

02.1. Légumes taillés en bâtonnets (carottes, navets, haricots verts) et petit pois cuits à l'anglaise.

- a. IMBIBER
- b. DECORER
- c. JARDINIÈRE

02.2. La cuisson se fait à partir des pommes de terre crues. Exemple : pommes sautées.

- a. A CRU
- b. INFUSER
- c. ATTEREAU

02.3. Eliminer les pépins d'une pomme pour faire une salade de fruits, par exemple. Eliminer les graines d'un melon.

- a. FLAMBER
- b. EVIDER
- c. MORTIFIER

02.4. Nom du plat vide que l'on glisse sous celui qui contient un mets très chaud (gratin, par exemple) afin d'éviter que le personnel de restaurant ne se brûle en le transportant.

- a. FILETER
- b. DOUBLURE
- c. ASPIC

02.5. Préparations salées ou sucrées, souvent enrobées de pâte à frire et cuites à la friture.

- a. BEIGNETS
- b. FLEURONS
- c. FLAMBAGE

02.6. Poivre concassé.

- a. AIGUILLETES
- b. DRESSER
- c. MIGNONETTE

02.7. Il sert à présenter les fromages, les desserts, les digestifs...

- a. IMBIBER
- b. CHARIOT
- c. DEGLACER

02.8. Découper des citrons, des oranges, des légumes, de certaine façon propre à enrichir la présentation des plats.

- a. LUTER
- b. HISTORIER
- c. CUISSON