

I. À quelle famille appartiennent les cuissons suivantes?	Correction
<p>a) Une cuisson qui vise à conserver à l'aliment traité le maximum de sucs grâce à la formation rapide d'une croûte superficielle causées par la coagulation des protéines et la caramélisation des glucides.</p> <p>Famille: _____</p>	5 ou 0
<p>b) La cuisson s'effectue en deux temps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Coagulation de l'enveloppe extérieur de la pièce traitée par l'action du corps gras chauffé à environ 200°C. 2) cuisson de cette pièce dans un liquide aromatique. <p>Famille: _____</p>	5 ou 0
<p>b) Cette cuisson qui s'effectue à partir d'un liquide froid, porté progressivement à ébullition, provoque un échange des sucs entre l'aliment traité et le liquide de cuisson aromatique.</p> <p>Famille: _____</p>	5 ou 0
<p>Total:</p>	/15

2. Décrivez les techniques de cuisson suivantes et donnez un exemple de recette.	Correction
a) Braiser: _____ _____ _____ Exemple de recette: _____	4/0 1/0
b) Griller: _____ _____ _____ Exemple de recette: _____	4/0 1/0
c) Sauté simple (minute): _____ _____ _____ Exemple de recette: _____	4/0 1/0
d) Sauté en sauce (mixte): _____ _____ _____ Exemple de recette: _____	4/0 1/0
e) Frire: _____ _____ _____ Exemple de recette: _____	4/0 1/0
Total	/25

3. Nommez deux techniques de cuisson applicables aux viandes de 1 ^{re} , 2 ^e , et 3 ^e , tendreté.		Correction
1 ^{re} tendreté: 1) _____	2) _____	6 ou 0
2 ^e tendreté: 1) _____	2) _____	6 ou 0
3 ^e tendreté: 1) _____	2) _____	6 ou 0
Total:		/18

4. Quelle est la famille de cuisson commune aux techniques poêler, sauter en sauce (mixte) et braiser?		Correction
Famille: _____		2 ou 0
Total:		/2

5. Quelle est la définition de la technique de cuisson poêler?		Correction
Définition: _____		5 ou 0

Total:		/5

6. Quelles sont les techniques de cuissons correspondantes aux appellations culinaires suivantes? Entourez une bonne réponse par technique.	Correction
Bœuf bourguignon Pocher, sauter en sauce, griller, frire, sauter simple, braiser	4 ou 0
Truite en bellevue Pocher, sauter en sauce, griller, frire, sauter simple, braiser	4 ou 0
Croquette de poulet Pocher, sauter en sauce, griller, frire, sauter simple, braiser	4 ou 0
Brochette d'agneau Pocher, sauter en sauce, griller, frire, sauter simple, braiser	4 ou 0
Émincé de veau Pocher, sauter en sauce, griller, frire, sauter simple, braiser	4 ou 0
Total	/20

7. Quelles sont les quatre stades de cuisson d'une viande grillée?	Correction
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____	8 ou 0
Total	/8

8. Après cuisson d'un rôti la pièce est mise de côté pour permettre aux fibres musculaires de reprendre leur place, comment appelez vous cette opération?	Correction
Réponse:	1 ou 0
Total	/1

9. Quels sont les enrobages (3) principaux utilisés en cuisine pour frire les aliments?	Correction
a)	2 ou 0
b)	2 ou 0
c)	2 ou 0
Total	/6

Grand total	/100
--------------------	-------------

Reportez cette note sur la première page.