

Maximum des points	35p.
Total des points obtenus	

1. Expliquez avec au moins trois phrases complètes la préparation des "Pommes dauphine". (p.301-302)	3p.
<hr/> <hr/> <hr/>	

2.a) Quel est l'avantage de cuire à la vapeur les aliments (écrire une phrase complète !) ? (p.129) b) Nommez deux <u>appareils de cuisson</u> pour la technique de cuisson à la vapeur ! (p.129)	2p.
a) <hr/> b) <hr/>	

3. Pour des raisons de sécurité, on ne devrait jamais laisser la marmite à pression ou la casserole avec grille et couvercle sans surveillance. Complétez le tableau ! (p.130)		2p.
Surpression		
	Risques d'aliments brûlés	

4. Complétez le tableau des mets de pommes de terre avec les techniques de cuisson manquantes et différentes ! (p.129-135)			6p.
Pommes purée	Bouillir		
Pommes dauphine Pommes croquettes	À la vapeur (bouillir)		
Pommes rissolées	Blanchir (à la vapeur)		
Pommes nature	À la vapeur		
Pommes Anna Pommes duchesse	pdt crues À la vapeur (bouillir)		
Pommes paillasson	pdt crues		

5. Nommez 6 autres préparations de pommes de terre qui ne figurent pas dans la question no.4, ci-dessus !		6p.

6. Calculez la recette de pommes purée pour 13 personnes (quantité) !				6p.
Utilisez votre calculatrice et arrondissez correctement ! (révision)				
Ingrédients	Quantité et unité pour 3 personnes	Multiplicateur (écrivez le calcul !)	Total pour 13 personnes	
Pommes de terre pelées	0.330 kg			
Sel	0.006 kg			
Beurre	0.015 kg			
Lait entier	0.060 kg			
Sel, poivre, muscade	0.003 kg			

7. Calculez la recette de pommes croquette pour 3 personnes (prix) !						10p.
Utilisez votre calculatrice et arrondissez correctement ! (révision)						
Ingrédients	Quantité et unité	X	Prix par unité	=	Total CHF	
Pommes de terre pelées	0.380 kg	X	2.20 CHF	=		
Sel	0.006 kg	X	0.90 CHF	=		
Jaune d'œuf pasteurisé	0.020 kg	X	7.80 CHF	=		
Sel, poivre, muscade	1 x	X	0.10 CHF	=		
Amidon	0.010 kg	X	2.05 CHF	=		
Farine	0.020 kg	X	1.85 CHF	=		
Œuf entier pasteurisé	0.030 kg	X	6.50 CHF	=		
Chapelure/panure	0.030 kg	X	2.40 CHF	=		
Perte d'huile à la friture	0.040 kg	X	1.90 CHF	=		
TOTAL CHF				=		