

04.1.. Qu'introduit-on dans le lait pour le faire cailler ?

- Du pénicillium
- Des ferments lactiques
- De la présure

- Du chlorure de sodium
- De la matière grasse

04.2.. De quoi extrait-on le produit qui permet la coagulation du lait ?

- Du foie de veau
- De l'estomac du veau

- Du cœur de veau
- Autre : précisez

04.3.. Citez les éléments nutritionnels importants qu'apportent les fromages ?


04.4.. En leur attribuant un numéro de 1 à 4 classez chronologiquement les différentes étapes de fabrication des fromages.

... .. L'affinage

... .. Le caillage

... .. L'égouttage

... .. Le salage

04.5.. Les fromages frais subissent un affinage inférieur à 7 jours.

Vrai

Faux

04.6.. Parmi ces 5 fromages cochez celui qui n'appartient pas à la catégorie des pâtes pressées cuites.

Le Beaufort

Le Cantal

Le Comté

L'Emmental

Le Gruyère

04.7.. Quel pourcentage de la production nationale, les fromages au lait de vache représentent-ils ?

65 %

75 %

85 %

95 %

04.8.. Dans quel département français est né le « petit suisse » ?

Le Doubs

Le Jura

La Seine-Maritime