

Objectifs :

- Réaliser des recettes de cuisine ASIATIQUE
- Connaître les produits à utiliser et savoir les associer
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson et d'assaisonnement de ces produits

Participants :

Cuisinier, cuisinière, second de cuisine, chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

LA CUISINE A CONSONANCE ASIATIQUE

Les fondements propres à la cuisine ASIATIQUE

Notion d'identité culturelle
La découverte des associations de produits
L'alliance de saveur

Connaissance des produits à utiliser

Herbes aromatiques
Epices simples et composées
Huiles aromatisées
Les différents sels et substituts

Les techniques culinaires

Les différents styles de cuisines (wok, teppanyaki, vapeur, pho soupe, rouleaux de printemps, maki, californien....),
La mise en œuvre de techniques culinaires appropriées
L'utilisation de son matériel dans la mise en œuvre des techniques culinaires

Pratique culinaire

Confection de différentes recettes reprenant la cuisine de différents pays de l'Asie