

Pour être comme un poisson dans l'eau... Fiche :	Pour être comme un poisson dans l'eau... <a href="http://www.goutteficelle.fr">www.goutteficelle.fr</a>	Pour être comme un poisson dans l'eau... <a href="http://www.goutteficelle.fr">www.goutteficelle.fr</a>
<p style="text-align: center;"><a href="http://www.goutteficelle.fr">www.goutteficelle.fr</a> <b>Charcuterie</b></p> <p>01.1.. Quelles sont les viandes pouvant servir à la fabrication de charcuterie ?</p> <p>01.2.. Les andouilles sont des charcuteries fumées ; cela est-il vrai ou faux ?</p> <p>01.3.. Citer la provenance des deux types d'andouilles les plus connues en France ?</p> <p>01.4.. Citer la provenance des deux types de cervelas les plus connus en France ?</p> <p>01.5.. D'où le chorizo est-il originaire ? Quel est le plus connu dans ce pays ?</p> <p>01.6.. Où fabrique-t-on de la Coppa ?</p> <p>01.7.. Qu'est-ce que la « langue écarlate » ?</p> <p>01.8.. Quelles sont les trois provenances des rillettes de porc les plus réputées ?</p>	<p style="text-align: center;"><b>Charcuterie</b></p> <p>01.1.. <i>L'ensemble des viandes peuvent servir à la charcuterie, mais la plus utilisée est le cochon.</i></p> <p>01.2.. <i>Vrai, andouille de Guémené et l'andouille de Vire sont légèrement fumées.</i></p> <p>01.3.. <i>L'andouille de Guémené (label rouge) et l'andouille de Vire sont originaires de la région de Bretagne.</i></p> <p>01.4.. <i>Les deux cervelas les plus célèbres sont les Cervelas de Strasbourg et les Cervelas de Lyon.</i></p> <p>01.5.. <i>Le chorizo le plus réputé est le Chorizo de Jabugo (Espagne / Andalousie).</i></p> <p>01.6.. <i>La Coppa est originaire de Corse ainsi que d'Italie.</i></p> <p>01.7.. <i>La langue écarlate est une langue de bœuf passée en saumure et cuite dans un bouillon.</i></p> <p>01.8.. <i>Les rillettes les plus prisées sont celles de Tours, du Mans, de la Sarthe.</i></p>	