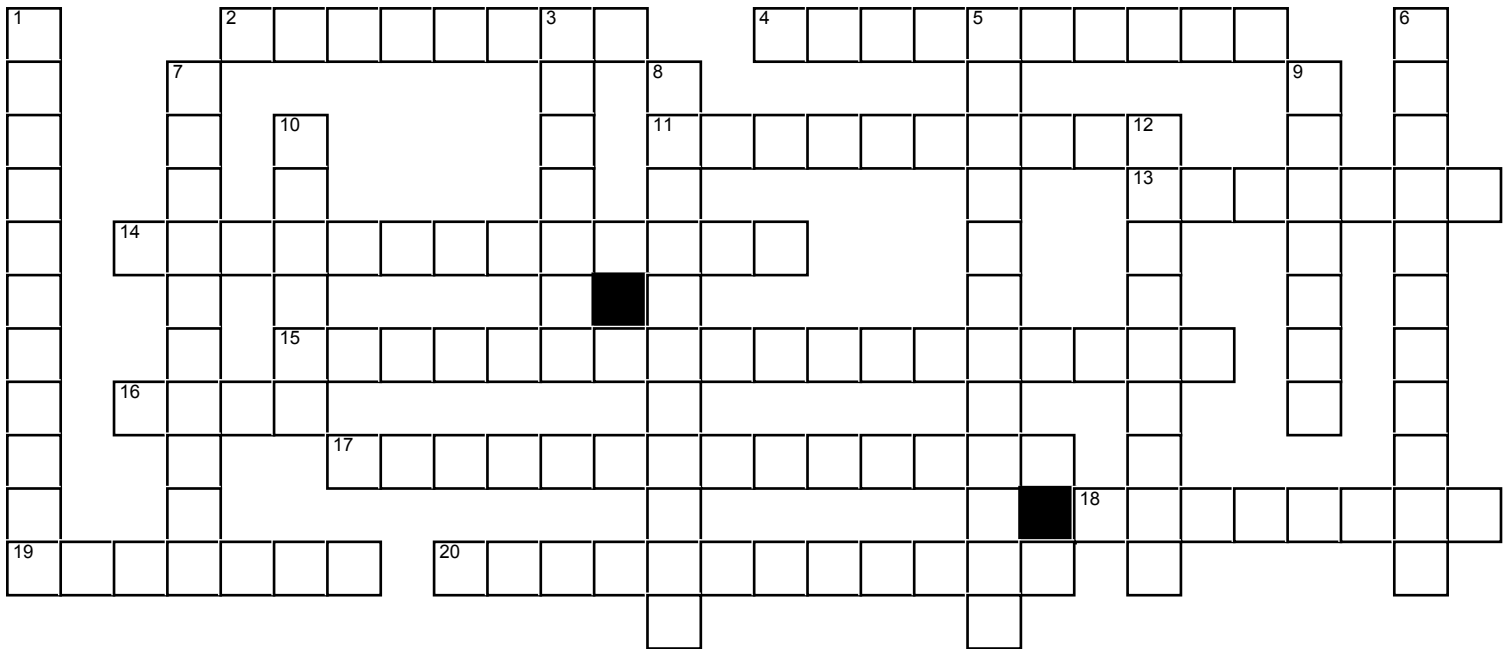


TERMINOLOGIA 3



Bagnomaria Biga Chiarificare Al dente Accosciare Arrostire Bouquet garnie Brunoise Chiffonade Court bouillon Erbe fini Farcia Fiammeggiare Giardiniera Guarnizione Impanare all'inglese Ridurre Stamina Stufare Sbollentare

Orizzontali

2. alimenti tagliati a dadolini di circa 2 mm per lato
4. tagliare in sottilissime strisce la lattuga o altre insalate crude
11. sistema per conservare caldi gli alimenti: mettere un recipiente con l'alimento dentro un altro più grande contenente acqua calda (>60°C)
13. concentrare i sapori di un alimento facendolo bollire.
14. liquido aromatico in cui si cuociono pesci e crostacei.
15. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda.
16. 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
17. 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
18. erbe aromatiche tritate finemente. Si tratta solitamente di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, erba cipollina, timo diversamente associati.
19. alimenti bolliti al giusto grado di cottura, che mantengono comunque una certa consistenza. È un termine usato soprattutto per paste, riso e verdure

Verticali

1. ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4-5 mm.
3. pezzo di tessuto di cotone o di lino che viene utilizzato per filtrare brodi e salse.
5. procedimento che serve ad eliminare completamente la peluria del pollame: passare per alcuni istanti il volatile sulla fiamma.
6. elemento che completa e decora un piatto.
7. sistemare il pollame affinché non si sformi durante la cottura. Si tratta di infilare le cosce e le ali nel corpo del volatile
8. Sinonimo di sbianchire
9. cuocere le vivande a fuoco basso con recipiente coperto. Le carni vengono precedentemente fatte rosolare.
10. apparecchio composto da vari ingredienti tritati finemente, aromatizzati e, spesso, legati con panata o uova o panna.
12. cuocere un alimento in ambiente secco senza aggiungere acqua

20. rendere limpido un brodo o un consommé