

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

A) Nommez cinq animaux de l'espèce bovine :

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

B) Quelles sont les quatre principales races destinées à la production de viande ?

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

C) Quelle est la couleur d'une viande de bœuf de première qualité ?

.....

D) Donnez la description des trois groupes de graisse :

**Graisse de couverture** : .....

**Graisse intermusculaire** : .....

**Graisse intramusculaire** : .....

E) Quel devrait être l'aspect de la graisse d'un aloyau de 1<sup>ère</sup> qualité ? Donnez deux exemples :

1).....

2).....

3).....

F) Que signifie pour vous «coupe courte» en parlant d'un aloyau ?

.....

G) Nommez les deux découpes de gros du quartier de derrière chez le bœuf :

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

I) Nommez les quatre morceaux de détail de l'ailoyau :

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

J) Quels sont les quatre morceaux qu'on coupe transversalement dans un aloyau non désossé ?

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

K) Citez les trois parties principales du filet de bœuf :

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

L) Citez deux utilisations de la pointe de filet de bœuf :

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

M) Donnez la description des trois entrecôtes :

**Entrecôte tranchée pour 3 à 4 personnes :** .....

**Entrecôte tranchée pour 2 personnes :** .....

**Entrecôte tranchée, dénervée aplati très fin :** .....

N) Quelles sont les trois principales méthodes de cuisson convenant au quartier de devant ?

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

O) Citez les six principaux morceaux de détail de l'épaule de bœuf :

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

3) ..... 4) .....

5) ..... 6) .....

P) Proposez un morceau de détail du quartier de devant pour une clarification et un autre pour un hachis :

**Clarification :** ..... **Hachis :** .....

Q) Enumérez les cinq principaux composants d'une réduction pour une sauce hollandaise :

1).....

2).....

3).....

4).....

5).....

R) Quelle préparation doit subir le beurre pour une sauce hollandaise ?

.....

S) Quelle doit être la température du beurre avant de l'ajouter aux jaunes d'œuf au ruban ?

.....

T) Comment peut-on éviter la prolifération des micro-organismes dans une sauce hollandaise ?

.....

U) Quelle est la différence entre une sauce hollandaise et une sauce béarnaise ?

**Réduction hollandaise :** .....

**Réduction de la béarnaise :** .....