



cuisiner-3

Cuisiner consiste donc à préparer des plats ou des mets, destinés à des personnes clairement identifiées et selon un objectif précis (social/politique/religieux), en transformant et accommodant une très grande diversité d'aliments, « pré-cuisinés » ou non, d'origine les plus diverses : végétale (légumes verts, secs ou fermentés, fruits frais ou confits, herbes aromatiques...) animale (viandes crues, fumées, salées ou séchées, laits et l'ensemble de ces dérivés crèmes, fromages, yaourts...) eumycètes (champignons frais, séchés ou fermentés) épices, céréales...dont la sélection dépend de la zone géographique et de la culture du cuisinier. Préparer induit également des techniques et du savoir-faire : l'épluchage, la taille, la découpe, des cuissons diverses et variées (ébullanter, rôtir, braiser, poêler, snacker...) ... mais aussi des outils permettant leur mise en œuvre : couteaux (désosseur, éminceur, filet de sole, d'office, santoku...), éplucheurs, passoirs, « chinois », culs de poule, poêles, casseroles, faitouts, cocottes, fours, barbecues, feuilles de bananier, chambres froides, cellule de refroidissement... En fonction de la finalité des plats et des convives auxquels ils sont destinés, ces derniers sont servis dans leur ustensile de cuisson, des vaisselles spécifiques ou dans une assiette selon un dressage plus ou moins étudié voire artistique.