PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Classification des potages. Reliez l’appellation culinaire à la classification correspondante. (p.112-117 et révision)** | | | **8p.** |
| Potage à l’orge perlé (des Grisons)  Crème d’avoine |  | Potage spéciaux |  |
| Potage Crécy  Vichyssoise | Potages et crèmes aux céréales |
| Potage bonne-femme  Potage cultivateur | Crèmes et purées de légumes |
| Purée de lentilles (Esaü, Conti)  Potage aux pois verts (St-Germain) | Potages aux légumes taillés |
| Consommé royale  Essence de volaille | Potages et purées aux légumineuses |
| Bisque de homard  Crème de ris de veau | Consommés et bouillons de viande |
| Bortsch, Bouillabaisse  Potage bâlois, Potage lyonnaise | Crèmes de viande, de poisson, de crustacés |
| Potage de coco  Potage à la moutarde | Potages nationaux |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Quels sont les différentes formes (ou moutures) des céréales à utiliser pour les potages aux céréales ? Citez-en quatre forme (ou moutures) ! (p.17-18)** | | | | **4p.** |
| **Graines / Flocons** | **Gruaux / Bramata** | **Semoule /Fin-finot** | **Farine / Amidon** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Complétez les phrases sur la préparation d’un potage aux céréales avec les mots mis à disposition. (p.115)**  **Crème – l’ébullition – légumes – céréales – affiner – écumer – mouiller – suer** | **8p.** |
| Faire **suer** dans un corps gras les oignons hachés et/ou les **légumes** en brunoise.  Ajouter les **céréales**, les faire revenir et laisser refroidir.  **Mouiller** avec un fond de légumes ou un bouillon.  Porter à **l’ébullition**, **écumer** régulièrement, cuire à tendreté.  **Affiner** éventuellement avec la **crème**.  Ajouter fines herbes ou la garniture. Servir bien chaud. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. Quels grains de riz (variété) utilisez-vous pour les recettes de base ci-dessous et complétez avec le volume de mouillement proposés par rapport à la quantité de riz, soit : 1 : 1,5 - 1 : 3 - 1 : 5 (révision, p.140-141)** | | | **6p.** |
| **Riz créole** | **Long grain (basmati, siam patna, carolina, jasmin, parfumé)** | **1 : 5** |  |
| **Riz pilaf** | **Long grain (basmati, siam patna, carolina, jasmin, parfumé)** | **1 : 1,5** |
| **Risotto** | **Grain rond (vialone, s.andrea, carnaroli camolino, arborio, originario, venere)** | **1 : 3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Décrivez en quatre phrases complètes la cuisson des pâtes alimentaires, ce que vous faites pour la mise en place et pour la régénération ! (p.137)** | **4p.** |
| **D’autres possibilités, voir p.252**  **Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée (rapport pâtes : eau au moins 1 : 5)**  **Lorsqu'elles sont encore fermes sous la dent (al dente), les égoutter dans une passoire**  **Les pâtes refroidies sont mélangées avec un peu d'huile**  **Chauffer dans une passoire plongée dans de l'eau bouillante salée ou régénérer** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6. Vous préparez une pâte à nouilles (recette EPM), citez les deux ingrédients de base pour la pâte à nouilles et les deux ingrédients que vous ne devriez pas ajouter ! (p.138)** | | **4p.** |
| **Ingrédients de base pour la pâte à nouilles (recette EPM)** | **Ingrédients à ne pas ajouter !** |  |
| **Farine (fin finot ou semoule)** | **Sel** |
| **Œuf** | **Eau** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7. La cuisine italienne comporte une multitude de recette de pâtes, dont les pâtes farcies. Citez-en quatre pâtes farcies avec une farce correspondante ! (p.139)** | | **8p.** |
| **Pâtes farcies** | **Exemples de farce (pas de répétition)** |  |
| **Lasagne** | **Viande hachée** |
| **Ravioli** | **Épinards** |
| **Tortellini** | **Ricotta** |
| **Cannelloni** | **Champignons** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Vous cuisez 250 gr de pâtes fraîches. Après la cuisson vous obtenez 350 gr. De quel pourcentage (%) vos pâtes ont elles gonflées après la cuisson ? (révision règle de trois)** | **2p.** |
| **350 gr – 250 gr = 100 gr**  **100 gr x 100 % / 250 gr = 40 %**  **350 gr x 100 % / 250 gr = 140% - 100 % = 40 %**  **Les pâtes on gonflées après cuisson de 40 %** |  |