

■ LES CORPS GRAS ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

- Les corps gras sont classés selon leurs origines, végétale, animale ou mixte, et selon leurs consistances, fluide à température ambiante ou concrète (solide à température ambiante)...
 - Ils doivent être choisis en fonction de leurs utilisations, condiment, assaisonnement, cuisson, friture, pâtisserie, de leurs qualités diététiques, de leurs coûts matières...
 - On distingue les huiles végétales, les margarines, les graisses animales et les huiles de poissons...
- La réaction de Maillard est une réaction entre les acides aminés contenus dans les protéines et les sucres contenus dans les aliments. Elle est responsable de la coloration des aliments lors des cuissons (formation de pigments noirs ou bruns), de la formation d'arômes et saveurs caractéristiques (croûte du pain, viande rôtie, café torréfié, amandes grillées)...

