

L'Aide-Mémoire Mural de l'Atelier Culinaire (Températures, Taillages & Conversions)

Fiche d'atelier A4 à imprimer et aimanter près des fourneaux : les 35 températures à cœur, les 8 taillages classiques au millimètre, les équivalences anciennes/impériales et les proportions des fonds

I. Les 8 Taillages Classiques de la Cuisine Française

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
Brunoise	Dés de 1 à 2 mm de côté	Garnitures aromatiques fines, consommés, farces fines	Émincer d'abord en julienne régulière puis recouper transversalement
Macédoine	Dés de 4 à 5 mm de côté	Légumes de saison, salades composées, garnitures printanières	Cuisson séparée de chaque légume à l'anglaise
mirepoix	Dés de 1 cm de côté (Carotte, Oignon, Céleri + Lard)	Base aromatique des fonds bruns, braisages et sauces mères	Suer longuement au corps gras avant de mouiller
Matignon	Mirepoix taillée en fines lamelles fondantes	Cuissons au four sur lit aromatique (poissons, volailles)	Servie ou passée avec le jus de braisage
Julienne	Filaments de 4 à 5 cm de long × 1 mm d'épaisseur	Potages Darblay, garnitures de poissons et volailles	Rassembler en tronçons réguliers avant d'émincer
Jardinière	Bâtonnets de 3 à 4 cm × 4 mm de section	Accompagnement bourgeois des rôtis et sautés	Idéal pour un glaçage à blanc parfait
Pont-Neuf / Bâtonnet	7 cm de long × 1 cm de section	Pommes Pont-Neuf (double bain de friture : 150 °C puis 185 °C)	Blanchir à cœur au premier bain, dorer au second

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
Chiffonnade	Lanières fines de feuilles roulées (Oseille, Laitue, Basilic)	Potage Germiny à l'oseille, petits pois à la française	Rouler les feuilles en cigare serré avant de trancher

II. Table de Conversion des Mesures (Anciennes · Impériales US/UK · Métriques)

MESURE HISTORIQUE OU IMPÉRIALE	ÉQUIVALENCE MÉTRIQUE EXACTE	USAGE EN CUISINE & PÂTISSERIE
1 Livre (Ancien Régime / Livre métrique)	489,5 g (arrondi à 500 g)	Traités de La Varenne, Massialot, Menon, Carême
1 Once (Ancien Régime)	30,59 g (arrondi à 30 g)	Épices, beurre de finition, sucre
1 Gros	3,82 g (env. 1 cuillère à café rase)	Sel, poivre, muscade, levure
1 Chopine / 1 Setier de Paris	465 ml (près d'un demi-litre)	Mouillement des bouillons, réductions de vin
1 Pinte de Paris	931 ml (près d'1 litre)	Fonds, soupes et court-bouillons
1 Cup US (Liquide / Farine / Beurre)	240 ml liquide · 125 g farine · 227 g beurre	Traductions franco-américaines (Ranhofer, US Cookbooks)
1 Tablespoon (c. à soupe) / 1 Teaspoon (c. à café)	15 ml / 5 ml	Dosage précis des liquides et assaisonnements