

Quiz 2: Techniques de Fabrication de Sandwich

- 1. Quel est le premier élément à choisir lors de la fabrication d'un sandwich ?**
 - a) La garniture
 - b) Le pain
 - c) Les sauces
- 2. Quel type de pain est traditionnellement utilisé pour un sandwich BLT ?**
 - a) Pain de seigle
 - b) Pain blanc
 - c) Pain complet
- 3. Quelle technique est utilisée pour éviter que le pain ne devienne détrempe ?**
 - a) Utiliser du pain frais
 - b) Ajouter une couche de beurre ou de mayonnaise
 - c) Servir immédiatement
- 4. Quel est le principal avantage de toaster le pain pour un sandwich ?**
 - a) Améliorer la couleur
 - b) Rendre le sandwich plus compact
 - c) Ajouter du croquant et aider à la tenue des ingrédients
- 5. Quelle est la meilleure méthode pour couper un sandwich afin de le présenter ?**
 - a) En diagonale
 - b) En morceaux aléatoires
 - c) En tranches horizontales
- 6. Pour un sandwich de type "club", quel est le nombre de couches distinctes de pain généralement utilisé ?**
 - a) 1
 - b) 2
 - c) 3
- 7. Quels ingrédients sont typiquement présents dans un sandwich "cuban" ?**
 - a) Jambon, fromage, cornichon, moutarde
 - b) Poulet, avocat, tomate
 - c) Thon, mayonnaise, salade
- 8. Quel est l'impact d'utiliser des légumes frais dans un sandwich ?**
 - a) Aucun impact
 - b) Ils ajoutent du goût et de la texture
 - c) Ils rendent le sandwich plus calorique
- 9. Lorsqu'on assemble un sandwich à étages, quel est l'ordre recommandé pour les ingrédients ?**
 - a) Pain, garniture, sauce, légumes
 - b) Pain, sauce, légumes, garniture
 - c) Pain, garniture, légumes, sauce
- 10. Quelle est l'une des erreurs courantes à éviter lors de la réalisation d'un sandwich ?**
 - a) Trop de sauce
 - b) Combiner plusieurs types de pain
 - c) Ajouter des épices

Réponses

1. b) Le pain
2. b) Pain blanc
3. b) Ajouter une couche de beurre ou de mayonnaise
4. c) Ajouter du croquant et aider à la tenue des ingrédients
5. a) En diagonale
6. c) 3
7. a) Jambon, fromage, cornichon, moutarde
8. b) Ils ajoutent du goût et de la texture
9. b) Pain, sauce, légumes, garniture
10. a) Trop de sauce