



## Les Bases de la Cuisine

# POÊLER

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. *Quelle est la définition du mode de cuisson poêler ?*

---

---

---

2. *Pour quelles viandes cette cuisson est-elle appropriée ?*

---

---

---

3. *Pour quelle raison, est-il conseillé de barder le gibier à plumes avant de le poêler ?*

---

---

4. *Quelles sont les températures à respecter lors du poêlage ?*

---

---

5. *Quelle est la particularité des plats servis en cocotte ou en casserole*

---

6. *Citez quelques exemples de plats poêlés (minimum 4) !*

---

---

---

---

---