la table des enfants

Joue aux quiz

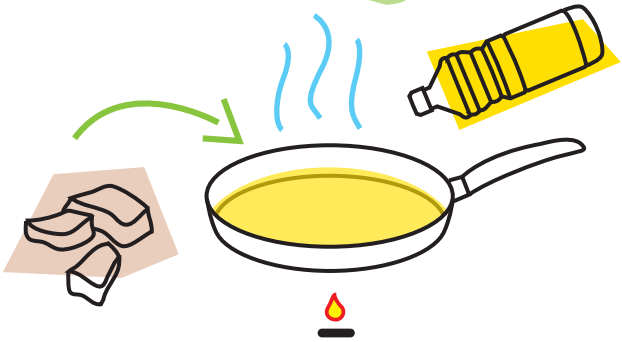
Quiz sur les gestes culinaires

1 - Comment s'appelle le geste de mélanger énergiquement des aliments ?
a) Battre
b) Secouer
c) Remuer

2 - Comment s'appelle le geste de réduire en petits morceaux irréguliers des noix ou des biscuits ?
a) Casser
b) Concasser
c) Broyer

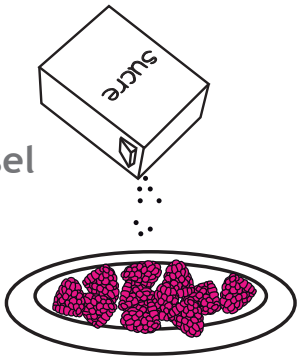
3 - Comment s'appelle le geste de garnir un aliment avec une farce ?
a) Combler
b) Remplir
c) Farcir

4 - Comment s'appelle le geste de plonger un aliment dans un bain d'huile chaude ?
a) Frire
b) Huiler
c) Chauffer



5 - Comment s'appelle le fait de mettre en attente (de côté) une préparation déjà réalisée pour être intégrée dans la recette finale ?
a) Patienter
b) Réserver
c) Poser

6 - Comment s'appelle le geste de répartir du sucre ou du sel ou de la farine sur une préparation ?
a) Piquer
b) Poudrer
c) Saupoudrer



Les bonnes réponses du Quiz sur les gestes culinaires

Question 1 : La bonne réponse est la « A ». Mélanger des aliments énergétiquement s'appelle « battre ». C'est ce que tu fais quand tu réalises une omelette.

Question 2 : La bonne réponse est la « B ». Réduire des noix, biscuits… en petits morceaux irréguliers s'appelle « concasser ». C'est le cas quand tu ajoutes des noix ou biscuits dans une verrine de pomme et fromage blanc.

Question 3 : La bonne réponse est la « C ». Le geste de garnir un légume ou une viande s'appelle « farcir ». C'est le cas de petits farcis provençaux, des tomates farcies, des paupiettes…

Question 4 : La bonne réponse est la « A ». Le geste de plonger un aliment dans un bain d'huile chaude s'appelle « frire ». Je pense que tu aimes comme moi les frites : c'est cette technique qui est utilisée pour les préparer.

Question 5 : La bonne réponse est la « B ». Mettre une préparation en attente au frais ou au chaud pour être incorporer dans la recette finale s'appelle « réserver ». C'est ce que tu fais quand tu fais sauter dans un premier temps ta viande dans une sauteuse, puis que tu la retires pour y faire cuire les légumes. Tu « réserves » ta viande.

Question 6 : La bonne réponse est la « C ». Le fait de répartir une fine couche de sucre ou de sel ou de farine s'appelle « saupoudrer ». Tu peux par exemple saupoudrer de sucre glace sur une tarte aux framboises au dernier moment pour faire joli.

Un grand bravo si tu as trouvé toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation