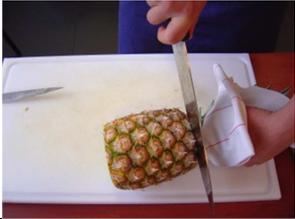


ANANAS METHODE PISTON

Objectif : Peler à vif un ananas

Mise en place du poste	Variétés de fruits	Matériel :
	Le Victoria (réunion) Le sweet queen Le Cayenne bouteille Le red spanish	1 planche, 1 pince, 1 couteau d'office, 1 couteau trancheur, 1 couteau filet de sole, 1 liteau ou torchon propre, 1 assiette à déchets, 1 assiette de base.
images	descriptif	Observation
	Avec le liteau prendre les feuilles de l'ananas, trancher le talon, réserver en assiette à déchets Réaliser une incision sur le haut de l'ananas	Le torchon protège la main des éventuels coups de couteau. Ne pas trop couper la pulpe du fruit
	Insérer la lame du couteau filet de sole, entre la pulpe et la peau, jusqu'à l'autre extrémité du fruit. Vérifier votre position de lame avant de trancher.	Vous poussez la lame à votre opposé pour trancher. La pointe du couteau doit ressortir.
	Exercer un tranchage régulier en suivant la forme du fruit et en longeant la peau.	Il faut couper en donnant un mouvement du couteau de l'avant vers l'arrière
	La pulpe détachée de la peau forme un cylindre, prendre le couteau d'office et couper autour du bois (cœur de la tranche)	Le cœur est une partie dure et acide pas très agréable à manger.
	Avec le couteau de tranche réaliser des tranches régulières pas trop épaisses. Puis renouveler avec le couteau d'office le contour du cœur de l'ananas et trancher de nouveau. Réserver au frais les tranches et nettoyer le poste de travail.	Des tranches fines pour un dessert flambé, plus épaisses pour un dessert rafraîchi. 