

LES CONIFÈRES COMME AROMATES FORESTIERS EN CUISINE

Préparation d'extraits de conifères en contexte culinaire

Sapin baumier
Abies balsamea

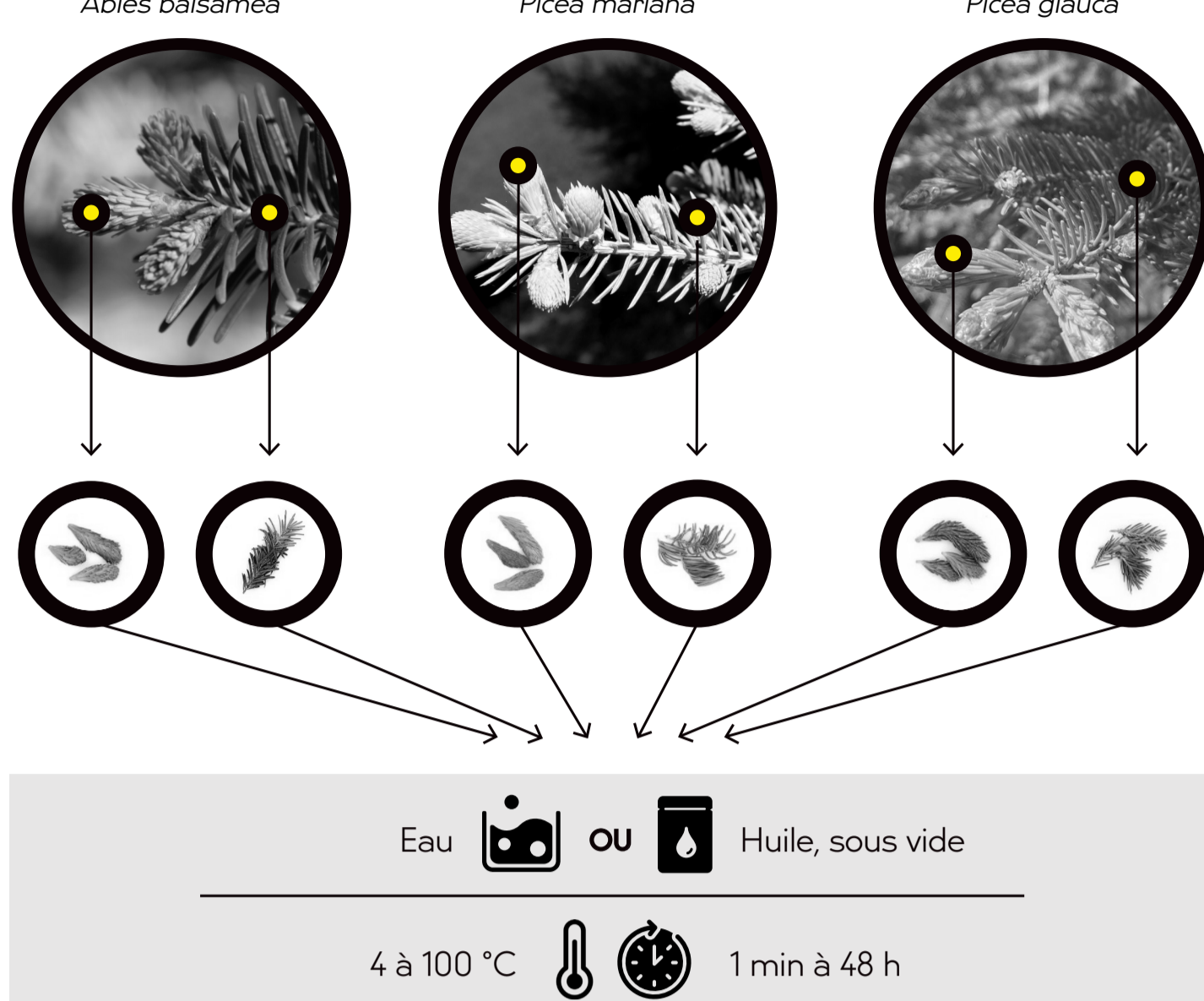
Épinette noire
Picea mariana

Épinette blanche
Picea glauca

CONIFÈRES

BOURGEONS ET AIGUILLES

CONDITIONS DE PRÉPARATION BASÉES SUR UN CONTEXTE CULINAIRE



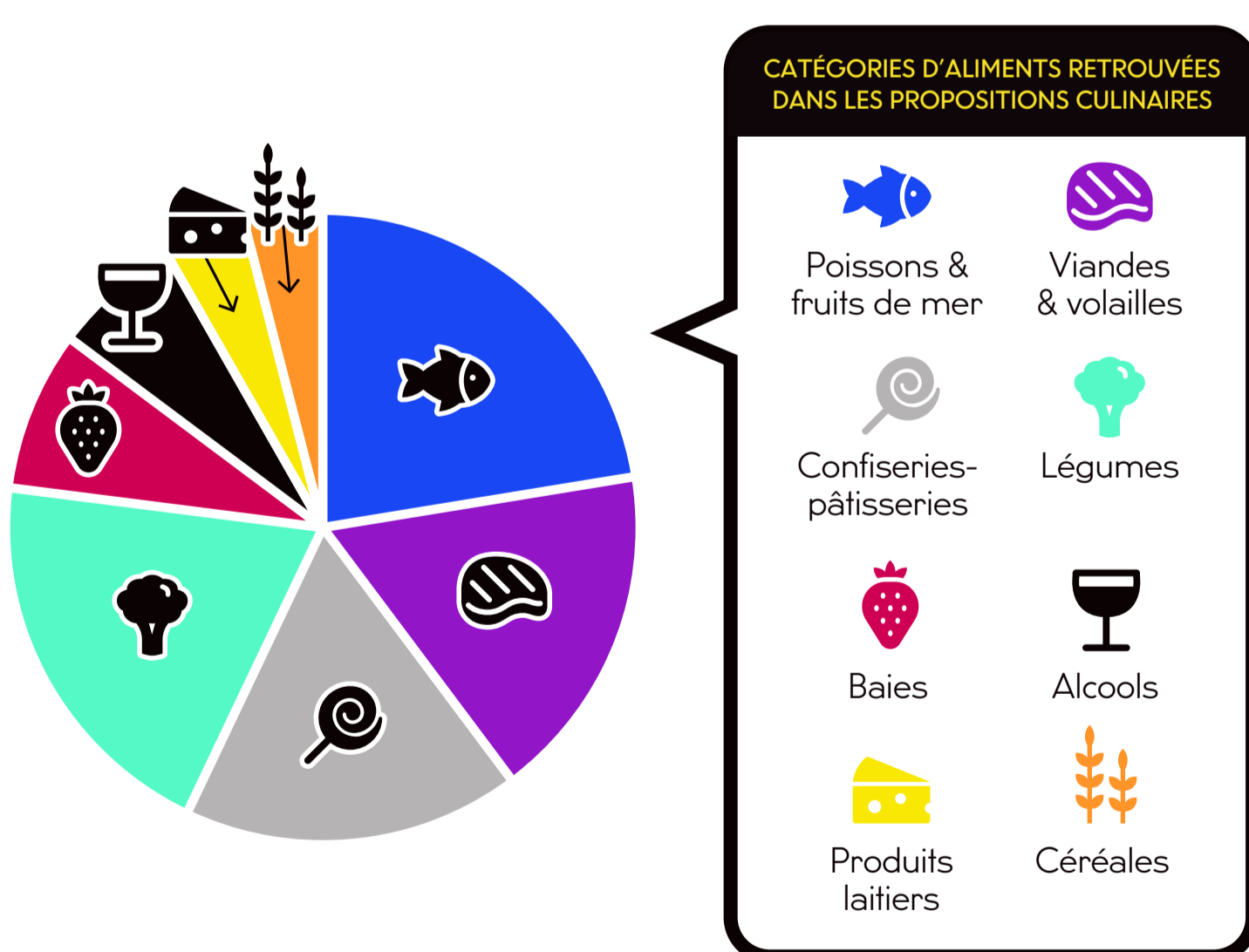
Arômes et saveurs retrouvés dans les extraits de conifères

Description par des cuisiniers et des pâtissiers professionnels



Pairage des extraits de conifères à des aliments

Propositions spontanées par des cuisiniers et des pâtissiers professionnels



- Le profil sensoriel des extraits de conifères varie selon les conditions de préparation, la maturité des aiguilles et l'essence d'arbre.
- Ces informations permettront d'appuyer une meilleure maîtrise de l'utilisation de conifères comme aromates forestiers en cuisine.

Pour en savoir plus, visionner la capsule vidéo

GastronomiQc Lab

Recherche menée par

- ^{1,2,3}François Girard
- ^{1,4}Afia Boumail
- ^{1,2,3}Sylvie Turgeon
- ^{1,3,4}Véronique Perreault

Avec la participation de

- ^{1,2,3}Katherine Tanaka
- ⁵Michael Bom Frøst

¹GastronomiQc Lab,
²Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, département des sciences des aliments, Université Laval,
³Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF),
⁴Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ),
⁵Département des sciences des aliments, Université de Copenhague.