

11.1.. Au restaurant : tranches très minces prélevées sur les filets d'une volaille, d'un gibier, ou d'une viande de boucherie.

AEEIUULLSTT

11.2.. Concentration des sucs par réduction d'un fond clair, utilisée pour renforcer le goût des sauces, enrober les pommes parisiennes, etc.

AECGL

11.3.. Rendre un consommé ou une gelée très limpide à l'aide de la clarification. Eliminer le babeurre et les impuretés du beurre fondu. Séparer le jaune et le blanc des neufs en se servant des demi-coquilles.

AEIICFLRR

11.4.. Laisser reposer quelques jours en chambre froide un gibier avant traitement culinaire, ceci pour attendrir les chairs.

AAEIDFNRS

11.5.. Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour le parfumer.

EIUFNRS

11.6.. Préparation qui consiste à agrémenter en saveur un élément de base avant cuisson dans le but d'obtenir une prestation digne d'une appellation classique.

AEOCCDMMR

11.7.. Se saisir d'un mets, d'un dessert, et l'emporter à la table du client.

EOUBDLR

11.8.. Faire colorer au four, ou à la salamandre, la surface d'un plat saupoudrée de gruyère râpé ou de chapelure.

AEIGNRRT