

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.

AEOCHMNNNR

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

EOOCLNS

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

AEEIICFRSS

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

AECHHR

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.

IOUBSSN

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

AEEBRTT

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.

AEBFLMR

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

AAEUCCDHNTV

www.goutteficelle.fr