



30TH ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION

TORONTO, ONTARIO

TUESDAY MAY 7, 2019

SECONDARY

CULINARY ARTS - Test Project

TECHNICAL CHAIRS:

Steve Bennis (Co-Chair)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (Co-Chair)

pat.nixon@dpcdsb.org

Stanley Zerdin (Co-Chair)

Dean Michielsen (Co-Chair)

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS :

David Franklin (Head Judge - Kitchen)

Olaf Mertens (Head Judge - Tasting)

Christopher Ennew (Industry Liaison – Institutional)

Dean Michielsen (Industry Liaison – Education)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education)

Benjamin Lillico (Industry Liaison – Commercial Foodservice)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative)

Shane Kennedy (Industry Liaison – Corporate Foodservice)

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development)

PAST CHAIRS:

Brent Coakwell (Technological Advisor)

Robert Chick (Culinary Advisor)

Tyrone Miller (Technical Advisor)

General Information

It is important that all participants review the Contest SCOPE document. Many general instructions are only included in the "SCOPE Document".

This test project is information about the project itself, whereas the scope document will inform participants on such topics as equipment supplied by the competitor, equipment supplied by the technical committee, uniform guidelines (PPE's), judging criteria, etc.

To be well informed about the contest, consult the scope at <http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

All questions regarding the contest must be directed to **both** the Technical Committee Chairs:

Steve Bennis at steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon at pat.nixon@dpcdsb.org

With the subject line:

`Skills Ontario – Secondary Competition – Question`

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled "Contest Q&A - 2019") for all participants to review.

Competition Schedule

Tuesday May 7, 2019

6:45 a.m.	Arrival of competitors and judges. Equipment Drop-off & Registration
7:00 a.m.	Station Set-up
7:30 a.m.	Contest Orientation
8:00 a.m.	Start of Competition
8:30 a.m.	Presentation of menus
11:00 a.m.	Mandatory Lunch Break
11:30 a.m.	Competition Resumes

1:00 p.m. Presentation of Soup

1:30 p.m. Presentation of Main Course

2:00 p.m. Presentation of Dessert

There is a (5) minute window to present dishes. For example, the Dessert must be served from 2:00 p.m. to 2:05 p.m. After which one (1) point will be deducted per minute until 2:10 p.m. At 2:11 p.m. plates will no longer be accepted for judging.

2:10 p.m.	Cleaning and packing
3:30 p.m.	Competitor Debrief
4:30 p.m.	Competitors leave the contest area

Module 1	Three Course Menu
Description	<p>Prepare three (3) portions of the following three (3) course menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Appetizer</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Carrot Soup (Potage Crecy) ○ Minimum of one (1) garnish • <u>Main Course</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Chicken Cacciatore ○ Egg Pasta <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hand cut Pappardelle • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Chocolate Mousse ○ Must include a cookie of the competitor`s choice utilizing the creaming method ○ Minimum of one (1) fruit sauce (competitor`s choice) ○ Minimum of one (1) garnish
Service Details	<p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum weight for main course must not exceed 350 g • Cooking temperatures must meet industry safety standards <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Each plate must not exceed 200 g
Main ingredients required	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dairy</u> - each competitor is limited to 0.500 litre of 35% cream and 454 g of butter • <u>Chicken</u> - Each competitor will receive one and a half (1.5) fresh chickens <ul style="list-style-type: none"> ○ Weighting between 1.1 – 1.3 kg (2.5 - 3 lbs) ○ Extra product not utilized should be returned to stock.

CULINARY ARTS - SECONDARY RECIPES

The recipes for this contest have been referenced from the following textbooks:

Gisslen, Wayne. (2015). ***Professional Cooking for Canadian Chefs*** (8th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). ***On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals*** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). ***Professional Baking*** (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Technical Committee has provided recipes for this contest. These recipes are intended to be a guide, and should be adjusted as required to provide appropriate quantities, flavours, and correct seasoning.
- Although recipes are included in this “contest project”, it is recommended that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the three (3) course menu.
- These textbooks also include photographs, text and online content that illustrates proper and safe working techniques as well as important aspects of the menus preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made.
- **Note:**
 - Please refer to the contest documents for Skills Canada National Competition (SCNC) for Cooks. Please review the Contest Description and the Secondary Project for examples of the recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for information about the national competition: <https://www.skillscompetencescanada.com/en/scnc-2019-competition-documents/>

Purée of Carrot Soup – Potage Crécy

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 246

Yield: 1.5 Litre (1.58 Quarts)

Number of portions: 6

Portion Size: 0.250 litre (8 FL OZ)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter	30 grams	1 ounces
Carrots, small dice	454 grams	1 pounds
Onions, small dice	120 grams	4 ounces
Chicken stock	1.25 litres	1.32 quarts
Potatoes, small dice	120 grams	4 ounces
Salt	To taste	To taste
Pepper	To taste	To taste
35% Whipping Cream, hot	90 – 120 millilitres	3 – 4 fluid ounces

1. Heat the butter in a heavy saucepot over moderately low heat.
2. Add the carrots and onions, and sweat the vegetables until they are about half cooked. Do not let them brown.
3. Add the stock and potatoes. Bring to a boil.
4. Simmer until the vegetables are tender.
5. Purée the soup by passing it through a food mill or by using an immersion blender.
6. Bring the soup back to a simmer. If necessary, add more stock to thin the soup to the proper consistency.
7. Season to taste.
8. Finish the soup with hot cream at service time.

Chicken Cacciatore

Source: E-copy: Professional Cooking 8th edition (CulinarE-Companion)

Print: Professional Cooking 3rd edition

Page: 313

Yield: 1 to 1.2 kg (40 OZ) chicken, 0.360 Litre (12 OZ) sauce

Number of portions: 4

Portion Size: 0.250-0.300 kg (8-10 OZ) chicken, 0.090 litre (3 OZ) sauce

Ingredients	Metric	U.S.
Broiler-fryers, disjointed	3.75 – 4 kilograms	8 ¼ – 8 ¾ pounds
Flour	250 grams	8 ounces
Salt	15 millilitres	1 tablespoons
Pepper	3 millilitres	½ teaspoons
Oil	125 millilitres	4 ounces
Onion, Brunoise	300 grams	10 ounces
Green pepper, cut into lozenge	250 grams	8 ounces
Celery, cut into bâtonnet	90 grams	3 ounces
Carrot, cut brunoise	90 grams	3 ounces
Garlic, chopped fine	15 millilitres	1 tablespoons
De-alcoholised white wine	125 millilitres	½ cup
Tomatoes (canned) crushed with juice	1.25 litres	1.32 quarts
Tomato paste	125 grams	4 ounces
Tomato Concassé	90 grams	3 ounces
Bay leaves	1 each	1 each
Basil	1 millilitres	¼ teaspoon

1. Cut chicken into eighths.
2. Place the flour in a pan and season with salt and pepper.
3. Dredge the chicken in the flour. Shake off excess.
4. Heat the oil in a large sauté pan or skillet. Add the chicken pieces and brown well on all sides over high heat.
5. Remove the chicken from the pan and place in a brazier.
6. Pour about 4 ounces (120 millilitre) of the oil used to brown the chickens into a sauce pot. (Discard the rest of the oil, but keep the sauté pan handy.)
7. Add the onion, green pepper, celery, carrot, and garlic. Sweat until onions are translucent, but have not begun to brown.
8. Add the wine, tomatoes, tomato paste, tomato Concassé and herbs. Bring to a boil.

9. Add a ladleful of the sauce to the pan in which the chickens were browned. Deglaze the pan and pour the liquid back into the sauce. Simmer about 5 minutes.
10. Pour the sauce over the chickens. Bring to a boil. Cover the pan and finish cooking in a 300°F (150°C) oven or over low heat on the stove. Cooking will take 30 to 45 minutes.
11. When the chicken is tender, remove it from the sauce and place in a hotel pan.
12. Degrease the sauce. Reduce the sauce over high heat until thickened to desired consistency. Adjust seasoning. Pour over the chicken.

Fresh Pasta

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 400

Yield: 0.680 kg (1 ½ pounds)

Number of portions: 6

Portion Size: 0.120 kg (4 Ounces)

Bread Flour	454 grams	1 pound
Eggs	5 each	5 each
Olive oil	15 millilitres	1 Tablespoon
Salt	Pinch	Pinch

- 1) Mound the flour on a work surface. Make a well in the center and add the eggs, oil and salt.
- 2) Working from the centre outward, gradually mix the flour into the eggs to make a dough.
- 3) When it is firm enough to knead, begin kneading the dough, incorporating more flour. If the dough is still sticky when all the flour is incorporated, add more flour, a little at a time. Knead well for at least 15 minutes.
- 4) Cover the dough and let it rest at least 30 minutes.
- 5) Cut the dough into 3 to 5 pieces. Set the rollers of a pasta machine at the widest opening. Pass the pieces of dough through the machine folding them in thirds after each pass and dusting them lightly with flour to keep them from getting sticky. Continue passing each piece through the machine until it is smooth.
- 6) Working with one piece of dough at a time, decrease the width between the rollers one notch and pass the dough through them again. After each pass, turn the rollers one notch narrower, dust the dough with flour, and pass it through again. Continue until the dough is as thin as desired. The pasta is now ready to cut into desired shapes and to cook.

Pappardelle: Cut by hand, using a fluted cutting wheel, into long noodles about $\frac{3}{4}$ inch (18 millimetres wide).



Tomato Sauce for Pasta

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 399

Yield: 1.5 Litre (1.58 quarts)

Number of portions: 15

Portion Size: 0.100 Litre (45 fluid Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Olive oil	240 millilitre	8 fluid ounces
Onion, Brunoise	110 grams	4 ounces
Carrot, Brunoise	110 grams	4 ounces
Celery, Brunoise	110 grams	4 ounces
Canned whole tomatoes	1360 grams	3 pounds
Garlic, minced	1 clove	1 clove
Salt	15 grams	½ ounces
Sugar	7 millilitre	1 ½ teaspoons

1. Heat the olive oil in a large saucepot. Add the onions, carrots and celery and sauté lightly for a few minutes. Do not let the vegetables brown.
2. Add remaining ingredients. Simmer uncovered, about 45 minutes, until reduced and thickened.
3. Pass through a food mill. Taste and adjust seasonings.
4. For service, this sauce should be tossed with freshly cooked pasta in a bowl before being plated, rather than simply ladled over the pasta.

Chocolate Mousse

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 1021

Yield: 1.25 kg (2 ³/₄ pounds) or 1.25 litres (1.32 quarts)

Number of portions: 6

Portion Size: 0.145 Litre (4 ¹/₂ fluid Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Bittersweet chocolate	250 grams	1/2 pound
Butter	60 grams	2 ounces
Egg yolks	90 grams	3 ounces
Egg whites	120 grams	4 ounces
Sugar	38 grams	1 ¹ / ₄ ounces
Heavy cream	120 millilitres	4 fluid ounces

1. Melt the chocolate over hot, but not boiling, water.
2. Remove from the heat and add the butter. Stir until the butter is melted and completely mixed in.
3. Add the egg yolks, one at a time. Mix in each yolk completely before adding the next.
4. Beat the egg whites until they form soft peaks. Add the sugar and beat until the egg whites form stiff but moist peaks. Do not overbeat.
5. Fold the egg whites into the chocolate.
6. Whip the heavy cream until it forms soft peaks. Fold it into the chocolate mixture.
7. Spoon the mousse into serving dishes, or use a pastry bag fitted with a star tube.
8. Chill the mousse well before serving.

Basic Cuts and Shapes

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 141



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



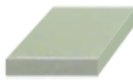
(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Cutting Chicken into Quarters and Eights, Bone-in

Source: Professional Cooking 8th edition

Page: 533



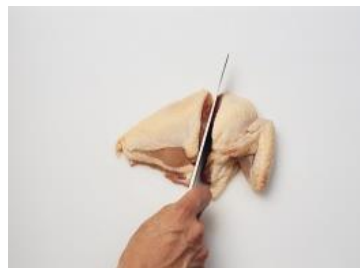
- Place the chicken on the cutting board breast up. Split the chicken down the center of the breast with a heavy knife.
- Spread the chicken open and spread through the bones on one side of the backbone.



- Cut off the backbone completely and save for stocks.
- Cut through the skin between the leg and the breast.



- Pull the leg back and cut off the entire leg section. Repeat with the other half. The chicken is now in quarters.
- To cut into eighths, cut the drumstick and thigh apart at the joint.



- Cut the breast and wing quarter into two equal pieces. Another method is simply to cut off the wing.
- The chicken cut into eighths. Note that the first joint of each wing has been cut off.



30^{ES} OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

TORONTO (ONTARIO)

MARDI 7 MAI 2019

SECONDAIRE

ARTS CULINAIRES - Épreuve de projet

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :

Steve Bennis (coprésident)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (coprésident)

pat.nixon@dpcdsb.org

Stanley Zerdin (coprésident)

Dean Michielsen (coprésident)

MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :

David Franklin (juge en chef- cuisine)

Olaf Mertens (juge en chef - goût)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie – établissement)

Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie – éducation palier secondaire)

Benjamin Lilloco (représentant de l'industrie – service de restauration commerciale)

Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité)

Shane Kennedy (représentant de l'industrie – service de restauration des entreprises)

Kira Smith (représentante de l'industrie – recherche et développement en fabrication)

ANCIENS MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :

Brent Coakwell (conseiller technique)

Robert Chick (conseiller culinaire)

Tyrone Miller (conseiller technique)

Renseignements généraux

Il est important que tous les concurrents consultent la description du concours puisqu'elle contient des renseignements qui ne se trouvent pas ailleurs.

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web <http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

Pour toute autre question, veuillez communiquer par courriel **avec les deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis steven.benns@flemingcollege.ca

Pat Nixon pat.nixon@dpcdsb.org

En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :

Compétences Ontario – Concours au palier secondaire – Question`

Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2019 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Horaire du concours

Mardi 7 mai 2019

6 h 45	Arrivée des concurrents et des juges. Les concurrents déposent leur équipement et procèdent à l'enregistrement
7 h 00	Mise en place du poste de travail
7 h 30	Séance d'information
8 h 00	Début du concours
8 h 30	Présentation des menus
11 h 00	Pause dîner obligatoire
11 h 30	Compte-rendu aux concurrents

13 h 00 **Présentation de la soupe**

13 h 30 **Présentation du plat principal**

14 h 00 **Présentation du dessert**

Les concurrents disposeront de cinq (5) minutes pour présenter leurs assiettes. Par exemple, le dessert doit être servi entre 14 h et 14 h 05, après quoi un (1) point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard jusqu'à 14 h 10. À partir de 14 h 11, aucune assiette ne sera évaluée.

14 h 10 Nettoyage et emballage des effets

15 h 30 Compte-rendu aux concurrents

16 h 30 Départ des concurrents

Module 1	Menu trois (3) services
Description	<p>Préparer trois (3) portions de ce menu de trois (3) services :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrée</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soupe aux carottes (potage Crécy) ○ Au moins une (1) garniture • <u>Plat principal</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poulet chasseur ○ Nouilles aux œufs <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pappardelles taillées à la main • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mousse au chocolat ○ Doit comprendre un biscuit (au choix du concurrent) en utilisant la méthode de crémage ○ Au moins une (1) sauce aux fruits (au choix du concurrent) ○ Au moins une (1) garniture
Précisions sur le service	<p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La portion de chaque plat principal ne doit pas dépasser 350 g • Les températures de cuisson doivent être conformes aux normes de l'industrie <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La portion de chaque assiette ne doit pas dépasser 200 g
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Produits laitiers</u> –chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 0,500 litre de crème 35 % et 454 g de beurre • <u>Poulet</u> – chaque concurrent recevra un et demi (1 1/2) poulets frais <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids entre 1,1 à 1,3 kg (2,5 à 3 lb) ○ Les produits non utilisés doivent être retournés aux stocks.

ARTS CULINAIRES – RECETTES POUR LE PALIER SECONDAIRE

Les recettes utilisées pour ce concours font référence aux manuels suivants :

Gisslen, Wayne. (2015). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (8^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). *On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals* (7^e édition canadienne). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking* (7^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Les recettes pour ce concours ont été fournies par le Comité technique. Elles sont présentées à titre de guide, et devraient être ajustées au besoin pour obtenir les quantités, la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document-ci, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront dans la préparation du menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôtiage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.

Remarque :

- Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples de recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://www.skillscompetencescanada.com/fr/documents-de-compétition-de-locmt-2019/>

Soupe aux carottes – Potage Crécy

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 246

Rendement: 1,5 litre (1.58 quarts)

Nombre de portions: 6

Portion: 250 ml (8 onces liquides)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Beurre	30 grammes	1 once
Carottes, petits dés	454 grammes	1 livre
Oignons, petits dés	120 grammes	4 onces
Fond de poulet	1,25 litre	1,32 quarts
Pommes de terre, petits dés	120 grammes	4 onces
Sel	Au goût	Au goût
Poivre	Au goût	Au goût
Crème à fouetter 35 %, chaude	90 à 120 millilitres	3 à 4 onces liquides

9. Chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole épaisse.
10. Ajouter les carottes et oignons. Les faire suer jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Ne pas faire brunir.
11. Ajouter le fond et les pommes de terre. Porter à ébullition.
12. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
13. Réduire la soupe en purée en utilisant un moulin à légumes ou en utilisant un mélangeur à immersion.
14. Porter doucement à ébullition. Au besoin, ajouter du fond pour éclaircir la soupe afin d'obtenir la bonne consistance.
15. Saler et poivrer au goût.
16. Terminer la soupe avec la crème chaude au moment du service.

Poulet chasseur

Source: Copie électronique: Professional Cooking (8^e édition) – compagnon culinaire – version électronique

Imprimé: Professional Cooking (3^e édition)

Page: 313

Rendement: Poulet 1 à 1,2 kg (40 onces), sauce 360 ml (12 onces)

Nombre de portions: 4

Portion: Poulet 250 à 300 grammes (8 à 10 onces), sauce 90 ml (3 onces)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Poulets à frire, en morceaux	3,75 à 4 kilogrammes	8 ¼ - 8 ¾ livres
Farine	250 grammes	8 onces
Sel	15 millilitres	1 cuillère à table
Poivre	3 millilitres	½ cuillère à thé
Huile	125 millilitres	4 onces
Oignon, brunoise	300 grammes	10 onces
Poivron vert, en losanges	250 grammes	8 onces
Céleri, en bâtonnets	90 grammes	3 onces
Carottes, brunoise	90 grammes	3 onces
Ail, haché finement	15 millilitres	1 cuillère à table
Vin blanc sans alcool	125 millilitres	½ tasse
Tomates broyées (en conserve) avec leur jus	1,25 litre	1,32 quarts
Purée de tomates	125 grammes	4 onces
Concassé de tomates	90 grammes	3 onces
Feuilles de laurier	1	1
Basilic	1 millilitre	¼ cuillère à thé

- Couper le poulet en huit morceaux.
- Placer la farine dans un plat peu profond, puis saler et poivrer.
- Enrober le poulet de farine. Laisser retomber l'excès de farine.
- Chauffer l'huile dans une sauteuse ou une poêle. Ajouter les morceaux de poulet et faire brunir sur chaque côté à feu élevé.
- Retirer le poulet de la sauteuse et placer dans une mijoteuse
- Verser environ 4 onces (120 millilitres) de l'huile utilisée pour faire brunir les morceaux de poulet dans un faitout épais. (Jeter le reste de l'huile, mais garder la sauteuse à portée de la main.)
- Ajouter l'oignon, le poivron vert, le céleri, les carottes et l'ail. Les faire suer jusqu'à ce que les oignons soient translucides, sans les faire brunir.
- Ajouter le vin, les tomates, la purée de tomates, le concassé de tomates et les herbes. Porter à ébullition.

21. Ajouter une louche de la sauce à la sauteuse dans laquelle les morceaux de poulet ont été brunis. Déglacer la sauteuse et verser le liquide dans la sauce. Laisser mijoter 5 minutes environ.
22. Verser la sauce sur les morceaux de poulet. Porter à ébullition. Couvrir la sauteuse et poursuivre la cuisson au four à 300°F (150°C) ou sur la cuisinière à feu doux. Cela peut prendre de 30 à 45 minutes.
23. Lorsque le poulet est tendre, retirer de la sauce et placer dans un plat d'hôtel.
24. Dégraisser la sauce. Réduire la sauce à feu élevé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement. Verser sur le poulet.

Pâtes fraîches

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 400

Rendement: 680 grammes (1 ½ livres)

Nombre de portions: 6

Portion: 120 grammes (4 onces)

Farine panifiable	454 grammes	1 livre
Œufs	5	5
Huile d'olive	15 millilitres	1 cuillère à table
Sel	Pincée	Pincée

- 7) Placer la farine en amas sur une surface de travail. Faire un puits au centre et ajouter les œufs, l'huile et le sel.
- 8) En travaillant du centre vers l'extérieur, incorporer graduellement la farine dans les œufs pour former une pâte.
- 9) Lorsque la pâte est assez ferme pour être pétrie, commencer le pétrissage tout en incorporant plus de farine. Si la pâte est encore collante après avoir incorporé toute la quantité de farine prévue, ajouter plus de farine, un peu à la fois. Bien pétrir pendant au moins 15 minutes.
- 10) Couvrir la pâte et laisser reposer au moins 30 minutes.
- 11) Couper la pâte en 3 ou 5 morceaux. Régler la largeur des rouleaux d'une machine à pâte au cran maximal. Passer les morceaux de pâte dans la machine en les pliant en trois entre chaque passage et en les saupoudrant légèrement de farine afin d'éviter qu'ils ne deviennent collants. Continuer de passer chaque morceau dans la machine jusqu'à qu'il devienne lisse.
- 12) En travaillant avec un morceau de pâte à la fois, réduire d'un cran la largeur entre les rouleaux et passer de nouveau la pâte dans la machine. Après chaque passage, diminuer la largeur entre les rouleaux d'un cran et passer de nouveau la pâte dans la machine. Poursuivre jusqu'à ce que la pâte devienne aussi mince que désiré. Il est maintenant temps de découper la pâte selon les formes désirées et de les cuisiner.

Pappardelle: Couper à la main en utilisant une roulette coupante cannelée, en longues nouilles d'environ $\frac{3}{4}$ po (18 millimètres de largeur).



Sauce tomate pour les pâtes

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 399

Rendement: 1,5 litres (1,58 quarts)

Nombre de portions: 15

Portion: 100 ml (45 onces liquides)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Huile d'olive	240 millilitres	8 onces liquides
Oignon, brunoise	110 grammes	4 onces
Carottes, brunoise	110 grammes	4 onces
Céleri, brunoise	110 grammes	4 onces
Tomates entières en conserve	1 360 grammes	3 livres
Ail, haché fin	1 gousse	1 gousse
Sel	15 grammes	½ once
Sucre	7 millilitres	1 ½ cuillère à thé

5. Chauffer l'huile d'olive dans un faitout épais. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri et sauter légèrement pendant quelques minutes, sans les faire brunir.
6. Ajouter le reste des ingrédients. Laisser mijoter à découvert environ 45 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait réduit et épaissi.
7. Passer dans un moulin à légumes. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
8. Pour le service, cette sauce devrait être mélangée dans un bol avec les pâtes fraîchement cuites avant d'être déposée dans une assiette, plutôt que d'être déposée à la louche sur les pâtes.

Mousse au chocolat

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 1021

Rendement: 1,25 kg (2 ³/₄ livres) ou 1,25 litres (1.32 quarts)

Nombre de portions: 6

Portion: 0.145 litre (4 ¹/₂ onces fluides)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Chocolat mi-amer	250 grammes	1/2 livre
Beurre	60 grammes	2 onces
Jaunes d'œufs	90 grammes	3 onces
Blancs d'œufs	120 grammes	4 onces
Sucre	38 grammes	1 ¹ / ₄ once
Crème riche en matière grasse	120 millilitres	4 onces liquides

9. Faire fondre le chocolat dans un bol au-dessus d'une casserole d'eau qui mijote sans bouillir.
10. Retirer du feu et ajouter le beurre. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et bien mélangé.
11. Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Ajouter chaque jaune et bien mélanger avant d'ajouter le prochain.
12. Battre les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre et battre jusqu'à l'obtention de pics fermes et lustrés. Ne pas trop battre.
13. Incorporer les blancs d'œufs au chocolat.
14. Fouetter la crème épaisse jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer au mélange de chocolat.
15. Répartir la mousse dans les plats de service, ou utiliser une poche à décorer munie d'une douille en forme d'étoile.
16. Bien refroidir la mousse avant de la servir.

Coupes et formes de base

Source: Professional Cooking, (8^e édition)

Page: 141



(a) **Tourné:** 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) **Large dice:** $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) **Medium dice:** $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) **Small dice:** $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) **Brunoise (broon-wahz):** $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



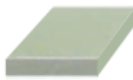
(f) **Fine brunoise:** $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) **Rondelle:** round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) **Paysanne:** $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) **Lozenge:** $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) **Fermière:** irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) **Batonnet:** $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) **Julienne (or allumette potatoes):** $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) **Fine julienne:** 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Découper le poulet en quatre et huit morceaux, non désossés

Source: Professional Cooking (8^e édition)

Page: 533



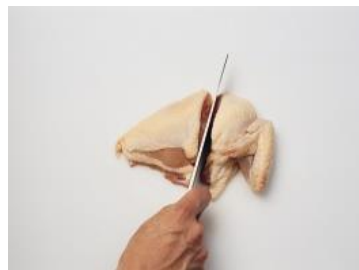
- Déposer le poulet à plat sur la planche à découper, poitrine vers le haut. Séparer le poulet en le découpant le long de la poitrine avec un gros couteau.
- Ouvrir le poulet à plat et passer le couteau le long de chaque côté de la colonne.



- Couper la colonne et réserver pour des fonds.
- Couper à travers la peau entre la cuisse et la poitrine.



- Tirer la cuisse vers l'extérieur et couper toute la section. Répéter avec l'autre moitié. Le poulet est maintenant découpé en quatre morceaux.
- Pour découper le poulet en huit morceaux, trancher le pilon et le haut de cuisse au niveau de l'articulation.



- Couper la poitrine et l'aile en deux morceaux égaux. Une autre méthode consiste à simplement couper l'aile.
- Le poulet est découpé en huit morceaux. Veuillez noter que la première articulation de chaque aile a été coupée.