

# ■ POTAGE ET CONSERVATION DES ■

## ■ Aliments ■

### Définition

## Ce qu'il faut retenir.

- **L'origine des potages** remonte au moyen âge où ils désignaient tout ce qui pouvait cuire dans un pot ou une marmite, ils sont également à la base de nos potées, pots au feu, ragoûts...
  - Ils sont classés en deux grandes catégories, les potages clairs (sans liaison) de type consommé (clarifiés ou non) et les potages liés dont la consistance est modifiée par une liaison (roux, maïzena, crème de riz, purée de légumes frais et secs, jaunes d'œufs, crème, beurre...), les potages taillés sont classés dans cette deuxième catégorie...
  - Une troisième catégorie est également à considérer, celle des potages industriels très utilisés en cuisine collective pour les nombreux avantages qu'ils procurent...
  - Les aliments subissent l'action naturelle des micro-organismes et enzymes qui ont besoin de leurs constituants alimentaires pour se développer. Pour conserver les aliments, il faut soit détruire ces micro-organismes par la chaleur ou les soumettre à des conditions défavorables à leur développement (froid positif et froid négatif, absence d'humidité, absence d'air, oxygène...)...

