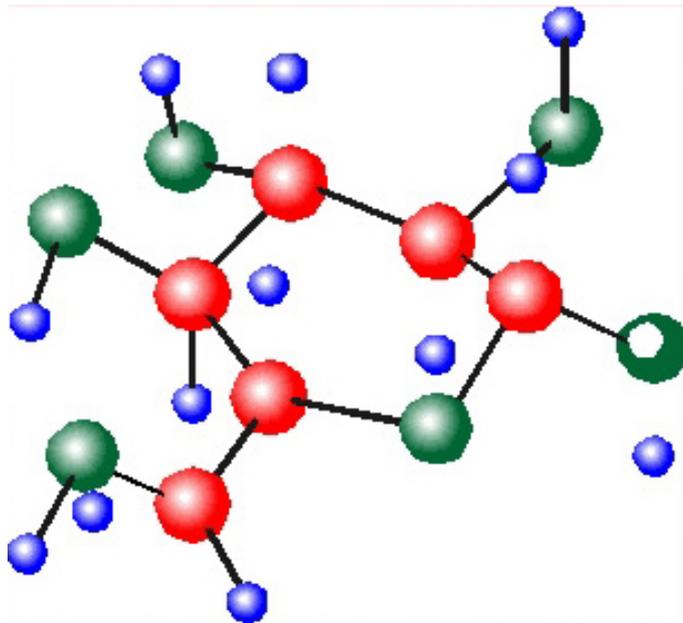


Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

chapitre 1.4.3

Les liaisons





LES LIAISONS

DEFINITION :

➤ Les liaisons sont des préparations culinaires simples ou élaborées obtenues à partir de produits alimentaires qui ont propriétés épaississantes, gélifiantes, émulsifiantes capables de modifier la consistance des liquides auxquels ils sont ajoutés.

UTILITE :

Epaissir des liquides, Exemple : (*Fonds, Fumets, Lait pour la réalisation de sauces, Potages, crèmes, veloutés, crèmes sucrées diverses*).

DIFFERENTS PROCEDES DE LIAISON

LIAISON

A BASE D'AMIDON :



La farine.
La féculé.
La semoule.
Le riz.
Le tapioca.

LIAISON

A BASE D'ŒUF :



Le jaune d'oeuf

LIAISON

A BASE DE LEGUMES OU DE FRUITS :



Les légumes frais.
Les légumes secs

LIAISON

PAR REDUCTION OU PAR EMULSION :



Le beurre.
La gelée.
La gélatine.

LIAISON

SPECIFIQUE :



Le sang de porc, bœuf, gibier
(poudre ou liquide).

Le corail de homard, langouste,
st. Jacques.



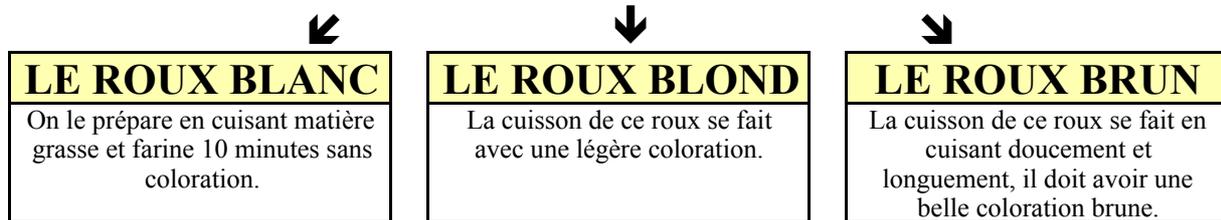
LES ROUX

DEFINITION:

➤ Mélange de beurre ou autres corps gras et de farine cuits plus ou moins longtemps suivant l'emploi final.

Le roux est un des éléments de liaison des sauces

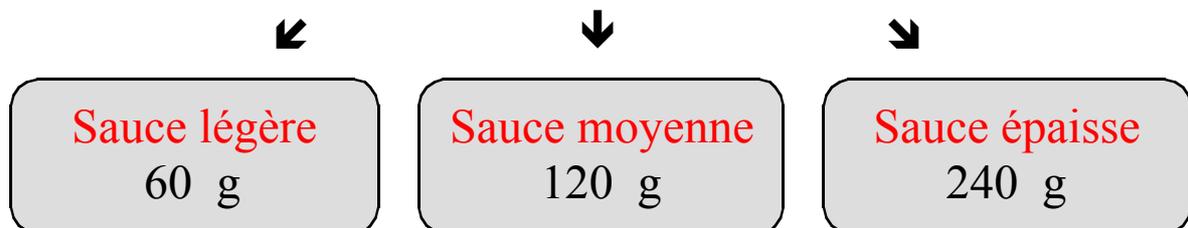
IL EXISTE 3 SORTES DE ROUX



PROPORTION

$$\begin{array}{r} 500 \text{ g } \text{ MATIERE GRASSE} \\ + \\ 500 \text{ g } \text{ FARINE} \\ \hline = 1 \text{ kg } \text{ DE ROUX FINI} \end{array}$$

QUANTITE DE ROUX FINI AU LITRE DE SAUCE



NOTA : Bien entendu, ces quantités de roux au litre ne sont pas définitives, l'on peut en fonction des goûts de chacun, varier la liaison.