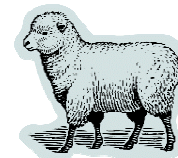


L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)



# Réponses


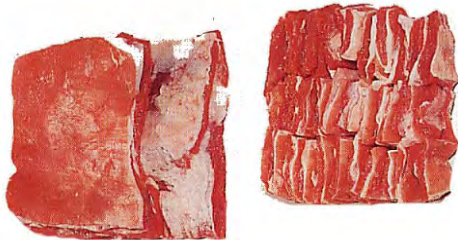







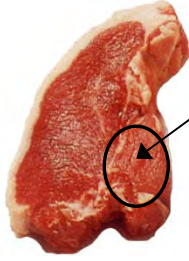




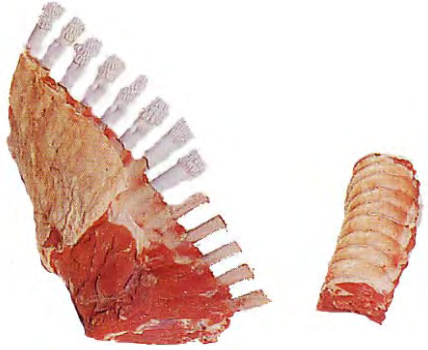
2<sup>ème</sup> année

Connaissance marchandises

Les viandes de boucherie l'agneau

Condition pour obtenir la totalité des points : Présentation soignée, formulation claire

	<p>Comment peut-on appeler la partie roulée lorsqu'elle est farcie?</p> <p>Ballottine</p> <p>Nommer 2 méthodes de cuisson pour cette « roulade farcie »</p> <p>Glacer, rôtir, poêler</p>		<p>Quel est le nom de ce morceau ?</p> <p>Poitrine</p> <p>Comment se nomme la recette pour laquelle on coupe des « cubes » que l'on fait ensuite braiser ?</p> <p>Navarin</p>				
	<p>Comment se nomme la méthode de cuisson autre que griller qui convient bien pour ce morceau ?</p> <p>Sauter</p> <p>A quel âge l'agneau engraisé est-il abattu?</p> <p>6 à 8 mois</p>		<p>Comment se nomme une tranche de ce morceau ?</p> <p>Côtelette</p> <p>Quelle préparation particulière est-il possible de réaliser avec ce morceau ?</p> <p>Couronne</p>				
	<p>Combien de filet contient cette pièce de viande ?</p> <p>Cocher ce qui convient.</p> <table border="1" data-bbox="663 1305 1128 1345"> <tr> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table> <p>Comment se nomme le morceau de viande qui se situe entre cette pièce et la tête de l'agneau ?</p> <p>Cou</p>	0	1	2	4		<p>Ce morceau peut être préparé : « en croûte ». Mis à part la pâte de quoi peut être constitué « la croûte » ?</p> <p>a) Légumes</p> <p>b) Pommes de terre</p>
0	1	2	4				

	<p>Cette pièce de viande contient-elle des filets mignons ?</p> <p>Oui</p> <p>Si oui combien ?</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table> <p>Quel est le nom de cette pièce ?</p> <p>Un baron</p>	1	2	4		<p>Quelle est le nom de cette partie lorsqu'elle est entière ?</p> <p>Filet mignon</p> <p>Quelle est la forme <u>schématique</u> de l'os contenu dans cette pièce de viande ?</p> <p>Dessinez-le :</p> 
1	2	4				
	<p>Quel est le nom de cette pièce ?</p> <p>Filet mignon</p> <p>Comment se nomme une bête de plus d'une année ?</p> <p>Un mouton</p>		<p>Quelle est la méthode cuisson la plus judicieuse pour cette pièce de viande provenant d'un animal âgé ?</p> <p>Braiser</p> <p>Quelle méthode de cuisson vais-je utiliser pour préparer cette pièce de viande « à l'anglaise » ?</p> <p>Pocher</p>			
	<p>De quelle partie (morceau) provient cette tranche ?</p> <p>Gigot</p> <p>Quelle est l'appellation de cette « tranche » ?</p> <p>Rouelle</p>		<p>A part désossé et farcir comment puis-je préparer cette pièce entière ?</p> <p>En croûte</p> <p>Le chop d'agneau est-il prélevé en avant (tête) ou en arrière (queue) de cette pièce ?</p> <p>En arrière</p>			