

Nom : ..... Prénom : ..... Classe : .....

A) Citez une variété de pomme aromatique et acidulée qui convient bien pour une compote ou une pomme au four :

.....

B) Toutes les pommes peuvent se manger crues ou cuites, certaines variétés conviennent mieux pour la consommation crue, citez en trois :

1) ..... 2) ..... 3) .....

C) Quels mois récolte-t-on les pommes ?

.....

D) Citez trois variétés de poires :

1) ..... 2) ..... 3) .....

E) Quels mois récolte-t-on les poires ?

.....

F) Pourquoi le coing est particulièrement utilisé pour faire de la gelée ou de la confiture ?

.....

G) Citez deux utilisations du coing en cuisine

1) ..... 2) .....

H) Quels mois récolte-t-on les abricots en Suisse ?

.....

I) De quelle vitamine est très riche l'abricot ?

.....

J) Quelle spécialité alcoolisée à base de cerises fabrique-t-on en Suisse ?

.....

K) Identifiez les différentes variétés de cerises d'après les définitions :

Définitions	Variétés
<b>Cerises de table</b> : sphériques ou en forme de cœur, noires, rouge foncé, rouge clair et rouge-jaune	
<b>Cerises acides</b> : au jus colorant ou merises au jus transparent	
<b>Cerises douces</b> : les meilleures sont celles qui sont consommés directement sur l'arbre. Caractéristique de fraîcheur : une tige droite, verte et souple	

L) Quelles sont les deux principales sortes de pêches ?

1) A chair ..... 2) A chair .....

M) Comment appelle-t-on le fruit obtenu par croisement entre la prune et la pêche ou la chair adhère au noyau ?

.....

N) Comment appelle-t-on le fruit obtenu par croisement entre la prune et la pêche ou la chair se détache du noyau ?

.....

O) Quelle est la particularité de la pêche de vigne ?

.....

P) Identifiez les différentes variétés de prunes d'après les définitions :

Définitions	Variétés
Fruits sphériques à la chair ferme jaune doré à jaune foncé avec un noyau brun anguleux	
Fruits ronds, verdâtres, jaune-vert ou violet, ressemblant aux prunes, à chair juteuse à la saveur sucrée, avec une acidité rafraîchissante	
Sont souvent confondues avec les pruneaux, mais elles sont plus rondes et mûrissent beaucoup plus tôt	
D'un ovale allongé, bleu-violet, couverts d'une fine poudre et très parfumés. Chair blanchâtre à vert-jaune, juteuse et d'une acidité sucrée généralement agréable	

Q) Citez deux différents types de steamer par rapport à la température :

1) ..... 2) .....

R) Quelle type de chaleur à la salamandre ?

.....

S) Citez deux avantages d'un grill :

1) ..... 2) .....

T) Citez deux inconvénients d'une friteuse :

1) ..... 2) .....

U) Quelle technique de chaleur utilise-t-on pour un appareil de cuisson à basse température ?

.....

V) Numérotez dans l'ordre chronologique la préparation d'une glace vanille :

N°	Préparation d'une glace vanille
	Ajouter le liquide chaud lentement dans le mélange jaune d'œuf et sucre
	Bien mélanger le jaune d'œuf avec le reste de sucre
	Porter à ébullition le lait, la crème une partie du sucre et la gousse de vanille
	Conserver au congélateur à - 18°c
	Cuire à la nappe à feu doux en remuant constamment
	Turbiner à la sorbetière

W) Expliquez la différence entre coulis aux fruits et une sauce aux fruits :

**Coulis** : .....

**Sauce** : .....

X) Quelle est la valeur énergétique de 1gr d'hydrate de carbone ?

.....

Y) Indiquez deux produits dont les hydrates de carbone ne sont pas intéressants du point de vue de la diététique :

1) ..... 2) .....

Z) Retrouvez les propriétés en cuisine des hydrates de carbone d'après les définitions :

Définitions	Propriétés
Attire l'eau, se dissout dans l'eau chaude	
Levures = pain / Enzymes = choucroute	
Maïzena = liaison de la fondue	
Peau des fruits à pépins = gelée, confiture	
Avec la chaleur se colore = pain, caramel	