



Chaud et froid, sources de chaleur en cuisine

canton de
vaud
LIBERTÉ
PATRIE



Cardinaux Yan

Sources d'énergie

Electricité	Gaz	Mazout	Bois	Charbon de bois
 A close-up image of two electrical wires, one red and one black, with bright blue and white sparks or arcs of electricity jumping between them against a dark blue background.	 A close-up image of a gas burner with a blue flame, likely from a stove or furnace, set against a dark background.	 A white tanker truck with a yellow stripe and a red diamond hazard symbol, parked in front of a building. A person is standing near the back of the truck, and a hose is connected to the rear.	 A large stack of cut logs, showing the circular ends of the wood, piled together.	 A pile of dark, irregular pieces of charcoal or wood charcoal, shown in a white container or bag.

Chaud et froid

Type de chaleur	Contact	Conduction	Rayonnement électrique	Rayonnement	Induction
Moyen de transmission	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Electricité ➤ Gaz ➤ Mazout ➤ Charbon de bois ➤ Bois 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eau ➤ Vapeur ➤ Huile ➤ Air chaud 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le courant électrique produit un champ électrique 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Electricité ➤ Gaz 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le courant électrique produit un champ magnétique
Ustensiles / Appareils	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plaque de cuisson ➤ Brûleur à gaz ➤ Rôtissoire basculante ➤ Gril ➤ Griddle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Marmite basculante ➤ Combisteamer ➤ Steamer ➤ Friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Micro-ondes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salamandre ➤ Four avec chaleur supérieure 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plaque de cuisson à induction
Exemples	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sauter / griller les petites pièces de viande / poissons 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuire à la vapeur les légumes ➤ Frire les pommes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dégeler les surgelés ➤ Régénération 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gratiner les mets ➤ Toaster les tranches de pain 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La plupart des méthodes de cuisson ➤ Régénération