

16.1.. Cuire des aliments sur un gril préalablement chauffé.

- a).. GRILLER
- b).. FLAMBER
- c).. GARNITURE

16.2.. Enlever les écailles d'un poisson.

- a).. ECAILLER
- b).. GLACE
- c).. CHAUD DEVANT

16.3.. Sorte de broche en métal (souvent argenté), ornée à la partie supérieure d'un motif décoratif.

- a).. HATELET
- b).. GLACER
- c).. MENAGES

16.4.. Se dit des effets d'un gril trop chaud sur une grillade (viande carbonisée partiellement).

- a).. FICELER
- b).. A L'ANGLAISE
- c).. FERRE

16.5.. Sur un plat de service, viandes ou volailles ou poissons adossés l'un contre l'autre.

- a).. ACCOLADE
- b).. CONSOLE
- c).. GRILLER

16.6.. Méthode de conservation par interaction du vide et du froid négatif (champignons, oignons, café...).

- a).. ANNONCER
- b).. LYOPHILISATION
- c).. LUSTRER

16.7.. Maintenir des fruits dans une eau-de-vie ou une liqueur assez longtemps pour qu'ils s'imprègnent du parfum de celle-ci.

- a).. MACERER
- b).. CHAUD DEVANT
- c).. DETENDRE

16.8.. Pour les rôtis à la broche : enfilez volailles, gibiers, pièces de viande, sur une broche.

- a).. GLACE
- b).. EMBROCHER
- c).. DRESSER