



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

a) **Bouillir au point d'ébullition ou à peine en dessous**

b) **Bouillir (cuire) à forte ébullition**

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

**Dans de l'eau ou un fond adéquat**

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

**Mettre les os dans de l'eau froide et porter à l'ébullition**

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

**Un échange de concentration entre les aliments et le liquide a lieu à une**

**température de 60 degrés Celsius**

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 ?*

**Ils doivent toujours être surveillés, donc pas besoin de couvercle**

**Lorsque l'on bouilli, la perte de poids est plus petite tout en gardant le même temps**

**de cuisson**

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.*