

Nom: _____

La cuisine moléculaire

A) En cuisine, nous suivons une recette. C'est la même chose en chimie, mais le nom est différent. Quel est ce nom?

B) Que se passe-t-il lorsqu'on laisse du lait sur le comptoir trop longtemps. (3 choses)

C) Quel acide peut-on utiliser pour accélérer le processus de lait caillé?

D) Qu'est-ce qu'on peut fabriquer avec le lait caillé que nous ne pouvons pas manger, car il n'y avait pas de bonnes bactéries?

E) Que devons-nous faire pour que la coquille de l'œuf disparaisse?

F) Lorsque nous perçons l'œuf, que retrouvons-nous dans le bol? (4 choses)

G) Que se passe-t-il lorsque je mets un œuf dans du sirop de maïs?

H) Qu'est-ce qui est à -80 c?

I) Quel gaz permet de faire de la glace sèche?

J) Qu'est-ce que la sublimation?

K) Dans quel liquide le mélange (sirop d'érable + agar-agar + vinaigre balsamique) devient solide et ne se mêle pas?

L) Quels ingrédients doit-on utiliser pour faire de la crème glacée? (3)

M) Lorsque la crème glacée est liquide, que devons-nous faire pour qu'elle redevienne « normale »?

N) Qu'est-ce que Jean-Daniel a utilisé pour accélérer le processus de la crème glacée?

- 1- Du gaz carbonique
- 2- De l'azote liquide
- 3- De la glace sèche

O) À quel degré se trouve l'azote liquide?

P) Qu'est-ce que tu as préféré dans cet atelier? Autre que de manger de la crème glacée.
