



## Les Bases de la Cuisine

# R Ô T I R

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. Expliquer les particularités du mode de cuisson rôti :

---

---

2. Quand le rôti est-il servi dans la progression d'un menu classique ?

---

---

3. Citer 3 morceaux d'agneau qui se prêtent au rôtissage ?

---

4. Nommez 3 appareils de cuisine qui se prêtent au rôtissage ?

---

---

5. Quels types de morceaux de viande utilise-t-on pour le rôtissage ?

---

6. Pourquoi le rôtissage est-il une des meilleures méthodes de cuisson pour la viande ?

---

7. Pourquoi est ce que l'on saisit un rôti à forte chaleur ?

---

8. Expliquer pourquoi un rôti doit être tenu au chaud après cuisson :

---

---

9. Citez une des conditions pour obtenir un rôti juteux ?

---

10. A quelle température se situe la cuisson à cœur idéale du poisson ?

---