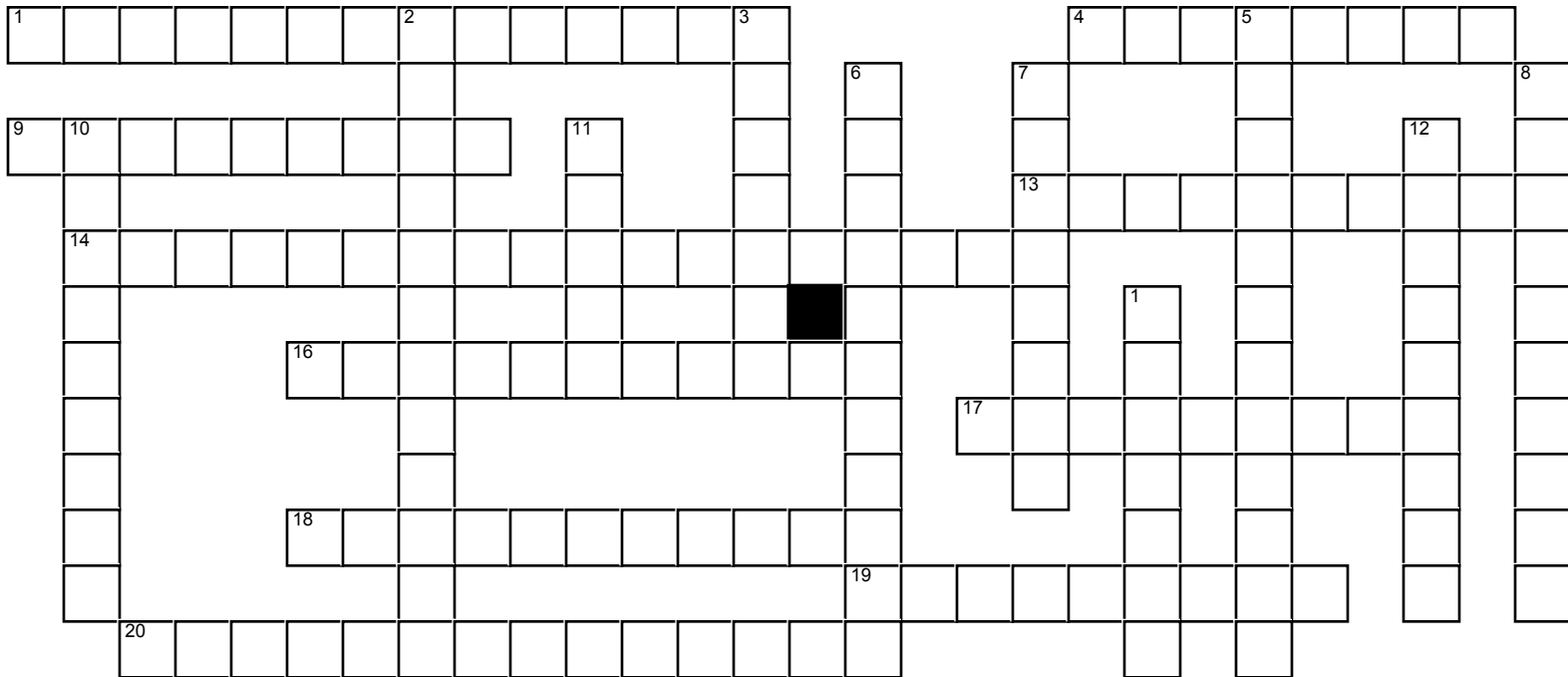


TERMINOLOGIA 9



Barchette Chiarificare Chiarificare Al dente Acidulare Bouquet garnie Concassé Deglassare Foderare Fondo di cottura Fontana Giardiniera Impanare all'inglese Macedonia Rinvenire Salmi Soffriggere Stemperare Trinciare Sbollentare

Orizzontali

1. è quello che rimane nel recipiente una volta completata la cottura di vivande arrostitite.
4. elemento tagliato o schiacciato più o meno grossolanamente. Questo termine viene utilizzato soprattutto per riferirsi alle ossa spezzettate per i fondi e al pomodoro a dadolini previamente spellato e ripulito dei semi
9. ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4-5 mm circa.
13. bagnare con vino o altro liquido un recipiente per recuperare il fondo di cottura lasciato dalla vivanda in preparazione.
14. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda.
16. cuocere l'alimento in un grasso ad una temperatura leggermente inferiore a quella della frittura.
17. tagliare a fette abbastanza spesse
18. ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4-5 mm.
19. far colorare un alimento a fuoco vivo.
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. far fondere del burro e separare la parte grassa dalla parte latteia e dalle impurità
3. alimenti bolliti al giusto grado di cottura, che mantengono comunque una certa consistenza. È un termine usato soprattutto per paste, riso e verdure
5. rendere limpido un brodo o un consommé
6. Sinonimo di sbianchire
7. rivestire le pareti di uno stampo con una farcia o una pasta.
8. sciogliere una sostanza amidacea in un liquido freddo.
10. aggiungere una sostanza acida ad un liquido
11. cottura in umido di selvaggina previamente marinata.
12. piccoli stampi ovali a forma di barchette per prodotti da forno
15. farina od altri elementi disposti a corona.