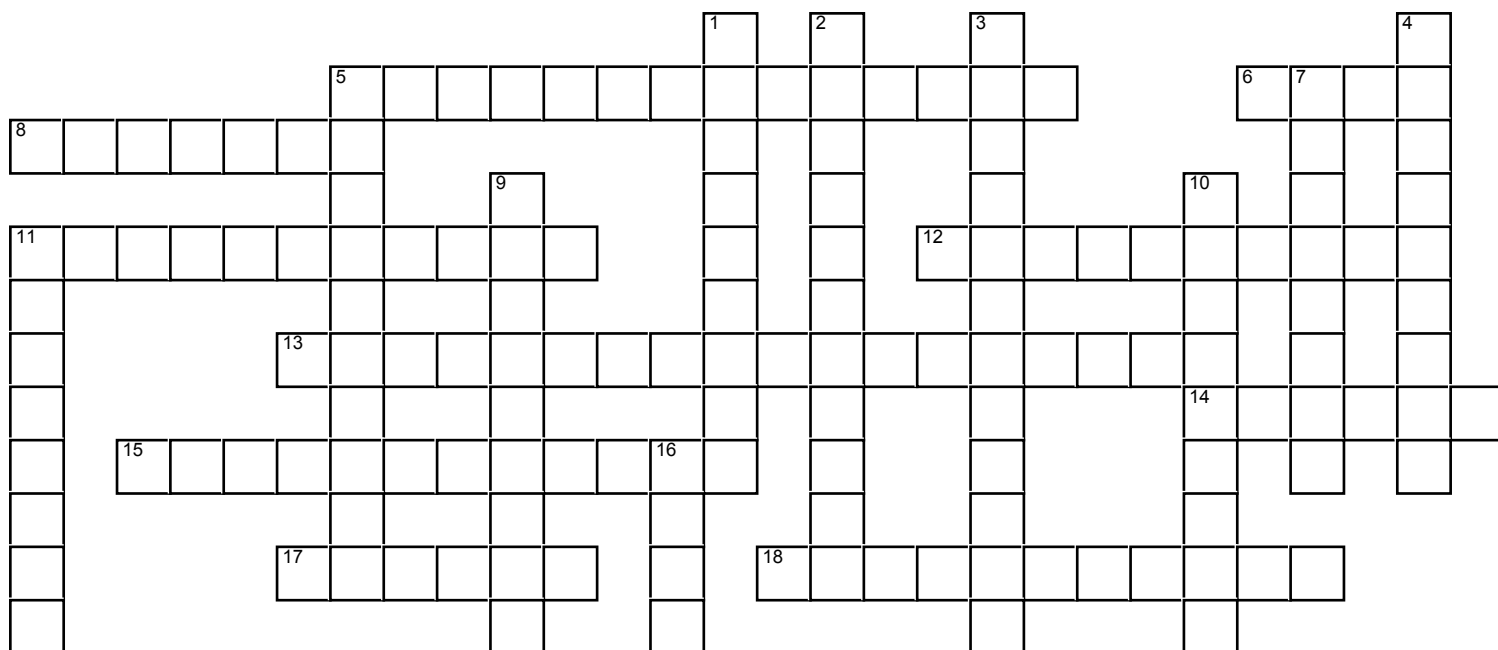


TERMINOLOGIA 5



Bagnomaria Biga Chiarificare Amalgamare Bouquet guarnie Dorare Fiammeggiare
 Impanare Impanare all'inglese Macedonia Mantecare Parare Pelare a vivo Roux Sgrassare
 Spurgare Stamina Tartellette Trinciare Sbollentare

Orizzontali

5. 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
6. 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
8. pezzo di tessuto di cotone o di lino che viene utilizzato per filtrare brodi e salse.
11. Sinonimo di sbianchire
12. mescolare sostanze diverse fino ad ottenere un composto omogeneo
13. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda.
14. immergere o pennellare una vivanda con uovo o tuorlo sbattuti per favorire la colorazione durante la cottura.
15. far fondere del burro e separare la parte grassa dalla parte latteata e dalle impurità
17. dare una bella forma a un pezzo di carne tagliando le parti grasse e le parti deformate.
18. pelare gli agrumi togliendo, oltre alla scorza, anche la parte bianca e la pellicina che riveste gli spicchi.

Verticali

1. eliminare il grasso superficiale.
2. barchette, ma di forma rotonda
3. procedimento che serve ad eliminare completamente la peluria del pollame: passare per alcuni istanti il volatile sulla fiamma.
4. deriva dallo spagnolo «manteca», cioè burro. In cucina si usa per indicare quel processo di mescolamento (con eventuale aggiunta di burro) di salse, risotti o gelati che porta ad ottenere un preparazione più omogenea, morbida, soffice e legata
5. metodo di cottura per alcune salse, sformati desserts ed altro; si procede come sopra
7. passare nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda
9. tagliare a fette abbastanza spesse
10. ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4-5 mm circa.
11. porre le ossa, le frattaglie, o quant'altro sotto acqua fredda corrente per eliminare le impurità che contengono.
16. elemento di base utilizzato per legare, composto da burro e farina. A seconda del grado di cottura può essere bianco, biondo o bruno.