



R Ô T I R

RÉPONSES

1. Expliquer les particularités du mode de cuisson rôti :

Rôti est un procédé de cuisson par chaleur moyenne en arrosant fréquemment de matière grasse, sans jus et sans couvercle

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

Comme plat principal, rôti avec salade, en entrée froide par ex. roast-beef avec sauce rémoulade

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

Épaule, selle, Baron, gigot ou carré

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

**Four traditionnel Four combiné, Four à air pulsé
À la broche Four à basse température**

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

Tous les morceaux de viande tendres

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

Grâce à une grande surface de coloration, il apporte beaucoup de sucs de viande

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

Afin que les pores de la viande se referment, ce qui évite l'écoulement des sucs

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

Il se produit une régulation de la chaleur de la viande (les fibres se relâchent, les chairs s'attendrissent) ainsi qu'une répartition des sucs qui évite une perte du jus au découpage

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

De la viande tendre, arrosée fréquemment de sa graisse pendant la cuisson

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

à 65°C