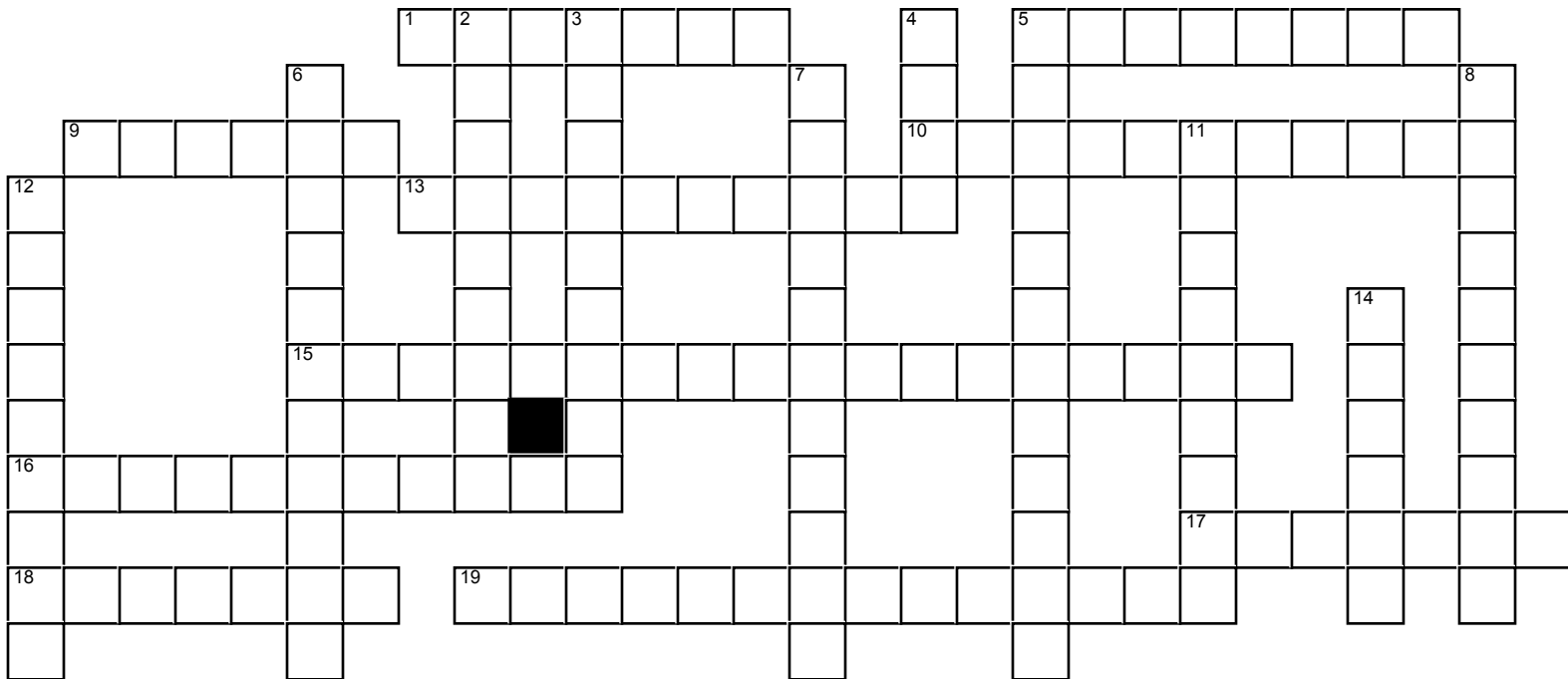


TERMINOLOGIA 7



Abbassare Bagnomaria Biga Appassire Bouquet garnie Canapé Coulis Deglassare
 Fiammeggiare Foderare Giardiniera Guarnizione Impanare all'inglese Infusione Nappare
 Ridurre Saltare Soffriggere Tartellette Trinciare

Orizzontali

1. per carni: cottura per rosolatura in padella;
5. rivestire le pareti di uno stampo con una farcia o una pasta.
9. purea abbastanza liquida e fine di frutta o di verdure
10. elemento che completa
13. recipiente cilindrico ad un manico usato per la conservazione in caldo delle vivande (è chiamato anche "bussolotto")
15. 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. ricoprire, velare una preparazione con una salsa.
18. concentrare i sapori di un alimento facendolo bollire.
19. 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. ridurre lo spessore di un impasto
3. tagliare a fette abbastanza spesse
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. procedimento che serve ad eliminare completamente la peluria del pollame: passare per alcuni istanti il volatile sulla fiamma.
6. ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4-5 mm.
7. barchette, ma di forma rotonda
8. bagnare con vino o altro liquido un recipiente per recuperare il fondo di cottura lasciato dalla vivanda in preparazione.
11. immersione più o meno prolungata di una sostanza in un liquido.
12. soffriggere a fiamma bassa le verdure, senza farle colorire
14. fetta di pancarrè, a volte tostata, che viene spalmata di burro e guarnita con ingredienti diversi