

12.1.. Passer successivement un aliment dans la farine tamisée, puis dans de l'œuf battu et enfin dans la chapelure, tamisée également.

AAAAEEIGLLNNPRS

12.2.. Feuilles de laitue ou d'oseille étuvées au beurre et employées pour différentes garnitures de potages.

AEIOCDFFHNN

12.3.. Viandes, volailles cuites, taillées en fines lamelles, nappées de sauce et doucement réchauffées au four.

EEICMNS

12.4.. Carottes, oignons et parfois céleri branche, coupés grossièrement. À usage de garniture aromatique.

EIIOMPRX

12.5.. Ils proviennent de tous les animaux de boucherie : blancs: tête, pieds, cervelle, amourettes, tripes, ris (thymus) ; rouges : rognons, cœur, foie, langue ; divers : sang de porc pour la préparation du boudin noir.

AABST

12.6.. Garnir l'intérieur de certains aliments évidés avec une farce, une purée, une crème.

AICFRR

12.7.. Adjoindre des aromates à une préparation.

AAIOMRRSST

12.8.. Action consistant à mettre dans un court-bouillon ("nage") en ébullition, une truite tuée, soigneusement habillée et trempée dans un vinaigre juste avant la cuisson.

AEUUBL