

Cuisson au grill- Questionnaire sur la vidéo

1 Quel est le matériel nécessaire à la cuisson au grill ?

2 Citez les étapes de la mise en place du grill :

3 Quelles sont les 4 cuissons possibles de cette viande ?

4 Dans la vidéo par quelle cuisson commence le chef ? Pourquoi ?

5 Comment éviter qu'une viande se dessèche ?

6 Comment fait-on le quadrillage ?

7 Comment se rendre compte que la viande bien cuite est prête ?

8 Quels sont les points de repères pour les 4 cuissons différentes (après la découpe).

9 Qui doit être capable de faire une cuisson au grill ?