


	<p>L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)</p>	<p>Nom & Prénom :</p> <p>Classe :</p> <p>Date :</p> <p>Note :</p>
<p>2^{ème} année</p>	<p>Révision marchandises Cardinaux Yan</p>	

Conditions pour obtenir la totalité des points : Présentation soignée, formulation claire, 0.5 point par réponse

Marchandises	Points	
<p>Question 1</p> <p>Quel doit être la température de stockage des locaux frigorifiques, pour une conservation optimale des viandes de boucherie ?</p> <p>2°C</p> <p>Citez deux facteurs qui influencent fortement la conservation (stockage de la viande) :</p> <p>1) Température de 2°C 2) Humidité ou hygrométrie environ 85 %</p> <p>Quelles sont les conséquences d'une hygrométrie mal réglée ?</p> <p>Hygrométrie trop basse : La viande perd du poids « perte au parage »</p> <p>Hygrométrie trop haute : Un dépôt gluant se forme « perte au parage »</p> <hr/>	2.5
<p>Question 2</p> <p>Que signifie pour vous le mot traçabilité ?</p> <p>Provenance de la viande (la vie de l'animal de l'éleveur au boucher)</p> <p>Quelle définition donneriez-vous pour « viande de boucherie » ?</p> <p>Ensemble des animaux élevés et engraisés pour la consommation de la viande</p> <p>Quelle est la signification de l'estampille sur la viande de boucherie ?</p> <p>Elle peut être mise sur le marché de la consommation sans restriction</p> <hr/>	1.5
<p>Question 3</p> <p>Citez trois critères de qualité de la viande de bœuf :</p> <p>1) Couleur rouge clair / Viande persillée, marbrée</p> <p>2) Ferme / Bien en chair / Couche de graisse régulière, ferme et claire</p> <p>3) Cartilage blanc et tendre</p> <p>Quel doit être le temps de maturation pour un aloyau ?</p> <p>2 à 3 semaines</p>	2
Report	6

Marchandises	Points	
Report	6
<p><u>Question 4</u></p> <p>Nommez les six morceaux de détail de la cuisse de bœuf :</p> <p>1) Tranche carrée 2) Fausse tranche 3) Pièce ronde 4) Coin 5) Jarret 6) Faux jarret</p> <p>Nommez les six morceaux de détail de l'épaule de bœuf :</p> <p>1) Filet d'épaule 2) Palette 3) Epais d'épaule 4) Couvert d'épaule 5) Gras d'épaule 6) Jarret</p> <p>Nommez les quatre découpes de gros du quartier de devant :</p> <p>1) Train de côtes (côte couverte et basse côte) 2) Côte plate 3) Poitrine 4) Cou</p> <hr/>	8
<p><u>Question 5</u></p> <p>Les tripes se composent de quatre parties, lesquelles ?</p> <p>1) Panse 2) Nid d'abeille 3) Caillette 4) Feuillet</p> <hr/>	2
<p><u>Question 6</u></p> <p>Quelle spécialité peut-on confectionner avec de la queue de bœuf ?</p> <p>Oxtail clair / Oxtail lié / Braissage de petites pièces</p> <p>Que peut-on ajouter à un morceau de bœuf braisé avant la cuisson et pourquoi ?</p> <p>Le larder pour éviter un dessèchement lors de la cuisson</p> <hr/>	1
<p><u>Question 7</u></p> <p>Un client trouve son entrecôte trop sèche. Citez deux erreurs possibles :</p> <p>1) Viande inadaptée pour cette préparation (mauvais morceau) chaleur trop haute 2) Viande pas suffisamment marquée en début de cuisson, assaisonnée trop top</p> <p>Dans quel morceau de détail de viande coupez-vous les préparations suivantes ? Donnez la méthode de cuisson pour chacun :</p> <p>Carbonnade : Coin / Tranche carrée Méthode de cuisson : Braiser Entrecôte parisienne : Côte couverte Méthode de cuisson : Sauter / Griller</p>	3
Report	20

Marchandises		Points	
	Report	20
<p>Question 8</p> <p>Citez quatre critères de qualité d'une viande de veau de première qualité :</p> <p>1) Consistance ferme 2) Légèrement marbré</p> <p>3) Couleur blanche à rose clair 4) Couche de graisse mince, sèche et claire</p> <p>Comment s'appelle l'abat du veau qui diminue en devenant adulte ? Ris (noix et gorge)</p> <p>Nommez les trois morceaux de détail qui composent le carré de veau :</p> <p>1) Côtes 2) Filet 3) Filet mignon</p> <hr/>		4
<p>Question 9</p> <p>Chez le veau, quel est l'autre nom pour la sous noix ? Noix pâtissière</p> <p>Dans la composition de « l'émincé de veau zurichoise » se trouve un abat noble de veau, lequel ? Le rognon</p> <p>Quel est le terme culinaire qui désigne des rouelles découpées dans le jarret de veau ? Ossobuco</p> <hr/>		1.5
<p>Question 10</p> <p>Le chef vous demande de commander le rôti de veau que vous allez braiser pour le plat du jour. Quel morceau de détail ou découpe de gros allez-vous commander ?</p> <p>Epaule / Cou / Poitrine</p> <p>Dans quelle morceau couperiez-vous un grenadin et quelle est la méthode de cuisson ?</p> <p>Morceau : Pièce ronde ou filet Méthode de cuisson : Sauter / Griller</p> <p>Quelle méthode de cuisson conseillez-vous pour un filet mignon si on le cuit:</p> <p>Entier : Rôtir / Poêler Coupé : Sauter / Griller</p> <p>Quel morceau de détail ou découpe de gros allez-vous utiliser pour une goulache viennoise et quelle sera la méthode de cuisson ?</p> <p>Morceau : Epaule / Cou / Poitrine Coupé : Etuver à brun</p> <hr/>		3.5
<p>Question 11</p> <p>Le quasi change de nom lorsque la bête devient adulte. Quel nom a-t-il sur le bœuf ?</p> <p>Rumpsteak ou culotte</p>		0.5
	Report	29.5

Marchandises		Points	
	Report	29.5
<p>Question 12</p> <p>Enumérez deux critères de qualité d'une viande de porc de 1er choix :</p> <p>1) Bien en chair, consistance ferme, légèrement marbrée</p> <p>2) De couleur rose à rouge clair / Partie grasse uniforme, ferme, sèche, blanche</p> <p>La viande de porc supporte-elle la congélation ? Justifiez votre réponse :</p> <p>Non pas plus de 3 mois car la grasse rancit</p> <p>Pour quelle raison faut-il éviter de mettre la viande de porc sous vide ?</p> <p>Risque de fortes odeurs</p>		2
<p>Question 13</p> <p>Très jeune porc pesant environ 12.000 kg, sa peau est si fine que l'on peut la rôtir avec. Quel est le nom de ce très jeune porc ? Le cochon de lait</p> <p>Quel est le principal emploi de la poitrine de porc ? Lard frais salé, fumé / Sec</p> <p>Que signifie le « gnagi » chez le porc ?</p> <p>Oreilles, museau, queue de porc salée (petit salé)</p> <p>Que signifie la « panne » chez le porc ?</p> <p>Graisse épaisse sous la peau sur les rognons (fondue pour donner le saindoux)</p> <p>Comment appelle-t-on la grasse du porc que l'on retire principalement de la « panne » ? Saindoux</p>		2.5
<p>Question 14</p> <p>Jusqu'à quel âge l'agneau est-il engraisé ? De 6 à 8 mois</p> <p>Comment appelle-t-on un agneau âgé de plus d'une année ? Un mouton</p> <p>Vous désirez confectionner un navarin d'agneau. Quel morceau de détail ou découpe de gros allez-vous choisir ? Citez-en deux :</p> <p>1) Cou / Epaule 2) Poitrine</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <p>Comment appelle-t-on cette découpe ? Côtelette</p> <p>De quel morceau de détail provient cette pièce ? Carré</p> <p>Citez une méthode de cuisson adaptée : Sauter / Griller</p> </div>		3.5
	Report	37.5

Marchandises		Points																			
Report		37.5																		
<p>Question 15</p> <p>Pour conserver la viande, il existe deux processus de base : le salage et le fumage. Donnez le nom des différents salages d'après leurs descriptions :</p> <p>On frotte la viande avec un mélange de sel et d'épices : Le salage à sec (sel sec)</p> <p>On dissout le sel et épices dans l'eau puis on y plonge les morceaux de viande : Le salage à l'eau (saumure)</p> <p>On injecte dans la viande une saumure de sel et d'épices : Le salage rapide / Par injection</p> <p>Donnez le nom des différents fumages d'après leurs descriptions :</p> <p>Température jusqu'à 25°C : Fumage à froid</p> <p>Température de 70°C à 80°C : Fumage à chaud</p>		2.5																		
<p>Question 16</p> <p>Quel est le but de saler la viande ? Pour lui retirer l'eau et lui donner du goût</p> <p>Le sel nitrité a pour effet de stabiliser le pigment ce qui donne aux muscles leur couleur rouge. Comment appelle-t-on cette réaction chimique ? La rubéfaction</p> <p>Que doit subir la charcuterie avant d'être fumée ? Justifiez votre réponse : Elle doit être salée ce qui prolonge la durée de conservation et lui donne du goût</p> <p>Quelle différence y a-t-il entre le boudin blanc et le boudin noir ?</p> <p>Boudin blanc : Farce fine de veau, de porc, de volaille</p> <p>Boudin noir : Au sang</p>		2.5																		
<p>Question 17</p> <p>La fabrication des charcuteries est divisée en groupes. D'après les descriptions du tableau ci-dessous, citez-les :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégories</th> <th>Modes de conservation</th> <th>Exemples</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Produit cru de salaison</td> <td>Entier 12°C coupé 4°C</td> <td>Jambon cru</td> </tr> <tr> <td>Produit cuit de salaison</td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Jambon modèle</td> </tr> <tr> <td>Saucisse échaudée non fumée</td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Saucisse de veau</td> </tr> <tr> <td>Saucisse échaudée fumée</td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Cervelas</td> </tr> <tr> <td>Saucisse crue à maturation interrompue</td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Saucisse aux choux</td> </tr> </tbody> </table>		Catégories	Modes de conservation	Exemples	Produit cru de salaison	Entier 12°C coupé 4°C	Jambon cru	Produit cuit de salaison	Frigo 2°C	Jambon modèle	Saucisse échaudée non fumée	Frigo 2°C	Saucisse de veau	Saucisse échaudée fumée	Frigo 2°C	Cervelas	Saucisse crue à maturation interrompue	Frigo 2°C	Saucisse aux choux	2.5
Catégories	Modes de conservation	Exemples																			
Produit cru de salaison	Entier 12°C coupé 4°C	Jambon cru																			
Produit cuit de salaison	Frigo 2°C	Jambon modèle																			
Saucisse échaudée non fumée	Frigo 2°C	Saucisse de veau																			
Saucisse échaudée fumée	Frigo 2°C	Cervelas																			
Saucisse crue à maturation interrompue	Frigo 2°C	Saucisse aux choux																			
Report		45																		

Marchandises		Points									
Report		45								
<p>Question 18</p> <p>Les volailles sont divisées en deux catégories, lesquelles ?</p> <p>1) Volaille à chair foncée 2) Volaille à chair blanche</p> <p>La chair des volailles a une haute teneur en eau, en graisse et en protéines. Son PH est très bas. Quelle en est la conséquence ?</p> <p>Facilement attaquée par les bactéries / Courte conservation</p> <p>Pour quelle raison la chair de volaille est-elle recommandée dans l'alimentation ?</p> <p>Elle est très digeste particulièrement la chair blanche / Pauvre en graisse</p> <p>Que signifie pour vous le verbe « éviscérée » ?</p> <p>Retirer les entrailles des volailles</p> <p>Pour quelle raison est-il conseillé de déballer les volailles surgelées et les mettre sur grille ?</p> <p>Pour éviter qu'elles trempent dans le jus de décongélation (risque de salmonelles)</p>		3								
<p>Question 19</p> <p>Pourquoi laisse-t-on le foie à l'intérieur d'un pigeon ? Le foie n'a pas de fiel</p> <p>Quel organe représente le gésier chez les volailles ? L'estomac</p> <p>Expliquez la différence qu'il y a entre un filet de canard et un magret, ainsi qu'entre un foie et un foie gras de canard :</p> <p>Le magret et le foie gras proviennent d'un canard qui a été gavé</p> <p>Comment appelle-t-on cette volaille femelle spécialement engraisée d'un poids de 1.500 à 3.000 kg ? Une poularde</p> <p>Quelle région a une appellation d'origine contrôlée pour ses poulardes (pattes bleues) ? La Bresse</p>		2.5								
<p>Question 20</p> <p>Cochez les intrus qui se sont glissés dans la liste des volailles à chair blanche :</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Coq</td> <td>Pigeon</td> <td>Pintade</td> <td>Poussin</td> </tr> <tr> <td>Poule</td> <td>Dinde</td> <td>Poularde</td> <td>Coquelet</td> </tr> </table> <p>Citez deux méthodes de cuisson appropriées pour un coquelet :</p> <p>1) Rôtir 2) Sauter / Griller</p>		Coq	Pigeon	Pintade	Poussin	Poule	Dinde	Poularde	Coquelet	1.5
Coq	Pigeon	Pintade	Poussin								
Poule	Dinde	Poularde	Coquelet								
Report		52								

Marchandises		Points																	
Report		52																
<p>Question 21</p> <p>La classification des poissons est faite selon différents critères. Enumérez-en quatre avec un exemple pour chacun :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères</th> <th>Exemples</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zoologique</td> <td>Poissons cartilagineux, poissons osseux</td> </tr> <tr> <td>Origine</td> <td>Poissons eau douce, poissons eau de mer</td> </tr> <tr> <td>Teneur en graisse</td> <td>Poissons gras, poissons maigres</td> </tr> <tr> <td>Morphologique</td> <td>Poissons ronds, poissons plats</td> </tr> <tr> <td>Qualité</td> <td>Consommation courante (carpes) et poissons nobles</td> </tr> </tbody> </table>		Critères	Exemples	Zoologique	Poissons cartilagineux, poissons osseux	Origine	Poissons eau douce, poissons eau de mer	Teneur en graisse	Poissons gras, poissons maigres	Morphologique	Poissons ronds, poissons plats	Qualité	Consommation courante (carpes) et poissons nobles	5				
Critères	Exemples																		
Zoologique	Poissons cartilagineux, poissons osseux																		
Origine	Poissons eau douce, poissons eau de mer																		
Teneur en graisse	Poissons gras, poissons maigres																		
Morphologique	Poissons ronds, poissons plats																		
Qualité	Consommation courante (carpes) et poissons nobles																		
<p>Question 22</p> <p>Complétez les indices de fraîcheur du poisson :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Indices de fraîcheur</th> <th>Descriptions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peau</td> <td>Naturelle en brillant et en couleur</td> </tr> <tr> <td>Ecailles</td> <td>Solidement fixées</td> </tr> <tr> <td>Branchies</td> <td>Rouge clair non collées</td> </tr> <tr> <td>Chair</td> <td>Ferme</td> </tr> <tr> <td>Odeur</td> <td>Fraîche</td> </tr> <tr> <td>Yeux</td> <td>Bombés, clairs et brillants</td> </tr> <tr> <td>Cavité abdominale</td> <td>Inodore, le sang qui reste rouge vif, les intestins présentent des contours bien marqués chez les poissons non vidés</td> </tr> </tbody> </table>		Indices de fraîcheur	Descriptions	Peau	Naturelle en brillant et en couleur	Ecailles	Solidement fixées	Branchies	Rouge clair non collées	Chair	Ferme	Odeur	Fraîche	Yeux	Bombés, clairs et brillants	Cavité abdominale	Inodore, le sang qui reste rouge vif, les intestins présentent des contours bien marqués chez les poissons non vidés	3.5
Indices de fraîcheur	Descriptions																		
Peau	Naturelle en brillant et en couleur																		
Ecailles	Solidement fixées																		
Branchies	Rouge clair non collées																		
Chair	Ferme																		
Odeur	Fraîche																		
Yeux	Bombés, clairs et brillants																		
Cavité abdominale	Inodore, le sang qui reste rouge vif, les intestins présentent des contours bien marqués chez les poissons non vidés																		
<p>Question 23</p> <p>De quelle famille fait partie le brochet ? Esocidés</p> <p>Quel est l'habitat du brochet ? Les lacs et cours d'eau</p> <p>Citez deux des trois variétés de carpes : Carpe cuir, carpe miroir, carpe commune</p> <p>Que faut-il enlever à une carpe une fois tuée ?</p> <p>La poche à fiel qui se trouve au fond de la gorge</p> <p>Que fait-on avec les carpes pour leurs enlever le goût de vase ?</p> <p>On les dégorge plusieurs jours dans l'eau courante avant de les tuer</p>		2.5																
<p>Question 24</p> <p>Quels sont les indices de qualité de la chair des perches ? Citez-en deux :</p> <p>1) Chair blanche, ferme 2) Pauvre en graisses (plus fins des poissons d'eau douce)</p> <p>L'anguille est-elle, anadrome ou catadrome ? Justifiez votre réponse :</p> <p>Catadrome = poisson qui, depuis l'eau douce, descend en mer pour frayer</p> <p>De quelle catégorie fait partie la chair de l'anguille ? De chair grasse "25% environ"</p>		2																
Report		65																

Marchandises		Points	
	Report	65
Question 25			
De quelle famille fait partie la féra ? Salmonidés			
Quel est le nom de la féra dans le lac de Neuchâtel ? Palée			
Les corégones se prêtent-elles à la congélation ? Non			
Le saumon fait partie de la famille des salmonidés. Quelle partie caractérise les tous les salmonidés ? La nagoire adipeuse			
Citez deux espèces de saumon :			
1) Saumon royal / Saumon argenté 2) Saumon rose / Saumon kéta			
		3
Question 26			
Comment appelle-t-on la truite de rivière ? Truite "farior"			
Quels sont les signes distinctifs qui permettent de la reconnaître facilement ?			
Ses points rouges caractéristiques			
Quelle délicatesse recherche-t-on dans la lotte d'eau douce ? Le foie			
Quel est le nom de la truite d'élevage ? Truite arc-en-ciel			
		2
Question 27			
Citez trois sortes d'esturgeons :			
1) Béluga 2) Osciètre 3) Sévruge / Sterlet / Sibérien			
Comment appelle-t-on les œufs d'esturgeons préparés et salés ? Le caviar			
En général quelle quantité d'œufs fourni une femelle esturgeon ? 15% de son poids			
Comment appelle-t-on le cabillaud vidé, étêté puis séché à l'air ? Stockfisch			
Le cabillaud salé puis séché porte le nom de ? Morue			
		3.5
Question 28			
Les clupéidés figurent parmi les poissons gras. Leur haute valeur nutritive les met au rang des denrées alimentaires les plus importantes des pays du Nord. Enumérez deux espèces faisant partie de la famille des clupéidés ainsi qu'un apprêt culinaire :			
Espèces		Appréts culinaires	
Sardine / Sprat		Crue / Griller / Fumer / Conserve (stériliser)	
Hareng / Anchois		Griller / Sauter (meunière) / Fumer / Conserve (stériliser)	
		2
	Report	75.5

Marchandises	Points	
Report	75.5
<p><u>Question 29</u></p> <p>Comment différencier la barbue du turbot ?</p> <p>La barbue à la peau lisse, le turbot est recouvert de protubérances osseuses</p> <p>De quelle famille fait partie le maquereau ? Scombridés</p> <p>Comment appelle-t-on une grosse sardine ? Le pichard</p> <p>Poisson de roche n'ayant pas de fiel, appelé aussi "bécasse de mer" : Rouget barbet</p> <hr/>	2
<p><u>Question 30</u></p> <p>Filet de hareng enroulé autour d'un concombre et fixé par une brochette : Rollmops</p> <p>Quel nom est le plus souvent utilisé pour le bar ? Loup de mer</p> <p>Quel poisson est nommé salmérino dans les lacs tessinois ? Omble chevalier</p> <p>Lorsque l'on parle de truite saumonée de quoi s'agit-il ?</p> <p>Truite arc-en-ciel alimentée avec des caroténoïdes et de la farine de crevettes</p> <hr/>	2
<p><u>Question 31</u></p> <p>Quelle est la température de conservation des coquillages ?</p> <p>Ne jamais descendre en dessous de 5° à 10°C</p> <p>Citez quatre méthodes différentes pour élever les huîtres :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) A plat : directement sur le sol sur des terrains spécialement aménagés 2) En élévation : dans des poches plastiques grillagées sur des tréteaux en forme de table 3) En eau profondes : semées à la volée et récoltées au moyen de bateaux dragueurs 4) Sur corde fixées : sur des filins en suspension dans l'eau <p>Pendant combien de temps feront-t-elles l'objet de nombreuses manipulations pour favoriser leur croissance ? 3 années</p> <hr/>	3
<p><u>Question 32</u></p> <p>Combien de temps les huîtres peuvent-elles restées vivantes hors de l'eau après le trempage ? Pendant au moins deux semaines</p> <p>Avec quel autre coquillage peut-on confondre la coquille Saint-Jacques ?</p> <p>Le grand peigne ou pèlerine</p> <p>A quoi reconnaît-on une véritable coquille Saint-Jacques ?</p> <p>La coquille Saint-Jacques a les angles très marqués. Le grand peigne a ses côtes arrondies</p>	1.5
Report	84

Marchandises		Points	
	Report	84
<p>Question 33</p> <p>Quel est le principal indice de fraîcheur des coquillages consommables ?</p> <p>A l'état cru, la coquille est fermée</p> <p>Pourquoi ne doit-on plus manger des moules ouvertes à l'état cru ?</p> <p>L'absorption de tels coquillages peut avoir des suites mortelles</p> <p>Qu'est-ce qui influence la couleur de la chair des huîtres ?</p> <p>Les diverses algues dans les parcs à huîtres</p> <p>Comment nomme-t-on l'enveloppe corporelle des crustacés ?</p> <p>La carapace (composée de chitine)</p> <p>Comment expédie-t-on les crustacés vivants ?</p> <p>Emballés dans des corbeilles sur de la laine de bois mouillée et envoyés par express</p>		2.5
<p>Question 34</p> <p>Comment peut-on savoir si un crustacé (ex. Le homard) a été cuit après sa mort ?</p> <p>La queue n'est pas recourbée, elle est facilement maniable et pend, molle et flasque</p> <p>Les pinces, la queue, les pattes font parties du homard quelle est la partie manquante ? Le coffre</p> <p>Comment appelle-t-on les potages à base de crustacés ? Bisque</p> <p>Comment s'appelle le scampi avec la tête, les pattes et les pinces ?</p> <p>Homard de Norvège, langoustine</p> <p>Quels sont les facteurs qui influencent la saveur de la chair de ce crustacé d'eau douce ? Citez-en deux :</p> <p>1) Qualité de l'eau 2) Nourriture</p>		3
<p>Question 35</p> <p>On distingue deux groupes principaux de mollusques :</p> <p>1) Les décapodes (10 tentacules) exemple : Calamars / Seiches / Sépioles</p> <p>2) Les octopodes (8 tentacules) exemple : Poulpes / Pieuvres</p> <p>Quelle est la méthode de cuisson des anneaux de calamar enrobé de pâte et éventuellement servi avec une sauce tomate à part ? Frيره</p> <p>Comment se nomme le mollusque qui ressemble à la seiche mais beaucoup plus petit ? La sépiole</p> <p>Comment appelle-t-on l'os dorsal calcaire de la seiche ? Plume</p>		2.5
	Report	92

Marchandises	Points	
Report	92
<p>Question 36</p> <p>Comment faut-il stocker les matières grasses ? Citez deux exemples :</p> <p>1) A l'abri de : lumière, humidité, impuretés 2) Oxygène, enzymes, hautes températures</p> <p>Donnez les deux classifications des graisses et des huiles avec leur consistance :</p> <p>1) Huiles comestibles (Liquide) 2) Graisses comestibles (Solide)</p> <p>Nommez deux graisses d'origine animale :</p> <p>1) Beurre / Saindoux 2) Suif de bœuf de mouton / Graisse de volaille</p> <p>Citez deux corps gras tirés de graines et de fruits :</p> <p>1) Arachide / Colza / Tournesol 2) Soya / Graines de coco / Noix / Olive</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	4
<p>Question 37</p> <p>Quelle huile recommanderiez-vous pour une cuisine diététique ? Justifiez votre réponse :</p> <p>Huile de colza. Elle a une haute teneur en acides gras poly-insaturé bénéfique pour notre santé</p> <p>A quelles exigences les corps gras utilisés pour frire et rôtir doivent-ils répondre ?</p> <p>Supporter de hautes températures et garder leur stabilité malgré la chaleur</p> <p>Quelle est la matière grasse la plus utilisée dans les pays méditerranéens ?</p> <p>Huile d'olive</p> <p>Par quel procédé fabrique-t-on la margarine ?</p> <p>Par émulsion de graisses végétales et d'eau composée d'au moins 80% de corps gras</p> <p>Quelle est la provitamine liposoluble qui va donner la couleur à la margarine ?</p> <p>Carotène</p> <p>Comment appelle-t-on la margarine avec un taux de matière grasse de maximum 41 % ?</p> <p>Minarine</p>	3
Total	99