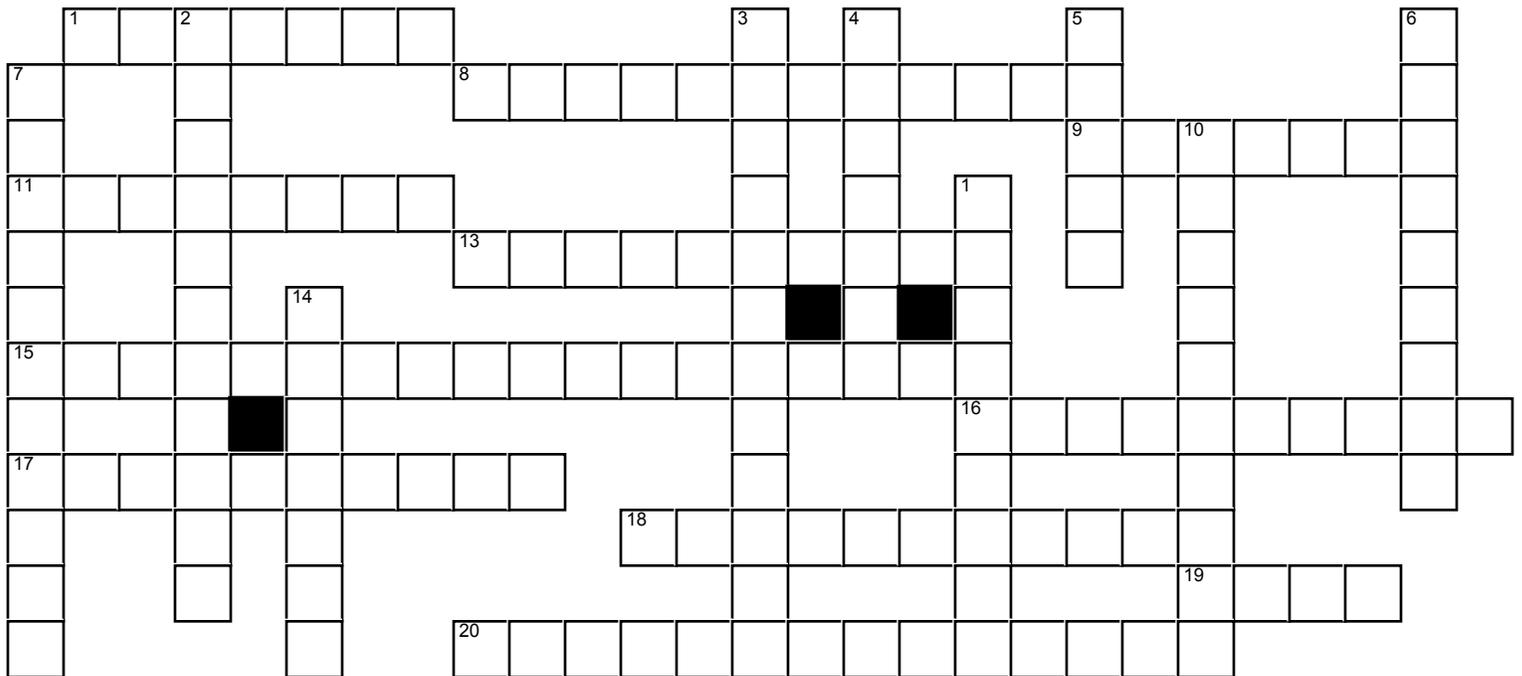


TERMINOLOGIA 8



Appareil Bagnomaria Chiarificare Amalgamare Bagnare Bouquet garnie Deglassare
 Fiammeggiare Giardiniera Gratinare Guarnizione Imbiondire Impanare all'inglese Macedonia
 Nappare Pelare a vivo Ridurre Roux Stamina Zeste

Orizzontali

1. ricoprire, velare una preparazione con una salsa.
8. far fondere del burro e separare la parte grassa dalla parte lattea e dalle impurità
9. pezzo di tessuto di cotone o di lino che viene utilizzato per filtrare brodi e salse.
11. termine francese, indica l'insieme di ingredienti che formano un determinato composto di base
13. recipiente che contiene l'acqua calda per la conservazione in caldo (da 70 a 90°C)
15. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda.
16. bagnare con vino o altro liquido un recipiente per recuperare il fondo di cottura lasciato dalla vivanda in preparazione.
17. rosolare la cipolla o lo scalogno a fuoco basso, fino a che il vegetale non ha assunto una colorazione bionda.
18. ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4-5 mm.
19. elemento di base utilizzato per legare, composto da burro e farina. A seconda del grado di cottura può essere bianco, biondo o bruno.
20. mazzetto di erbe aromatiche variamente composto a seconda delle tradizioni locali. Uno dei più usati è quello formato da timo e alloro legati ad un pezzo di porro o di sedano; il più semplice è composto solamente da gambi di prezzemolo

Verticali

2. pelare gli agrumi togliendo, oltre alla scorza, anche la parte bianca e la pellicina che riveste gli spicchi.
3. procedimento che serve ad eliminare completamente la peluria del pollame: passare per alcuni istanti il volatile sulla fiamma.
4. concentrare i sapori di un alimento facendolo bollire.
5. è la buccia degli agrumi tagliata in fine julienne. Prima di essere usata viene sbollentata.
6. rendere dorata e croccante la superficie di una vivanda ponendola in forno o in salamandra.
7. elemento che completa e decora un piatto.
10. mescolare sostanze diverse fino ad ottenere un composto omogeneo
12. ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4-5 mm circa.
14. aggiungere un liquido alla vivanda in cottura