



1. Par quelle source de chaleur les denrées sont-elles cuites dans cette méthode de cuisson?

Par une chaleur de contact

2. Quelles sources d'énergie peut-on utiliser pour griller ?

Le gaz, l'électricité, la pierre volcanique ou le charbon

3. Donnez 2 exemples de morceaux ou aliments pouvant être grillés à partir des denrées suivantes :

Légumes : Aubergines, poivrons, courgettes, tomates

Bœuf : Rumsteck, entrecôte, tournedos, paillard

Crustacés : Langouste, homard, scampi, langoustine

4. Expliquez deux fonctions que la marinade apporte aux grillades :

a ) Apporter du goût à la viande

b ) Ramollir certaines fibres pour rendre la viande plus tendre

5. Nommez deux avantages obtenus grâce à l'incision d'un gros poisson :

a ) Par les incisions, l'assaisonnement pénètre mieux dans la chair

b ) Une cuisson plus régulière est assurée

6. Citez 3 points importants pour obtenir une grillade de qualité

Un grill propre et chaud

Ne jamais piquer dans la viande et faire un beau quadrillage

Les petits morceaux de viande et de poisson sont salés après la cuisson

7. Donnez un exemple de ce qui peut être grillé d'après le degré de cuisson :

Bleu Rumsteck, paillard

Saignant Entrecôte

A point Tournedos

Légèrement rosé Steak de veau

Bien cuit Cuisse de poulet, porc

8. Quelle température à cœur doit atteindre la viande de porc et de volaille ?

Au moins 72°C