

Contrôle 5 - 1B13
Les autres matières grasses

- 1 : Donner 2 exemples de matières grasses d'origine animale.
- 2 : Quelle est la différence entre l'huile de palme et l'huile de palmiste ?
- 3 : Donner 4 exemples d'huiles fluides ?
- 4 : Qui est l'inventeur de la margarine ?
- 5 : Citer dans l'ordre, les différentes étapes de la fabrication de l'huile.
- 6 : Donner la composition de la margarine, avec les pourcentages.
- 7 : Citer 4 conseils d'utilisation de la margarine.
- 8 : Citer 4 des informations inscrites sur les emballages de la margarine.