









## Clé de correction : Méthodes de cuisson

Utilisez le corrigé pour associer chaque méthode de cuisson à sa description et à son image.

Méthode de cuisson	Description	Image
<b>Au grilloir</b>	<p>Cuit les aliments lentement et uniformément dans un four.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour la cuisson du pain et des mets en casserole.</p>	
<b>Au four</b>	<p>Fait mijoter les aliments dans des liquides tels que de l'eau ou du bouillon afin de les cuire rapidement.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour cuire les œufs, le poisson et la volaille.</p>	
<b>Pochage</b>	<p>Utilise une chaleur très élevée pendant une courte durée. Le dessus devient croustillant et bruni.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour cuire le poisson, les viandes maigres et certains légumes.</p>	
<b>Au four à micro-ondes</b>	<p>Utilise la vapeur dans un contenant étanche pour cuire les aliments.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour cuire très rapidement des aliments tels que le riz, les ragoûts et les soupes.</p>	
<b>À l'autocuiseur</b>	<p>Chauffe les aliments en faisant circuler rapidement l'eau qu'ils contiennent.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour cuire, réchauffer et décongeler.</p>	

## Clé de correction : Méthodes de cuisson

Méthode de cuisson	Description	Image
Rôtissage	<p>Permet de cuire les aliments lentement dans un four pour rendre le dessus croustillant. La cuisson est uniforme de tous les côtés.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour les légumes et la volaille.</p>	
Sur le gril	<p>Permet de cuire les aliments à feu doux pendant une longue période.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour les soupes, les ragoûts et les mets en casserole.</p>	
À la mijoteuse	<p>Permet de cuire rapidement de petits morceaux d'aliments dans une huile très chaude.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour cuire des légumes, du tofu, du poisson ou du poulet.</p>	
Cuisson à la vapeur	<p>Cuit les aliments sur un barbecue ou dans une poêle à fond cannelé.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour la viande maigre, certains légumes ou le tofu.</p>	
Faire sauter	<p>Permet de cuire les aliments en utilisant la vapeur créée par l'eau bouillante.</p> <p>Méthode souvent utilisée pour cuire des légumes et du poisson.</p>	