الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

L’évolution des cuisines arabes — documenter une recette qui change

Official article information

Article author **IUOAMC Magazine**	Article number 218
Article code –	Protection number –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Une méthode pratique pour consigner les différences entre les versions familiales et professionnelles d’une recette.

Partir d’une version précise

Notez le nom donné au plat par la personne qui le prépare, ainsi que le lieu et l’occasion. Décrivez la préparation observée. Deux plats portant le même nom peuvent différer par les ingrédients, l’ordre des gestes ou le service. Identifier la version permet de conserver son contexte.

Distinguer le changement de son explication

Si une céréale en remplace une autre, relevez sa nature, sa masse, le temps de cuisson et la texture obtenue. Attribuez à leur auteur les explications sur la disponibilité du produit ou une habitude familiale. Distinguez vos observations du témoignage.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Un exercice de la cuisine aux archives

Choisissez deux versions du même plat. Notez pour chacune la source, la saison, l’ingrédient principal et le service. Comparez une étape, comme le moment d’ajouter les herbes, sur deux portions de même masse. Terminez par une question historique qui demande une source indépendante.

American University of Beirut — Food Heritage Foundation

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel