

Les produits de la mer et d'eau douce

EXERCICES

1. À partir de vos connaissances, cochez les présentations commerciales disponibles sur le marché :

Dénomination	Eau de mer	Eau douce	Plat 2 filets	Plats 4 filets	Ronds 2 filets
Daurade Méditerranée					
Truite étangs, rivières					
Baudroie ou lotte					
Turbot Atlantique					
Merlan Arctique					

2. Reportez dans le tableau ci-dessous les termes concernant les critères de fraîcheur d'un poisson : brillant, franc, terne, nauséabond, humide, flasque, rigide.

Sens	Poisson frais	Poisson altéré
La vue	-	-
Le toucher	-	-
L'odorat	-	-

3. Précisez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses :

Affirmations	Vrai	Faux
Le poisson frais ne doit pas être conservé au-delà de 48 h.		
La température optimale de stockage en timbre réfrigéré ne doit pas excéder + 2°C et ne doit pas être négative.		
Le poisson peut être mis en contact direct avec la glace.		

Affirmations	Vrai	Faux
Le poisson frais ne doit pas être conservé au-delà de 48 h.	X	
La température optimale de stockage en timbre réfrigéré ne doit pas excéder + 2°C et ne doit pas être négative.	X	
Le poisson peut être mis en contact direct avec la glace.	X	

3. Précisez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses :

Sens	Poisson frais	Poisson altéré
La vue	- brillant	- terne
Le toucher	- humide	- flasque
L'odorat	- franc	- nauséabond

2. Termes concernant les critères de fraîcheur d'un poisson reportés dans le tableau : brillant, franc, terne, nauséabond, humide, flasque, rigide.

Dénomination	Eau de mer	Eau douce	Plat 2 filets	Plats 4 filets	Ronds 2 filets
Daurade Méditerranée	X	X			
Truite étangs, rivières		X			X
Baudroie ou lotte			X		X
Turbot Atlantique			X		
Merlan Arctique	X				X

1. Les présentations commerciales disponibles sur le marché :