

Nom : Prénom : Classe :

A) Donnez les définitions des différentes catégories de veau :

Veau :

Veau sous la mère :

Broutard :

B) Quelles sont les trois caractéristiques de la viande de veau de bonne qualité ?

Couleur :

Aspect :

Graisse :

C) Quels sont les six différents morceaux de détail que l'on trouve dans le cuisseau ?

1) 2)

3) 4)

5) 6)

D) Quelles méthodes de cuisson (4) adapteriez-vous pour les différents morceaux de détail du cuisseau ?

1) 2) 3) 4)

E) Quels sont les trois différents morceaux de détails du carré de veau entier ?

1) 2) 3)

F) Que signifie le terme « échner » ?

.....

G) Citez trois buts d'une marinade au vin :

1)

2)

3)

H) Quel condiment ne doit-on jamais introduire dans une marinade ?

.....

I) Que devez-vous faire à la marinade avant de l'utiliser pour déglacer la viande ?

.....

J) Jusqu'à quelle hauteur mouillez-vous la viande pour un braiser de grosses pièces ?

.....

K) On entend souvent le terme osmose. Expliquez ce qui se passe lors d'un braisage :

.....

L) Lors de la coloration d'une viande on parle de l'effet Maillard. De quoi s'agit-il ?

.....

.....

M) Quelle est la classification des trois lipides selon leur teneur en acides gras ?

1) 2) 3)

N) Solide à température ambiante, supporte les hautes températures, difficile à digérer

De quel lipide s'agit-il ?

Liquide à température ambiante, fige au froid, facile à digérer, supporte la cuisson

De quel lipide s'agit-il ?

Liquide à température ambiante, ne fige pas au froid, ne supporte pas la cuisson

De quel lipide s'agit-il ?

O) Citez quatre tâches remplies par les lipides dans notre organisme :

1) 2)

3) 4)

P) Quels sont les deux éléments qui composent toutes les matières grasses ?

1) 2)

Q) Inscrivez les numéros des matières grasses, en regard des affirmations correspondantes :

Huile de colza	Beurre	Saindoux	Huile d'olives	Huile de palme	Graisse de coco

1	Contient beaucoup d'acides gras à chaîne courte, meilleure graisse d'origine animale
2	Peut-être chauffée, surtout pour frire des desserts et des entremets
3	Rapport très équilibré des acides gras, sain, production suisse
4	Surtout utiliser pour la fabrication de la margarine
5	Huile très saine, cuisine chaude, froide et méditerranéenne
6	Contient beaucoup d'acides gras saturés à longue chaîne, difficile à digérer

R) Quelle quantité de matières grasses devrait-on consommer par jours ?

.....