



## Les Bases de la Cuisine

# BRAISER

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. Vous êtes invité pour un repas familial dans un hôtel. Le plat principal est un plat braisé. Votre père vous pose la question suivante: " Que veut dire braiser?"  
Donnez--lui une réponse professionnelle :

---

---

- 2 Citer quatre familles de produits ou le mode de cuisson braiser peut être utilisé.

---

---

3. Quels morceaux de viande sont à utiliser de préférence pour un braisage?

---

---

---

4. Expliquer les trois phases du braisage avec de la viande à chair foncée :

Première phase: \_\_\_\_\_

Deuxième phase: \_\_\_\_\_

---

---

Troisième phase: \_\_\_\_\_

---

5. Comment nomme-t-on le braisage d'une viande blanche ?

---

6. Établissez à deux un schéma pour illustrer le déroulement dans l'ordre chronologique de la préparation d'un plat braisé. Indiquez la matière première utilisée (viande rouge, blanche, volaille ou un légume. Puis présentez ce travail à la classe.