



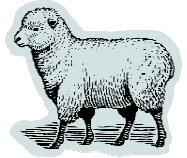
L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)



Nom & Prénom :

Classe :

Note:


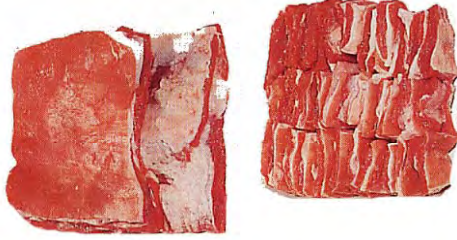







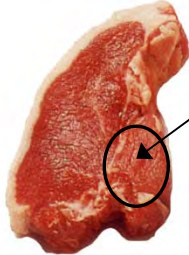



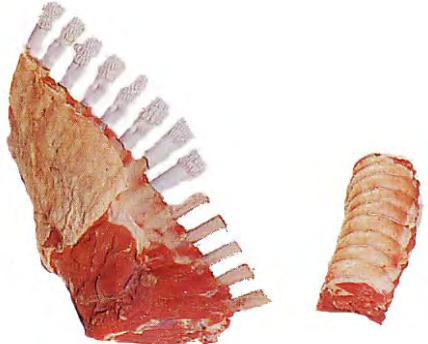
2 ème année

Connaissance marchandises

Les viandes de boucherie l'agneau

Condition pour obtenir la totalité des points : Présentation soignée, formulation claire

	<p>Comment peut-on appeler la partie roulée lorsqu'elle est farcie?</p> <p>_____</p> <p>Nommer 2 méthodes de cuisson pour cette « roulade farcie »</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		<p>Quel est le nom de ce morceau ?</p> <p>_____</p> <p>Comment se nomme la recette pour laquelle on coupe des « cubes » que l'on fait ensuite braiser ?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				
	<p>Comment se nomme la méthode de cuisson autre que griller qui convient bien pour ce morceau ?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>A quel âge l'agneau engraisé est-il abattu?</p> <p>_____</p>		<p>Comment se nomme une tranche de ce morceau ?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Quelle préparation particulière est-il possible de réaliser avec ce morceau ?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				
	<p>Combien de filet contient cette pièce de viande ?</p> <p>Cocher ce qui convient.</p> <table border="1" data-bbox="667 1321 1128 1358"> <tr> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table> <p>Comment se nomme le morceau de viande qui se situe entre cette pièce et la tête de l'agneau ?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	0	1	2	4		<p>Ce morceau peut être préparé : « en croûte ». Mis à part la pâte de quoi peut être constitué « la croûte » ?</p> <p>a) _____</p> <p>b) _____</p>
0	1	2	4				

	<p>Cette pièce de viande contient-elle des filets mignons ?</p> <p>_____</p> <p>Si oui combien ?</p> <table border="1" data-bbox="672 327 1108 395"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table> <p>Quel est le nom de cette pièce ?</p> <p>_____</p>	1	2	4		<p>Quelle est le nom de cette partie lorsqu'elle est entière ?</p> <p>_____</p> <p>Quelle est la forme <u>schématique</u> de l'os contenu dans cette pièce de viande ?</p> <p>Dessinez-le :</p> <p>_____</p>
1	2	4				
	<p>Quel est le nom de cette pièce ?</p> <p>_____</p> <p>Comment se nomme une bête de plus d'une année ?</p> <p>_____</p>		<p>Quelle est la méthode cuisson la plus judicieuse pour cette pièce de viande provenant d'un animal âgé ?</p> <p>_____</p> <p>Quelle méthode de cuisson vais-je utiliser pour préparer cette pièce de viande « à l'anglaise »</p> <p>_____</p>			
	<p>De quelle partie (morceau) provient cette tranche ?</p> <p>_____</p> <p>Quelle est l'appellation de cette « tranche » ?</p> <p>_____</p>		<p>A part désossé et farcir comment puis-je préparer cette pièce entière ?</p> <p>_____</p> <p>Le chop d'agneau est-il prélevé en avant (tête) ou en arrière (queue) de cette pièce ?</p> <p>_____</p>			