



# CUIRE À LA VAPEUR

Nom	Classe	Date	Points	Note

1. *Quels sont les deux principes de cuisson à la vapeur?*

---

---

2. *Quels sont les aliments qui s'apprêtent à cette cuisson?*

---

---

---

---

---

---

3. *Quels sont les appareils de cuisson que l'on peut utiliser pour cuire à la vapeur?*

---

---

4. *Quels sont les avantages de la cuisson à la vapeur?*

---

---

---

5. *Expliquez en quelques mots la cuisson sous vide?*

---

---

---