

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 Gibiers</p> <p>01.1.. Le gibier est toujours issu de la chasse d'animaux sauvages ; cela est-il vrai ou faux ?</p> <p>01.2.. Qu'est-ce que le faisandage ?</p> <p>01.3.. Comment s'appelle la maturation subit par les gibiers avant de les consommés ?</p> <p>01.4.. A quelle période de l'année peut-on mettre du gibier à la carte d'un restaurant ?</p> <p>01.5.. Il est possible de mettre du gibier à sa carte toute l'année à condition que celui-ci ait été acheté surgelé ; cela est-il vrai ou faux ?</p> <p>01.6.. Citer le gibier à plume réputé être le meilleur mais ne pouvant plus être servi en restaurant ?</p> <p>01.7.. Citer quatre gibiers à plume.</p> <p>01.8.. Citer quatre gibiers à poil.</p>	<p style="text-align: center;">Gibiers</p> <p>01.1.. <i>Cela est faux, les gibiers pour certaines espèces ne sont plus réellement sauvages, la plupart sont des gibiers d'élevage, lâchés dans la nature pour maintenir l'équilibre des espèces.</i></p> <p>01.2.. <i>Le faisandage est une maturation de la viande d'au moins deux jours, son but était d'éliminer les toxines de la viande (« tress » dû à la chasse), et d'attendrir les chairs (raideur des muscles consécutive à la mort de l'animal).</i></p> <p>01.3.. <i>La maturation de la viande de gibiers, se nomme faisandage.</i></p> <p>01.4.. <i>Le restaurateur ne peut proposer du gibier de chasse, que lors de la période de chasse, soit en automne et en hiver.</i></p> <p>01.5.. <i>Faux, mais on peut mettre sur sa carte des gibiers issus d'élevage, exemple le sanglier.</i></p> <p>01.6.. <i>L'oiseau mythique est l'ortolan, petit oiseau de 30 grammes.</i></p> <p>01.7.. <i>Caille ; Faisan ; Perdrix ; Perdreau.</i></p> <p>01.8.. <i>Biche ; Chevreuil ; Lièvre ; Sanglier.</i></p>	