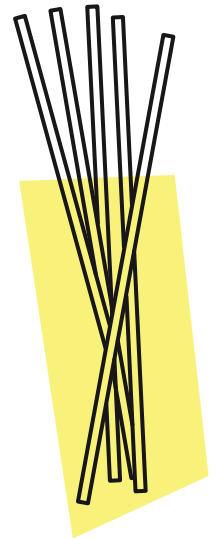






Quiz sur les pâtes





-  1 - Avec quelle qualité de blé, les pâtes sont-elles fabriquées ?
a) Du blé tendre
b) Du blé dur

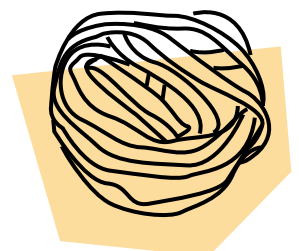
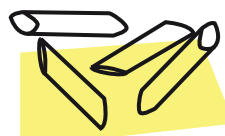
-  2 - Comment s'appelle l'étape pendant laquelle la semoule est séparée du son ?
a) Le sassage
b) Le broyage
c) Le séchage

-  3 - Dans quelle ville a été construite la première usine de pâtes ?
a) Venise
b) Francfort
c) Lyon

-  4 - Quel est le degré de cuisson des pâtes conseillé pour un effet "énergie longue durée" ?
a) La cuisson "al dente"
b) La cuisson "très" cuite

-  5 - A quelle famille alimentaire appartiennent les pâtes ?
a) La famille des corps gras
b) La famille des céréales, pains, féculents
c) La famille des fruits et légumes

-  6 - Quelle est la quantité d'eau conseillée pour cuire 100 g de pâtes ?
a) 0,1 litre
b) 1 litre
c) 10 litres



Les bonnes réponses du Quiz sur les pâtes

Question 1 : 1 - La bonne réponse est la B. Les pâtes sont fabriquées avec du blé dur.

Question 2 : La bonne réponse est la A. L'étape pendant laquelle la semoule est séparée du son s'appelle le sassage.

Question 3 : La bonne réponse est la A. La ville dans laquelle la première usine de pâtes a été construite est Venise.

Question 4 : La bonne réponse est la A. Le degré de cuisson conseillé pour un effet « énergie longue durée » est « al dente ».

Question 5 : La bonne réponse est la B. Les pâtes appartiennent à la famille alimentaire des céréales, pains, féculents.

Question 6 : La bonne réponse est la B. La quantité d'eau conseillée pour cuire 100 g de pâtes est de 1 litre.



Un grand bravo si tu as trouvé
toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation 