

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Quel est le terme culinaire qui désigne des rouelles découpées dans le jarret de veau ?

.....

B) Nommez les six différents morceaux de détail que l'on trouve dans l'épaule de veau :

1) 2)

3) 4)

5) 6)

C) Citez deux méthodes de cuisson adaptées aux différents morceaux de détail de l'épaule :

1) 2)

D) Comment appelle-t-on cette découpe transversale de la poitrine de veau ?



.....

E) Dans la composition de « émincé de veau zürichoise » se trouve un abat noble de veau, lequel ?

.....

F) Le chef vous demande de commander le rôti de veau pour le plat du jour. Dans quelle découpe de gros allez-vous commander ?

.....

G) A quelle technique de chaleur fait partie la méthode de cuisson « étuver à blanc » ?

.....

H) Comment appelle-t-on les viandes blanches étuvées ?

.....

I) Citez deux raisons pour lesquelles on utilise les liaisons :

1) 2)

J) Citez les trois catégories de liaison les plus courantes :

1) 2) 3)

K) Quelle est la composition chimique des protéines ?

.....

L) Quels sont les trois rôles principaux des protéines ?

1) 2) 3)

M) Quelles sont les deux provenances des protéines ainsi que leurs valeurs biologiques ?

1)

2)

N) En qualité de cuisiner, comment pouvez-vous protéger l'environnement quand vous travaillez en cuisine ? Citez quatre attitudes d'éco-citoyenne :

1)

2)

3)

4)

O) Lors de l'achat des produits de nettoyage, quels sont les points que vous allez tenir compte ? Citez-en quatre :

1)

2)

3)

4)

