

Nom : Prénom : Classe :

A) Comment appelle-t-on le petit de la chèvre ? Et à quel âge est-il abattu ?

.....

B) Enumérez deux caractéristiques qualitatives de la viande de chèvre :

1)

2)

C) Que fait-on avec la viande de chèvre adulte ?

.....

D) Citez les différents morceaux de détail du cabri, ainsi que leurs méthodes de cuisson adaptées :

Morceaux de détails	Méthodes de cuisson

E) La majorité de la viande de cheval provient de l'exportation des pays comme le :

.....

F) Que désigne-t-on sous la dénomination poulain ?

.....

G) Enumérez deux caractéristiques qualitatives de la viande de cheval :

1)

2)

H) Citez les différents morceaux de détail du cheval les plus utilisés, ainsi que leurs méthodes de cuisson adaptées :

Morceaux de détails	Méthodes de cuisson

I) Quelle est la race de lapin la plus prédisposé à l'engraissement ?

.....

J) A quel âge sont abattus les lapins ?

.....

K) Enumérez deux caractéristiques qualitatives de la viande de lapin :

1)

2)

L) Citez les différents morceaux de détail du lapin, ainsi que leurs méthodes de cuisson adaptées :

Morceaux de détails	Méthodes de cuisson

M) De quelles hormones et organes s'agit-il ?

Noms des hormones	Organes de production	Actions
		- Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang
		- Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose (acides aminées, glycogène)
		- Accélère la dégradation des acides gras
		- Accélère le rythme cardiaque - Améliore les performances

N) La crème bavaroise avec l'ananas frais en garniture est retombée. Quelle en est la raison ?

.....

.....

O) Inscrivez les noms qui correspondent aux commentaires suivants :

***DEXTRINE – INSULINE – CHOLESTEROL – COLLAGENE – CHLOROPHYLLE –
GLYCEROL – ACIDE AMINEE – CAROTENE***

	Partie intégrante des graisses animales		Hormone du pancréas
	Produit de la décomposition de l'amidon		Précurseur de la vitamine A
	Composant des graisses		Protéine collante du tissu conjonctif
	Colorant vert des plantes		Composant des protéines