



POCHER

RÉPONSES

1. *A quelles températures s'effectue le pochage ?*

Entre 65 et 80 degré Celsius

2. *Citez cinq façons de pocher, en donnant un exemple pour chacun :*

Dans peu de liquide les filets de poisson	Dans beaucoup de liquide les œufs	Au bain-marie en remuant les sabayons
Au bain-marie sans remuer les royales	Au combisteamer ou steamer les flans de légumes	

3. *Nommez les deux façons de pocher des poissons.*

Pocher au court-bouillon, Pocher dans du vin

4. *Quel est le liquide ajouté lorsque vous pochez avec dans du vin ?*

Un fumet de poisson ou un fond de poisson

5. *Avec quel produit lie-t-on le fond de pochage ?*

Avec le beurre manié

6. *Quels sont morceaux de viande qui s'apprêtent particulièrement au pochage ?*

Les morceaux de viande pauvres en tissus conjonctifs

La viande de porc salée

Les ris de veau

La volaille jeune à chair blanche

7. *Donnez trois exemples d'application pour pocher dans le bain-marie avec mouvement :*

Sabayon Crèmes

Appareil à biscuit