

<b>Maximum des points</b>	<b>39p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<b>1. Composez et rédigez correctement et soigneusement le menu de la semaine précédente ! (p.326-328)</b>	<b>6p.</b>
<p><u>Autour du saumon</u></p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">***</p>	

<b>2. Complétez le texte de la préparation d'une purée de légumineuses avec les mots mis à disposition ! (p.116-117)</b>	<b>12p.</b>
<p><b>Pommes de terre</b> – <b>croustillant</b> – <b>diminuer</b> – <b>Mouiller</b> – <b>gonflent</b> – <b>protéine végétale</b> – <b>développer</b> – <b>consistance</b> – <b>trepées</b> – <b>texture</b> – <b>garniture</b> – <b>matignon</b></p> <p>Faire suer la ..... dans le corps gras pour ..... l'acidité et ..... les arômes.</p> <p>Ajouter les légumineuses lavées (mesure d'hygiène) et ..... (raccourci le temps de cuisson).</p> <p>Ajouter les ..... en dés pour donner une ..... et atténuer un goût trop prononcé.</p> <p>..... avec un bouillon ou fond de légumes tiède et peu salé pour que les légumineuses ..... davantage.</p> <p>Porter à l'ébullition et écumer régulièrement pour éviter que la ..... forme des impuretés.</p> <p>Mijoter le temps nécessaire, mixer finement et passer au chinois pour obtenir une <b>texture</b> fine et régulière.</p> <p>Rectifier l'assaisonnement, affiner avec de la crème et ajouter une ..... correspondante.</p> <p>Servir bien chaud avec un accompagnement ..... <b>BON APPETIT !</b></p>	

<b>3. Explique avec une phrase complète la différence entre POTAGE et PURÉE de légumineuses ! (p.116-117)</b>	<b>3p.</b>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

4. Complétez la préparation de salades de légumes cuites et de légumineuses avec leur consigne correspondante ! (p.92, 32-34)		8p.
Bouillir, cuire à la vapeur		
Le légume peut être coupé cru ou cuit		
Si on utilise une sauce contenant de la mayonnaise		
Afin de garder leur arôme et leur saveur		
On n'ajoutera les fines herbes fraîches qu'au dernier moment		
Ils sont égouttés		
Ils doivent être bien secs		
Si les légumes et les légumineuses sont encore tièdes		

5. Citez 3 salades de légumes cuites, mais pas celle du support de cours ! (p.92)		3p.

6. Citez 3 salades de légumineuses, mais pas celle du support de cours ! (p.32-34)		3p.

7. Vous avez besoin 0.060 kg de pois chiches en conserve par personne. Sur la boîte est écrite : poids net 0.667 kg, poids égoutté 75%. Combien de boîte de pois chiches avez-vous besoin pour servir 25 personnes ? (p.221, c'est difficile !)		4p.