



1. *Quelles sont les deux façons de bouillir ?*

a) Bouillir au point d'ébullition ou à peine en dessous

b) Bouillir (cuire) à forte ébullition

2. *Dans quels liquides est-ce que l'on bouilli?*

Dans de l'eau ou un fond adéquat

3. *Comment marquez- vous les os afin d'obtenir un fond aromatique et savoureux?*

Mettre les os dans de l'eau froide et porter à l'ébullition

4. *Justifiez votre choix de la question trois.*

Un échange de concentration entre les aliments et le liquide a lieu à une

température de 60 degrés Celsius

5. *Pourquoi est-ce que l'on cuit une blanquette ou une poule au pot sans couvercle et juste au-dessous du point d'ébullition ?*

Ils doivent toujours être surveillés, donc pas besoin de couvercle

Lorsque l'on bouilli, la perte de poids est plus petite tout en gardant le même temps

de cuisson

6. *Élaborer avec votre partenaire ou voisin de table un poster sur lequel sont représentés tous les genres de type « bouillir » ; avec chaque fois deux exemples. Et n'oubliez pas : chaud, froid, avec ou sans couvercle, bouillonnant ou non.*