

09.1.. Eliminer l'arête principale centrale d'un poisson cuit, au restaurant.

- a).. GARNITURE
- b).. DESARETER
- c).. DRESSAGE

09.2.. Coller le couvercle d'un récipient avec une pâte dite "repère".

- a).. LUTER
- b).. MORTIFIER
- c).. CHAPELURE

09.3.. Légumes ou zestes taillés en minuscules filaments.

- a).. JULIENNE
- b).. EMULSION
- c).. CHIFFONNADE

09.4.. Hacher grossièrement la pulpe de tomates mondées et épépinées, le persil, l'estragon.

- a).. CONCASSER
- b).. CANAPE
- c).. GLACER

09.5.. Dans les restaurants de classe on prépare devant les convives les poissons et les volailles.

- a).. DECOUPER
- b).. FRAPPER
- c).. EMULSION

09.6.. La cuisson sautée ou grillée, de cette pièce de viande rouge est très rapide, l'intérieur de la pièce n'a pas subi les effets de la cuisson mais doit cependant être tiède et non froid.

- a).. DRESSAGE
- b).. AIGUILLETES
- c).. BLEU

09.7.. Ustensile en forme de cloche, de taille variable, utilisé pour -protéger les mets des effets de l'air.

- a).. MORTIFIER
- b).. CLOCHE
- c).. FRIRE

09.8.. Ajouter un aliment à une préparation et mélanger.

- a).. INCORPORER
- b).. MIGNONETTE
- c).. GLACER