

Cook And Co

Formation et Conseil

Objectifs :

- Expliquer la méthode de cuisson au Wok
- Travailler le produit autrement
- Développer la les qualités gustatives des produits
- Apporter une offre variée et exotique aux convives

Personnes concernées :

Second de cuisine – Chef de cuisine

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

7 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

Module de Formation MCT07

AUTOUR DU WOK

L'origine de la cuisson au Wok

Données techniques
Qualités gustatives
Cuisine légère

Les modes d'utilisation du Wok

La cuisson poêlée
La cuisson Vapeur
La cuisson friteuse

Les nouvelles attentes des Clients

Le choix des légumes et des féculents

Les formes, les coupes, les couleurs

Les cuissons

Les pré-cuissons
L'ordre des cuissons
Les cuissons

Les assaisonnements

Les bouillons
Epices et herbes
Les sauces à utiliser
Les assaisonnements à bannir

Les différents types de goût

L'apport du glucose pour les saveurs sucrées
Les produits en saumure pour les saveurs salées
Les épices et piments en remplacement du poivre

Dressage et Mise en valeur