

## Olympiades 2020 – Métier 34, niveaux secondaire et postsecondaire

### Ingrédients de la table commune

Certains produits pourraient ne pas être disponibles.

<b>Boissons alcoolisées et désalcoolisées</b>
Bière forte, brun chocolat, locale
Porto rouge
Vermouth blanc, sec – 750 ml
Vin blanc, désalcoolisé
Vin de cépage, blanc, C.-B. – 750 ml
Vin de cépage, mousseux, C.-B. – 750 ml
Vin de cépage, rouge, C.-B. – 750 ml
<b>Produits laitiers</b>
Beurre non salé
Crème 35 %
Fromage à la crème
Fromage à pâte demi-dure, local
Fromage à pâte molle de style brie, local
Fromage Parmigiana Regianno
Lait d'amandes, non sucré
Lait homogénéisé 3,25 %
Yogourt nature Tree Island, local – 750 ml
<b>Denrées sèches</b>
Agar-agar
Cassonade
Chocolat noir Callebaut, callets
Farine à pâtisserie
Farine de maïs bleu Masa Harina
Farine tout usage
Fécule de maïs
Gélatine en feuilles
Gingembre confit, séché, cristallisé
Glucose
Grains entiers – millet
Grains entiers – riz brun à grain court
Grains entiers – sarrasin kasha
Huile d'olive extra vierge – 3 litres
Huile de canola – 4 litres
Lait de coco (petites boîtes)
Légumineuse – haricots cannellini – secs

Légumineuse – haricots noirs – secs
Légumineuse – haricots Pinto – secs
Légumineuse – lentilles, vertes ou brunes, sèches
Légumineuse – pois chiches – secs
Levure instantanée
Miel
Moutarde de Dijon, ordinaire et à l'ancienne
Noix, amandes entières blanchies
Noix, noisettes entières
Noix, pacanes, moitiés
Pâte de tomates
Poudre à pâte (levure chimique)
Poudre de cacao
Sauce de poisson <i>nam pla</i> – 750 ml
Sauce soya, sans gluten
Sauce Worcestershire
Sel – sel marin de l'île de Vancouver
Sel kasher
Sirop d'érable pur
Sucre à glacer
Sucre granulé blanc
Tabasco
Vanille, pure (extrait)
Vinaigre balsamique – 1 litre
Vinaigre blanc – bouteille de 1 litre
Vinaigre de cidre
Vinaigre de vin blanc
<b>Produits congelés</b>
Bleuets, surgelés individuellement
Framboises, surgelées individuellement
Mûres, surgelées individuellement
<b>Fines herbes fraîches</b>
Basilic, bouquet
Ciboulette, bouquet
Citronnelle

Coriandre, bouquet
Estragon, bouquet
Feuilles de laurier
Menthe, bouquet
Persil italien (persil plat), bouquet
Romarin
Thym, bouquet
<b>Divers</b>
Copeaux de bois de fumage
Enduit à cuisson en aérosol
<b>Fruits</b>
Bleuets
Citrons
Fraises (locales, si elles sont disponibles)
Framboises
Limes
Mangues, Ataulfo
Oranges, Navel
Pommes Royal Gala
Rhubarbe, locale
<b>Légumes</b>
Ail, bulbe
Aubergine italienne
Avocats (mûrs), prêts à utiliser
Bette à carde, arc-en-ciel
Betteraves rouges, avec les fanes
Carottes
Céleri
Céleri-rave (céleri tubéreux), gros
Champignons de Paris, petits
Champignons shiitake
Champignons shimiji, bruns
Chou frisé noir
Chou-fleur
Concombres anglais
Courgettes
Échalotes
Épinards, jeunes
Fenouil, bulbe
Galanga, racine
Gingembre, racine
Haricots verts, fins

<b>Ignames</b>
Légumes-feuilles, pommes entières, diverses variétés
Oignon espagnol jaune
Oignons rouges
Oignons verts
Panais
Piments Serrano, frais
Poireaux
Pois sucrés (Sugar Snap)
Poivrons doux, mini, de couleurs variées
Poivrons verts
Rapini
Tomates cerises rouges
Tomates Roma
Tomatilles
<b>Fonds et protéines</b>
Bacon fumé à l'ancienne
Crevettes d'élevage local - fraîches (21-25)
Fond de volaille blanc frais, sans sel ajouté
Fumet de poisson blanc frais, aucun sel ajouté
Œufs, gros
Pâte de miso
<b>Fines herbes sèches et épices</b>
Anis étoilé
Cannelle
Cardamome verte, entière
Cumin entier, 500 g
Gingembre moulu
Graines de coriandre
Graines de cumin
Graines de fenouil
Graines de sésame, blanches et noires
Grains de poivre blanc
Grains de poivre noir
Moutarde jaune, grains entiers
Moutarde sèche
Muscade moulue
Paprika hongrois
Piment de Cayenne
Piment de la Jamaïque (toute-épice)
Piment pasilla séché, moulu

Poudre de cari