



BLANCHIR

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. Pour quels aliments le blanchiment est-il un processus de cuisson ? Nommez en deux.

2. Inscrivez sous chaque genre de blanchiment au moins deux aliments.

<i>Dans de l'eau froide ou chaude</i>	<i>dans de l'eau à ébullition</i>	<i>à la vapeur</i>	<i>dans l'huile ou autre matière grasse (friture)</i>

3. Expliquez pourquoi les os sont marqués départ eau froide lors du blanchiment ?

4. Pourquoi est-ce que l'on rince les os à l'eau chaude puis froide, après le blanchiment ?

5. Pourquoi est-ce que l'on blanchi dans de l'eau bouillante ?

6. Quels sont les avantages du blanchiment comme pré cuisson ? Nommez en deux.

7. A quelle température blanchi-t-on dans l'huile ?

8. Pourquoi est-ce que l'on blanchi dans de l'huile et quelle expression peut être utilisée en lieu et place de blanchiment dans l'huile ?
