

Nom : ..... Prénom : ..... Classe : .....

A) Comment peut-on définir les herbes aromatiques ?

.....  
 .....

B) Les herbes aromatiques sont majoritairement cultivées en Suisse de mars à fin octobre. Citez quatre pays qui en exportent hors saison ?

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

C) Citez pour chacune des herbes aromatiques deux utilisations typiques en cuisine :

Herbes aromatiques	Deux utilisations typiques
Coriandre	
Marjolaine	
Sauge	
Origan	
Livèche	
Basilic	
Menthe	
Cerfeuil	
Thym	
Estragon	
Persil	
Ciboulette	
Romarin	
Aneth	
Laurier	
Oseille	
Ail des ours	

D) Citez quatre caractéristiques qualitatives des herbes aromatiques :

1) ..... 2) .....

3) ..... 4) .....

E) Que doit-on contrôler à la réception d'une commande d'herbes aromatiques ?

**Herbes aromatiques fraîches** : .....

.....

**Herbes aromatiques séchées, lyophilisées, au vinaigre** : .....

.....

F) Nommez quatre préparations en rapport avec les herbes aromatiques dans l'ordre chronologique du travail :

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

G) Démontrez la différence entre de l'origan et de la marjolaine qui sont très proche :

.....

.....

H) Citez trois variétés de basilic :

1) ..... 2) ..... 3) .....

I) Quelle est la menthe la plus parfumée ?

.....

J) Citez deux variétés de thym :

1) ..... 2) .....

K) Citez deux variétés de persil :

1) ..... 2) .....

L) Dans quels aromates allons-nous retrouver du thym ? Citez-en deux :

1) ..... 2) .....

M) Comment doit-on doser les épices et herbes aromatiques ?

.....

.....

N) Définissez six ingrédients d'une royale sucrée :

1) ..... 2) ..... 3) .....

4) ..... 5) ..... 6) .....

O) Pour chacune de ces dénominations, écrivez un exemple :

Dénominations	Exemples
Tourtes	
Tartes	
Spécialités de saison ou de fête	
Entremets	

P) Définissez les sources d'erreurs commises dans la préparation d'une tarte :

Sources d'erreurs	Pourquoi ?
Bord retiré	
Insuffisamment cuit	
Trop de jus	
Pointes des fruits noires	








Q) Quelles sont les deux ingrédients de base d'un meringage ?

1) ..... 2) .....








R) Quelle doit être la spécificité du sucre glace pour un meringage à chaud ?

.....

S) Quels sont différents meringages d'après les définitions ?

Meringages	Définitions
	<ul style="list-style-type: none"> <li> Battre les oeufs en neige avec la première partie du sucre</li> <li> Incorporer le reste du sucre lentement aux blancs d'oeufs en neige</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li> Chauffer le blanc d'oeuf et le sucre glace au bain-marie à 50°C au max.</li> <li> Monter les blancs d'oeufs en neige</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li> Dissoudre une partie du sucre dans l'eau et cuire entre 115 et 122°C</li> <li> Monter le blanc d'oeufs en neige avec le reste du sucre</li> <li> Ajouter le sucre chaud dans l'appareil en un mince filet</li> </ul>

T) Quels sont différents types de menu d'après les définitions ?

Définitions	Types de menus
<ul style="list-style-type: none"> <li> Repas de midi permettant aux hommes d'affaires et à leurs clients de s'alimenter tout en discutant</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Nourriture saine, préparée avec des produits de qualité et d'un goût irréprochable</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Personnes appréciant les mets connus et traditionnel</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Repas servi à l'occasion de fêtes ou de manifestations</li> <li> Le choix des mets doit être particulier</li> <li> Ambiance de fête : décorations, musique, attractions</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Les enfants sont des clients importants. Ils ont eux aussi des désirs particuliers</li> </ul>	