



Les Bases de la Cuisine

GRILLER

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. Par quelle source de chaleur les denrées sont-elles cuites dans cette méthode de cuisson?

2. Quelles sources d'énergie peut-on utiliser pour griller ?

3. Donnez 2 exemples de morceaux ou aliments pouvant être grillés à partir des denrées suivantes :

Légumes : _____

Bœuf : _____

Crustacés: _____

4. Expliquez deux fonctions que la marinade apporte aux grillades :

a) _____

b) _____

5. Nommez deux avantages obtenus grâce à l'incision d'un gros poisson :

a) _____

b) _____

6. Citez 3 points importants pour obtenir une grillade de qualité

7. Donnez un exemple de ce qui peut être grillé d'après le degré de cuisson :

Bleu _____

Saignant _____

A point _____

Légèrement rosé _____

Bien cuit _____

8. Quelle température à cœur doit atteindre la viande de porc et de volaille ?
