

# Le boeuf / 2ème année / semaine 02

1. Parmi les propositions suivantes, nommez les bonnes coupes obtenues dans un aloyau de bœuf

- (A) Côte de boeuf, Club steack, T-bone steack, Porterhouse steack
- (B) Club steack
- (C) T-bone steack
- (D) Porterhouse steack
- (E) Entrecôte
- (F) Chateaubriand



2. Comment ce nomme ce morceau ?



3. Quelles sont les 4 parties principales de l'aloyau

- (A) Le filet
- (B) Le contre filet ou faux filet
- (C) Le tournedos
- (D) Le rumsteack
- (E) L'aiguillette
- (F) La côte de boeuf

4. Comment ce nomme une tranche pour 2 personnes coupée de le faux-filet ?



5. Comment ce nomme ce morceau ?



6. Parmi les propositions suivantes, nommez les bonnes découpes obtenues dans un filet de bœuf

- A Tournedos
- B Entrecote
- C Mignons
- D Chateaubriand
- E Rumsteck



7. Cocher la bonne réponse  
Les méthodes de cuisson idéales pour un filet de bœuf entier sont:

- A Sauter et griller
- B Rôtir et braiser
- C Rôtir et au four
- D Rôtir et sauter
- E Sauter et poêler



**8.** Les indices de qualité pour la viande de bœuf sont:

Animaux âgés de 12 à 18 mois

Viande marbrée et belle couleur rouge

Couche de graisse régulière et sèche

Vrai

Faux

**9.** Quel est le mot pour qualifier une viande traversée par de fines rainures de graisse intramusculaire ?



**10.** Nommez dans quel morceau du train de côte vous allez pouvoir couper une entrecôte parisienne



**11.** Comment ce nomme ce morceau de l'épaule de bœuf ?



**12.** Parmi les propositions suivantes, nommez les morceaux de détaillés obtenus dans une épaule de bœuf

- A Epais d'épaule
- B Jarret
- C Filet mignon
- D Palette
- E Epais d'épaule
- F Gras d'épaule
- G Couvert d'épaule

**13.** Quelles sont les trois principales méthodes de cuisson adéquates l'épaule de bœuf ?

- A Bouillir
- B Sauté
- C Braisé
- D Euvé
- E Pocher
- F Grillé
- G Frire