

Maximum des points	41p.
Total des points obtenus	

1. Entourez les affirmations correctes pour une bonne qualité de la viande de veau ! (p.40-42)			3p.
Rose à rouge	Ferme, avec graisse de surface	Rose et molle, sans graisse	
Claire et ferme	Molle, mouillée, sans graisse	Rose clair à rose tendre	

2. Nommez les six morceaux de viande du cuisseau de veau (p.1-2)			6p.

3. De quel spécialité/mets classique/culinaire préparé avec la viande de veau correspondent les affirmations ci-dessous ? (explications de l'enseignant-e)		4p.
Une tranche de veau finement coupée, assaisonnée, farinée, passée à l'œuf, panée et ensuite sautée dans du beurre clarifié, garnie avec du citron.		
Une rondelle du jarret saisie dans une braisière, ajouté une brunoise de légumes, tomate et fond brun de veau, braisée au four, parfumé au zeste de citron et persil haché, accompagné souvent avec une polenta.		
Des petites escalopes assaisonnées, farinées et passées dans un mélange œuf-parmesan râpé, sautées, accompagnées d'un coulis de tomates et des spaghettis.		
Des petites escalopes couvertes d'une feuille de sauge et d'une tranche de jambon de Parme, assaisonnées, sautées, accompagnées avec un jus corsé et un délicieux risotto.		

4. Classification des matières grasses à température ambiante : reliez la consistance correspondante à la dénomination ! (p.18-20)			3p.
Consistance		Dénomination	
Semi-liquide		Huile	
Liquide		Crème	
Ferme		graisse	

5. Notez les consignes de stockage des huiles et des graisses (p.18-20)		4p.

6. Classification selon la provenance : complétez le tableau ! (p.18-20)		4p.
Graisses animales		
	... d'arachide, de colza, de noisette, d'olive, colza, etc.	
Margarines	Les margarines	
	... de noix de coco	
	... de poisson	

7. Quel est le rôle du corps gras en cuisine ? Ecrivez des phrases complètes (p.18-20)	4p.

8. Qu'est-ce qu'il faut éviter pour une décomposition et altération des graisses. Reliez les bonnes affirmations ! (p.18-20)		4p.
Conseil	L'oxygène, la lumière, les rayons UV, le cuivre, les microorganismes, les enzymes (en présence d'eau seulement)	
Le point de fumée	Les matières grasses devraient être séparées des aliments présentant une forte odeur (oignons hachés - beurre)	
Utilise des emballages protecteurs	les matières grasses absorbent facilement les odeurs étrangères	
Eviter une altération avec	La matière grasse commence à se décomposer thermiquement. Par exemple : poêle surchauffée, huile sur du charbon etc.	

9. Complétez les phrases sur les protéines avec les mots mis à disposition. (p.114-115) Grande valeur biologique – d'acides aminés – réaction de Maillard – légumineuses – coagule – l'albumine – 4 kcal – ne peut être remplacée – ne se stocke pas dans l'organisme -	9p.
<p>Les protéines sont classées selon leur provenance en animale (.....) et en végétale (moindre valeur biologique).</p> <p>Les protéines sont composées avec des éléments</p> <p>La valeur énergétique de la protéine est de 17 kj ou alors de</p> <p>La protéine végétale se trouve dans des</p> <p>Si la protéine est exposée à une forte chaleur (coloration), on parle de la</p> <p>La protéine ou est soluble dans l'eau, p.ex. pour une clarification.</p> <p>La protéine par une autre substance.</p> <p>L'absorption des protéines doit se faire régulièrement, car elles</p> <p>La chaleur coagule la protéine, p.ex. pour une Meringage italienne.</p>	