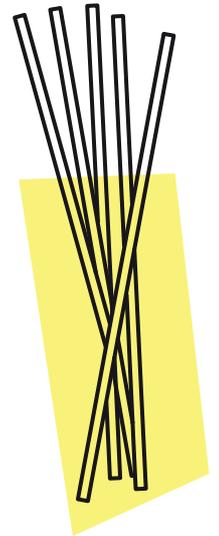
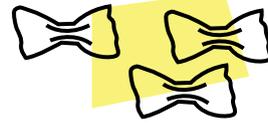


# Quiz sur les pâtes



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

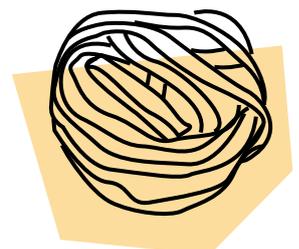
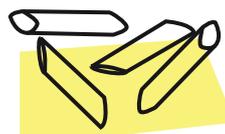
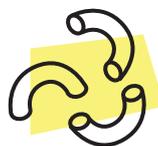
-  2 - Comment s'appelle l'étape pendant laquelle la semoule est séparée du son ?  
a) Le sassage  
b) Le broyage  
c) Le séchage

-  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 