

03.1. Relever le goût d'une préparation (cuite ou crue, chaude ou froide) avec différents ingrédients (sel, poivre, piment...).

- a. EMINCES
- b. ASSAISONNER
- c. BARDER

03.2. Frotter la surface de certains fruits et légumes (poires, céleri-rave, fonds d'artichauts...).

- a. LYOPHILISATION
- b. CITRONNER
- c. CANAPE

03.3. Recouvrir une pâtisserie de meringue crue avant de la colorer au four.

- a. BRUNOISE
- b. CITRONNER
- c. MERINGUER

03.4. Préparation liquide (souvent à base de vin) très aromatisée, dans laquelle on met tremper certains aliments.

- a. LEVER
- b. IMBIBER
- c. MARINADE

03.5. Ensemble des ustensiles qui couvrent une table dans un restaurant.

- a. DARNE
- b. FINES HERBES
- c. COUVERT

03.6. Au restaurant: console ou table utilisée comme telle.

- a. GLACER
- b. FRITURE
- c. DESSERTER

03.7. Placer un récipient contenant un liquide, un appareil, une crème, dans un bain de glace pilée et de gros sel, afin d'obtenir un refroidissement rapide.

- a. ETOUFFEE
- b. LUTER
- c. FRAPPER

03.8. Recouvrir une préparation froide avec de la gelée ou une préparation chaude avec du beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.

- a. AROMATISER
- b. DESSERTER
- c. LUSTRER