PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Classification des potages. Reliez l’appellation culinaire à la classification correspondante. (p.112-117 et révision)** | **8p.** |
| Potage à l’orge perlé (des Grisons)Crème d’avoine |  | Potage spéciaux  |  |
| Potage CrécyVichyssoise | Potages et crèmes aux céréales |
| Potage bonne-femmePotage cultivateur | Crèmes et purées de légumes |
| Purée de lentilles (Esaü, Conti)Potage aux pois verts (St-Germain) | Potages aux légumes taillés |
| Consommé royaleEssence de volaille | Potages et purées aux légumineuses |
| Bisque de homardCrème de ris de veau | Consommés et bouillons de viande |
| Bortsch, BouillabaissePotage bâlois, Potage lyonnaise | Crèmes de viande, de poisson, de crustacés |
| Potage de cocoPotage à la moutarde | Potages nationaux |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Quels sont les différentes formes (ou moutures) des céréales à utiliser pour les potages aux céréales ? Citez-en quatre forme (ou moutures) ! (p.17-18)** | **4p.** |
| **Graines / Flocons** | **Gruaux / Bramata** | **Semoule /Fin-finot** | **Farine / Amidon** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Complétez les phrases sur la préparation d’un potage aux céréales avec les mots mis à disposition. (p.115)****Crème – l’ébullition – légumes – céréales – affiner – écumer – mouiller – suer**  | **8p.** |
| Faire **suer** dans un corps gras les oignons hachés et/ou les **légumes** en brunoise. Ajouter les **céréales**, les faire revenir et laisser refroidir.**Mouiller** avec un fond de légumes ou un bouillon.Porter à **l’ébullition**, **écumer** régulièrement, cuire à tendreté.**Affiner** éventuellement avec la **crème**.Ajouter fines herbes ou la garniture. Servir bien chaud. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Quels grains de riz (variété) utilisez-vous pour les recettes de base ci-dessous et complétez avec le volume de mouillement proposés par rapport à la quantité de riz, soit : 1 : 1,5 - 1 : 3 - 1 : 5 (révision, p.140-141)** | **6p.** |
| **Riz créole** | **Long grain (basmati, siam patna, carolina, jasmin, parfumé)** | **1 : 5** |  |
| **Riz pilaf** | **Long grain (basmati, siam patna, carolina, jasmin, parfumé)** | **1 : 1,5** |
| **Risotto** | **Grain rond (vialone, s.andrea, carnaroli camolino, arborio, originario, venere)** | **1 : 3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Décrivez en quatre phrases complètes la cuisson des pâtes alimentaires, ce que vous faites pour la mise en place et pour la régénération ! (p.137)** | **4p.** |
| **D’autres possibilités, voir p.252** **Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée (rapport pâtes : eau au moins 1 : 5)** **Lorsqu'elles sont encore fermes sous la dent (al dente), les égoutter dans une passoire** **Les pâtes refroidies sont mélangées avec un peu d'huile** **Chauffer dans une passoire plongée dans de l'eau bouillante salée ou régénérer**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Vous préparez une pâte à nouilles (recette EPM), citez les deux ingrédients de base pour la pâte à nouilles et les deux ingrédients que vous ne devriez pas ajouter ! (p.138)** | **4p.** |
| **Ingrédients de base pour la pâte à nouilles (recette EPM)** | **Ingrédients à ne pas ajouter !** |  |
| **Farine (fin finot ou semoule)** | **Sel**  |
| **Œuf**  | **Eau**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. La cuisine italienne comporte une multitude de recette de pâtes, dont les pâtes farcies. Citez-en quatre pâtes farcies avec une farce correspondante ! (p.139)** | **8p.** |
| **Pâtes farcies**  | **Exemples de farce (pas de répétition)** |  |
| **Lasagne**  | **Viande hachée** |
| **Ravioli** | **Épinards**  |
| **Tortellini**  | **Ricotta**  |
| **Cannelloni**  | **Champignons** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Vous cuisez 250 gr de pâtes fraîches. Après la cuisson vous obtenez 350 gr. De quel pourcentage (%) vos pâtes ont elles gonflées après la cuisson ? (révision règle de trois)** | **2p.** |
| **350 gr – 250 gr = 100 gr** **100 gr x 100 % / 250 gr = 40 %** **350 gr x 100 % / 250 gr = 140% - 100 % = 40 %****Les pâtes on gonflées après cuisson de 40 %**  |  |