

13.1.. Légumes taillés en petits cubes pour potages, macédoines, garnitures de sauces...

- a).. AIGUILLETES
- b).. BRUNOISE
- c).. MASSE

13.2.. Instant le plus actif d'un service.

- a).. DECANTER
- b).. LIER
- c).. COUP DE FEU

13.3.. Légumes qui enrichissent en saveurs une préparation culinaire (carottes, oignons, céleri, poireaux, tomates, bouquet garni, et, parfois, lardons de poitrine de porc salée ou jambon de Bayonne, clous de girofle, etc).

- a).. GARNITURE AROMATIQUE
- b).. GRILLER
- c).. MONDER

13.4.. Passer rapidement à la salamandre* une préparation recouverte de sauce afin d'obtenir une légère coloration. Exemple : filets de sole Bonne-Femme.

- a).. GLACER
- b).. BATTERIE
- c).. FAISANDER

13.5.. Faire dissoudre avec un liquide (eau, vin, fond...) et sur feu vif, les sucs qui se sont caramélisés au fond d'un récipient de cuisson.

- a).. FLANQUER
- b).. ASPIC
- c).. DEGLACER

13.6.. Cuire un aliment immergé dans un corps gras spécial pour friture et chaud (maximum 170 °C).

- a).. MEDAILLON
- b).. BRUNOISE
- c).. FRIRE

13.7.. Ajouter du vinaigre ou du jus de citron à une préparation (court-bouillon).

- a).. ACIDIFIER
- b).. CLARIFIER
- c).. BRUNOISE

13.8.. Herbes fraîches hachées et mélangées.

- a).. FLANQUER
- b).. CUISSON
- c).. FINES HERBES