

01.1.. Différents aliments entrant dans la composition d'une préparation (éléments de telle sauce, de telle garniture).

- a).. DENOYAUTER
- b).. DETENDRE
- c).. **ELEMENTS**

01.2.. Temps pendant lequel cuit un aliment.

- a).. BEURRER
- b).. GRILLER
- c).. **CUISSON**

01.3.. Lever les filets d'un poisson.

- a).. LIER
- b).. **FILETER**
- c).. GLACER

01.4.. Végétaux frais ou séchés utilisés en cuisine pour parfumer certaines préparations (thym, laurier, cannelle, girofle).

- a).. **AROMATES**
- b).. GRILLER
- c).. GARNITURE AROMATIQUE

01.5.. Petits bâtonnets taillés dans la poitrine de porc, salée ou fumée, présents dans diverses garnitures.

- a).. BUFFET
- b).. FILETER
- c).. **LARDON**

01.6.. Retourner délicatement un moule contenant une préparation sur un plat.

- a).. CITRONNER
- b).. **DEMOULER**
- c).. FAISANDER

01.7.. Cuire à l'eau bouillante salée, sauf les pommes de terre à l'anglaise qui sont mises en cuisson à l'eau froide.

- a).. MONTER
- b).. **A L'ANGLAISE**
- c).. FUMET

01.8.. Sirop de sucre qui cristallise à la cuisson ou au refroidissement.

- a).. COUP DE FEU
- b).. **MASSE**
- c).. MARMELADE