

Produits sur la table commune - Skills/Compétences Canada

Vancouver 2013

34 - Cuisine - Niveaux secondaire et postsecondaire

DRY GOODS
Confiture d'abricots
Levure chimique (poudre à pâte)
Chocolat noir
Chocolat au lait
Chocolat blanc
Poudre de cacao
Fécule de maïs
Moutarde de Dijon
Farine tout-usage
Farine à pâtisserie
Gélatine - Feuilles
Gélatine - Poudre
Glucose
Miel
Noix - Amandes en tranches
Noix - Pacanes
Noix - Pistaches
Huile de canola
Huile d'olive
Sauce soja
Cassonade
Sucre à glacer
Sucre - Isomalt
Sucre blanc
Tabasco
Purée de tomate
Vanille liquide
Vinaigre de vin rouge
Vinaigre de vin blanc
Pain blanc tranché
Sauce Worcestershire

ÉPICES SÉCHÉES
Piment de la Jamaïque (tout-épice)
Basilic séché
Feuilles de laurier
Cannelle, moulue et bâtonnets
Clou de girole moulu
Cumin moulu
Poudre d'ail
Sel de mer Maddon
Muscade moulue
Poudre d'oignon
Orégan séché
Paprika
Poivre de cayenne
Poivre blanc moulu
Poivre noir en grains
Sel
Anis étoilé
Thym

PROTÉINES ET FONDS
Poulets entiers
Gras de dos de porc salé
Bacon en tranches
Fond de poulet

PRODUITS LAITIERS
Beurre non salé
Babeurre
Fromage Cheddar
Fromage à la crème
Fromage Parmesan
Crème 35 % M.G. fraîche (à fouetter)
Crème 11,5 % M.G. (« moitié-moitié »)
Oeufs, gros
Lait 2 % M.G.
Crème sure

FRUITS ET LÉGUMES
Pommes vertes amères
Haricots verts
Carottes
Chou-fleur
Céleri
Ail frais
Piment jalapeno
Kiwis
Poireaux
Citrons
Mangues
Champignons, boutons
Oignons jaunes
Oignons verts
Petits oignons blancs
Oranges
Pommes de terre Russet
Framboises
Échalotes
Épinards
Fraises
Poire Bosc
Tomates Roma
Courgettes

FINES HERBES FRAÎCHES
Basilic
Ciboulette
Coriandre
Menthe
Origan
Persil
Romarin
Sauge
Estragon
Thym

DIVERS
Ficelle de boucher
Coton à fromage

PRODUITS SURGELÉS
Bleuets, surgelés séparément
Framboises, surgelées séparément

Alcools
Brandy
Porto
Vin rouge
Sherry
Vin blanc