



Fiche de synthèse des résultats observés

Objectifs :

- Réaliser une sauce veloutée, à l'aide d'une liaison à base d'amidon.
- Connaître les différentes techniques de liaison.

LES LIAISONS

**Quel mode de liaison dois-je utiliser pour réaliser une sauce veloutée ?
Quelle sera la proportion à respecter pour réaliser 250 g de sauce veloutée ?**

Un roux blanc			Un beurre manié			La maïzena		
								
25 g	50 g	à froid	25 g	50 g	à froid	25 g	50 g	dans liquide

Synthèse

Quel mode de liaison est le plus adapté pour la réalisation d'un sauce veloutée ?

.....

Pourquoi ?

.....

Quelles quantités de chaque liant seront nécessaires pour 1 litre de fond blanc de volaille ?

1L de fond blanc de volaille	1L de fond blanc de volaille	1L de fond blanc de volaille
Farine :	Farine :	Maizena :
Beurre :	Beurre :	