

La moutarde, sauter une viande, convenance food, ...

But: _____

1. Dans quel endroit la moutarde doit-elle être stockée une fois entamée ?



2. Quels ingrédients ne figure pas dans la fabrication de la moutarde ?

- A Sel comestible
- B Verjus
- C Vinaigre
- D Vin blanc
- E Eau
- F Epices
- G Sucre
- H Amidon
- I Wasabi
- J Raifort



3. La graine de moutarde ou sénévé fait partie de quelle famille d'épices ?

- A Fleurs
- B Feuilles
- C Graines
- D Racines
- E Écorce



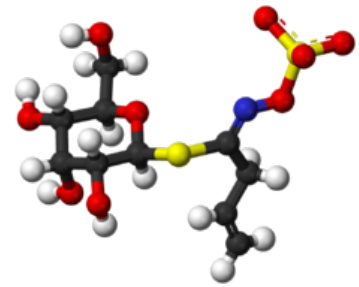
4. Je suis fabriquée à base de graines blanches et brunes concassées, moulues ou écrasées acidifiée au verjus (jus de raisin acide frais) qui suis-je ?

- A Moutarde de Dijon
- B Moutarde de Meaux
- C Moutarde Anglaise
- D Moutarde au miel



5. La sinigrine est une substance douce qui apporte de la douceur à la moutarde ?

- A True
- B False



6. Quel élément de la batterie de cuisine doit-on utiliser dans la méthode de cuisson sauter une viande afin de faire la sauce avec les sucs de cuisson ?

- A Sautoir
- B Sauteuse
- C Rôtissoire
- D cocotte



7. Je suis fabriquée à base de graines concassées. Cette moutarde grossière est présentée en pots de grès scellés. Qui suis-je ?



8. La Piccata milanaise est une viande sautée à l'oeuf. Quel morceau allons nous choisir pour la préparation de ce mets ?

- A Palette d'épaule de veau
- B Pièce ronde de veau
- C Coin
- D Fausse tranche
- E Grumeau



9. Dans la méthode de cuisson sauter une viande, une fois que ma sauce est confectionnée je remet ma viande dans la sauce et je porte à ébullition ?

- A True
- B False



10. Comment nomme-t-on la mesure qui regroupe les étapes de travail pour prendre moins de temps lors de la confection de mets ?

- A Mesure quantitative
- B Mesure qualitative
- C Organisation structurale



11. A quoi correspond le niveau de finition 3 dans les produits de convenience food ?

- A Produits brut
- B Produits prêts à cuire (PAC)
- C Produits préparés



12. A quoi correspond le niveau de finition 1 dans les produits de convenience food ?

- A Partiellement préparés
- B Produits prêts à manger
- C Produit brut
- D Produits préparés



13. Une terrine de truite fait partie de quel niveau de finition ?

- A Niveau 0
- B Niveau 1
- C Niveau 2
- D Niveau 3
- E Niveau 4



14. La Senape di Cremona (moutarde italienne) sont des fruits confits a la moutarde avec lesquelles on accompagne le Bollito Misto. Mais quelle est cette spécialité ?

- A Mélange de viande bouillie et d'abats ainsi que de la volaille pochée
- B Entremet glacé
- C Une épaule d'agneau rôtie
- D Une pâte farcie
- E Une pizza



15. La moutarde anglaise est une poudre faite avec des graines blanches, colorée avec un peu de curcuma. Pour l'utiliser faut la diluer avec un liquide ?

- A True
- B False

