

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Divers parties des plantes peuvent être utilisées comme épices. Nommez les cinq parties des plantes utilisées comme épice :

1) 2) 3) 4) 5)

B) Actuellement, d'où provient le 45% des épices vendues dans le monde ?

.....

C) Quel est l'un des pays exportateurs le plus gros pour le poivre, le gingembre, la cannelle, la muscade et le girofle ?

.....

D) Quel est l'un des pays exportateurs le plus gros pour le poivre et la cannelle ?

.....

E) Nommez cinq épices produites au Mexique :

1) 2) 3) 4) 5)

F) Citez quatre caractéristiques qualitatives des épices :

1) 2) 3) 4)

G) Nommez quatre effets des huiles essentielles contenus dans les épices :

1) 2)

3) 4)

H) Que doit-on contrôler à la réception d'une commande d'épices ? Citez quatre points importants :

1) 2)

3) 4)

I) Citez quatre méthodes de conservation à long terme pour les épices :

1) 2) 3) 4)

J) Il existe plusieurs variétés de poivre, retrouvez le bon d'après les définitions :

Poivres	Définitions
	Cueilli avant maturité (vert), puis séché
	Cueilli avant maturité (vert), puis séché à l'air (fermentation)
	Cueilli mûr (rouge), fermenté pour lui retirer sa peau rouge, puis séché

K) Qu'entend-t-on par le terme capsïcine ?

.....

L) Comment se nomme l'enveloppe de la noix de muscade et dans quel produit allons-nous le retrouver ?

.....

M) Nommez les deux variétés de vanille les plus cultivées avec leur pays :

1)

2)

N) Citez trois utilisations pour le genièvre :

1) 2) 3)

O) Nommez deux possibilités pour l'achat du safran (provient du crocus) :

1) 2)

P) Comment sont classés les câpres (d'après leurs grandeurs) ?

1) 2) 3)

Q) Retrouvez les épices d'après les définitions :

Définitions	Epices
Plante annuelle originaire de l'Europe orientale, où elle pousse naturellement. Pour sauce chaude et froide, saumon fumé, viande bouillie	
Ces rhizomes doivent être fermes, non ridés. Commercialisé séché et moulu, confit dans un sirop	
Ce rhizome est pelé, séché et moulu. Peut remplacer le safran, car bien moins cher. C'est la couleur du colorant alimentaire E100	
On sèche l'écorce qui s'enroule sur elle-même	

R) De quelle façon devrions-nous utiliser les épices ?

.....

S) Nommez quatre mélanges d'épices :

1) 2) 3) 4)

T) Quelle sera la hauteur du mouillement pour un étuvé de viande rouge ?

.....

U) Quelles sont les appellations culinaires typiques pour la méthode de cuisson étuver (pour la viande rouge) ?

.....

V) Nommez deux principes pour la méthode de cuisson étuver (pour la viande rouge) :

1)

.....

2)

.....

W) Exprimez le prix de vente effectif en % :

.....

Q) Retrouvez les types et concepts d'entreprise d'après les définitions :

Définitions	Types et concepts d'entreprise
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ce type de restaurant propose une cuisine d'excellence ainsi que des vins triés sur le volet ✚ Le service répond à un haut niveau d'exigence et souvent, le chef cuisine lui-même ✚ Les prix sont fixés en conséquence 	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ces restaurants sont spécialisés dans la cuisine d'un pays étranger (chinoise, indienne, mexicaine ou turque p. ex.). ✚ Le service, la tenue du personnel, la décoration et éventuellement la musique sont adaptés au pays choisi 	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Elles disposent en général d'une cuisine ou d'un grill ouverts ✚ Leur spécialité les viandes cuites à la broche, que ce soit au four ou au barbecue ✚ L'offre s'agrémente aussi, la plupart du temps, d'un service de qualité et d'une décoration soignée 	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tous les plats doivent pouvoir être accompagnés de bière, sur laquelle repose le concept de ces restaurants 	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les clients sont servis pendant leur trajet, que ce soit en train, en avion ou en bateau 	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les mets à base de viande sont exclus de la carte, mais l'on peut en revanche déguster de nombreuses recettes à base de céréales, de légumes ou de fruits 	