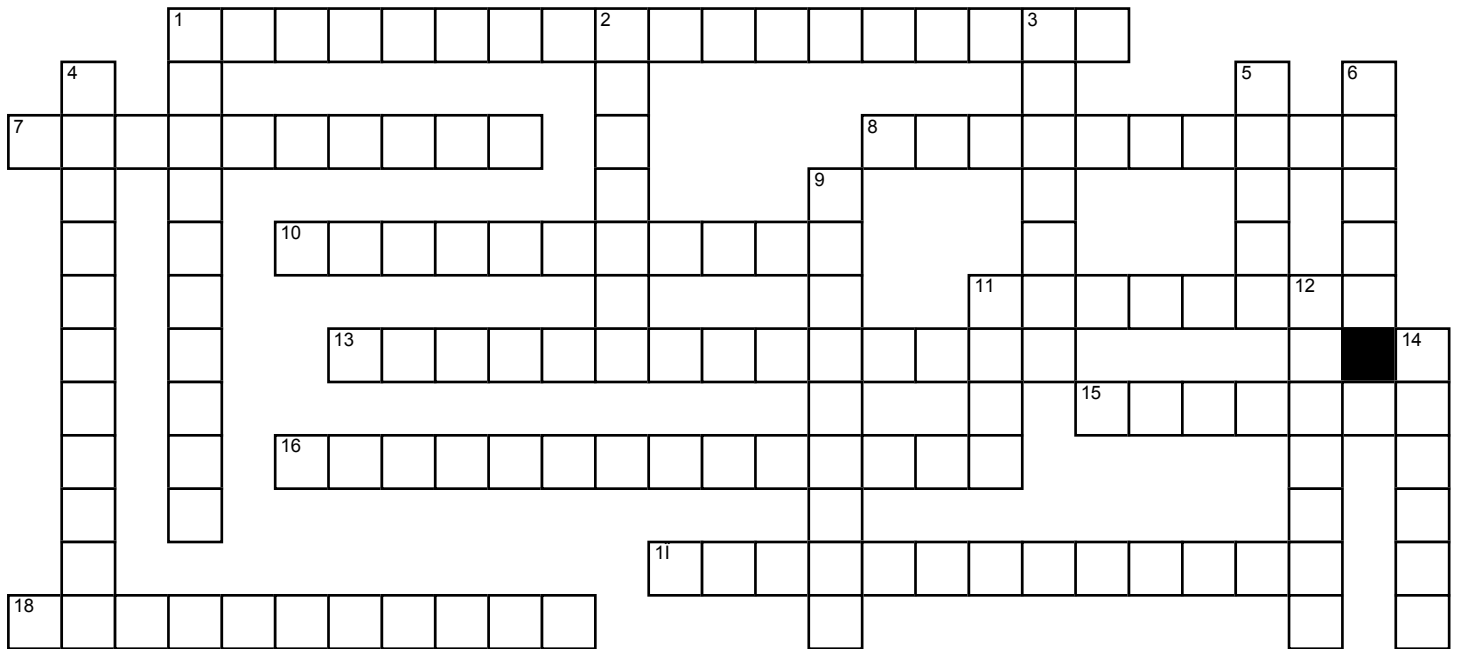


# TERMINOLOGIA 1



Biga Al dente Bouquet garnie Brunoise Court bouillon Decantare Deglassare Fondo di cottura Imbiondire Impanare all'inglese Montare Pelare a vivo Salmi Saltare Sobbollire Soffriggere Stamina Velare Zeste Sbollentare

## Orizzontali

1. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda. []
7. cuocere la vivanda ad ebollizione appena percettibile. []
8. bagnare con vino o altro liquido un recipiente per recuperare il fondo di cottura lasciato dalla vivanda in preparazione. []
10. Sinonimo di sbianchire []
11. alimenti tagliati a dadolini di circa 2 mm per lato []
13. 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
15. sbattere un composto per aumentarne il volume e la consistenza, rendendolo al tempo stesso più soffice.
16. è quello che rimane nel recipiente una volta completata la cottura di vivande arrostate.
17. liquido aromatico in cui si cuociono pesci e crostacei.
18. pelare gli agrumi togliendo, oltre alla scorza, anche la parte bianca e la pellicina che riveste gli spicchi.

## Verticali

1. rosolare la cipolla o lo scalogno a fuoco basso, fino a che il vegetale non ha assunto una colorazione bionda. []
2. alimenti bolliti al giusto grado di cottura, che mantengono comunque una certa consistenza. È un termine usato soprattutto per paste, riso e verdure []
3. per verdure: procedere come sopra, saltando le verdure con burro o con un altro grasso. []
4. cuocere l'alimento in un grasso ad una temperatura leggermente inferiore a quella della frittura. []
5. cottura in umido di selvaggina previamente marinata. []
6. è la buccia degli agrumi tagliata in fine julienne. Prima di essere usata viene sbollentata. []
9. lasciare riposare un liquido, quindi travasarlo lentamente senza fare tornare in sospensione le particelle che potrebbero intorbidirlo. []
11. impasto formato da farina, acqua (o latte) e lievito di birra, che si unisce, una volta lievitato, ad altra farina e ai rimanenti ingredienti della preparazione: serve per accelerare la lievitazione di tutta la pasta e a distribuire uniformemente i microrganismi del lievito
12. pezzo di tessuto di cotone o di lino che viene utilizzato per filtrare brodi e salse. []
14. coprire la superficie di una preparazione con uno strato di salsa.