



Les Bases de la Cuisine

GLACER

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. *Quel est la définition du mode de cuisson glacer ?*

2. *Quels sont les légumes particulièrement appropriés à cette cuisson?*

3. *Quel matériel de cuisine est adéquat pour glacer?*

Pour des petites quantités : _____

Pour des grandes quantités : _____

4. *Citez les ingrédients de base utilisés pour glacer*

5. *La richesse en eau de certaines denrées utilisées influence le mode de cuisson glacer. Quels principes doit-on respecter dans ce cas?*

6. *Pour quelles raisons certains légumes doivent être blanchis avant de les glacer?*
