

14.1.. Bain de corps gras pour cuire les aliments frits. Petits poissons frits (éperlans, de goujons...).

- a).. DOUBLURE
- b).. FRITURE
- c).. MONDER

14.2.. Détailler en biais, en tranches plus ou moins minces légumes, viandes et poissons.

- a).. FLAMBAGE
- b).. ESCALOPE
- c).. DECOUPER

14.3.. Mélange d'œufs, d'huile, de sel et de poivre pour les préparations (poissons, viandes, légumes).

- a).. ACIDULER
- b).. ANGLAISE
- c).. ENLEVER

14.4.. Laisser reposer quelques jours en chambre froide une viande, un gibier, avant leur traitement culinaire. La mortification attendrit les chairs.

- a).. BAIN MARIE
- b).. FINES HERBES
- c).. MORTIFIER

14.5.. Ajouter de petites parcelles de beurre dans une sauce en remuant le récipient hors du feu ("monter au beurre").

- a).. GRILLER
- b).. CLARIFIER
- c).. MONTER

14.6.. Stade de cuisson d'une viande rouge entre saignant et bien cuit.

- a).. FRIRE
- b).. A POINT
- c).. BOUQUET

14.7.. Ajouter un élément liquide (eau, lait, fond, vin...) à une sauce, un potage ou un appareil jugé trop épais.

- a).. FLEURONS
- b).. MIGNONETTE
- c).. DETENDRE

14.8.. Fruits très cuits, réduits en purée. Ne pas confondre avec la compote.

- a).. MARMELADE
- b).. ABATTIS
- c).. BARDER