

Alunno/a

Classe

Data

### TEST DE RÉVISION LEÇON B1

#### 1. Traduisez les plats suivants et placez-les au bon endroit.

*Blanquette de veau, soupe aux choux, sole en papillote, minestrone de légumes verts au pesto, porc au grill avec caviar de carottes, poulet au miel et au romarin, marmite de moules, rouget et sole, cabillaud à la poêle aux pépites de bacon, cocotte de veau au citron et au gingembre, tian de légumes d'hiver, faisan rôti.*

.....

.....

.....

.....

Cuisson sans échange	Cuisson avec échange	Cuisson combinée

#### 2. Répondez aux questions suivantes.

Qu'est-ce que c'est la cuisson en papillote? Quels aliments on peut cuire en papillote?

.....

.....

.....

Expliquez la procédure pour fondre le chocolat.

.....

.....

.....

Quelle est la différence entre bouillir et pocher?

.....

.....

.....

#### 3. Associez chaque verbe avec son explication.

1. tailler	a. Faire cuire à chaleur douce, à couvert et avec peu de matière grasse et de liquide.			
2. éplucher	b. Présenter les plats, d'une manière décorative avant de les servir. Ou encore recouvrir d'une sauce.			
3. étuver	c. Ôter la peau ou les parties non comestibles, sales, inutiles ou abîmées d'un fruit, d'un légume.			
4. passer	d. Trancher / couper généralement des légumes.			
5. dresser	e. Rendre une préparation liquide en la filtrant à l'aide d'un chinois.			
1.	2.	3.	4.	5.