

05.1.. Recouvrir partiellement la face supérieure d'une pâtisserie avec du fondant ou du sucre glace (éclairs, choux, génoises...).

- a).. MIREPOIX
- b).. **GLACER**
- c).. ANGLAISE

05.2.. Au restaurant, opération consistant à flamber un mets.

- a).. FESTONNER
- b).. FAIRE MARCHER
- c).. **FLAMBAGE**

05.3.. Au restaurant : disposer sur une table tous les ustensiles du couvert, mettre en place un buffet, etc.

- a).. ATTEREAU
- b).. **DRESSER**
- c).. GLACE

05.4.. Eliminer les nageoires des poissons crus et cuits.

- a).. FERRE
- b).. **EBARBER**
- c).. MONTER

05.5.. Partie de couleur rouge ou orange de l'estomac des crustacés et des coquilles Saint Jacques.

- a).. ABATS
- b).. GLACER
- c).. **CORAIL**

05.6.. Lire un bon de commande en cuisine, à haute et intelligible voix.

- a).. EMINCES
- b).. **ANNONCER**
- c).. COMPOTE

05.7.. Petites et minces tranches de pain de mie, colorées au four ou non, utilisées pour les lanches, les buffets.

- a).. FLEURONS
- b).. CANAPE
- c).. **CANAPES**

05.8.. Cuisson lente et prolongée, à très court mouillement, dans un récipient fermé.

- a).. A CRU
- b).. GARNITURE AROMATIQUE
- c).. **ETOUFFEE**