



Une cuisine moderne: un équipement innovateur

De nombreux restaurants complètent leur équipement standard avec des «appareils modernes» tels que les appareils suivants.

- Le **mixeur autocuiseur** est un robot polyvalent pouvant, selon les modèles, atteindre de très grandes capacités et capable d'effectuer des opérations très variées: râper, hacher, réduire en poudre, tamiser, émulsionner, pétrir et cuire. Il permet de préparer des crèmes, du risotto, des sauces, de la confiture, de la glace, de la polenta etc. Un système de cuisson rapide et de refroidissement y sont intégrés, permettant d'atteindre respectivement 125 °C et -20 °C. Les modèles les plus utilisés dans la restauration sont ceux produits par la société italienne «Roboqbo» et le «Gastrovac» produit en Espagne.
- Le **roner** est un bain-marie muni d'un thermostat très précis et d'un système de circulation de l'eau permettant de maintenir une température basse et constante.
- Le **Pacojet** et le **frix-air** sont des appareils qui hachent et transforment les aliments surgelés en purée, sans les décongeler. Ils permettent ainsi de préparer les glaces, les sorbets, les mousses, les crèmes et les sauces fraîches.

Tous ces électroménagers garantissent l'obtention d'un produit sûr du point de vue qualitatif et hygiénique.



COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Réponds aux questions suivantes.

- ① Quels types de préparations peux-tu effectuer avec un mixeur autocuiseur ?
- ② Qu'est-ce que le roner ?
- ③ Que permettent de faire le Pacojet et le frix-air ?