

17.1.. Cuire un aliment à l'eau salée (départ à froid ou bouillant).

- a).. ANNONCER
- b).. EGRAPPER
- c).. CUIRE A L'ANGLAISE

17.2.. Purée liquide très concentrée et très fine de gibiers, de volailles, de légumes, de poissons, de crustacés, de fruits.

- a).. ECAILLER
- b).. COULIS
- c).. AROMATISER

17.3.. Cuire les légumes tournés ou petits oignons avec eau, sel, sucre et beurre, jusqu'à réduction complète du liquide.

- a).. ABOYEUR
- b).. EMULSION
- c).. GLACER

17.4.. Ce terme qualifie des desserts chauds ou froids.

- a).. FRICASSEE
- b).. ENTREMETS
- c).. FUMET

17.5.. Préparations diverses à base de crème anglaise, parfumées et turbinées dans une machine spéciale.

- a).. MORTIFIER
- b).. GLACE
- c).. CONCASSER

17.6.. Maintenir avec de la ficelle.

- a).. GRATINER
- b).. FICELER
- c).. PANER A L'ANGLAISE

17.7.. Donner une consistance à une sauce, un potage, un fond, en ajoutant un roux, ou un beurre manié, ou fécule diluée, jaune d'œuf, sang, beurre, purée...

- a).. FRICASSEE
- b).. LIER
- c).. GARNITURE

17.8.. Eliminer les os des viandes, volailles ou gibiers crus ou cuits, selon la préparation.

- a).. DESOSSER
- b).. ACIDIFIER
- c).. DESARETER

www.goutteficelle.fr