Légumes**

**Fiche support**

**Générique**



## Gros plan

À imprimer selon le nombre de groupes.

Je nettoie les légumes en les lavant soigneusement sous l'eau courante. ①

Je prépare les légumes en les épluchant, comme les carottes et les pommes de terre. ②

J'utilise une mandoline avec précaution pour émincer les légumes finement. ④

Je taille les légumes en différentes formes, comme en bâtonnets, julienne ou brunoise. ③

Je vérifie la cuisson des légumes en utilisant des techniques telles que blanchir, glacer ou cuire à blanc. ⑤

Je prends des notes sur les techniques de préparation et de cuisson pour référence future. ⑥

Je prépare les légumes en grande quantité lorsque nécessaire, pour les buffets ou les événements spéciaux. ⑦

Je révise les techniques de préparation après chaque service pour les ajuster si nécessaire. ⑧

# Fiche support



A



B



C



D



E



F



G



H