

<p>Pour être comme un poisson dans l'eau... Fiche :</p>	<p>Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr</p>	<p>Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr</p>
<p style="text-align: center;">www.goutteficelle.fr Fromages frais</p> <p>01.1.. Citer les trois étapes principales de fabrication des fromages frais.</p> <p>01.2.. Citer les A.O.P. de fromages frais.</p> <p>01.3.. Quels grands types de fromages sont parfois vendus en tant que fromages frais avant qu'ils aient été affinés.</p> <p>01.4.. Quel est le fromage frais mélangé à de la crème fraîche fouettée, présenté en mousseline dans des pots de carton et originaire de l'Île de France ?</p> <p>01.5.. Citer quatre fromages frais.</p> <p>01.6.. Quel fromage frais italien entre dans la composition d'un dessert à base de café et de chocolat ?</p> <p>01.7.. Quel est le pays d'origine des fromages frais suivants : Feta ; Myzithra ; Kefalotiri ; Manouri ?</p> <p>01.8.. Quel fromage frais du Sud de la France est réalisé juste après le sevrage des agneaux ?</p>	<p style="text-align: center;">Fromages frais</p> <p>01.1.. <i>a) le caillage ; b) l'égouttage ; c) le moulage.</i></p> <p>01.2.. <i>Certains fromages A.O.P. sont servis très frais comme l'Époisses et le Chaource.</i></p> <p>01.3.. <i>Le laguiole ; le brie ; le Saint Florentin ; le Saint Marcellin.</i></p> <p>01.4.. <i>Ce fromage se nomme le Fontainebleau.</i></p> <p>01.5.. <i>a) Carrés Demi Sel ; b) Cervelle des Canuts ; c) Petits Suisses ; d) Brousse de brebis.</i></p> <p>01.6.. <i>Le mascarpone.</i></p> <p>01.7.. <i>La Grèce</i></p> <p>01.8.. <i>Le fromageot</i> <i>Après le sevrage des agneaux, on traite les bêtes, une ou deux fois par jour, le lait est alors très gras.</i></p>	