

1.1. Nettoyage des légumes

| a. Légumes + légumes terreux

- Les légumes sont en général passés sous l'eau claire.
- Les légumes terreux (pomme de terre par exemple), doivent être nettoyés une première fois, puis épluchés et nettoyés à nouveau. Ceci évite la contamination microbienne mais permet également d'éliminer tout grain de terre ou petits insectes.

| b. Cas particulier des poireaux



1. Les poireaux doivent être cisailés dans le sens de la longueur et plongés, tête en bas, dans une bassine.

2. Tourner le poireau pour agiter l'eau et permettre de le débarrasser de tous les résidus terreux et insectes éventuels.



| c. Cas particulier de la salade



La salade doit être rincée à l'eau claire puis mise à tremper dans une bassine d'eau avec quelques gouttes de javel.

En TP, le vinaigre remplacera la javel.

La salade doit ensuite être rincée abondamment avant d'être séchée.