CORRIGÉ

1) Citer les trois types de cuisson et expliquer leur principe. Citer un mode pour chaque type : (6 points)

- Trois types de cuisson : ***concentration – expansion – mixte.***
  - ***Concentration : début de cuisson de fait à température élevée.***
  - ***Expansion : début de cuisson se fait à froid.***
  - ***Mixte : début de cuisson par concentration puis après mouillement phénomène d'expansion.***

- Modes de cuisson :
  - ***Concentration : rôtir, poêler, griller ...***
  - ***Expansion : pocher, ...***
  - ***Mixte : braiser, ragoût, ...***

2) Donner deux utilisations d'un fumet de poisson : (4 points)
   - ***Velouté de poisson.***
   - ***Elément de cuisson des filets de poisson.***

3) Donner la recette d'une pâte feuilletée : (3 points)
   - ***Farine : 1 kg***
   - ***Sel : 20 g***
   - ***Eau : 0,5 L***
   - ***Margarine feuilletage : 0,750 kg***

4) Etablir la fiche technique des friands : (4 points)
- ***Chair à saucisse : viande rouge et gras dur : 1 kg.***
- ***Sel : 16 g***
- ***Poivre : 2 g***
- ***Epices : 1g***
- ***Alcool***
- ***Pâte feuilletée***
- ***Dorure.***

5) Citer les éléments nécessaires à la préparation des champignons à la grecque : (3 points)
- ***Champignons de Paris,***
- ***Huile d'olive,***
- ***Oignon,***
- ***Bouquet,***
- ***Vin blanc,***
- ***Sel,***
- ***Coriandre,***
- ***Poivre en grains,***
- ***Concentré de tomates,***
- ***Citron.***