



BRAISER

RÉPONSES

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 :

Braiser est un mode de cuisson avec peu de liquide et à couvert

au four ou dans une braisière à pression

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

Viandes

Gibiers

Volailles

Légumes

Poissons

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

Avant tous, les morceaux riches en tissus conjonctifs (fibres) comme l'épaule

l'aiguillette ou la cuisse de bœuf

Gigot et épaule de mouton et gigue et épaule de gibier

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

Première phase: **Chauffer l'huile et rissoler la viande assaisonnée de chaque côté**

Deuxième phase: **Déglacage en plusieurs fois avec peu de liquide pour dissoudre les sucs au fond de la braisière pour un fond brun au goût prononcé et (riche) corsé**

Troisième phase: **Mouiller avec le fond correspondant et braiser au point d'ébullition en tournant et en arrosant de temps en temps**

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

Glacer

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.