

Nom : Prénom : Classe :

A) Enumérez trois points importants pour d'un stockage bien ordonné des produits céréaliers :

- 1)
- 2)
- 3)

B) Expliquez ce qu'est la mouture :

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

C) Comment se nomment les quatre principaux degrés de mouture issus du blé ?

- 1) 2)
- 3) 4)

D) Retrouvez l'amidon de ces matières premières selon l'exemple :

Origines	Produits
Riz cassé	Crème de riz
Pommes de terre	
Grain de maïs	

E) Quel est le composant principal des amidons ?

.....

F) Quelle est la propriété des amidons en cuisine chaude ?

.....

G) Quelles sont les différences entre les potages et les crèmes aux céréales ?
Complétez les phrases ci-dessous :

- 1) Les aux céréales sont des potages qui contiennent des céréales sous forme de, ou
- 2) Les aux céréales sont des variantes de potages aux céréales et affinés avec de la

H) Quel est le rapport du volume riz : fond pour faire un risotto ?

.....

I) Quel est le rapport du volume pâtes : eau pour faire des pâtes alimentaires ?

.....

J) Citez trois règles importantes pour la cuisson des pâtes alimentaires :

1)

2)

3)

K) Avec quels produits additionnels et naturels peut-on colorer les pâtes alimentaires ? Citez trois exemples de couleurs différentes :

1) 2) 3)

L) Quel ingrédient ne faut-il jamais mettre dans une pâte à nouilles fraîche ?

.....

M) Citez deux types de pâtes alimentaires pouvant être farcies avec un exemple de farce et une sauce d'accompagnement adaptée et différente :

Pâtes	Farces	Sauces
<i>Exemple : Ravioli</i>	<i>Champignons</i>	<i>Tomate</i>

N) Classez les matériaux ci-dessous selon les critères mentionnés dans le tableau :

Aluminium – Acier chrome nickel – Cuivre – Céramique
Plastique – Fonte – Bois – Verre

Métaux purs	Alliages	Cassables	Incassables

O) Citez les deux sortes de plastique d'après les définitions :

Les plastiques mous = **Les plastiques durs** =

P) Quels autres matériaux spéciaux trouve-t-on dans une cuisine ? Citez en trois :

1) 2) 3)