



FRIRE

RÉPONSES

1. Définissez en quelques mots le terme frire :

Frire est un procédé de cuisson consistant à immerger un aliment dans un bain de corps gras à température montante ou constante

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

Champignons légumes fruits viande
abats poissons mollusques, crustacés oeufs

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

Friteuse, marmite haute, automate à frire

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

Pour de grandes quantités ou pour pré cuire des morceaux épais

140-150°

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

Amélioration du goût grâce à la coloration

Belle couverture

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

Farine Oeufs

Panure Pâte à frire

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

Produit mou et qui absorbe trop de matière grasse

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

Ne jamais assaisonner au-dessus de la friteuse, étaler la friture sur un papier

absorbant, ne jamais la couvrir

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

Pour avoir un produit fini plus pauvre en matière grasse et en énergie