**Introduction à la cuisine professionnelle 110**

* 1. connaître l’histoire et les différents types de cuisine
* Faites une recherche et fournissez une explication des types de cuisine suivants :
	+ Veuillez produire dans un paragraphe une description des termes…

Cuisine historique

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine traditionnelle

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine régionale

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine d’assemblage

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine sous vide

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine diététique

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine gastronomique

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine familiale

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Nouvelle cuisine

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine végétarienne

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine moléculaire

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Cuisine du monde (acadienne, chinoise, japonaise, ou indienne)

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |