



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

Matériel

Important : Avoir un endroit pour stocker le matériel et les aliments non périssables.

Matériel de base pour un événement

- Compter le nombre de préparations chaudes, prendre le nombre de feux et de casseroles correspondant et ajouter une casserole supplémentaire.
- Pour des ingrédients à faire bouillir ou à cuire en grande quantité, choisir de grandes casseroles avec couvercle. Pour faire revenir, prendre des poêles ou des sauteuses.
- Prévoir des ustensiles assez grands pour pouvoir atteindre le fond des casseroles, des ustensiles pour le service (louches, grandes cuillers) qui ne sont pas nécessairement les mêmes que pour la cuisine.
- Prévoir de nombreux récipients (grandes bassines, saladiers, seaux).
- Prendre économes, couteaux, planches. Un égouttoir et un mixeur plongeur si nécessaire.
- Penser aux petits ustensiles indispensables: ouvre-boîte, râpe, tire-bouchon, ciseaux, presse-citron.

Conseils généraux

La différence principale entre cuisiner pour quatre ou pour trente réside dans le temps nécessaire pour découper, préparer les légumes et le temps de cuisson. Le reste est à peu près identique mais en plus grande quantité. Aucun équipement spécial n'est nécessaire, mais peut-être faudra-il prévoir du matériel de plus grande taille, c'est-à-dire de plus grands saladiers, plats, cuillers et planches à découper. Quelques couteaux bien aiguisés et un grand robot électrique vont aussi vous faciliter la vie.

Il est essentiel d'avoir de bonnes casseroles. La plupart du temps, vous n'aurez besoin que d'une ou deux très grandes casseroles (le reste pouvant être préparé dans les plus petites). Les meilleures sont celles en acier inoxydable à fond épais. Certaines casseroles, qui existent aussi en grand format, ont des fonds très peu épais et ne sont bonnes qu'à faire du bouillon ou pour faire bouillir des légumes ; elles feront brûler tout le reste donc ne vous laissez pas tenter par ce type de casseroles.

Dans la plupart des cas, cela vaut la peine d'investir dans un bon brûleur à gaz de format professionnel pour pouvoir cuisiner en grande quantité. Pour cuisiner en extérieur ou en déplacement, les brûleurs à propane avec un pied solide sont les meilleurs, et on peut les trouver dans certains magasins de camping et de bricolage. Vérifiez qu'ils peuvent supporter le poids des casseroles que vous allez utiliser une fois remplies. Pour le reste, il peut être utile de posséder quelques plans de travail stables et solides, un thermos chauffant, un grand wok ou une grille pour faire frire. Faites aussi attention à avoir un grand nombre d'ustensiles comme des cuillers qui soient assez longues pour vos casseroles. Un large écumoire est particulièrement utile pour sortir les légumes, les pâtes, les haricots ou le riz de leur eau de cuisson quand la casserole est trop lourde pour être soulevée et égouttée d'un coup.

Autres matériels utiles

- **Poêles à frire** : à choisir, préférer une poêle plate au wok.
 - **Appareils électriques** : penser aux rallonges. Un Robot peut être utile pour gagner du temps à émincer ou réduire en purée. Investir dans un Pied Mixeur/ Girafe de bonne qualité car très utile pour soupe. Les appareils manuels peuvent être tout aussi efficaces. D'autres appareils tels que cuiseur à riz, fouet électrique, grille pain ? etc. peuvent être utiles selon les cas. S'il faut garder un plat au frais, prévoir frigidaire. Éviter les Bouilloires : long et consomme beaucoup d'énergie. Éviter l'utilisation du micro-onde car ça abîme les aliments.
 - **Vaisselle** : éviter la vaisselle jetable qui n'est ni écologique ni économique à long terme. Possibilité de demander aux invités d'apporter leurs propres assiettes et couverts. Stocker les couverts dans une boîte solide et aérée pour le séchage. Préférer des assiettes en bambou ou inox (plus légers à transporter). Éviter les assiettes ébréchées pour des raisons d'hygiène. Choisir des écocupes plutôt que des verres jetables.
 - **Grandes cuillères en bois** pour touiller dans les grandes marmites. Il est possible d'en fabriquer une soi-même. Grande louche, grand écumoire (pour vider les grandes marmites trop lourdes à porter et vider en une fois), égouttoir. Planches à découper, Grandes Cuillères pour service, fouets, économe, paire de ciseaux, râpe, spatule, balance, mesureur.
 - Presse ail, ouvre boîte ?
 - Bons couteaux et en prendre soin après utilisation. À ranger dans une boîte. Ne pas utiliser les bons couteaux pour ouvrir des emballages.
 - Boîtes et pots avec couvercles, différentes tailles, pour stocker la nourriture pendant et après la cuisine. (seau en plastique dans les marchés).
 - Grandes bassines pour laver la vaisselle (au moins deux : une pour le lavage, une pour le rinçage, et un espace de séchage).
 - Tuyau si le point d'eau ne se trouve pas à proximité. Penser aux embouts.
-

Ce document est le fruit de l'expérience des Tabliers Volants. Si vous souhaitez le diffuser, merci de ne pas oublier de citer vos sources.

URL source (modified on 15/06/2014 - 22:40): <https://tabliersvolants.org/contenu/materiel>