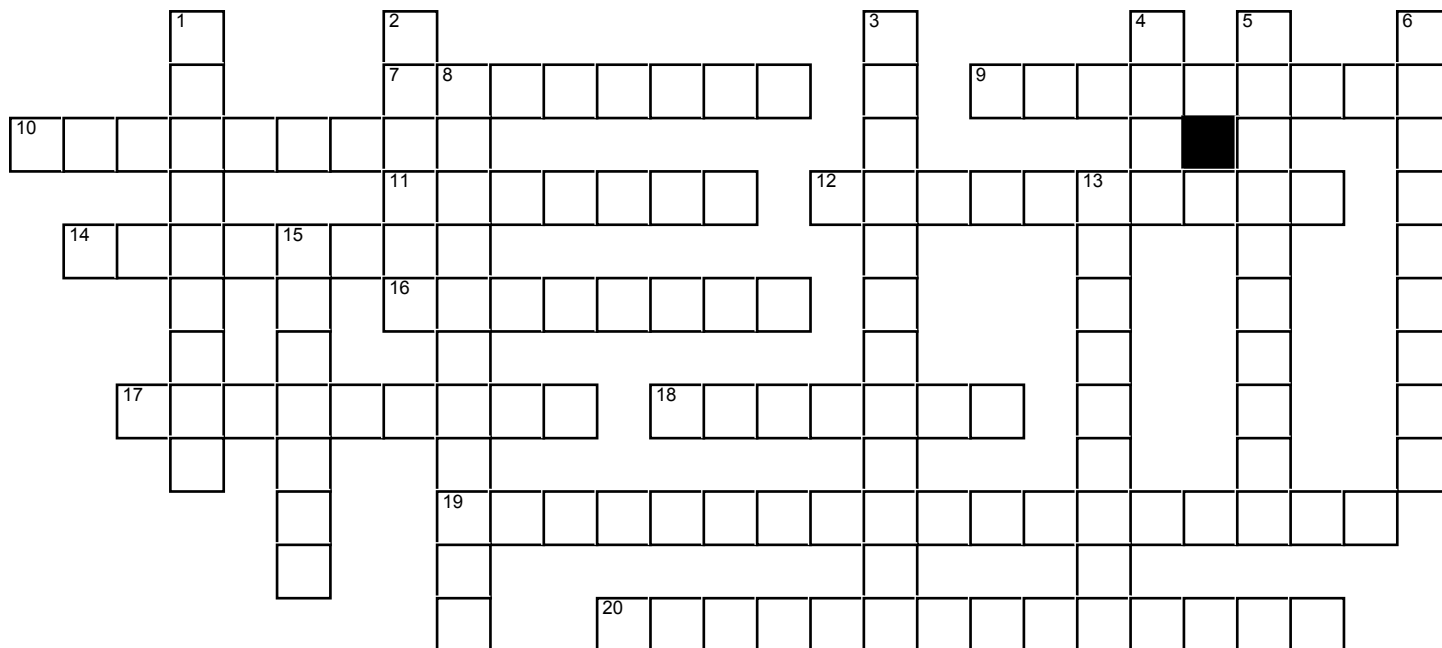


TERMINOLOGIA 4



Abbassare Appareil Bagnomaria Biga Chiarificare Al dente Bouquet garnie Decantare Erbe fini Frittura Gratinare Imbiondire Impanare all'inglese Macedonia Parare Pelare a vivo Schiumare Stamina Tornire Trinciare

Orizzontali

7. termine francese, indica l'insieme di ingredienti che formano un determinato composto di base
9. eliminare le impurità che vengono in superficie.
10. ridurre lo spessore di un impasto
11. alimenti bolliti al giusto grado di cottura, che mantengono comunque una certa consistenza. È un termine usato soprattutto per paste, riso e verdure
12. recipiente che contiene l'acqua calda per la conservazione in caldo (da 70 a 90°C)
14. cottura di alimenti completamente sommersi, o comunque galleggianti, in olio.
16. erbe aromatiche tritate finemente. Si tratta solitamente di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, erba cipollina, timo diversamente associati.
17. tagliare a fette abbastanza spesse
18. pezzo di tessuto di cotone o di lino che viene utilizzato per filtrare brodi e salse.
19. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda.
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

1. rendere dorata e croccante la superficie di una vivanda ponendola in forno o in salamandra.
2. dare una bella forma a un pezzo di carne tagliando le parti grasse e le parti deformate.
3. rendere limpido un brodo o un consommé
4. 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
5. rosolare la cipolla o lo scalogno a fuoco basso, fino a che il vegetale non ha assunto una colorazione bionda.
6. lasciare riposare un liquido, quindi travasarlo lentamente senza fare tornare in sospensione le particelle che potrebbero intorbidirlo.
8. pelare gli agrumi togliendo, oltre alla scorza, anche la parte bianca e la pellicina che riveste gli spicchi.
13. ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4-5 mm circa.
15. dare forma regolare alle verdure, aiutandosi con uno spelucchino.