

Nom : Prénom : Classe :

A) Quelle est la différence entre un produit carné et la charcuterie ?

Produit carné :

Charcuterie :

B) Citez trois animaux utilisés pour les salaisons :

1) 2) 3)

C) Quelles sont les procédures de salage d'après les descriptions suivantes ?

Types de salaisons	Descriptions
	La viande est frottée avec un mélange de sel comestible, de salpêtre ou sel nitrité et d'épices, puis déposée en couches dans un récipient et conservée ainsi jusqu'à ce qu'elle soit entièrement salée
	La pièce de viande est marinée pendant un certain temps dans une saumure (solution de sel avec ou sans produits de salaison et épices) portée à une certaine concentration de sel
	La saumure est injectée directement à l'intérieur des morceaux de viande. Les morceaux sont ensuite déposés dans une saumure

D) Citez deux buts de ces différentes salaisons :

1) 2)

E) Citez quatre produits de salaisons cuites :

1) 2)

3) 4)

F) Citez quatre produits de salaisons crues :

1) 2)

3) 4)

G) Pour quelle catégorie de morceaux de viande la méthode de cuisson bouillir est-elle recommandée ?

.....

H) De quelle sauce blanche s'agit-il ?

Roux	+	Fond blanc de veau	+	Crème	=	
------	---	--------------------	---	-------	---	--

De quelle sauce blanche s'agit-il ?

Roux	+	Fond de poisson	+	Crème	=	
------	---	-----------------	---	-------	---	--

De quelle sauce blanche s'agit-il ?

Roux	+	Fond blanc de volaille	+	Crème	=	
------	---	------------------------	---	-------	---	--

De quelle sauce blanche s'agit-il ?

Roux	+	Lait	=		+	Crème	=	
------	---	------	---	--	---	-------	---	--

I) Quelle est la composition de la farine ?

.....

J) Quelle sera la température idéale pour une sauce liée à la farine ?

.....

K) Comment rattraper une sauce trop épaisse ?

.....

L) Qu'est-ce que l'alimentation durable ?

.....

M) Quels sont les besoins en protéines pendant la croissance et pour un adulte ?

Pendant la croissance :

Adulte :

N) Quelle est la répartition idéale des protéines dans notre alimentation ?

.....

O) Citez trois produits de grande valeur biologique :

1) 2) 3)

P) Citez trois produits de moindre valeur biologique :

1) 2) 3)