

Pour être comme un poisson dans l'eau... Fiche :	Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr	Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr
<p style="text-align: center;">www.goutteficelle.fr Jambons</p> <p>01.1.. Qu'appelle-t-on « saumure » ?</p> <p>01.2.. Une épaule de porc saumurée et cuite au bouillon peut-elle prendre le nom de « jambon » ? Pourquoi ?</p> <p>01.3.. Citer les deux grands types de jambons.</p> <p>01.4.. Les jambons cuits peuvent être parfois également fumés ; cela est-il vrai ou faux ?</p> <p>01.5.. Les jambons crus peuvent être parfois également fumé ; cela est-il vrai ou faux ?</p> <p>01.6.. Expliquer comment sont préparés les jambons cuits à l'os.</p> <p>01.7.. Expliquer comment sont préparés les jambons crus (non fumés).</p> <p>01.8.. Citer les trois jambons cuits les plus réputés en précisant leur provenance.</p>	<p style="text-align: center;">Jambons</p> <p>01.1.. <i>La saumure est un mélange d'eau et de sel.</i></p> <p>01.2.. <i>Non, l'épaule ne peut prendre l'appellation de jambon, seul le muscle de la cuisse peut bénéficier de l'appellation jambon.</i></p> <p>01.3.. <i>a) Les jambons cuits ; b) Les jambons crus.</i></p> <p>01.4.. <i>C'est vrai, les jambons cuits peuvent être fumés.</i></p> <p>01.5.. <i>C'est vrai, les jambons crus peuvent être fumés.</i></p> <p>01.6.. <i>La cuisse de porc est plongée dans de la saumure, ensuite elle est cuite dans un bouillon non désossée.</i></p> <p>01.7.. <i>Les cuisses de porc après avoir été frottées au sel sec et aux épices, sont mises à confire quelques jours dans du sel, ensuite elles sont séchées à l'air.</i></p> <p>01.8.. <i>a) le jambon d'York / Angleterre ; b) le jambon de Prague / République Tchèque ; c) le jambon de Paris / France.</i></p>	