

18.1.. Éliminer la chair et le périoste qui recouvrent l'extrémité des os des côtelettes, côtes, gigots, jambons, afin de les recouvrir, après cuisson, d'une papillote décorative.

- a).. MORTIFIER
- b).. JARDINIÈRE
- c).. MANCHONNER

18.2.. Au restaurant, meuble où sont rangés les couverts, les assiettes, les cendriers, etc.

- a).. FRITURE
- b).. INFUSER
- c).. CONSOLE

18.3.. Cuisson en sauce, de teinte claire, pour volailles, légumes, veau, agneau.

- a).. DES
- b).. FRICASSEE
- c).. MASSE

18.4.. Réduire les aliments en morceaux plus ou moins fins, avec un couteau ou un hachoir (persil, légumes, viandes...).

- a).. BAIN MARIE
- b).. ACIDULER
- c).. HACHER

18.5.. Accrocher par la queue les écrevisses cuites sur un moule fait en grillage. Alternier de branches de persil et des motifs en citron.

- a).. BUISSON
- b).. GRILLER
- c).. FARCIR

18.6.. Tous les récipients en cuivre étamé, inox ou aluminium, destinés aux préparations culinaires.

- a).. BATTERIE
- b).. CUIRE A L'ANGLAISE
- c).. ACIDULER

18.7.. Arroser d'un spiritueux (Cognac, Madère, liqueur...) une préparation et l'enflammer pour développer un arôme particulier et éliminer une partie de l'alcool.

- a).. FLAMBER
- b).. A CRU
- c).. GRATINER

18.8.. Signifie qu'il convient de faire place rapidement à un collègue encombré et pressé.

- a).. CHAUD DEVANT
- b).. CROUTONS
- c).. LEVER