



FOOD & LIFE

BLOG CULINAIRE

Le matériel de base pour le CAP Cuisine

Les couteaux :

- 1 couteau de Chef
- 1 couteau d'office
- 1 couteau à filet de sole
- 1 couteau désosseur
- 1 épluche-légumes
- 1 fourchette à viande
- 1 couteau à jambon (ou saumon)
- 1 couteau crantelé
- 1 couteau à pain

Les ustensiles :

- Aiguiseur de couteaux
- 1 fouet
- 1 spatule lisse
- 1 spatule coudée
- 1 spatule Maryse
- 1 corne
- Douilles cannelées
- Douilles unies
- 1 poche à douille
- 1 pinceau
- 1 pince de cuisson
- 1 Pince à chiqueter
- 1 aiguille à brider
- 1 vide-pomme
- 1 canneur / zesteur
- 1 paire de ciseaux
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 vide-pomme
- 1 cuillère à pomme parisienne.

La tenue :

- 1 veste de cuisine
- 1 pantalon de cuisine
- 1 tablier blanc
- 1 coiffe (toque, calot ou charlotte)
- 1 tour de cou
- 2 torchons
- Chaussure de sécurité