

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 ?

<input checked="" type="checkbox"/> Protéine	<input checked="" type="checkbox"/> Vitamines (A ; D ; E ; K)
<input checked="" type="checkbox"/> Sels minéraux (calcium)	<input checked="" type="checkbox"/> Eau
<input checked="" type="checkbox"/> Lipide	<input checked="" type="checkbox"/> Glucide

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

...4.. L'affinage

...1.. Le caillage

...2.. L'égouttage

...3.. 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