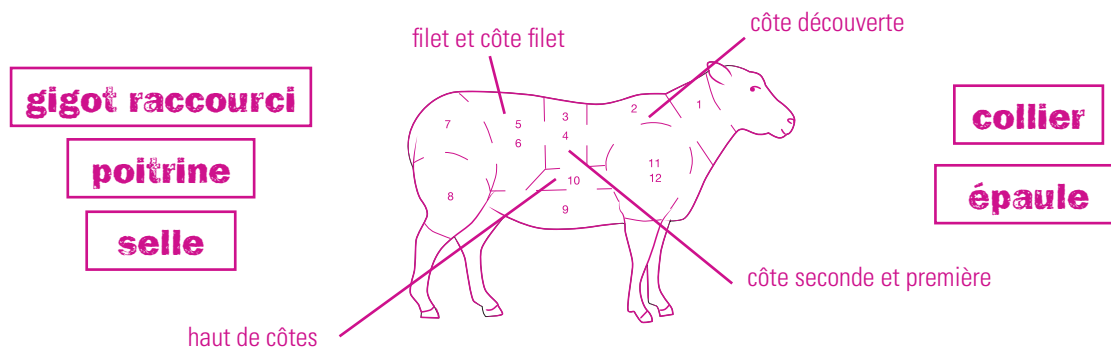


VIANDE et équilibres sensoriels des morceaux

Activité 1 : A chaque viande ses perceptions sensorielles

Replace les noms de morceau sur la silhouette de chaque animal et complète le texte synthétisant les informations relatives aux qualités organoleptiques de chaque viande.

La viande d'agneau

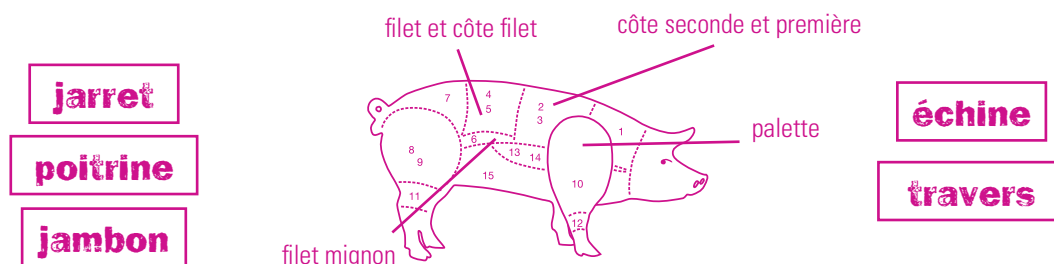


Mots : fondant, gigot, rose, grise, collier, jutosité, rosée, rouge, tendreté, cuite, navarin, à point, épaule.

De couleur _____ lorsqu'elle est crue, la viande d'agneau peut passer d'une teinte légèrement _____ au _____ sombre selon qu'elle est plus ou moins _____.

En bouche, elle se caractérise très souvent par sa _____ et son _____. La _____ de la viande d'agneau sera d'autant plus perçue si elle est servie légèrement _____, voire _____. Outre l'incontournable _____, l'agneau compte de nombreux morceaux de choix permettant par exemple de préparer le _____ cuisiné dans le _____ ou l'_____.

La viande de porc

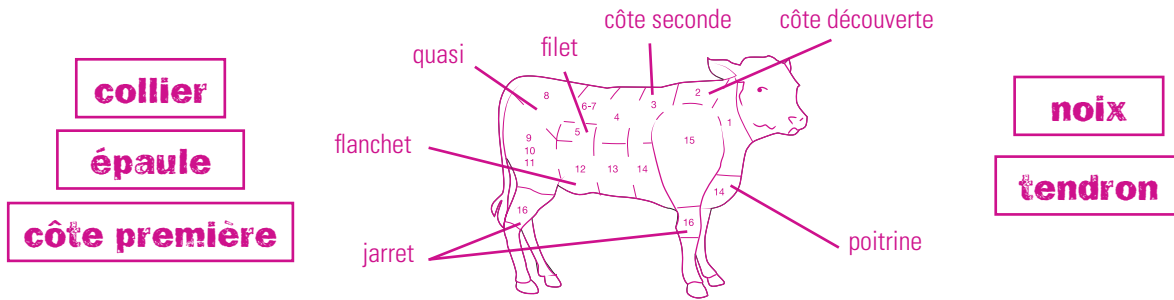


Mots : rosée, forte, travers, fibreux, filet mignon, marinés, s'assécher, jutosité, durcir, petit, tendre, cuisson.

La viande porcine crue est claire et légèrement _____. Généralement _____, l'aspect _____ de sa chair et sa _____ varieront ensuite selon les morceaux choisis. La _____ de la viande de porc est délicate. Elle peut rapidement _____ et _____ si la cuisson est trop _____. Parmi les morceaux les plus prisés, impossible de ne pas citer le _____, un _____ morceau qui ne constitue qu'une partie infime du porc. Ne pas rater non plus les _____ de porc _____ puis grillés au barbecue, un régal pour les papilles !

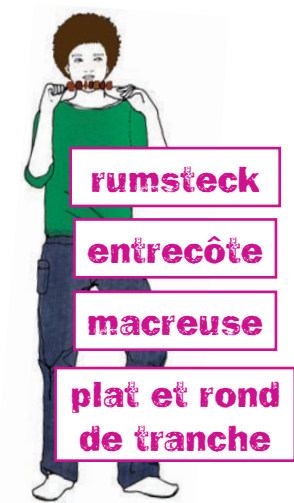


La viande de veau

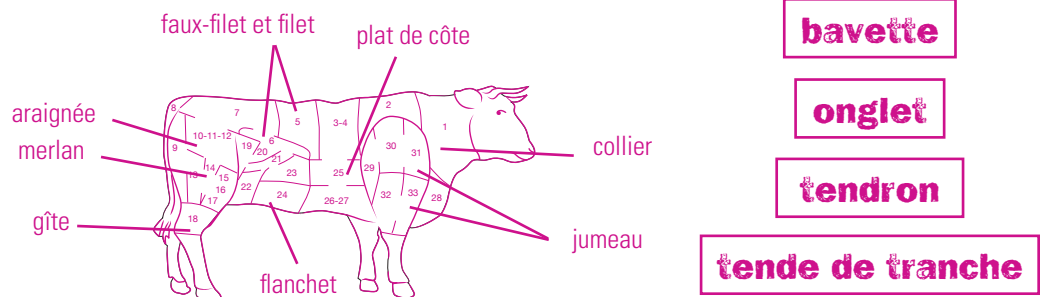


Mots : raffinée, paupiettes, blanche, blanquette, couleur, cuite, élevage, rouge, tendreté, tendron.

La _____ de la viande crue de veau dépend fortement du mode d'_____ pratiqué. Elle peut être _____, rosée ou _____ peu soutenue. Une fois _____, elle prendra des teintes allant du rose au brun. Reconnue très _____, la viande de veau nécessite une cuisson attentive pour préserver sa _____. Elle est à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles françaises comme la fameuse _____ préparée avec de l'épaule ou du _____, ou les incourtounables _____ de veau.



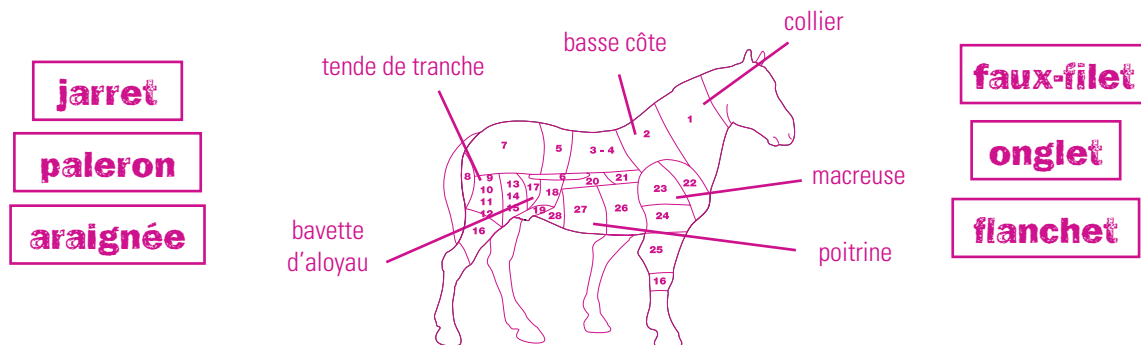
La viande de bœuf



Mots : tendreté, formes, bleue, macreuse, crue, cuisson, rumsteck, goûts, rouge, textures, paleron, estouffade.

Caractérisée par un beau rouge lorsqu'elle est _____, sa palette de couleurs devient très large une fois cuite : d'une couleur encore très _____ lorsqu'elle est servie _____, elle devient quasiment brune lorsqu'elle est bien cuite. La viande de bœuf, c'est plus de 30 morceaux offrant un large éventail de _____, de _____ et de _____ parmi lesquels chacun y trouvera son bonheur. Certaines pièces dites « à _____ rapide » se caractérisent par leur _____, comme par exemple le _____. D'autres, moins tendres, n'en sont pas moins riches en saveurs. On peut ainsi citer le _____ ou la _____ qui se dégustent entre autre en daube ou en _____.

La viande chevaline



Mots : bœuf, tartares, rapide, fragile, grillades, rouge, tendre, s'oxyde, diversité.

De couleur _____, la viande chevaline est extrêmement _____ et ne nécessite la plupart du temps qu'une cuisson très _____. C'est une viande _____ qui, parce qu'elle contient beaucoup de fer, _____ vite à l'air. Ses utilisations culinaires sont assez similaires à celle de la viande de _____. La grande _____ de ces morceaux lui permet donc de s'apprêter à merveille en _____, en rôtis, en _____ et en viandes hachées.

VIANDE et équilibres sensoriels des morceaux

Activité 1 : Les mots des sens

Aide-toi des définitions ci-dessous pour retrouver 14 verbes sensoriels.

Tu découvriras alors verticalement un adjectif signifiant : « capable d'être apprécié par les sens ».

1. Craquer sous la dent
2. Produire une suite rapide de bruits secs en cuisant dans une poêle
3. Goûter attentivement un aliment pour en apprécier les qualités
4. Renifler pour reconnaître une odeur
5. Percevoir par l'odorat
6. Manger quelque chose pour en vérifier la saveur
7. Se régaler d'un plat
8. Boire lentement en faisant durer le plaisir
9. Toucher avec de petites pressions répétées pour reconnaître un aliment à sa texture
10. Examiner attentivement pour déceler quelque chose
11. Mettre l'eau à la bouche. Faire...
12. Produire un bruit sec en se brisant
13. Sentir en aspirant par le nez
14. Emplir une pièce d'une odeur

1	___	___	□	___	___	___	___	___
2	___	___	□	___	___	___	___	___
3	___	___	□	___	___	___	___	___
4	___	___	□	___	___	___	___	___
5	___	___	□	___	___	___	___	___
6	___	___	□	___	___	___	___	___
7	___	___	___	□	___	___	___	___
8	___	___	___	___	□	___	___	___
9	___	___	___	□	___	___	___	___
10	___	___	___	___	□	___	___	___
11	___	___	___	___	□	___	___	___
12	___	___	___	___	□	___	___	___
13	___	___	___	___	___	□	___	___
14	___	___	___	___	___	___	□	___



Activité 2 : Méli-mélo culinaire

Retrouve dans la grille ci-dessous 16 mots se rapportant à des morceaux et des recettes à base de viande de bœuf, de porc, de veau, d'agneau, de produits tripiers et de viande chevaline. Attention ces termes peuvent être lus horizontalement, verticalement, en diagonale, dans le sens normal de lecture... mais aussi inversement !

R	A	J	E	B	U	A	D	B
A	B	A	S	N	R	I		L
G	A	R	C	A		I	A	A
O	T	R	A	V	E	R	S	N
U	S	E	L	A	D		G	Q
T	O	T	O	R	O	T	I	U
P	A	U	P	I	E	T	T	E
T		G	E	N	I	J	A	T
S	O	D	E	N	R	U	O	T
R	O	S	B	I	F	O	I	E

ABATS
BLANQUETTE
DAUBE
ESCALOPE
JARRET
LARD
NAVARIN
FOIE

PAUPIETTE
RAGOUT
RIS
ROSBIF
ROTI
TAJINE
TOURNEDOS
TRAVERS

Une fois tous ces mots rayés, vous découvrirez 5 lettres relatives au nom d'un morceau emblématique de l'agneau.

Activité 3 : Les astuces de nos grands-mères...

Nos grands-mères étaient pleines de ressources !

Essaie de retrouver quelles astuces nos grands-mères employaient dans leurs activités culinaires.

- Améliorer la sauce du bourguignon •
- Conserver le gruyère râpé plus longtemps •
- Enlever le surplus de gras d'un pot-au-feu •
- Obtenir des pruneaux moelleux •
- Faire dorer une viande blanche •
- Retravailler un jus de cuisson trop salé •
- Eviter que le chou fleur blanc ne jaunisse en cuisant •
- Attendrir une viande •
- Faire mûrir un avocat •
- Réussir une confiture •
- Accélérer le processus d'ébullition •
- Ajouter un ou deux carrés de chocolat noir en fin de cuisson
- Utiliser du thé lors de la cuisson
- Ajouter du jus de citron ou du miel avant d'enfourner
- Faire tremper quelques instants dans du thé bouillant
- Plonger dans de l'eau bouillante avec du jus de citron
- Mettre au frigo dans une boîte hermétique avec 2 morceaux de sucre
- Placer dans une pochette en papier avec une banane
- Ajouter une cuillère de vinaigre ou du jus de citron
- Ajouter une pomme de terre
- Ajouter une pincée de sel
- Récupérer la graisse figée à la surface avec une écumoire, une fois le plat refroidi

