

01.1. Différents aliments entrant dans la composition d'une préparation (éléments de telle sauce, de telle garniture).

- a. DENOYAUTER
- b. DETENDRE
- c. ELEMENTS

01.2. Temps pendant lequel cuit un aliment.

- a. BEURRER
- b. GRILLER
- c. CUISSON

01.3. Lever les filets d'un poisson.

- a. LIER
- b. FILETER
- c. GLACER

01.4. Végétaux frais ou séchés utilisés en cuisine pour parfumer certaines préparations (thym, laurier, cannelle, girofle).

- a. AROMATES
- b. GRILLER
- c. GARNITURE AROMATIQUE

01.5. Petits bâtonnets taillés dans la poitrine de porc, salée ou fumée, présents dans diverses garnitures.

- a. BUFFET
- b. FILETER
- c. LARDON

01.6. Retourner délicatement un moule contenant une préparation sur un plat.

- a. CITRONNER
- b. DEMOULER
- c. FAISANDER

01.7. Cuire à l'eau bouillante salée, sauf les pommes de terre à l'anglaise qui sont mises en cuisson à l'eau froide.

- a. MONTER
- b. A L'ANGLAISE
- c. FUMET

01.8. Sirop de sucre qui cristallise à la cuisson ou au refroidissement.

- a. COUP DE FEU
- b. MASSE
- c. MARMELADE