

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

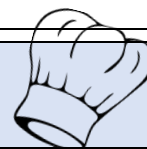
- Identifier les différences entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
- Connaître les différentes farines utilisées dans les nouilles et pâtes.
- Comprendre la cuisson des pâtes.


Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Pâtes sèches - Farine de blé



	Protocole - Observer	Retenir les points clefs.									
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 russe • 1 écumoire • 1 passoire • 1 bac gastronomique 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>									
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1019 810 1182"> <tr> <td>Pâtes sèches à la farine de blé</td> <td>50</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel (gros)</td> <td>10</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>1</td> <td>l</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'un litre d'eau bouillante salée.</p>	Pâtes sèches à la farine de blé	50	g	Sel (gros)	10	g	Eau	1	l	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Pâtes sèches à la farine de blé	50	g									
Sel (gros)	10	g									
Eau	1	l									
<p>Risques et précautions</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Toujours remplir d'eau froide avant de porter à ébullition. - Attention aux risques de brûler au moment lors de l'égouttage des pâtes (torchons, maniques) 										
<p>Protocole expérimental</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Porter l'eau salée à ébullition. 2- Immerger les pâtes et remuer régulièrement. 3- Cuire 4 minutes. 4- Égoutter et rafraîchir les pâtes sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson. 	<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

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

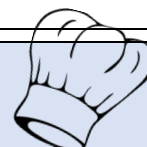
- Identifier les différences entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
- Connaître les différentes farines utilisées dans les nouilles et pâtes.
- Comprendre la cuisson des pâtes.


Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Pâtes sèches - Farine semi-complète



	Protocole - Observer	Retenir les points clefs.									
<p>Matériels</p>  <p>1 russe 1 écumoire 1 passoire 1 bac gastronomique</p>		<p>..... </p>									
<p>Produits</p> <p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1016 809 1216"> <tr> <td>Pâtes sèches à la farine semi-complète</td> <td>50</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel (gros)</td> <td>10</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>1</td> <td>l</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'un litre d'eau bouillante salée.</p>	Pâtes sèches à la farine semi-complète	50	g	Sel (gros)	10	g	Eau	1	l		<p>..... </p>
Pâtes sèches à la farine semi-complète	50	g									
Sel (gros)	10	g									
Eau	1	l									
<p>Risques et précautions</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Toujours remplir d'eau froide avant de porter à ébullition. - Attention aux risques de brûlure au moment de l'égouttage des pâtes (torchons, maniques) 										
<p>Protocole expérimental</p>	<p>5- Porter l'eau salée à ébullition.</p> <p>6- Immerger les pâtes et remuer régulièrement.</p> <p>7- Cuire 4 minutes.</p> <p>8- Égoutter et rafraîchir les pâtes sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.</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°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

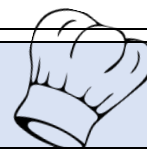
- Identifier les différences entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
- Connaître les différentes farines utilisées dans les nouilles et pâtes.
- Comprendre la cuisson des pâtes.


Temps requis :

30 minutes de préparation

Mode opératoire

Pâtes sèches - Farine complète



	Protocole - Observer	Retenir les points clefs.									
<p>Matériels</p>  <p>1 russe 1 écumoire 1 passoire 1 bac gastronomique</p>		<p>..... </p>									
<p>Produits</p> <p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1019 810 1198"> <tr> <td>Pâtes sèches à la farine complète</td> <td>50</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel (gros)</td> <td>10</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>1</td> <td>l</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé à partir d'un litre d'eau bouillante salée.</p>	Pâtes sèches à la farine complète	50	g	Sel (gros)	10	g	Eau	1	l		<p>..... </p>
Pâtes sèches à la farine complète	50	g									
Sel (gros)	10	g									
Eau	1	l									
<p>Risques et précautions</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Toujours remplir d'eau froide avant de porter à ébullition. - Attention aux risques de brûlure au moment de l'égouttage des pâtes (torchons, maniques) 										
<p>Protocole expérimental</p>	<p>9- Porter l'eau salée à ébullition.</p> <p>10- Immerger les pâtes et remuer régulièrement.</p> <p>11- Cuire 4 minutes.</p> <p>12- Égoutter et rafraîchir les pâtes sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.</p>	<p>..... </p>									

Renouveler le protocole :

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