

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°4**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

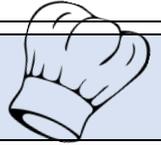
- Identifier les différences entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
- Connaître les différentes farines utilisées dans les nouilles et pâtes.
- Comprendre la cuisson des pâtes.

Temps requis :

30 minutes de préparation

**Mode opératoire**

**Pâtes fraîches - farine de blé dur**



	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs.</b>												
<p><b>Matériels</b></p>  <p>1 russe                      1 écumoire                      1 passoire                      1 bac gastronomique</p>		<p>.....                      .....                      .....                      .....</p>												
<p><b>Produits</b></p> <p style="text-align: center;"><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td><b>Pâtes fraîches à la farine de blé dur</b></td> <td style="text-align: center;"><b>50</b></td> <td style="text-align: center;"><b>g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sel (gros)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>10</b></td> <td style="text-align: center;"><b>g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Eau</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> <td style="text-align: center;"><b>L</b></td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'un litre d'eau bouillante salée.</p>	<b>Pâtes fraîches à la farine de blé dur</b>	<b>50</b>	<b>g</b>	<b>Sel (gros)</b>	<b>10</b>	<b>g</b>	<b>Eau</b>	<b>1</b>	<b>L</b>					<p>.....                      .....                      .....                      .....                      .....                      .....</p>
<b>Pâtes fraîches à la farine de blé dur</b>	<b>50</b>	<b>g</b>												
<b>Sel (gros)</b>	<b>10</b>	<b>g</b>												
<b>Eau</b>	<b>1</b>	<b>L</b>												
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toujours remplir d'eau froide avant de porter à ébullition.</li> <li>- Attention, risque de brûlures au moment de l'égouttage des pâtes (torchons, maniques)</li> </ul>													
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1- Porter l'eau salée à ébullition.</b></li> <li><b>2- Immerger les pâtes</b> et remuer régulièrement.</li> <li><b>3- Cuire 4 minutes.</b></li> <li><b>4- Égoutter et rafraîchir les pâtes sous un filet d'eau froide</b> pour stopper la cuisson.</li> </ol>	<p>.....                      .....                      .....                      .....                      .....                      .....</p>												

**Renouveler le protocole :**

- En cuisant les pâtes 20 min à ébullition
- En cuisant les pâtes dans un four vapeur 10 min

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°5**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

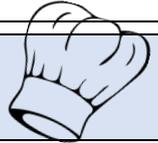
- Identifier les différences entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
- Connaître les différentes farines utilisées dans les nouilles et pâtes.
- Comprendre la cuisson des pâtes.

Temps requis :

30 minutes de préparation

**Mode opératoire**

**Pâtes fraîches - farine semi-complète**



	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>						
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 russe</li> <li>• 1 écumoire</li> <li>• 1 passoire</li> <li>• 1 bac gastronomique</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p><b>Produits</b></p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1010 809 1211"> <tr> <td><b>Pâtes fraîches à la farine semi-complète</b></td> <td><b>50 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sel (gros)</b></td> <td><b>10 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Eau</b></td> <td><b>1 L</b></td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'un litre d'eau bouillante salée.</p>	<b>Pâtes fraîches à la farine semi-complète</b>	<b>50 g</b>	<b>Sel (gros)</b>	<b>10 g</b>	<b>Eau</b>	<b>1 L</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<b>Pâtes fraîches à la farine semi-complète</b>	<b>50 g</b>							
<b>Sel (gros)</b>	<b>10 g</b>							
<b>Eau</b>	<b>1 L</b>							
<p><b>Risques et Précautions</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toujours remplir d'eau froide avant de porter à ébullition.</li> <li>- Attention aux risques de brûlure au moment de l'égouttage des pâtes (torchons, maniques)</li> </ul>							
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1- Porter l'eau salée à ébullition.</b></li> <li><b>2- Immerger les pâtes et remuer régulièrement.</b></li> <li><b>3- Cuire 4 minutes.</b></li> <li><b>4- Égoutter et rafraîchir les pâtes sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.</b></li> </ol>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						

**Renouveler le protocole :**

- En cuisant les pâtes 20 min à ébullition
- En cuisant les pâtes dans un four vapeur 10 min

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

# FICHE DE PROTOCOLE N°6

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

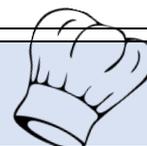
- Identifier les différences entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
- Connaître les différentes farines utilisées dans les nouilles et pâtes.
- Comprendre la cuisson des pâtes.

Temps requis :

30 minutes de préparation

## Mode opératoire

### Pâtes fraîches - farine de blé complète



	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 russe</li> <li>• 1 écumoire</li> <li>• 1 passoire</li> <li>• 1 bac gastronomique</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p><b>Produits</b></p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1019 810 1182"> <tr> <td><b>Pâtes fraîches à la farine complète</b></td> <td><b>50 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sel (gros)</b></td> <td><b>10 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Eau</b></td> <td><b>1 L</b></td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'un litre d'eau bouillante salée.</p>	<b>Pâtes fraîches à la farine complète</b>	<b>50 g</b>	<b>Sel (gros)</b>	<b>10 g</b>	<b>Eau</b>	<b>1 L</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<b>Pâtes fraîches à la farine complète</b>	<b>50 g</b>							
<b>Sel (gros)</b>	<b>10 g</b>							
<b>Eau</b>	<b>1 L</b>							
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toujours remplir d'eau froide avant de porter à ébullition.</li> <li>- Attention aux risques de brûlure au moment de l'égouttage des pâtes (torchons, maniques)</li> </ul>							
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<p><b>5- Porter l'eau salée à ébullition.</b></p> <p><b>6- Immerger les pâtes et remuer régulièrement.</b></p> <p><b>7- Cuire 4 minutes.</b></p> <p><b>8- Égoutter et rafraîchir les pâtes sous un filet d'eau pour stopper la cuisson.</b></p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						

**Renouveler le protocole :**

- En cuisant les pâtes 20 min à ébullition
- En cuisant les pâtes dans un four vapeur 10 min