

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

Image	Nom	Utilisation principale
	Araignée	Retirer les aliments d'un liquide chaud ou d'une friture.
	Assiette à tarte	Cuire et servir les tartes et quiches.
	Balance	Peser précisément les ingrédients.
	Batteur à main	Fouetter ou mélanger rapidement les préparations.
	Braisière	Cuire lentement de grandes quantités d'aliments.
	Casserole	Cuire sauces, légumes, pâtes et petites préparations.
	Chinois	Filtrer les sauces, bouillons et préparations fines.
	Coupe-pâte	Diviser ou manipuler les pâtes.

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

	Coupe-pâte (pâte Brisée)	Incorporer le beurre dans la farine pour les pâtes.
	Couteau à pain	Couper le pain sans l'écraser.
	Couteau de chef	Émincer, hacher, trancher et couper la plupart des aliments.
	Couteau d'office	Éplucher et couper les petits aliments.
	Cuillère à mesurer	Mesurer de petites quantités d'ingrédients.
	Cuillère trouée	Égoutter les aliments dans un liquide.
	Cuillère de bois	Mélanger sans abîmer les casseroles.
	Cuillère pleine	Servir ou mélanger les préparations.

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

		
	Cul-de-poule	Mélanger ou fouetter les préparations.
	Douilles	Décorer les pâtisseries avec une poche.
	Économe	Éplucher les fruits et légumes.
	Emporte-pièces	Découper des formes dans la pâte.
	Essoreuse	Sécher les légumes et les fines herbes.
	Faitout	Préparer soupes, sauces et grandes cuissons.

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

	Fouet	Fouetter, mélanger et émulsionner.
	Fusil	Aiguiser les couteaux.
	Laminoir	Abaissier la pâte ou fabriquer des pâtes fraîches.
	Louche	Servir les soupes et sauces.
	Malaxeur sur socle	Mélanger ou pétrir les préparations.
	Marmite	Cuire de grandes quantités de liquide ou d'aliments.
	Maryse (spatule souple)	Racler les bols et incorporer délicatement.
	Mijoteuse	Cuire lentement à basse

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

		température.
	Moule à muffins	Cuire muffins et petits gâteaux.
	Ouvre-boîte	Ouvrir les conserves métalliques.
	Passoire	Égoutter pâtes, légumes ou riz.
	Pied mélangeur	Mixer directement dans un contenant.
	Pilon à pomme de terre	Réduire les pommes de terre en purée.
	Pince	Manipuler les aliments sans les percer.
	Pinceau	Badigeonner huiles, sauces ou œufs.
	Planche à découper bois –	Couper fruits et légumes.

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

	fruits & légumes	
	Planche à découper plastique – viandes	Couper viandes et poissons crus.
	Plaque à pâtisserie	Cuire biscuits, légumes et pâtisseries au four.
	Plat à gratin	Cuire des plats au four.
	Poche	Décorer ou garnir les préparations.
	Poêle à frire	Cuire ou saisir les aliments.
	Poêle antiadhésive	Cuire les aliments fragiles avec peu de matière grasse.
	Ramequin	Cuire ou servir des portions individuelles.

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

	Râpe	Râper fromage, légumes ou agrumes.
	Robot culinaire	Hacher, mélanger ou réduire en purée.
	Rouleau à pâte	Abaissier les pâtes.
	Sauteuse	Sauter ou mijoter les aliments.
	Spatule	Retourner ou manipuler les aliments en cuisson.
	Tamis	Tamiser farine ou sucre glace.
	Tasse à mesurer	Mesurer les ingrédients liquides ou secs.

Les outils que nous utiliserons dans le programme des ateliers culinaires :

	Tasse à mesurer	Mesurer les ingrédients liquides ou secs.
	Thermomètre	Vérifier la température des aliments.
	Zesteur	Prélever le zeste des agrumes.