

LES USTENSILES DE CUISINE

I- Généralité :

1- Définition :

Un ustensile de cuisine est un récipient ou un objet servant à préparer, à cuire et à servir les aliments.

Les ustensiles peuvent être en métal, en plastique, en fibres ou bois, en argile, en verre, etc.

Ils doivent être solides, pratiques et de formes simples.



(Croquis des ustensiles de cuisine)

- Ecris le nom de chaque objet représenté sur l'image.
- Entoure en rouge les ustensiles traditionnels et en bleu les ustensiles modernes.

2- Classification des ustensiles de cuisine :

Les ustensiles de cuisine sont de deux sortes :

- **Les ustensiles traditionnels** (calebasse, mortier, pilon, écuelle, van, etc.) ;
- **Les ustensiles modernes** (casserole, assiette, saladier, cocotte, etc.).

3- Utilisation des ustensiles de cuisine :

Les ustensiles de cuisine sont utilisés pour la préparation, la cuisson et le service des aliments.

a- Ustensiles pour préparation de repas :

Les ustensiles destinés à la préparation sont : le mortier, le tamis, le pilon, le van, etc.



b- Ustensiles pour la cuisson de repas :

Les ustensiles destinés à la cuisson sont : la marmite, la casserole, la poêle, la cocotte, etc.

c- Ustensiles pour servir le repas :

Les ustensiles destinés aux services sont : le saladier, l'assiette, la fourchette, le verre, etc.

4- Conclusion :

Les ustensiles de cuisine doivent être bien entretenus en étant lavés immédiatement après les repas.

Pour cela, il faut :

- Débarrasser les assiettes des restes d'aliments.
- Laver les ustensiles avec de l'eau savonneuse et l'éponge.
- Terminer par les objets les plus sales (marmites et casseroles)
- Rincer ensuite les objets à l'eau propre et les poser dans un panier.
- Essuyer et ranger les ustensiles dans un placard ou un panier.

II- Propreté des ustensiles de cuisine :

EXERCICE :

Réponds par vrai ou faux :

- | | | |
|---|------|------|
| • Les ustensiles de cuisine doivent être lavés immédiatement après le : | VRAI | FAUX |
| repas pour ne pas attirer les mouches. | | |
| • Le lavage des ustensiles de cuisine doit commencer par les | VRAI | FAUX |
| marmites sales. | | |
| • Les assiettes doivent être débarrassées des restes d'aliments. | VRAI | FAUX |
| • Les ustensiles sont lavés simplement avec de l'eau. | VRAI | FAUX |

