

Nom : Prénom : Classe :

A) Enumérez trois points importants pour un stockage bien ordonné du riz :

- 1)
 2)
 3)

B) Nous distinguons trois sortes de riz selon leur degré de transformation. Selon les indications suivantes, nommez la sorte de riz :

Grains de riz entiers, non transformés, avec leur balle
Réponse :

Grains de riz non polis mais sans balle
Réponse :

Grains de riz polis sans le germe riche en matières grasses
Réponse :

C) Il existe quatre principaux types de riz. Selon les affirmations suivantes, indiquez de quel type / groupe et de quelles sortes / variétés de riz il s'agit :

Types ou groupes de riz / Formes du grain	Définitions et comportements à la cuisson	Sortes de riz ou variétés	Utilisations différentes
	Grains étroits avec un noyau transparent (résiste à la cuisson)		Riz créole / Riz pilaf / Salade de riz / Divers mets de riz
	Grains pas très durs, mais contenant beaucoup d'amidon / Gonflent beaucoup à la cuisson		Potage / Risotto / Panade / Riz au lait
	Grains pas très durs, mais contenant beaucoup d'amidon / Gonflent beaucoup à la cuisson		Riz au lait / Entremets / Potages
	Bien en grains Collant		Spécialité asiatique

D) Citez trois sortes de riz différents de ce que l'on voit habituellement :

- 1) 2) 3)

E) Il existe un procédé industriel nommé « riz parboiled (grain moyen et long) ». Quelle est l'incidence de ce procédé industriel sur la cuisson du riz ?

.....

F) Expliquez ce qu'est un « riz basmati » :

.....

G) Expliquez ce qu'est un « riz jasmin » :

.....

H) Expliquez ce qu'est un « riz sauvage » :

.....

.....

I) Décrivez la consistance d'un risotto :







.....

.....

J) Quel est le rapport du volume riz : fond pour faire un riz pilaf ?

.....

K) Identifiez la batterie de cuisine ci-dessous et proposez un aliment avec une méthode de cuisson adéquate en rapport avec la batterie de cuisine :

Batterie de cuisine	Aliments	Méthodes de cuisson	Batterie de cuisine	Aliments	Méthodes de cuisson
					
Identification :			Identification :		
					
Identification :			Identification :		
					
Identification :			Identification :		