

10.1.. Retirer les filets de poissons à l'aide d'un couteau à "filet de sole".

- a).. MERINGUE
- b).. LEVER
- c).. CLOCHE

10.2.. Mélange destiné à une préparation (à soufflé, à génoise, à quiche...).

- a).. GARNITURE AROMATIQUE
- b).. MARINER
- c).. APPAREIL

10.3.. Placer à côté d'une pièce principale d'autres pièces plus petites.

- a).. FLANQUER
- b).. MARINER
- c).. ACIDULER

10.4.. Faire colorer légèrement au four des amandes effilées ou hachées pour développer un arôme particulier et décorer certains desserts.

- a).. DECORER
- b).. GRILLER
- c).. A L'ANGLAISE

10.5.. Mouiller avec une eau-de-vie, une liqueur, un sirop... (savarins, biscuits, génoises...).

- a).. BUFFET
- b).. FARCE
- c).. IMBIBER

10.6.. Champignons hachés très finement et cuits avec de l'échalote ciselée et suée au beurre.

- a).. ESCALOPE
- b).. DUXELLES
- c).. CLARIFICATION

10.7.. Préparation en gelée parfumée au Porto, Xérès... et toujours servie froide.

- a).. EVIDER
- b).. ASPIC
- c).. DESARETER

10.8.. Au restaurant : opération délicate consistant à transvaser un vin de sa bouteille d'origine dans une carafe dite "à ...?...", dans le but de le séparer des dépôts dus au vieillissement.

- a).. DECANTER
- b).. DEGLACER
- c).. LUTER