

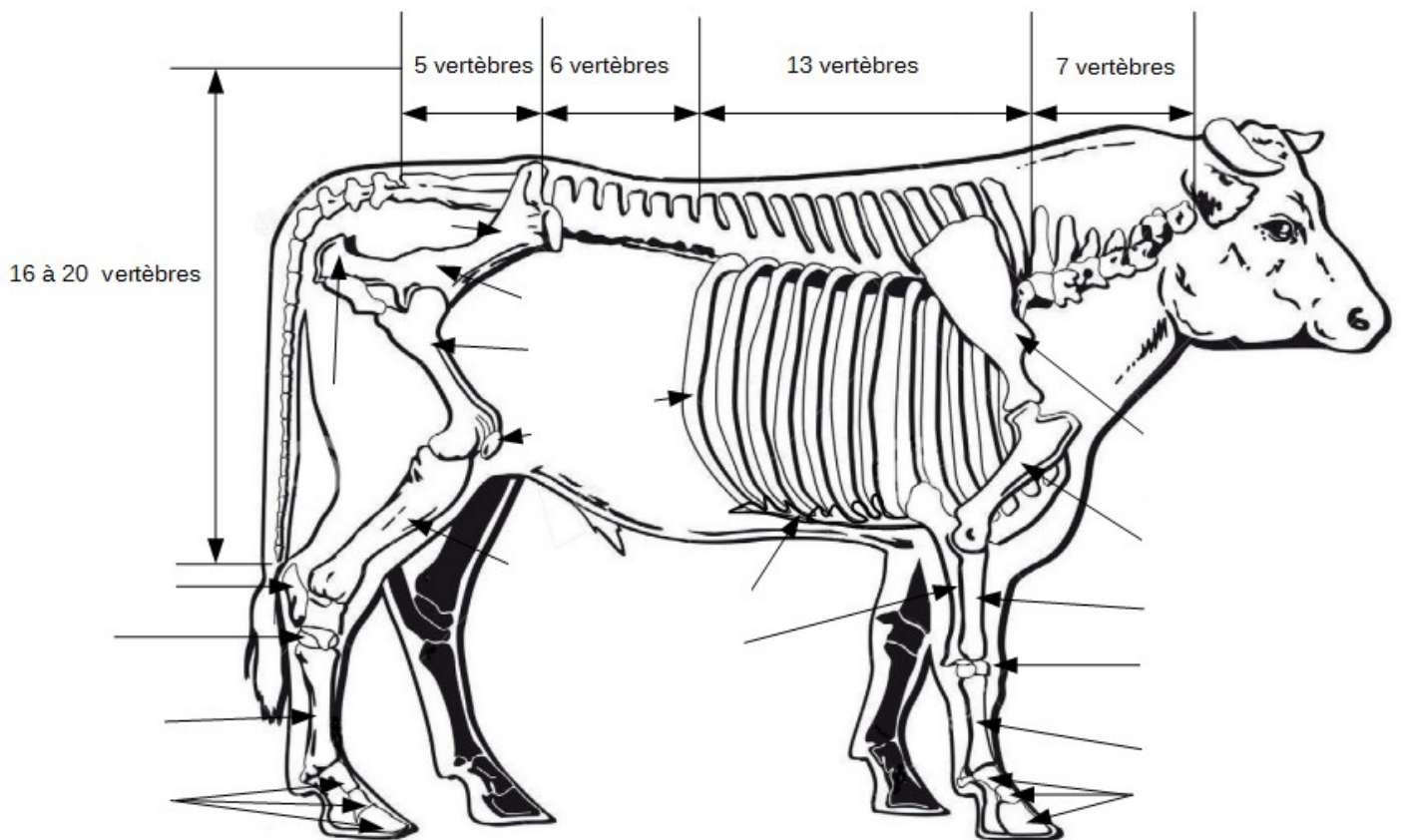
A partir des documents ressources :

A- Compléter le squelette du bœuf puis citer les muscles de la cuisse et de l'épaule

B- Répondre sur une feuille de classeur aux questions posées ci-dessous :

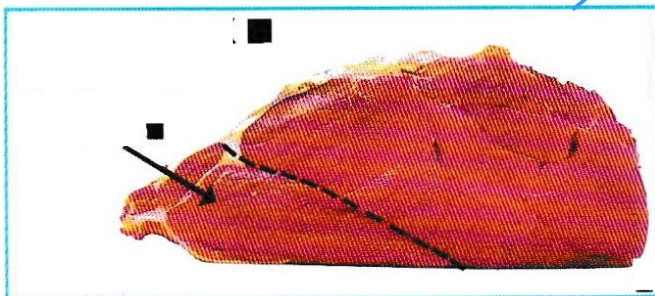
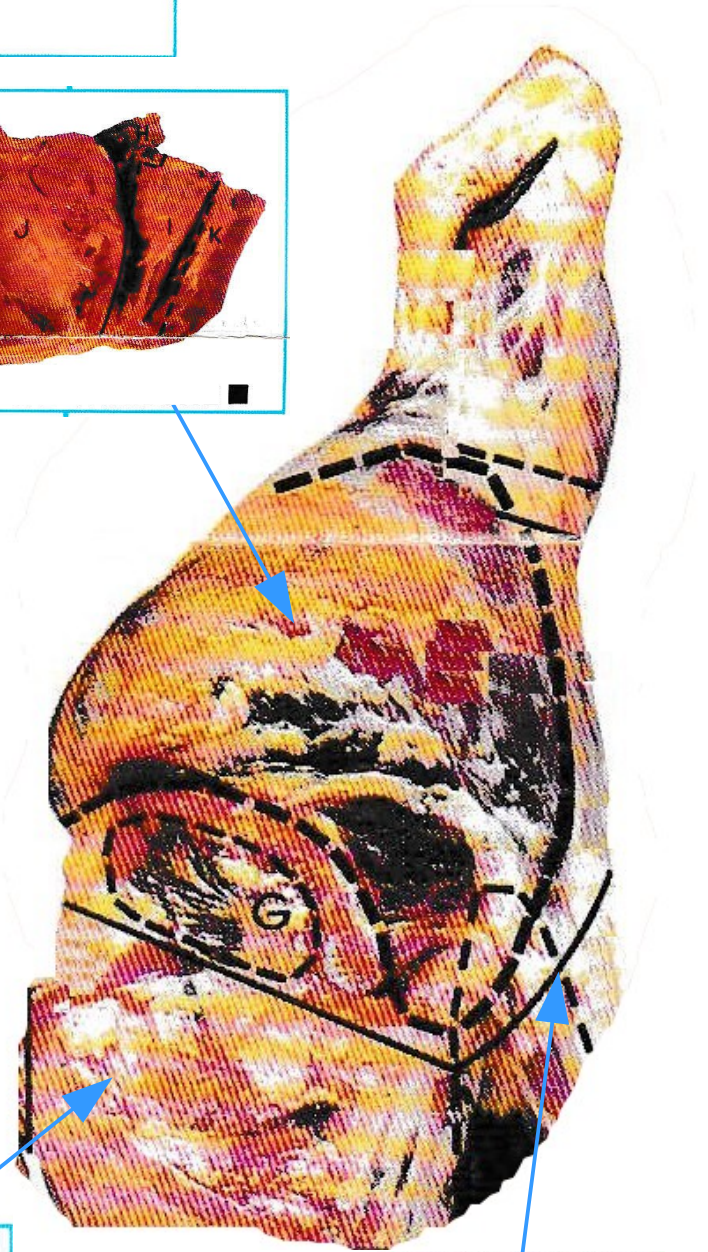
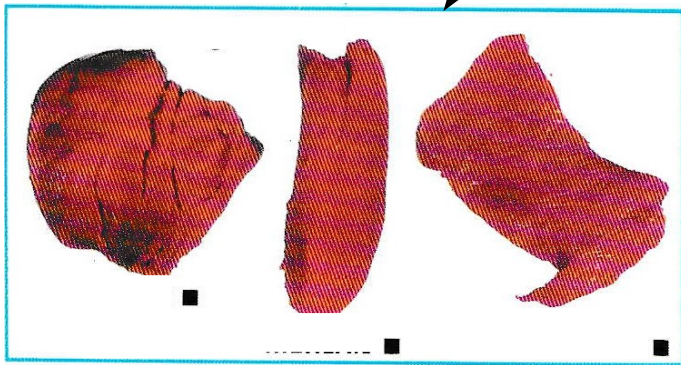
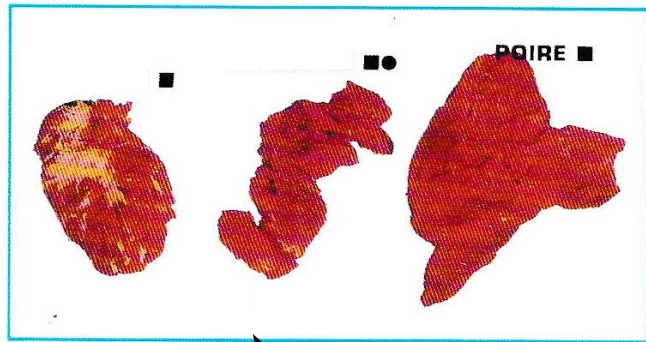
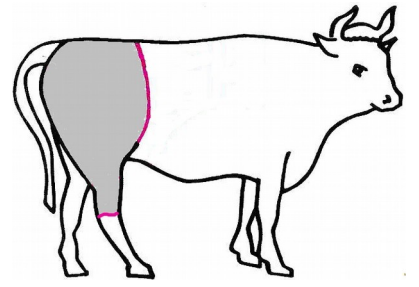
- 1- Citer les différents types ou techniques de liaisons (liants).
- 2- Donner le mode de cuisson approprié pour les morceaux de boeuf suivants :
 - 1- L'entrecôte ; 2- La poire ; 3- Le gîte avant et arrière ; 4- L'aiguillette baronne ;
 - 5 - Le filet ; 6- La macreuse ; 7- Le bifteck.
- 3- Donner la définition de « Braiser » et « Bouillir »
- 4- Concernant le classement des carcasses, donner la définition des lettres suivantes : Z, V, C, E, A, D, B.
- 5- Quelles sont les deux critères de « CLASSIFICATION QUALITATIVE » des carcasses.
- 6- L'état d'engraissement est classé en 5 critères officiels numéroté de 1 à 5. Donner l'état d'engraissement et le descriptif pour chaque critères.
- 7- De quels facteurs dépendent la qualité de la viande.
- 8- Expliquer ce qu'est la MORTIFICATION.
- 9- La carcasse de bœuf se divise en trois catégories . Nommer les trois catégories ainsi que les morceaux qui les composent.
- 10- Que signifie les lettres R.O.U.E ? Donner la définition de chaque lettre.

✎ Nommer les os du bœuf désignés par une flèche:

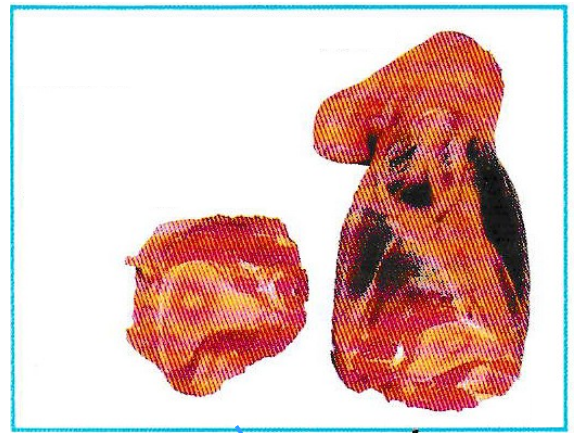


Questionnaire : 2/5

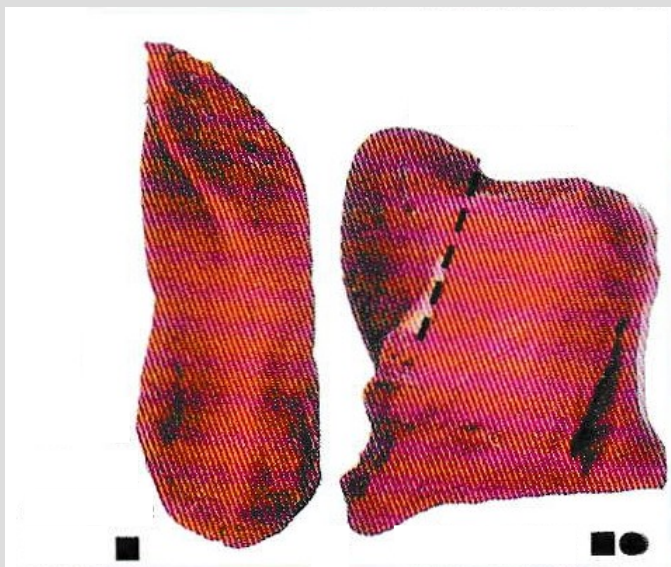
✎ Citer les muscles de la cuisse de boeuf



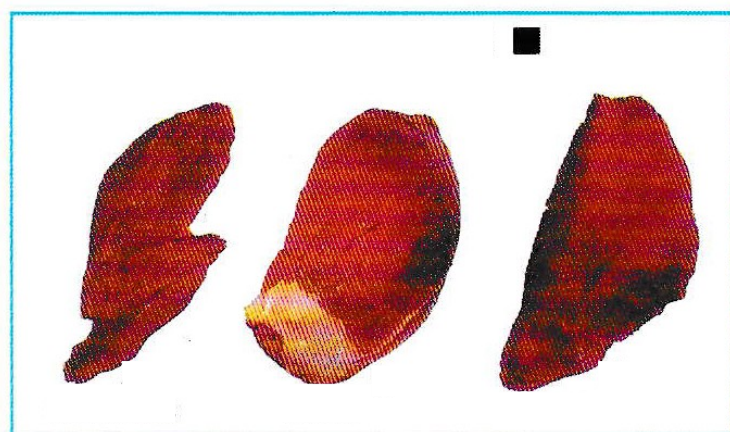
Partie cachée de la cuisse




Partie cachée de la cuisse



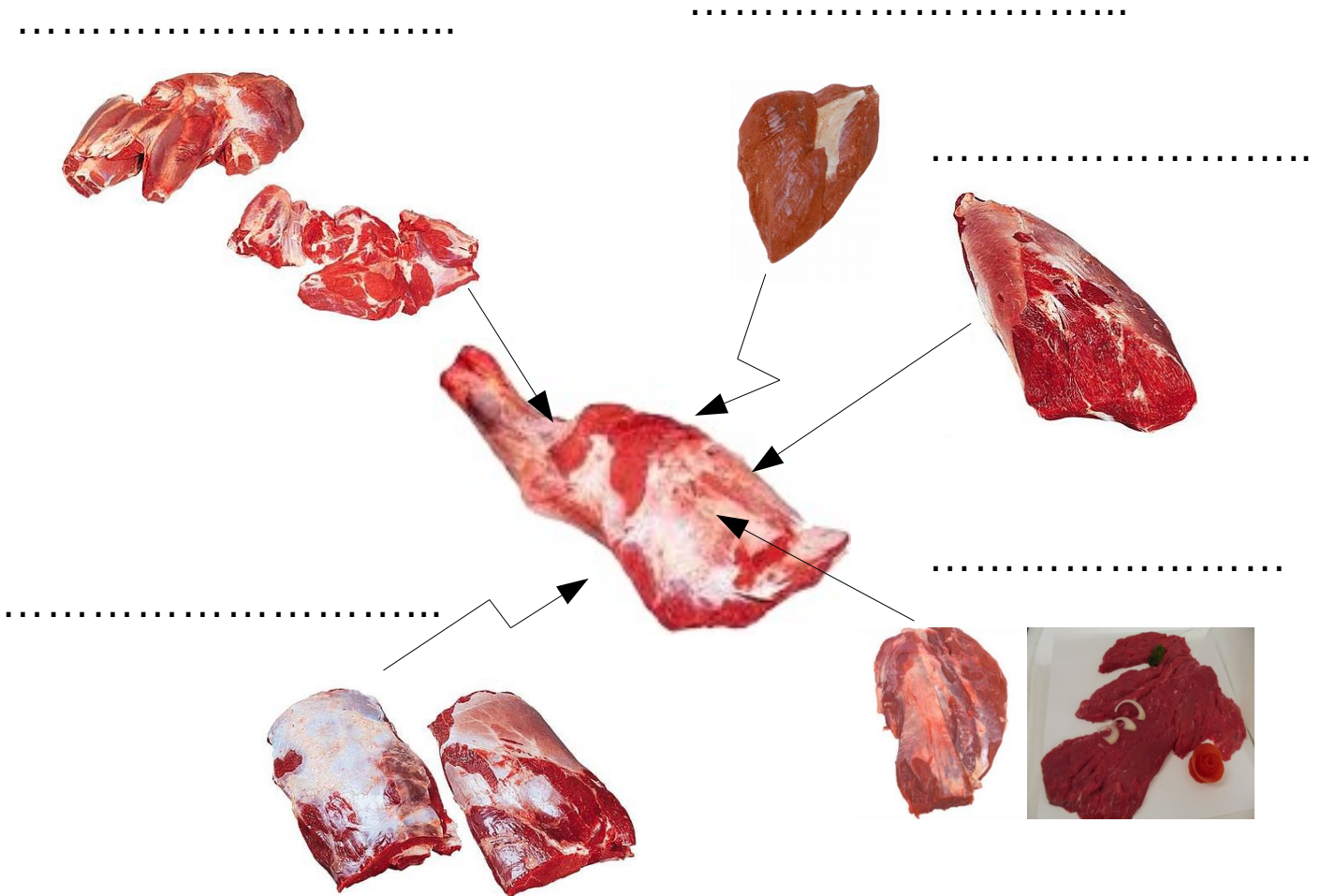
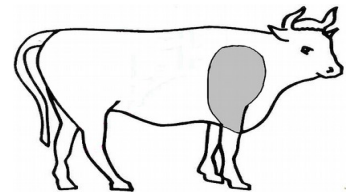
Partie cachée de la cuisse



 Citer les muscles de la cuisse de boeuf

Questionnaire : 4/5

✎ Citer les muscles de l'épaule de bœuf et compléter le tableau.



Morceau					
Utilisation	Bifteck ou ros bif	A braiser ou bourguignon	Bifteck ou viande à fondu	Bourguignon	Viande à bouillir