

**Nom :** ..... **Prénom :** ..... **Classe :** .....

A) Que signifie le terme viande de boucherie ?

.....

B) Pour quelle raison le vétérinaire contrôle immédiatement après l'abattage la viande de boucherie ?

.....

C) Quelles sont les cinq indications que l'on trouve sur l'estampille de la viande propre à la consommation ?

1).....

2).....

3).....

4).....

5).....

D) Quels sont les deux moyens d'apposer l'estampille sur la viande ?

1) ..... 2) .....

E) Quelle est la signification de « traçabilité » pour les animaux de boucherie ?

.....

F) Donnez la définition de la maturation de la viande :

.....

.....

G) Quels sont les cinq facteurs qui vont influencer la durée de maturation de la viande ?

1).....

2).....

3).....

4).....

5).....

H) Citez quatre points que vous allez vérifier à la réception de la viande que votre boucher vient vous livrer :

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- 4).....

I) Quelles sont les températures de transport et de livraison pour de la viande ?

.....

J) Quelles sont les deux conséquences d'une hygrométrie trop basse ?

- 1) .....
- 2) .....

K) Quelles sont les deux conséquences d'une hygrométrie trop haute ?

- 1) .....
- 2) .....

L) Quel nutriment ne se trouve qu'en petite quantité ou pas du tout dans la viande ?

.....

M) Quelle est la durée de maturation de la viande de veau et de bœuf riche en tissus conjonctif ?

.....

N) Quelle est la durée de maturation de la viande de bœuf et de cheval pauvre en tissus conjonctif ?

.....

O) Quelle est la durée de maturation de la viande de porc et de chevreau ?

.....

P) Quelles méthodes de cuisson sont adaptées pour une viande avec beaucoup de tissus conjonctifs ?

.....

Q) Quelles méthodes de cuisson sont adaptées pour une viande avec peu de tissus conjonctifs ?

.....

R) Quelles sont les trois conséquences d'une mauvaise pratique de congélation ?

- 1).....
- 2).....
- 3).....

S) Quelle catégorie de viande conseillez-vous pour la méthode de cuisson « sauter » ?

.....  
.....

T) Nommez cinq règles pour réussir une viande sautée :

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- 4).....
- 5).....

U) Contrôle du degré de cuisson. Quelle est la température à cœur d'après la définition ?

<b>Bleu</b>		<b>Saignant</b>		<b>A point</b>		<b>Bien cuit</b>	
-------------	--	-----------------	--	----------------	--	------------------	--

V) Citez quatre règles pour réussir une viande grillée :

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- 4).....