

15.1.. Former une pellicule brillante sur une pièce braisée ou poêlée, en l'arrosant souvent de son jus, ou fond de cuisson à l'entrée d'un four très chaud.

- a).. A POINT
- b).. **GLACER**
- c).. FERRE

15.2.. Préparation liquide riche en saveurs, confectionnée avec arêtes de poisson, ou os et parures de gibier... pour l'élaboration des sauces, des fonds, des glaces...

- a).. ECALER
- b).. **FUMET**
- c).. LEVER

15.3.. Recouvrir soigneusement d'une large bande de lard gras, une viande de boucherie ou une volaille.

- a).. FUMET
- b).. **BARDER**
- c).. INCORPORER

15.4.. Cuire lentement à feu doux.

- a).. LIER
- b).. **MIJOTER**
- c).. ACCOMMODER

15.5.. Décorer les bords d'un plat, d'une coupe de service, avec croûtons, gelée, pommes duchesse.

- a).. **FESTONNER**
- b).. FARCE
- c).. FINES HERBES

15.6.. Division d'un corps gras liquide (huile, beurre clarifié) en fines gouttelettes, en suspension dans un autre liquide, par fouettage énergique (sauce vinaigrette, mayonnaise, hollandaise).

- a).. ECAILLER
- b).. **EMULSION**
- c).. DRESSAGE

15.7.. Arôme que dégagent les préparations en cours de cuisson.

- a).. CANAPES
- b).. **FUMET**
- c).. DESARETER

15.8.. Mettre certains aliments à tremper dans une marinade pour attendrir et parfumer les chairs (volailles, gibiers, poissons).

- a).. DEGLACER
- b).. HACHER
- c).. **MARINER**