



POCHER

RÉPONSES

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

Entre 65 et 80 degré Celsius

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

1. **Dans peu de liquide** _____ **les filets de poisson** _____

2. **Dans beaucoup de liquide** _____ **les œufs** _____

3. **Au bain-marie en remuant** _____ **les sabayons** _____

4. **Au bain-marie sans remuer** _____ **les royales** _____

5. **Au combisteamer ou steamer** _____ **les flans de légumes** _____

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

Pocher au court-bouillon, _____ **Pocher dans du vin** _____

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

Un fumet de poisson ou un fond de poisson _____

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

Avec le beurre manié _____

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

Les morceaux de viande pauvres en tissus conjonctifs _____

La viande de porc salée _____

Les ris de veau _____

La volaille jeune à chair blanche _____

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

Sabayon _____ **Crèmes** _____

Appareil à biscuit _____