

Contrôle 5 1C13 1C13bis 1-2

Les autres matières grasses

- 1 : Citer 2 matières grasses d'origine animale.
- 2 : Citer 4 matières grasses d'origine végétale.
- 3 : Quelle est la différence entre l'huile de palme et l'huile de palmiste ?
- 4 : Nommer dans l'ordre, les étapes de la fabrication de l'huile.
- 5 : Quelles sont les 3 meilleures huiles à consommer au quotidien?
- 6 : Quel est l'inventeur de la margarine ?
- 7 : Quelle est la durée de conservation de la margarine ?
- 8 : Qu'est-ce que la margarine ?
- 9 : Quelle est la composition de l'huile alimentaire?
- 10 : Citer 4 indications obligatoires sur un paquet de margarine.