

<b>Maximum des points</b>	<b>p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<b>1. a) Comment appelle-t-on le régime alimentaire avec des œufs ? b) Pour quel repas peut-on servir des mets aux œufs ? c) Aucun compromis n'est permis en matière de qualité et de fraîcheur des œufs et vous n'utilisez que des œufs ..... ? (p.142)</b>				<b>8p.</b>
a)	b)	b)	b)	
c)	c)	c)	c)	

<b>2. Numérotez avec la bonne technique de cuisson les mets aux œufs proposés : 1 = BOUILLIR ; 2 = POCHER ; 3 = SAUTER. (p.142)</b>					<b>9p.</b>
	Œufs brouillés		Tortillas		Œufs en cocotte
	Œufs à la coque		Œufs cuits durs		Œufs mollets
	Œufs au plat		Œufs pochés		Omelettes à la française

<b>3. Citez trois caractéristiques d'une omelette réussie ! (p.142+146)</b>			<b>3p.</b>

<b>4. Reliez l'activité de base à la justification correspondante. (p.144)</b>		<b>5p.</b>
Activités de base		Justifications
Casser les œufs l'un après l'autre dans des bols sans abîmer le jaune		Parer: ôter le blanc qui est en trop directement sur l'écumoire avec une spatule
Chauffer l'eau vinaigrée (1 dl de vinaigre par litre d'eau) dans une casserole et l'amener juste au point d'ébullition		L'acide acétique a pour effet de rendre tout de suite compact le blanc d'œuf encore liquide au moment de l'immersion Renoncer au sel qui produit exactement l'effet contraire
Verser les œufs délicatement dans l'eau vinaigrée		Le blanc doit être coagulé, mais le jaune encore liquide
Pocher pendant trois minutes env.		Si le jaune est abîmé, on peut encore utiliser l'œuf d'une autre manière
Sortir avec une écumoire plate et parer		Permet de rincer l'eau vinaigrée
Au moyen de l'écumoire, plonger brièvement dans l'eau salée bouillante Egoutter sur un linge et dresser		

<b>5. Comment sont servis les œufs pochés, donnez trois exemples ! (p.144)</b>			<b>3p.</b>

<b>6. Enumérez trois exemples de garniture pour les œufs brouillés ! (p.145)</b>			<b>3p.</b>

<b>7. Numérotez selon la BPF (bonne pratique de fabrication) la préparation d'une omelette à la française (142+275)</b>		<b>7p.</b>
	Vers la fin de la cuisson, cesser de remuer et faire glisser la masse vers l'avant de la poêle en soulevant le manche On obtient ainsi une couche extérieure lisse et compacte	
	Casser les œufs et bien les battre avec un fouet. Assaisonner. Des œufs insuffisamment battus forment des stries blanches	
	Faire rouler vers l'avant la couche de fond restante avec la fourchette Cela donne à l'omelette sa forme ovale	
	Chauffer le beurre dans une poêle à omelette, sans le brunir Poêle à omelette: poêle lyonnaise réservée pour la préparation des omelettes, ou poêle avec un revêtement antiadhésif	
	Détacher entièrement l'omelette du fond de la poêle en donnant un léger coup sec sur le manche et rabattre les bords vers l'intérieur avec la fourchette. L'omelette est fermée	
	Verser le mélange et cuire en remuant constamment jusqu'à obtenir une masse coagulée et baveuse. Pour remuer, exercer un mouvement constant de la poêle accompagné d'un brassage avec le dos de la fourchette, ou une spatule en bois (pour le revêtement antiadhésif)	
	Renverser l'omelette sur une assiette chaude. Lustrer légèrement la surface avec du beurre chaud. Le beurre évite que l'omelette ne se dessèche et améliore la présentation. Garnir avec un petit brin de persil	

<b>8. Un œuf frais entier pèse 55 gr, dont le jaune d'œuf pèse 20 gr et le blanc d'œuf pèse 30 gr et la coquille. Calculez en % les différentes parties de l'œuf. (Révision)</b>		<b>3p.</b>