

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

A) Quels sont les deux principaux végétaux qui produisent du sucre ?

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

B) Retrouvez les noms des différentes sortes de sucre dans le commerce :

Sortes de sucre dans le commerce	Noms
✚ Sucre cristallisé pressé en forme de cône	
✚ Sucre qui n'est pas encore totalement raffiné	
✚ Sucre incomplètement raffiné qui contient encore des particules de mélasse. ✚ Dans l'UE, on produit aussi du sucre brut de betterave sucrière	
✚ Disponible en blanc ou brun ✚ Sucre qui contient du caramel ou du colorant	
✚ C'est le sucre de ménage le plus courant. ✚ On trouve dans le commerce les variétés grossier, fin ou extrafin	
✚ Sucre qui est encore incomplètement raffiné	
✚ Sucre cristallisé pressé en morceaux et séché	
✚ Sucre cristallisé moulu comme de la farine	
✚ Sucre blanc à très gros grains	

C) En Suisse, c'est à Aarberg (canton de BE) et Frauenfeld (canton de TG) que l'on extrait le sucre des betteraves sucrières. Expliquez les six principales étapes de la fabrication :

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

3) ..... 4) .....

5) ..... 6) .....

D) Enumérez trois points importants pour la réception et le stockage du sucre :

1) .....

2) .....

3) .....

E) Citez deux utilisations du sucre grêle :

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

F) Citez deux utilisations du sucre gélifiant :

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

G) Retrouvez les noms des différentes espèces de sucre :

Espèces de sucre	Noms
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Appelé aussi sirop d'amidon</li> <li>✚ Est une solution visqueuse raffinée</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Solution sirupeuse composée de sucre fortement caramélisé</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Contenu dans les fruits et le miel</li> <li>✚ Au niveau industriel, il est extrait du sucre de canne ou de betterave</li> <li>✚ De toutes les espèces, c'est lui qui a le pouvoir édulcorant le plus fort</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Sucre extrait du lait</li> <li>✚ Plus digeste que le sucre cristallisé</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Extrait généralement des céréales en germination (orge, maïs, riz)</li> <li>✚ Faible pouvoir sucrant (35% du sucre de canne ou de betterave)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Sucre naturel que l'on trouve dans les fruits et le miel</li> <li>✚ Au niveau industriel, il est extrait de l'amidon de maïs ou de pomme de terre</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Sucre avec adjonction de pectine</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Sucre qui est mélange à parts égales de sucre de raisin et de fructose</li> <li>✚ Il est contenu dans le miel</li> <li>✚ Industriellement, on le produit à partir de sucre de canne ou de betterave</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Sucre fin de canne ou de betterave aromatisé avec de la véritable pulpe de vanille</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Sucre fin de canne ou de betterave avec de l'arôme synthétique de vanille</li> <li>✚ Moins cher que le sucre vanillé, mais de qualité inférieure</li> </ul>	

H) Citez deux utilisations du birnel / vin cuit :

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

I) Citez deux utilisations du sirop d'érable :

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

J) Définissez les différents produits sucrants :

Définitions	Produits sucrants
	Birnel / Vin cuit
	Mélasse de betteraves sucrières
	Mélasse de sucre de canne
	Sirop d'érable

K) Pourquoi utilise-t-on des édulcorants en cuisine ? Citez deux points importants :

1) .....

2) .....

L) Citez trois différents édulcorants :

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

M) Citez trois différents miels :

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

N) Citez trois utilisations du miel :

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

O) Quelles sont les cinq principales formes d'énergie ?

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) ..... 5) .....

P) La répartition des consommations pour les divers secteurs de consommation de la cuisine montre que le poste de cuisson est souvent le consommateur le plus important et mérite donc une attention particulière. Développez trois points où l'on peut faire attention pour économiser de l'énergie :

1) .....

.....

2) .....

.....

3) .....

.....