

La république fédérale d'Autriche

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie

Carrefour de l'Europe, l'Autriche est entourée au nord par l'Allemagne et la république Tchèque, au sud par l'Italie et la Slovénie, à l'ouest par la Suisse et le Liechtenstein, à l'est par la Hongrie et la Slovaquie.

Superficie : 84000 km²

Population : 8300000 habitants

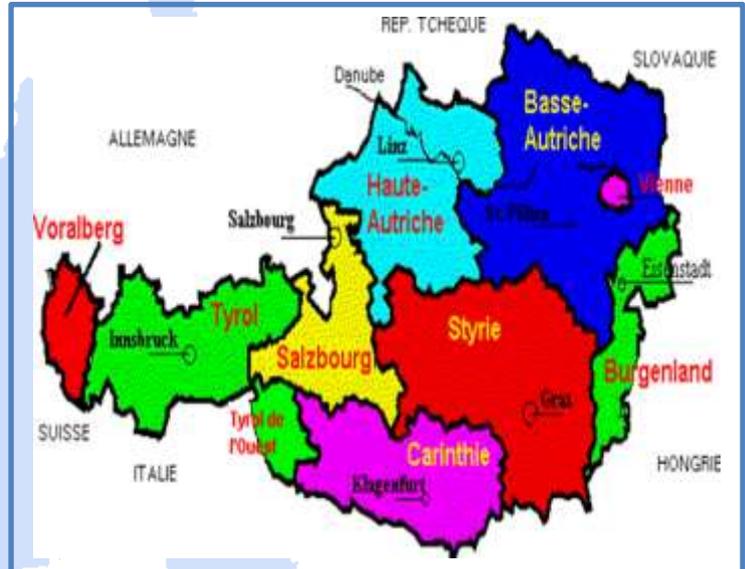
Capitale : Vienne

De par son histoire et sa situation géographique au cœur de l'Europe, l'Autriche offre une véritable synthèse de toutes les cuisines européennes limitrophes.

L'Autriche produit comme l'Allemagne, des vins en majorité blancs et secs, quelques vins doux et quelques rares vins rouges. Les vignobles sont principalement situés dans la vallée du Danube. L'Autriche produit également de nombreuses variétés de bières, des alcools blancs de fruits, de grains et de racine de gentiane.

Les fromages Autrichiens sont principalement issus des pâturages d'altitude et sont pour la plupart de longue conservation.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse :

- Bœuf, veau, porc, mouton
- Oie, canard, poulet, dinde
- Cerf, chevreuil, daim, isard, sanglier, lièvre, faisans, perdrix, pigeon.

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- Produits de montagne (les Alpes occupent les deux tiers de la surface du territoire)
- Blé, betteraves à sucre dans les plaines du nord de la vallée du Danube.
- Choux, pommes de terre, carottes, navets, poireaux, céleri, champignons des bois. Pommes, poires, cerises, fruits rouges et baies sauvages.

Produits de la pêche

- Perche, sandre, truites, saumon...

Produits laitiers

- Lait de montagne, crème, beurre
- Fromages : bergkäse, trappistenkäse, Moodseer, hauerkäse, Tyroler graukäse, Pinzgäuer Bierkäse, Quagel ou sauerkäse, Kugelkäse...

Les spécialités et les recettes

Fritattensupe : (consommé garnie de lanières de crêpes aux fines herbes, comme le consommé célestine).

Leberknödelsuppe (consommé aux boulettes de foie). Boulettes réalisées à partir de mie de pain trempées dans le bouillon, de foie de bœuf, d'oignons, d'œufs et de marjolaine.

Wiener Schnitzel kartoffelsalat : escalope de veau ou de porc panée accompagnée d'une salade de pommes de terre chaudes cuites dans un fond blanc.

Apfelstrudel : fine abaisse de pâte arrosée de beurre fondu, saupoudrée de mie de pain et garnie de lamelles de pommes, de raisins de Corinthe, d'amandes effilées et de cannelle. Le strudel est roulé puis cuit au four. Il peut être également garnie de cerises ou de quetsches.

Linzertorte : Tarte originaire de Linz réalisée à partir d'une pâte aux œufs durs, à la poudre d'amande et parfumée à la cannelle. La tarte est garnie de compote de pomme mélangée à de la confiture de framboises puis quadrillée avec des bandelettes de pâte détaillée à la roulette.

Sachertorte : Célèbre gâteau de l'hôtel Sacher à Vienne, composé de couches successives de biscuit, de confiture d'abricot et de crème au chocolat. Le gâteau est entièrement glacé au chocolat.

Marillenknödel et Zwetschenknödel : Abricots ou quetsches enrobés dans un appareil composé de pulpe de pommes de terre sucrée et pochés. Après cuisson, les knödels sont enrobés de chapelure de gâteaux secs et saupoudrés de cannelle.

Café viennois ; le café viennois est proche du capuccino italien. Il s'agit en général d'un café recouvert de crème fouettée et saupoudré de cacao.

Le chocolat viennois : le chocolat viennois est un chocolat moussoux parfumé à la vanille recouvert de crème fouettée et saupoudré de cacao et de cannelle.

Les bonnes tables

Produits avec sigles officiels

- Tiroler Berkäse AOP
- Vorarlberger Alpkäse AOP

Menu

Paupiettes de Sandre aux choux rouges

Wiener Schnitzel kartoffelsalat

Kugelkäse du Danube au cumin

Marillenknödel
(knödels aux abricots, coulis de mûres et baies de sureau)