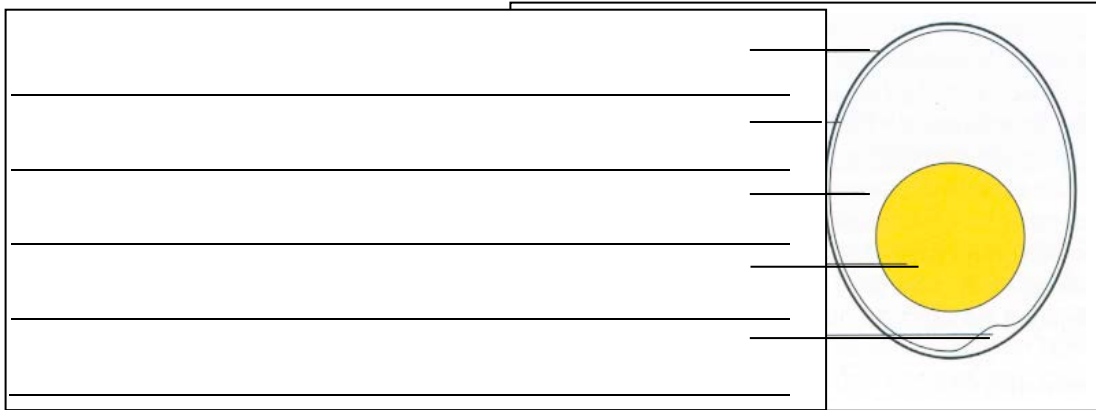


Nom : Prénom : Classe :

A) Citez les différentes parties de l'œuf :



B) Pourquoi ajoute-t-on du vinaigre dans l'eau où l'on poche les œufs ?

.....
.....

C) Vos œufs cuits durs sentent mauvais et le jaune est cerclé de vert. Quelle en est la raison ? Expliquez ces phénomènes :

.....
.....

D) Enumérez quatre raisons de blanchir des légumes avec un exemple bien précis :

1)

.....

2)

.....

3)

.....

4)

.....

E) Retrouvez les méthodes de cuisson par rapport aux définitions :

..... est un mode de cuisson lente qui s'effectue à couvert dans le four.
C'est un processus lent permettant aux arômes de chaque ingrédient de s'associer pour former une saveur unique.

..... est un mode de finition des légumes étuvés.

F) Développez la différence entre cuire à la vapeur sous pression et sans pression :

Cuire à la vapeur sous pression :

.....

.....

Cuire à la vapeur sans pression :

.....

.....

G) Au niveau nutritionnel, les légumes jouent un rôle capital. Citez quatre éléments importants :

1) 2)

3) 4)

H) Pour nos clients, les légumes peuvent être proposés comme (cinq exemples) :

1) 2) 3)

4) 5)

I) Enumérez quatre exemples pour conserver les vitamines et les substances minérales dans les aliments en cuisine :

1)

2)

3)

4)

J) Nommez le classement des sels minéraux avec deux exemples pour chacun d'eux :

1)

2)

K) Contrairement aux vitamines, la plupart des sels minéraux ne sont pas sensibles à la chaleur, à la lumière et à l'oxygène. Ils peuvent par contre se perdre (trois exemples) :

1) 2) 3)