

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 Foie gras</p> <p>01.1.. Comment est obtenu le foie gras (définition) ?</p> <p>01.2.. Citer les quatre principaux pays producteurs de foie gras.</p> <p>01.3.. Citer les trois régions françaises productrices de foie gras.</p> <p>01.4.. Quelle région française est la plus grosse productrice de foie gras ?</p> <p>01.5.. Que signifie la dénomination « Foie Gras Entier » ?</p> <p>01.6.. Citer les quatre dénominations possibles comportant les mots « foie gras ».</p> <p>01.7.. Quel pourcentage de truffes doit-il y avoir au minimum dans un foie gras truffé ?</p> <p>01.8.. Quelle est la portion servie dans un restaurant (pour 1 personne à la carte et au menu) ?</p>	<p style="text-align: center;">Foie gras</p> <p>01.1.. <i>Le foie gras est obtenu par engraissement de l'oie ou du canard appelé « gavage », qui provoque un accroissement du foie de l'animal.</i></p> <p>01.2.. <i>France ; Hongrie ; Pologne ; Israël.</i></p> <p>01.3.. <i>Les régions productrices de foie gras sont les suivantes : le Sud-Ouest ; l'Alsace ; la Bretagne.</i></p> <p>01.4.. <i>La région où l'on produit le plus de foie gras est le Sud-Ouest.</i></p> <p>01.5.. <i>Le foie gras entier contient un ou plusieurs lobes de foie gras, ou un foie gras entier avec un assaisonnement.</i></p> <p>01.6.. <i>Les dénominations sont les suivantes : foie gras entier ; foie gras ; bloc de foie gras ; parfait de foie gras.</i></p> <p>01.7.. <i>Pour la dénomination « truffé » il faut un minimum de 3 % de truffe dans le produit.</i></p> <p>01.8.. <i>La portion moyenne servie en restaurant est de 70 g par personne.</i></p>	