

Maximum des points	41p.
Total des points obtenus	

1. Le beurre dans tous ces états ! Cochez la bonne affirmation ! (p.25)			6p.
AFFIRMATION :	Vrai	Faux	
Le beurre contient au moins 82% de graisse			
Peut-on chauffer le beurre fondu / à rôtir à plus de 200°C			
La température idéale de stockage du beurre se situe entre 1°C à 3°C (sauf le beurre à rôtir)			
La sauce mayonnaise est une sauce au beurre / à base de beurre			
Le beurre est utilisé en pâtisserie, en cuisine, pour les sauces			
Le beurre contient beaucoup de vitamine C			

2. Au tour du chou-fleur. (p.13)		8p.		
a) A quelle famille de légumes appartient le chou-fleur ? Et citez deux autres légumes de la même famille !				
.....				
.....				
b) Complétez le tableau des processus avec les mots correspondants !				
Planche verte – Juin à octobre – Blanchir, bouillir, frire, vapeur				
Au frigo, congelé, au vinaigre – Dips, potage, gratin, mélange de légumes				
Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5

3. Techniques de cuisson : Rôtir. Complétez avec les mots à disposition les affirmations ci-dessous. (p.159-160)		8p.
arroser – piquer – barder – colorer – tempérer – reposer – réduire – saler		
Mettre au four la viande déjà		
..... à haute température, puis..... la chaleur		
..... le gibier à plumes		
..... la viande juste avant de la mettre dans la rôtissoire		
Ne pas la viande avec la fourchette		
Ouvrir le tirage du four –souvent		
Laisser la viande après cuisson		

4. Techniques de cuisson : Braiser. Complétez avec les mots à disposition le texte ci-dessous. (p.149)

gélatine – transforme – humide – liquide – à couvert – colorer – sec – l'absorption – substances amères – conjonctif

5p.

Il s'agit là d'une méthode de cuisson réunissant à la fois la cuisson à et la cuisson Le principe consiste à dans un premier temps la viande pour faire apparaître les Elle est ensuite braisée au four,, dans du fond brun. Le tissu, de consistance coriace, se ainsi, par d'un, (osmose) en une facile à manger.

5. Nommez la batterie de cuisine (p.156-187)

6p.



6. Pour un banquet vous avez besoin de 14 litres de potage bonne femme. Dans un livre de recette, vous trouvez la recette suivante pour 3 litres de potage bonne-femme. Adaptez et notez les quantités de chaque ingrédient pour 14 litres directement dans le tableau ci-dessous. Arrondissez correctement et notez l'unité correspondante ! (p.216)

1+7p.

Calcul pour obtenir le multiplicateur :

Ingrédients	Quantités pour 3 l	Multiplicateur	Quantités pour 14 l	Quantités arrondies
Beurre	0.040 kg	X =		
Oignon	0.120 kg			
Poireau	0.750 kg			
Farine fleur	0.030 kg			
Bouillon	2.800 l			
Pommes de terre	0.500 kg			
Sel, poivre	0.010 kg			