

07.1.. Mélange d'éléments ayant pour but de clarifier (rendre liquide) les consommés, les gelées, après la cuisson de la "marmite".

- a).. FRIRE
- b).. CLARIFICATION
- c).. APPAREIL

07.2.. Morceaux de fruits (ou quartiers) servis froids ou tièdes avec le sirop dans lequel ils ont cuit.

- a).. COMPOTE
- b).. FILETER
- c).. CHAUD DEVANT

07.3.. Ajouter de la crème fraîche à un potage ou une sauce.

- a).. CREMER
- b).. ETOUFFEE
- c).. FAISANDER

07.4.. Pain séché, écrasé et passé au tamis.

- a).. FARCIR
- b).. GLACER
- c).. CHAPELURE

07.5.. Récipient contenant de l'eau en ébullition pour conserver au chaud des récipients plus petits contenant sauces, potages, jus.

- a).. CLARIFIER
- b).. BAIN MARIE
- c).. JULIENNE

07.6.. Ajouter délicatement et en petites quantités du jus de citron (sauce hollandaise) ou du vinaigre (sauce mayonnaise).

- a).. ATTEREAU
- b).. ACIDULER
- c).. FILETER

07.7.. Éléments hachés, tamisés ou pilés, destinés à farcir des légumes, des poissons, des viandes, des œufs.

- a).. DETENDRE
- b).. INFUSER
- c).. FARCE

07.8.. Tailler des aliments en fines lamelles.

- a).. EMINCER
- b).. COULIS
- c).. FRITOTS