

Ingrédients de la table commune

34 - Arts-Culinaires - Secondaire

Légumes	Fruits
Ail, gousse	Bleuets
Asperges vertes	Citrons
Betteraves, Tri couleur	Fraises
Carottes	Framboises
Celeri	Limes
Celeri - rave	Mangue
Chou, vert	Mûres
Courge butternut	Oranges
Courgettes, vertes	Herbes fraîches
Échalotes, pelées	Basilic
Navets, top violet	Estragon
Oignons espagnols	Persil
Panais	Thym
Patates douces	Fonds et viandes
Poivrons jaunes	Bacon, fumé, flèche
Poivrons rouges	Bacon, fumé, tranché
Pommes de terre, Russet, 100 unités	Fond de veau, brun
Pommes de terre, Yukon Gold	Fond de volaille, blanc
Tomates, Roma	Épices séchés
Marchandises sèches	Basilic
Farine à gâteau/pâtisserie	Piment de Cayenne
Farine tout usage	Poivre en grains, noir & blanc
Haricots blancs (trempé pendant la nuit)	Sel, kasher & de table
Haricots, Cannellini, en conserve	Thym
Huile d'olive extra vierge	Produits laitiers
Huile de colza	Beurre non salé
Miel	Beurre salé
Moutarde, Dijon	Crème fraîche 18%
Pâtes, ditalini	Crème fraîche 35%
Purée de tomate	Fromage Parmesan
Sucre blanc	Lait homogénéisé 3,5 %
Sucre glace	Oeufs
Tabasco	Divers
Tomates entières pelées	Papier d'aluminium
Vanille, pure	à cuisson en aérosol
Vinaigre, vin blanc	Etamine (toile à fromage)
Produits congelés	Ficelle de boucher
Bleuets, surgelés individuellement	Pain blanc en tranches
Fraises, surgelées individuellement	Papier sulfurisé
Framboises, surgelées individuellement	Pellicule de plastique
Mûres, surgelées individuellement	Boissons alcoolisées
Purée de framboises	Vin blanc, Désalcoolisé
Purée de mangues	Vin rouge, Désalcoolisé