

**Nom :** ..... **Prénom :** ..... **Classe :** .....

A) Comment appelle-t-on également les abats ?

.....

B) Pour quelle raison ne trouve-t-on plus sur le marché des abats comme la cervelle ?

.....

C) Lors d'une trop grande consommation d'abat qui contiennent des purines on risque d'avoir la goutte, mais que se passe-t-il ?

.....

.....

D) Quels sont les abats les plus utilisés, ainsi que leurs préparations et leurs méthodes de cuisson ?

Produits	Préparations	Méthodes de cuissons

E) Citez trois points importants à prendre en considération pour réussir un rôtissage ?

1) .....

2) .....

3) .....

F) Pourquoi, au début du rôtissage, ne faut-il pas laisser se former une croûte ?

.....

G) Pourquoi faut-il laisser reposer un rôti avant de le trancher ?

.....

H) Quel est le seul vrai rôtissage ?

.....

I) Quelles sont les méthodes de cuisson des mets de pommes de terre d'après les appellations ?

Méthodes de cuisson	Appellations	Appellations
	Pommes purée	Pommes Byron
	Pommes neige	Pommes Mont-Dore
	Pommes Anna	Pommes au romarin
	Pommes château	Pommes noisette
	Röstis	Pommes lyonnaise
	En une fois	Pommes chips
	Avec blanchiment	Pommes Pont-Neuf
	Un appareil	Pommes croquette
	Pommes fondantes	Pommes hongroise

J) Quel est le rôle des enzymes ?

.....

.....

.....

.....

K) Comment se nomment ces enzymes ?

Eléments	Enzymes	Fonction
Protéines		Scindent les protéines
Lipides		Scindent les lipides
Maltose		Scindent le maltose

L) Poids d'une portion de ragoût de veau cuit : 0.120 kg  
 Perte à la cuisson : 26 %  
 Perte au parage : 4 %

Combien de kg de viande de veau non parée et crue utilisez-vous afin de pouvoir servir 38 portions ?

.....

.....