

06.1.. Casser et enlever la coquille d'un neuf cuit dur ou mollet.

- a).. ECALER
- b).. MEDAILLON
- c).. GRATINER

06.2.. Tranches de pain ou de pain de mie taillées de différentes formes, toastées ou non, servant de garniture et/ou de décor.

- a).. FAISANDER
- b).. CROUTONS
- c).. CISELER

06.3.. Principe odorant dégagé par certaines substances comme le café ou le vin...

- a).. EBARBER
- b).. EMINCER
- c).. AROME

06.4.. Assaisonnements sur table.

- a).. LEVER
- b).. MENAGES
- c).. FLAMBER

06.5.. Prélever, à l'aide d'une cuillère spéciale, ovale ou ronde, des petites boules de légumes sur des pommes de terre, carottes, navets...

- a).. LYOPHILISATION
- b).. FINES HERBES
- c).. LEVER

06.6.. Tranche de pain de mie blondie au beurre, tartinée de farce à gratin et glacée à la salamandre.

- a).. MIJOTER
- b).. CUIRE
- c).. CANAPE

06.7.. Donner l'ordre de mettre en cuisson les aliments.

- a).. DESARETER
- b).. CUIRE
- c).. FAIRE MARCHER

06.8.. Brochette d'éléments divers (ris de veau, foie...) roulée dans une sauce réduite, panée à l'anglaise et cuite à la friture.

- a).. CONSOLE
- b).. ECALER
- c).. ATTEREAU