



Nom	Classe	Date	Points	Note

1. *Quelles sont les deux façons de bouillir ?*

a) _____

b) _____

2. *Dans quels liquides est-ce que l'on bouilli?*

3. *Comment marquez- vous les os afin d'obtenir un fond aromatique et savoureux?*

4. *Justifiez votre choix de la question trois.*

5. *Pourquoi est-ce que l'on cuit une blanquette ou une poule au pot sans couvercle et juste au-dessous du point d'ébullition ?*

6. *Élaborer avec votre partenaire ou voisin de table un poster sur lequel sont représentés tous les genres de type « bouillir » ; avec chaque fois deux exemples. Et n'oubliez pas : chaud, froid, avec ou sans couvercle, bouillonnant ou non.*