



# S A U T E R

Nom	Classe	Date	Points	Note

1) *Quelle matière est utilisée pour sauter des aliments ?*

---

2) *Mettez une croix devant les aliments que l'on peut sauter :*

*Pommes de terre*

*Truite*

*Poitrine de veau*

*Boeuf bouilli*

*Epaule de boeuf*

*Pommes*

*Champignons*

*Aubergines*

*Pâtes*

3) *Avec quels appareils peut-on sauter de grandes quantités ? Donnez deux exemples !*

---

4) *Quels ustensiles de cuisine allez-vous employer pour confectionner les mets suivants ? Mettez la lettre qui correspond devant le plat.*

**A** = Sauteuse    **B** = Sautoir    **C** = Poêle lyonnaise ou teflon

	<i>Roesti</i>		<i>Emincé de veau</i>
	<i>Omelette aux champignons</i>		<i>Filets mignons de veau aux bolets</i>

5) *Expliquez pourquoi il faut assaisonner un émincé minute au dernier moment*

---

---

6) *Que se passe-t-il à la surface d'une tranche de viande que l'on met à sauter dans de l'huile bien chaude ?*

---

---

7) *Quels sont les avantages et les désavantages obtenus quand on veut sauter sur une plaque à cuire (Griddle). (deux de chaque)*

---

---

---

---

8) *Donnez deux exemples du mode de cuisson « sauter »*

*a) avec coloration et b) sans coloration :*

a) \_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_