

LES GRANDES REGLES DE DRESSAGE EN CUISINE CLASSIQUE

Le dressage des préparations culinaires obéit à des règles bien précises, propres à chacun des aliments traités. En fonction de leur nature, du mode de cuisson adopté, du matériel de dressage utilisé, les aliments servis seront dressés de manière particulière.

Nous allons répertorier les différentes règles de dressage dans le tableau ci-dessous en repérant le type de préparation culinaire, le matériel spécifique nécessaire au dressage, ce qui est obligatoire et ce qui est interdit.

<u>LES PLATS</u>	<u>LE MATÉRIEL DE DRESSAGE</u>	<u>LES OBLIGATOIRES</u>	<u>LES INTERDITS</u>
LES CONSOMMES			
Exemples : - consommé brunoise - consommé carmélite	- tasses à consommé chaudes - soupière chaude	- grains de poivre dans le chinois étamine lors du filtrage	- poivrer le consommé filtré
LES POTAGES : Taillés, liés, soupes et bisques			
Exemples : - potage parisien - potage St germain	- soupière chaude - assiette creuse chaude	- pluches de cerfeuil	- poivre moulu dans le potage terminé
LES HORS D'ŒUVRE A BASE DE LÉGUMES			
Exemples : - macédoine mayonnaise - grecques de légumes - salades composées	- assiettes - ravier - plats ovales - légumiers	- assaisonner au moment de l'envoi	- assaisonner à l'avance
LES HORS D'ŒUVRE CHAUDS			
Exemples : - quiches variées - feuilletés divers - brioches	- assiettes - plats ronds ou ovales en fonction de la forme du hors d'œuvre	- papier gaufré - beurre clarifié sur les croûtes	- pas d'entames (brioches, coulubiacs)
LES OMELETTES			
Exemples : - omelettes roulées - omelettes plates	- plat ovale si roulées - plat rond si plates	- dresser en diagonale - plat beurré - lustrer au beurre clarifié	
LES POISSONS POUCHES			
Exemples : - turbot poché - darnes de colin pochées	- plat long (poisson long) - plat rond (poisson rond ou darnes)	- serviette pliée sous le poisson - peau blanche sur le dessus (turbot) - citron historié - persil en branche - dresser les poissons longs en diagonale	- napper, servir la sauce à part en saucière

LES POISSONS POCES A COURT MOUILLEMENT

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- filets de sole- Bonne-Femme- barbue Dugléré	<ul style="list-style-type: none">- plat ovale- plat à sabot si la sauce est glacée sous la salamandre	<ul style="list-style-type: none">- dresser en, diagonale (tête en haut à gauche, queue en bas à droite)- cas des soles : leur trancher la tête en diagonale lors de l'habillage	<ul style="list-style-type: none">- rondelles de citron pelées à vif- citrons historiés ou cannelés- pas de bouquets d'herbes
---	---	---	---

LES POISSONS GRILLES OU SAUTES

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- sole grillée- truite meunière	<ul style="list-style-type: none">- plat ovale ou rond selon la forme de la pièce de poisson	<ul style="list-style-type: none">- rondelles de citron cannelées- tranches pelées à vif	<ul style="list-style-type: none">- napper les poissons grillés
--	--	---	---

LES FRITURES

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- poissons- légumes- beignets- œufs	<ul style="list-style-type: none">- plat rond ou ovale suivant le produit	<ul style="list-style-type: none">- papier gaufré (papier dentelle pour les desserts)- cas du poisson : persil frit salé, citron historié- œufs frits : persil frit	<ul style="list-style-type: none">- couvrir ou clocher les fritures (la condensation ramollirait le croustillant)
--	---	---	---

LES BRAISES

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- légumes- viandes	<ul style="list-style-type: none">- plat creux- cocotte Bimétaux,	<ul style="list-style-type: none">- glacer la pièce- garniture à part- saucière à part	<ul style="list-style-type: none">- pas de bouquet d'herbes
---	--	--	---

LES RAGOÛTS

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- viandes- volailles	<ul style="list-style-type: none">- légumiers- cocottes Bimétaux	<ul style="list-style-type: none">- saupoudrer de persil haché- garniture à part	<ul style="list-style-type: none">- pas de bouquet d'herbes
---	---	---	---

LES VIANDES RÔTIÉS

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- contre-filet- volaille	<ul style="list-style-type: none">- plat ovale	<ul style="list-style-type: none">- faire une entame- un peu de jus au fond du plat- lustrer + de cresson	<ul style="list-style-type: none">- napper la pièce de beurre noisette
---	--	---	--

LES VIANDES POÊLÉES

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- carré de veau, porc- volailles	<ul style="list-style-type: none">- plat ovale creux- cocotte Bimétaux	<ul style="list-style-type: none">- garniture autour de la pièce- napper, servir le reste de sauce à part- glacer	<ul style="list-style-type: none">- napper les pièces tranchées- bouquet d'herbes
---	---	---	--

LES VIANDES GRILLÉES

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- volailles- steaks	<ul style="list-style-type: none">- plat beurré long ou rond suivant la forme de la pièce	<ul style="list-style-type: none">- pièces longues en diagonale- lustrer beurre clarifié- bouquet de cresson- saucière à part	<ul style="list-style-type: none">- napper les pièces
--	---	--	---

LES VIANDES SAUTÉES

Exemples : <ul style="list-style-type: none">- steaks- abats- côtes d'agneau	<ul style="list-style-type: none">- plat beurré long ou rond suivant la forme de la pièce	<ul style="list-style-type: none">- tournedos et noisettes posées sur un croûton frit- on peut napper	<ul style="list-style-type: none">- pas de bouquet d'herbes
---	---	--	---

