

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

- a).. FESTONNER
- b).. BUISSON
- c).. PANER A L'ANGLAISE

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

- a).. FRITOTS
- b).. INCORPORER
- c).. CHIFFONNADE

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

- a).. CONCASSER
- b).. EMINCES
- c).. AU BLEU

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

- a).. FAIRE MARCHER
- b).. FLAMBER
- c).. MIREPOIX

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.

- a).. AROMATISER
- b).. IMBIBER
- c).. ABATS

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

- a).. FARCIR
- b).. DESSERTER
- c).. CITRONNER

12.7.. Adjoindre des aromates à une préparation.

- a).. AROMATISER
- b).. GLACER
- c).. COULIS

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.

- a).. EMBROCHER
- b).. FRICASSEE
- c).. AU BLEU