

Nom : Prénom : Classe :

A) Citez deux méthodes qui sont utilisées pour obtenir la crème :

1) 2)

B) Combien d'augmentation de volume donne 0.250 dl de crème quand elle est battue ?

.....

C) Enumérez deux avantages de la crème épaisse :

1)

2)

D) Pourquoi la crème chantilly a une plus grande teneur de microbes que la crème normale ?

.....

E) Quelle est la température idéale pour le stockage de la crème et pour la battre ?

Stockage : **Crème fouettée** :

F) Quelle crème est utilisée pour la préparation des mets suivants ?

Crème de Brocoli : **Emincé zurichoise** :

Pommes au four : **Meringue Chantilly** :

Birchermüesli : **Petits fruits** :

Sauce aux fines herbes (froide) :

G) D'où vient la couleur jaune du beurre ?

.....

H) Où trouve-t-on la dénomination des différents beurres ?

.....

I) Quel beurre a la plus haute teneur en matière grasse ?

.....

J) Différenciez les différences entre ces deux types de beurre :

Floralp :

Rosalp :

K) Quel beurre est utilisé pour les mets suivants ?

Toast : **Beurres composés :**

Mets à rôtir / sauter : **Pâtisserie :**

Pommes en robe des champs :

L) Comment appelle-t-on le sous-produit obtenu lors de la fabrication du beurre ?

.....

M) Comment s'appellent les bactéries utilisées pour la fabrication des yogourts ?

.....

N) Les principaux éléments des sauces à salade sont sel et poivre. Complétez le tableau en citant les ingrédients manquants :

Acidité	Huiles et mélanges gras	Compléments aromatiques

O) Citez les trois classifications des salades :

1) 2) 3)

P) Enumérez trois des devoirs généraux des cuisiniers au point de vue de la déontologie :

1)

2)

3)

Q) Identifiez à côté de chaque numéro, les différentes phases du cycle de l'eau :

