

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Déterminez pour quelle raison il faut impérativement éviter de stocker les pommes de terre à la lumière du jour :

.....
.....

B) Indiquez pour chaque pomme de terre: le type, une variété et une utilisation culinaire :



1) Type : **Variété :**

Utilisation principale :



2) Type : **Variété :**

Utilisation principale :



3) Type : **Variété :**

Utilisation principale :

C) Citez trois nutriments qui entrent dans la composition des pommes de terre :

1) 2) 3)

D) Complétez le tableau sur les différents produits de pommes de terre :

Méthodes de conservation	Produits dans le commerce
	Epluchées et / ou aussi coupées
En sachet stérilisé / Sous vide	
	Flocons / Poudre / Farine (amidon)
Surgelées	

E) Décrivez la « patate douce » et son utilisation :

.....
.....
.....

F) Qu'est-ce que des pommes de terre cuites « en robe » ?

.....

G) Pour chaque découpe de pommes de terre, citez une appellation culinaire :

Découpes	Appellations culinaires
Dés	
Bâtonnets	
Tranches	
Levées à la cuillère	
Tournées	

H) Citez les deux manières de blanchir les pommes de terre :

1) 2)

I) Citez les trois groupes des substances bio-actives avec un exemple :

Substances bio-actives	Exemples

J) Nommez deux substances végétales secondaires :

1) 2)

K) Contre quelles maladies les substances bio-actives sont recommandées ?

Nommez en deux :

1) 2)

L) Les restes de repas sont nommés « lavures ». Développez deux points pour les stocker correctement :

1)

2)

M) Nommez deux produits alimentaires qui sont interdits dans les « lavures » :

1) 2)

N) Quelle est l'utilisation principale des « lavures » ?

.....