

TOURNER LES LEGUMES

aspect ? ———> volume et forme reguliers

RESULTAT ?

but ? ———> faciliter la cuisson

<p>1</p> <p>TRONÇONS ET CALIBRAGE</p>				
<p>2</p> <p>POSITION DES DOIGTS</p>	<p>main gauche et main droite (simultanément)</p>			
<p>3</p> <p>BOUQUETIERE</p>	<p>30g</p> <p>eau froide</p>			
<p>4</p> <p>P. COCOTTE</p>	<p>4</p> <p>40g</p>		<p>5</p> <p>70g</p>	
<p>5</p> <p>P. CHATEAU</p>	<p>0 1 2 3 4 5</p>		<p>0 1 2 3 4 5</p>	
<p>6</p> <p>P. VAPEUR</p>	<p>6</p> <p>50g</p>		<p>7</p> <p>80g</p>	
<p>7</p> <p>P. FONDATE</p>	<p>0 1 2 3 4 5</p>		<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8</p>	
<p>8</p> <p>RESERVER</p>	<p>eau froide</p> <p>fonds Potages</p>			