

Nom : Prénom : Classe :

A) Définissez ce qu'est du glutamate :

.....
.....

B) À quoi devons-nous faire attention lors de l'utilisation de condiments ?

.....
.....

C) Retrouvez la bonne variété de condiments d'après les descriptions :

Condiments	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fabriqué à partir de chili (piment) vinaigre et sel ✚ Utilisé pour relever les mets chauds et froids, cocktail
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Produit issu du haricot de soja. Il résulte de la dégradation des protéines en acides aminés par un traitement spécial ✚ Utilisé pour les mets extrême-orientaux
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pulpe de tomate, sel, sucre, vinaigre, gingembre, girofle, poivre, paprika, muscade, cannelle, poivre de Cayenne, ail, jus de citron ✚ Utilisé pour les mets chauds ou froids (sauce calypso)
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fabriquée en Angleterre depuis 250 ans. Eléments de base : extrait de viande, purée de tamarin, vinaigre, rhum, sirop de sucre, soja, pulpe de tomate, échalotes, xérès et différentes épices ✚ Utilisé pour les mets chauds ou froids, mets anglo-saxon (Irish stew), marinade minute de poisson
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pâte d'épices tomate et piquante. Fait ordinairement à partir de variétés piquantes de piments ✚ Utilisé pour les mets indiens et indonésiens (bami et nasi goren)
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Condiment en poudre fabriqué à base de sel comestible, glutamate, lactose amidon, extrait de levure, oignon et divers aromates. ✚ Utilisé aujourd'hui pratiquement partout pour assaisonner et rectifier l'assaisonnement des mets chauds et froids
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Condiment liquide qui est de manière similaire à la sauce soja par dégradation de protéines végétales ✚ Utilisé pour les mets chauds et froids
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pâte aux olives, faite d'olives noires hachées, câpres, anchois, poivre noir, jus de citron et huile d'olive voire de la tomate séchée ✚ Utilisé pour les pâtes alimentaires, viande d'agneau, poisson, tartine
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Mangues indiennes, sucre, vinaigre, curry, poivre, purée de tamarin, gingembre et raisins de Corinthe ✚ Utilisé pour les mets au curry, mets chauds et froids pour Anglo-saxons

D) Nommez trois inconvénients d'un produit « convenience food » :

- 1)
- 2)
- 3)

E) Retrouvez les bons termes avec ces types de produits et le mélange des langues et des cultures :

Termes	Descriptions
	✚ Nourriture toute prête (menu) qui peut être consommée directement ou après l'avoir régénérée
	✚ Des mets traditionnels qui sont mélangés avec de la cuisine étrangère, comme des raviolis au homard, des rouleaux de printemps à la choucroute, etc.
	✚ Repas rapides et avantageux qui sont souvent pris debout ✚ Adaptés au mode de vie actuel
	✚ Dénrée alimentaire à laquelle on a ajouté des composants naturels sélectionnés afin de lui conférer un avantage en matière de santé
	✚ Contient des matières premières qu'on ne trouve pas naturellement dans cette composition ✚ Produits présentant une nouvelle structure moléculaire primaire comme des substituts de graisse
	✚ Nouvelles créations qui n'existaient pas jusqu'ici et qui n'entrent dans aucune catégorie connue

F) Que veut-on dire par la cuisine d'assemblage avec l'utilisation de « convenience food » ?

.....
.....

G) Citez les quatre types de crèmes qui existent pour les entremets :

1) 2)
3) 4)

H) Quel est l'élément qui permet d'obtenir la stabilité du mélange pour un bavarois ?

.....

I) Nommez trois dérivés de la crème bavaroise

1) 2) 3)

J) Quelle est la différence entre une crème à la vanille et une crème anglaise ?

.....

K) Définissez ce qu'est une crème mousseline :

.....

L) Citez les cinq principaux ingrédients pour une crème au beurre :

1) 2) 3)
4) 5)

M) Pour chacun des trois groupes de collations / snack, citez trois exemples :

Groupes de collations / snack	Trois exemples
Petites délicatesses avec une haute valeur de plaisir	
Snacks très nourrissants	
Collations bonnes pour la santé	

N) Nommez trois appareils de cuisson :

1) 2) 3)

O) Nommez trois machines de cuisine :

1) 2) 3)

P) Nommez trois éléments de la batterie de cuisine :

1) 2) 3)

Q) Nommez trois couteaux de cuisine :

1) 2) 3)

R) Nommez trois outils de cuisine :

1) 2) 3)

S) Nommez trois ustensiles de cuisine :

1) 2) 3)

T) Nommez trois vaisselles de dressage :

1) 2) 3)