



S A U T E R

RÉPONSES

1. Quelle matière est utilisée pour sauter des aliments ?

Corps gras comme huile ou beurre

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Pommes de terre	<input checked="" type="checkbox"/>	Truite	<input type="checkbox"/>	Poitrine de veau
<input type="checkbox"/>	Boeuf bouilli	<input type="checkbox"/>	Epaule de boeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	Pommes
<input checked="" type="checkbox"/>	Champignons	<input checked="" type="checkbox"/>	Aubergines	<input type="checkbox"/>	Pâtes

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

Plaque à cuire (griddle), rôtissoire basculante

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 téflon

C	Roesti	A	Emincé de veau
C	Omelette aux champignons	B	Filets mignons de veau aux bolets

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

Le sel absorbe l'eau et pour éviter à l'émincé de perdre son jus on sale à la fin de la cuisson afin que le plat ne dessèche pas

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 ?

Les pores se ferment, les protéines coagulent et le jus de la viande ne peut pas s'échapper

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

Avantages : pour de grandes quantités, peu de matière grasse est nécessaire

Désavantages : Les sucs ne peuvent pas être déglacés pour confectionner la sauce, on ne peut pas par exemple sauter un émincé qui a besoin d'être remué constamment

8. Donnez deux exemples du mode de cuisson « sauter »

a) avec coloration et b) sans coloration :

a) **Rösti, steak de bœuf**

b) **Haricots, petits pois**