

03.1.. Relever le goût d'une préparation (cuite ou crue, chaude ou froide) avec différents ingrédients (sel, poivre, piment...).

- a).. EMINCES
- b).. ASSAISONNER
- c).. BARDER

03.2.. Frotter la surface de certains fruits et légumes (poires, céleri-rave, fonds d'artichauts...).

- a).. LYOPHILISATION
- b).. CITRONNER
- c).. CANAPE

03.3.. Recouvrir une pâtisserie de meringue crue avant de la colorer au four.

- a).. BRUNOISE
- b).. CITRONNER
- c).. MERINGUER

03.4.. Préparation liquide (souvent à base de vin) très aromatisée, dans laquelle on met tremper certains aliments.

- a).. LEVER
- b).. IMBIBER
- c).. MARINADE

03.5.. Ensemble des ustensiles qui couvrent une table dans un restaurant.

- a).. DARNE
- b).. FINES HERBES
- c).. COUVERT

03.6.. Au restaurant: console ou table utilisée comme telle.

- a).. GLACER
- b).. FRITURE
- c).. DESSERT

03.7.. Placer un récipient contenant un liquide, un appareil, une crème, dans un bain de glace pilée et de gros sel, afin d'obtenir un refroidissement rapide.

- a).. ETOUFFEE
- b).. LUTER
- c).. FRAPPER

03.8.. Recouvrir une préparation froide avec de la gelée ou une préparation chaude avec du beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.

- a).. AROMATISER
- b).. DESSERT
- c).. LUSTRE