

<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 <b>Fromages fondus</b></p> <p>01.1.. Citer les quatre étapes principales de fabrication des fromages fondus.</p> <p>01.2.. Citer les A.O.P. de fromages fondus.</p> <p>01.3.. Les fromages fondus sont souvent fabriqués à partir de fromages de quelle famille ?</p> <p>01.4.. Les fromages fondus peuvent être aromatisés aux noix ou au jambon ; cela est-il vrai ou faux ?</p> <p>01.5.. Qu'ajoute-t-on aux fromages pour les faire fondre plus facilement au moment du chauffage ?</p> <p>01.6.. Citer trois fromages fondus.</p> <p>01.7.. Quel est l'autre produit phare du fabricant de la Vache qui rit proposé aux enfants en 1977 ?</p> <p>01.8.. Quel est la marque de fromage qui s'inspire de la mozzarella et du surimi ?</p>	<p style="text-align: center;"><b>Fromages fondus</b></p> <p>01.1.. <i>a) le broyage des fromages ; b) l'addition de crème (et/ou) de beurre ; c) le chauffage ; d) le mou-lage.</i></p> <p>01.2.. <i>Aucun fromage fondu ne peut être A.O.P.</i></p> <p>01.3.. <i>Les fromages fondus sont souvent fabriqués à partir des fromages à pâte pressé cuite.</i></p> <p>01.4.. <i>Vrai, le plus souvent ce sont des fromages por-tions, ou des fromages apéritifs.</i></p> <p>01.5.. <i>Pour faciliter le chauffage on ajoute du sel.</i></p> <p>01.6.. <i>a) La Vache qui rit ; b) La Vache Gros Jean ; c) La crème de Roquefort.</i></p> <p>01.7.. <i>Le baby bel</i></p> <p>01.8.. <i>Le Ficello C'est un fromage très ludique destiné aux enfants, un bâtonnet de fromage à effilo-cher. Il est fait à partir de lait de vache pasteurisé, à pâte filée. Il existe 3 variétés en sachets de 4 bâtonnets de 21g : Nature, Goût Emmental, Gouda</i></p>	