

Nom : Prénom : Classe :

A) Citez les trois groupes des fruits de mer :

1) 2) 3)

B) Citez quatre caractéristiques de qualité et de fraîcheur des fruits de mer :

1) 2)

3) 4)

C) Comment appelle-t-on l'enveloppe corporelle qui s'apparente à de la corne chez les crustacés ?

.....

D) Comment appelle-t-on la pigmentation rouge des crustacés (apparaît à la cuisson) ?

.....

E) Pour quelle raison les personnes atteintes d'hypertension ou de maladie cardio-vasculaire ne doivent pas consommer des crustacés ?

.....

.....

F) Quelles sont les trois parties principales consommables des crustacés ?

1) 2) 3)

G) Comment s'appelle le scampi avec la tête, les pattes et les pinces ?

.....

H) Citez quatre méthodes de cuisson qui conviennent bien aux scampi :

1) 2) 3) 4)

I) Comment se nomment les crevettes tropicales (d'Asie) ?

.....

J) Citez un crustacé d'eau douce (à part certaines crevettes d'élevage) :

.....

K) Donnez deux facteurs qui influencent la saveur de la chair de ce crustacé d'eau douce (question I) :

1) 2)

L) Quelles sont les deux variétés de homard ?

1) 2)

M) Quels sont les deux principaux signes distinctifs du homard ?

1) 2)

N) Comment appelle-t-on les potages à base de crustacés ?

.....

O) Donnez deux indices de qualité pour les crustacés :

1) 2)

P) Par quel signe distinctif la langouste est-elle caractérisée ?

.....

Q) Quel est la différence de texture entre la chair du homard et de la langouste ?

.....

R) Quelles sont les trois possibilités (manières) de sauter les poissons ?

1)

2)

3)

S) Quelles sont les quatre principales causes qui favorisent les risques de maladies ?

1) 2)

3) 4)

T) Citez les trois principaux buts des régimes alimentaires :

1)

2)

3)

U) Comment appelle-t-on cette maladie quand on est allergique au gluten ?

.....

V) Citez cinq aliments tolérés pour une personne atteinte de la maladie cœliaque :

- 1) 2)
3) 4)
5) 6)

W) Le coût total des marchandises pour un carpaccio de noix de langoustine a été calculé à 10.20 CHF. Les garnitures représentent 4.60 CHF. Le prix d'achat des langoustines entières est de 18.50 CHF/kg. Les pertes dues aux carapaces représentent 85 % et le parage représente 5 %.

Quel doit être le poids en kg des queues de langoustines par assiette ?

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