

Maximum des points	46p.
Total des points obtenus	

1. Complétez le tableau sur les champignons avec les informations mis à disposition dans le support de cours ! (p.30-31)		4p.
Champignons comestibles		
	Champignons sans valeur culinaires	

2. Quelles sont les caractéristiques de qualité et les indices de contrôle pour les champignons ? (p.30-31)		6p.

3. Quelles méthodes de conservation connaissez-vous pour les champignons ? (p.30-31)		4p.

4. Notez la bonne dénomination pour les affirmations proposées sur les liaisons. (p.98)		6p.
Préparation et remarques	Dénomination	
Mélanger en pommade du beurre tendre et de la farine à parts égales, le rouler dans un film transparent et mettre au frais. Mettre une petite tranche de ce mélange dans le liquide en ébullition en remuant constamment. Il doit être préparé au moins 24 heures avant d'être utilisé pour que les grains de farine puissent déjà gonfler. Ceci permet de réduire le temps de cuisson à quelques minutes.		
Ajouter le jaune d'œuf dans la masse encore chaude en remuant énergiquement. Pour lier des glaces à la crème et les crèmes anglaises mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et verser le lait chaud en remuant. Porter à 83° C et refroidir immédiatement Pour des raisons d'hygiène on devrait utiliser de préférence du jaune d'œuf pasteurisé. Pour les crèmes avec une forte teneur en amidon (p. ex. crèmes à garnir) on peut aussi porter brièvement à ébullition même en présence de jaune d'œuf		
Délayer l'amidon dans un liquide froid et l'ajouter au liquide chaud en remuant Ne plus porter à ébullition que brièvement. Il n'est pas recommandable comme seule liaison que pour des liaisons légères. On l'utilisera avant tout pour renforcer une liaison déjà existante		
Produit de liaison instantané proposé dans le commerce par divers fabricants. Facile à doser puisqu'on peut le verser directement dans le liquide en ébullition En raison d'un procédé de fabrication spécial, et contrairement à un roux fait maison, le roux CF est presque neutre de saveur et ne nécessite qu'un temps de cuisson court		
Faire revenir la farine blanche quelques minutes à feu doux dans un corps gras jusqu'à ce qu'elle prenne une légère couleur blonde, refroidir. Ajouter le liquide bouillant en remuant et porter à ébullition En chauffant, l'amidon de la farine se transforme en dextrine, de sorte qu'elle perd la « saveur de farine ». Pour obtenir le liant complet de la farine, laisser cuire le liquide lié au moins pendant 15 minutes		

5. Numérotez la bonne pratique de fabrication pour la technique de cuisson « étuver » ! (p.153-154)		11p.
	Découper la viande en dés d'env. 40 g, assaisonner de sel et de poivre du moulin, ne saler que juste avant la préparation, saupoudrer la viande blanche de farine (facultatif peut être aussi singée)	
	Remettre la viande dans la sauce, donner une ébullition, Les garnitures sont à mettre avec la viande dans la sauce, ou les répartir par-dessus après avoir dressé	
	Chauffer du beurre à rôtir dans un rondeau et faire revenir la viande sans la laisser prendre de couleur, ne pas laisser prendre de couleur car on ne souhaite que très peu de substances amères	
	Affiner avec de la crème, rectifier l'assaisonnement, utiliser du poivre blanc pour l'assaisonnement car la sauce est blanche	
	Ajouter les oignons émincés et étuver jusqu'à obtenir un jus sirupeux, en général, la part d'oignons est relativement élevée car ils donnent aux mets étuvés leur arôme caractéristique et servent également de liant	
	Corriger la consistance de la sauce, par réduction ou en la liant avec roux blanc CF	
	Selon la recette, saupoudrer évtl. de curry ou de paprika et continuer à étuver, pour une fricassée au curry, on peut diminuer la part d'oignons et la remplacer par des pommes coupées, au moment de mixer la sauce, on peut la compléter avec des bananes et du lait de coco	
	Retirer la viande et le sachet d'épices, recouvrir, mixer le fond d'étuvage et passer, la sauce est ainsi finement liée	
	Déglacer au vin blanc, s'adapte mieux à l'arôme caractéristique léger	
	Finir d'étuver à couvert dans le four ou sur la plaque de cuisson en remuant de temps à autre, la viande se dessèche moins	
	Mouiller avec un fond blanc correspondant ajouter et le sachet d'épices, Juste à hauteur de la viande	

6. Décrivez avec une phrase compétente les caractéristiques de qualité de la viande de veau. (p.62)	3p.

7. a) Quels morceaux de viande de veau sont proposés pour la technique de cuisson « étuver » ? (63-64)				8p.
b) Quel autres technique de cuisson conviennent pour ces morceaux ?				
a)				
b)				

8. a) Pour une tarte aux pommes, vous devez éplucher et couper 3.700 kg de pommes entières. La perte due à l'épluchage est de 18%. Calculez combien de kg de pommes épluchées et coupées obtenez-vous ? (p.209)		4p.
b) avec 5.200 kg de pommes et 22% de perte ?		
a)		
b)		