

L'ACHAT DES ALIMENTS

I- Généralité :

1- Définition :

Un aliment est ce que l'homme mange pour vivre. Les aliments proviennent des animaux et des plantes.

2- Méthode :

Pour s'approvisionner en denrées alimentaires, il faut savoir observer, avoir de l'expérience et savoir marchander.

- **Les facteurs** : le choix des aliments exige la combinaison de plusieurs facteurs :



- Le budget de la ménagère.
- La qualité des aliments.
- Le menu à préparer.
- Le temps de conservation.

- **Le Plan d'achat** est la prévision des différentes dépenses que la ménagère se propose

d'effectuer en fonction de :

- Capacité du budget.
- Nombre de personnes de la famille.
- Quantité d'aliments à acheter.
- Capacité de conservation des aliments.

3- **Le Poisson :**



(Poissons frais)

Tableau. Comparaison entre le poisson frais et le poisson altéré.

Poisson frais	Poisson altéré
Odeur faible de marée Chair ferme rigide et élastique Peau brillante Ecailles adhérentes et brillantes Ventre ferme et élastique Œil saillant et brillant Anus clos Branchies rouges vifs	Odeur putride Chair flasque et molle Peau terne Ecailles ternes et détachables Ventre mou et fragile Œil rentré dans l'orbite Anus béant Branchies décolorées

Questions :

- 1- Quelles sont les caractéristiques du poisson frais ?
- 2- Quelles sont les caractéristiques du poisson altéré ?

3- L'œuf :

L'achat des œufs exige des critères de fraîcheur, de propreté et l'état général de la coquille. Un œuf frais se reconnaît soit par mirage : degré de translucidité (qui laisse passer la lumière) soit en le plongeant dans une solution salée.

Ainsi, l'œuf du jour se place horizontalement au fond du récipient, l'œuf de quelques jours se dresse sur le bout, tandis que l'œuf avarié flotte.

Il n'est pas conseillé de garder trop longtemps les œufs. Il est donc préférable d'acheter la quantité nécessaire pour la consommation d'un ou deux jours si on ne dispose pas de réfrigérateur.



(Œufs frais)

Question :

Comment doit-on acheter les œufs ?