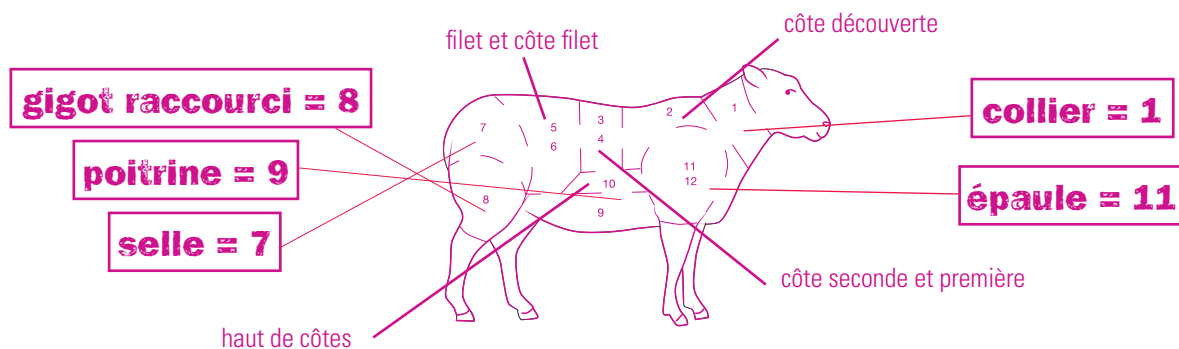


VIANDE et équilibres sensoriels des morceaux

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.

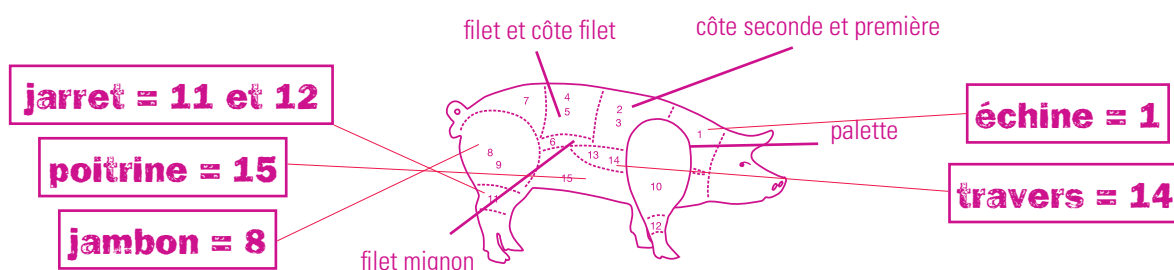
La viande d'agneau



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

De couleur **rose** lorsqu'elle est crue, la viande d'agneau peut passer d'une teinte légèrement **grise** au **rouge** sombre selon qu'elle est plus ou moins **cuite**. En bouche, elle se caractérise très souvent par sa **tendreté** et son **fondant**. La **jutosité** de la viande d'agneau sera d'autant plus perçue si elle est servie légèrement **rosée**, voire **à point**. Outre l'incontournable **gigot**, l'agneau compte de nombreux morceaux de choix permettant par exemple de préparer le **navarin** cuisiné dans le **collier** ou l'**épaule**.

La viande de porc

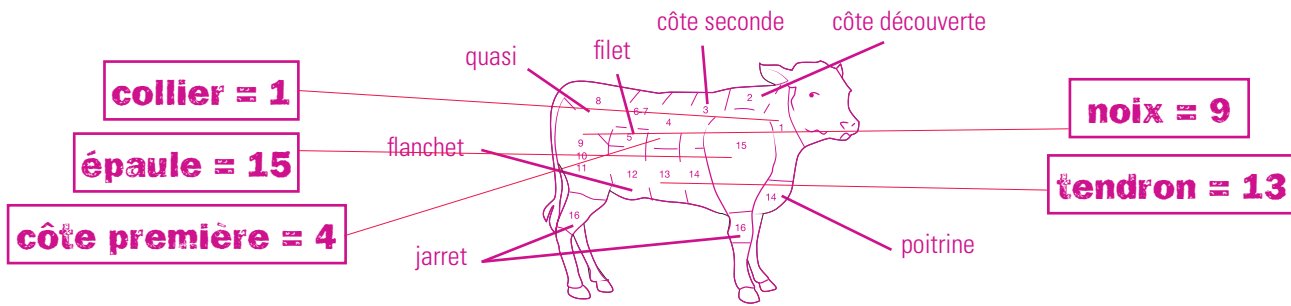


Mots : rosée, forte, travers, fibreux, file mignon, marinés, s'assécher, jutosité, durcir, petit, tendre, cuisson.

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



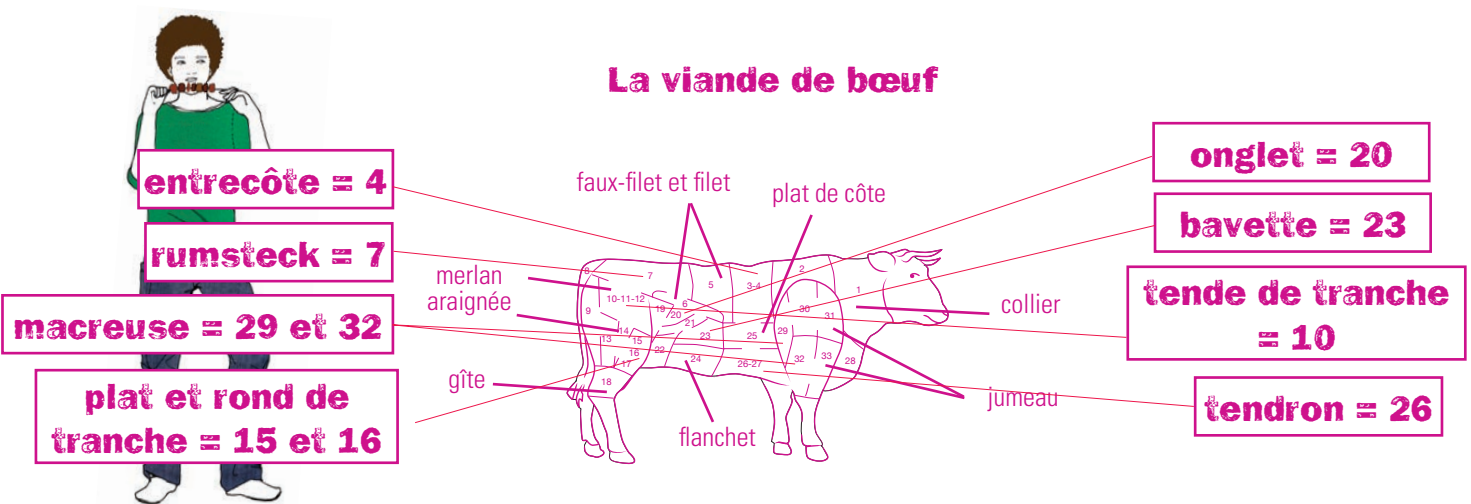
La viande de veau



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

La **couleur** de la viande crue de veau dépend fortement du mode d'**élevage** pratiqué. Elle peut être **blanche**, rosée ou **rouge** peu soutenue. Une fois **cuite**, elle prendra des teintes allant du rose au brun. Reconnue très **raffinée**, la viande de veau nécessite une cuisson attentive pour préserver sa **tendreté**. Elle est à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles françaises comme la fameuse **blanquette** préparée avec de l'épaule ou du **tendron**, ou les incontournables **paupiettes** de veau.

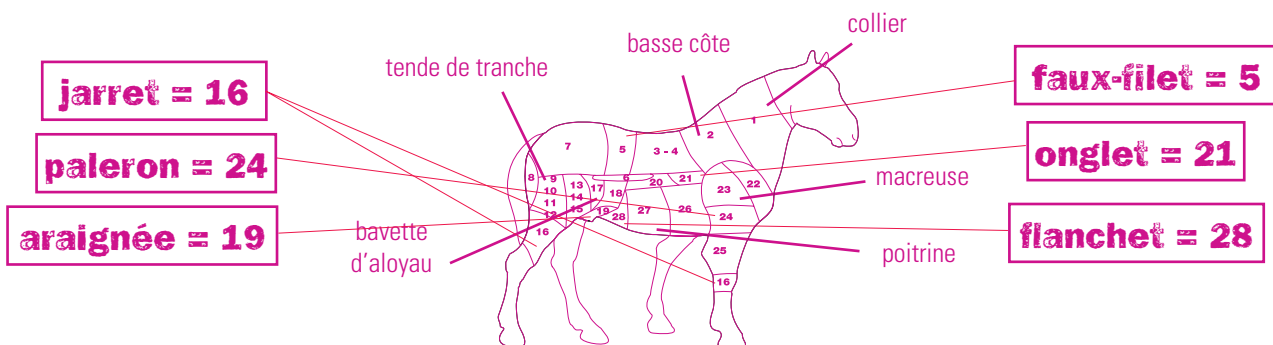
La viande de bœuf



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

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

La viande chevaline



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

De couleur **rouge**, la viande chevaline est extrêmement **tendre** et ne nécessite la plupart du temps qu'une cuisson très **rapide**. C'est une viande **fragile** qui, parce qu'elle contient beaucoup de fer, **s'oxyde** vite à l'air. Ses utilisations culinaires sont assez similaires à celle de la viande de **bœuf**. La grande **diversité** de ces morceaux lui permet donc de s'apprêter à merveille en **grillades**, en rôtis, en **tartares** 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 ».

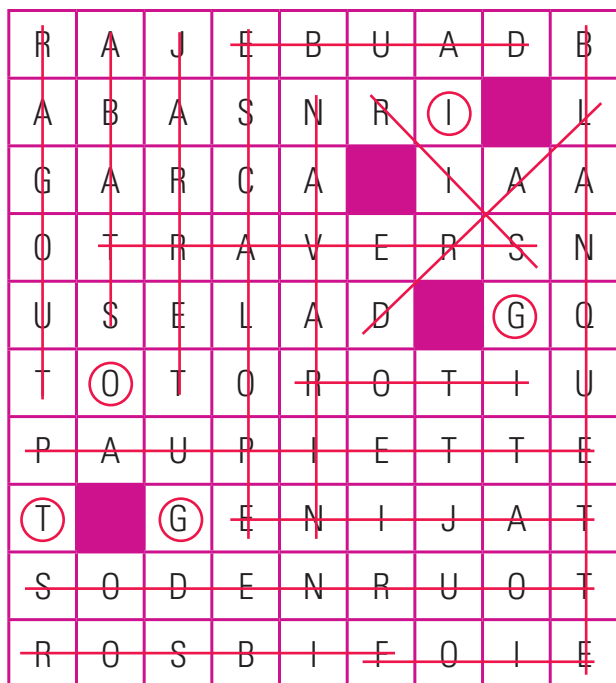
1. Craquer sous la dent
2. Produire une suite rapide de bruits secs en cuisant dans une poêle
3. Goûter attentivement un aliment pour en apprécier les qualités
4. Renifler pour reconnaître une odeur
5. Percevoir par l'odorat
6. Manger quelque chose pour en vérifier la saveur
7. Se régaler d'un plat
8. 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 C R O U S T I L L E R
- 2 C R E P I T E R
- 3 D E G U S T E R
- 4 F L A I R E R
- 5 S E N T I R
- 6 G O U T E R
- 7 S E D E L E C T E R
- 8 S I R O T E R
- 9 P A L P E R
- 10 S C R U T E R
- 11 S A L I V E R
- 12 C R A Q U E R
- 13 H U M E R
- 14 E M B A U M E R



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 !



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.

G I G O T

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

