



## Les Bases de la Cuisine

# POCHER

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. *A quelles températures s'effectue le pochage ?*

\_\_\_\_\_

2. *Citez cinq façons de pocher, en donnant un exemple pour chacun :*


3. *Nommez les deux façons de pocher des poissons.*

\_\_\_\_\_

4. *Quel est le liquide ajouté lorsque vous pochez avec dans du vin ?*

\_\_\_\_\_

5. *Avec quel produit lie-t-on le fond de pochage ?*

\_\_\_\_\_

6. *Quels sont morceaux de viande qui s'apprêtent particulièrement au pochage ?*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. *Donnez trois exemples d'application pour pocher dans le bain-marie avec mouvement :*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_