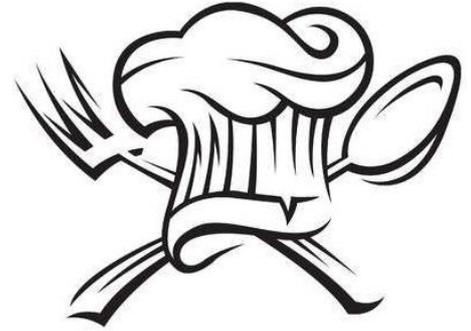


# **QUIZ**

## **« GASTRONOMIE »**



### **1 – Quel liquide de cuisson ajoute-t-on à la viande pour faire une carbonade flamande ?**

- Du cola
- Du vin blanc
- Du porto
- De la bière

### **2- Qu'est-ce qu'un agnolotti?**

- Un plat d'agneau italien
- Des pâtes farcies
- Un fruit méditerranéen
- De la charcuterie corse

### **3- Où se trouve le village de Camembert en France ?**

- En Normandie
- En Bretagne
- En Alsace
- En Provence

### **4 – Sous quelle forme se présente traditionnellement les samossas ?**

- Carrée
- Circulaire
- Triangulaire
- Rectangulaire

**5- Quel auteur du XVIIIème siècle a écrit « le Grand Dictionnaire de Cuisine » ?**

- **Honoré De Balzac**
- **Emile Zola**
- **Victor Hugo**
- **Alexandre Dumas père**

**6 – En cuisine, que sont les cheveux d’ange ?**

- **Des filaments de caramel**
- **Un type de vermicelles très fins**
- **Des légumes émincés finement**
- **Un dessert pâtissier**

**7 – À partir de quel cépage, le Beaujolais est-il fabriqué ?**

- **Pinot noir**
- **Gamay**
- **Grenache noir**

**8 – Quel est l’ingrédient de base de la vodka ?**

- **Le sucre de canne**
- **La pomme de terre**
- **La baie de genièvre**
- **Le riz**

**9 – Avec quel alcool flambe-t-on les crêpes Suzette ?**

- **Rhum**
- **Grand Marnier**
- **Cognac**

**10 – Dans la cuisine provençale, quel nom donne-t-on à un flan de légumes cuit dans un récipient du même nom ?**

- **Un tian**
- **Une tourte**
- **Une pissaladière**

### 11 – Quand on cuit un légume en chemise, c'est qu'on le fait ...

- **Sans le colorer**
- **Sans le cuire**
- **Sans le couper**
- **Sans le peler**

### 12 – A base de quoi est fait le dulce de leche ?

- **De lait**
- **De caramel**
- **De chocolat**

### 13 – Qu'est-ce qu'un achard ?

- **Un mélange de fruits et légumes**
- **Un mélange de plusieurs types de viandes**
- **Un mélange de crudités**

### 14 – Le paprika est riche en vitamine ?

- **A**
- **B**
- **C**
- **D**

### 15 – Quel est l'aliment de base d'une sauce gribiche ?

- **Cornichons**
- **Vin rouge**
- **Œufs**



**16 – Le tarama est une spécialité de quel pays ?**

- **Turquie**
- **Grèce**
- **Liban**
- **Espagne**

**17 – Que signifie « déglacer » en cuisine ?**

- **Enlever toutes les impuretés qui remontent à la surface d'une sauce**
- **Faire dissoudre les sucs de cuisson d'une viande en versant un liquide**
- **Retirer la peau d'un fruit ou d'un légume**

**18 – La saison des aubergines est ?**

- **De janvier à mars**
- **D'avril à mi-juillet**
- **De mi-juillet à octobre**

**19 – Une cuisson à l'anglaise signifie ?**

- **Cuire dans un volume d'eau salée**
- **Cuire dans un volume d'eau sucrée**
- **Cuire dans un mélange d'eau salée et eau sucrée**

*Résultats : 1. De la bière, 2. Des pâtes farcies, 3. En Normandie, 4. Triangulaire, 5. Alexandre Dumas père, 6. Un type de vermicelles très fins, 7. Gamay, 8. La pomme de terre, 9. Grand Marnier, 10. Un tian, 11. Sans le peler, 12. De lait, 13. Un mélange de fruits et de légumes, 14. C, 15. Œufs, 16. Grèce, 17. Faire dissoudre les sucs de cuisson d'une viande en versant un liquide, 18. D'avril à mi-juillet, 19. Cuire dans un volume d'eau salée.*