



Les Bases de la Cuisine

F R I R E

Nom	Classe	Date	Points	Note

1) *Définissez en quelques mots le terme frire :*

2) *Donnez six exemples de produits que l'on peut frire :*

3) *Dans quels ustensiles de cuisson ou appareils peut-on frire ?*

4) *Pourquoi faut-il blanchir certaines marchandises dans la friteuse et à quelle température ?*

5) *Par rapport au produit non-frit, quels sont les deux changements positifs dont bénéficie le produit après avoir été frit ?*

6) *Dans quelles matières (4) peut-on enrober par exemple des filets de poisson avant de les frire?*

7) *Que se passe t-il quand on met trop d'aliments dans une friteuse ?*

8) *A quoi faut-il faire attention quand vous retirez le produit frit de la friteuse ?*

9) *Pour quelle(s) raison(s) allez-vous préférer l'automate à frire à la friteuse ?*
