

# Couteaux et petit outillage

En cuisine, il est nécessaire de disposer de différents types de couteaux car leurs utilisations sont nombreuses (épluchage, désossage, taillage...). Les lames sont aussi toutes différentes, elles sont adaptées à certaines préparations et font donc l'objet d'un choix judicieux. Après utilisation, il faut veiller à bien ranger ses couteaux dans sa mallette pour éviter de se couper.

Voici les utilisations de chaque couteau, de la gauche vers la droite et du haut vers le bas :

- **ciseaux à poisson** : ils sont utilisés pour ébarber les poissons (couper la queue et les nageoires),
- **couteau bec d'oiseau** : il est utilisé pour la découpe des fruits et légumes ronds,



- **couteau d'office** : il est utilisé pour éplucher et tourner les légumes,
- **couteau désosseur** : il est utilisé pour désosser les pièces de viandes crues,
- **couteau à filet de sole** : il est utilisé pour lever les filets de poisson,



- **couteau à dénervier** : il est utilisé pour parer, dénervier et dégraisser les pièces de viande de boucherie,
- **couteau abatte** : il est utilisé pour concasser les os, aplatir des pièces de viande ou fendre les sections osseuses et de cartilage,
- **couteau à dents** : il est utilisé pour couper le pain, les biscuits, la génoise et les entremets,
- **fusil (outil pour affûter)** : il est utilisé pour redonner du tranchant aux couteaux,



- **couteau tranche-lard** : il est utilisé pour trancher les viandes rôties,
- **couteau de chef** : il est utilisé pour découper les viandes crues et les volailles et pour hacher des aliments finement,
- **couteau éminceur** : il est utilisé pour tailler et émincer les légumes,
- **couteau Santoku** : il est utilisé pour émincer les légumes,
- **couperet** : il est utilisé pour fendre ou couper des os.



## ENTRETIEN DES COUTEAUX

Après chaque utilisation, les couteaux doivent être lavés à l'aide d'un détergent-désinfectant et d'une eau chaude (plus de 63°C). Il est important que ceux-ci soient maintenus en bon état et qu'ils soient régulièrement affûtés pour ne pas altérer leurs capacités de coupe.

## AUTRES USTENSILES

Il existe d'autres ustensiles qui sont utilisés en cuisine :

- **le diapason** : il est utilisé pour retourner les aliments pouvant être piqués,
- **la spatule** : elle est utilisée pour retourner les aliments ne pouvant pas être piqués,
- **l'économe** : il est utilisé pour peler les fruits et légumes,
- **le cannelure** : il est utilisé pour historier les fruits et les légumes,
- **le vide-pomme** : il est utilisé pour évier le centre des pommes ou des poires,
- **le dénoyateur** : il est utilisé pour enlever les noyaux (des cerises et des olives),
- **le coupe-œufs** : il est utilisé pour couper les œufs en tranches ou en quartiers,
- **l'écailleur** : il est utilisé pour écailler les poissons,
- **le couteau à huîtres** : il est utilisé pour ouvrir les huîtres (ou plus largement certains coquillages),
- **l'aiguille à brider** : elle est utilisée pour maintenir les membres des volailles,
- **la scie à os** : elle est utilisée pour couper de gros os,
- **la mandoline** : elle est utilisée pour tailler des légumes de différentes formes,
- **les pinceaux** : ils sont utilisés pour lustrer et dorer,
- **les cornes et maryses** : elles sont utilisées pour corner ou racler les récipients.