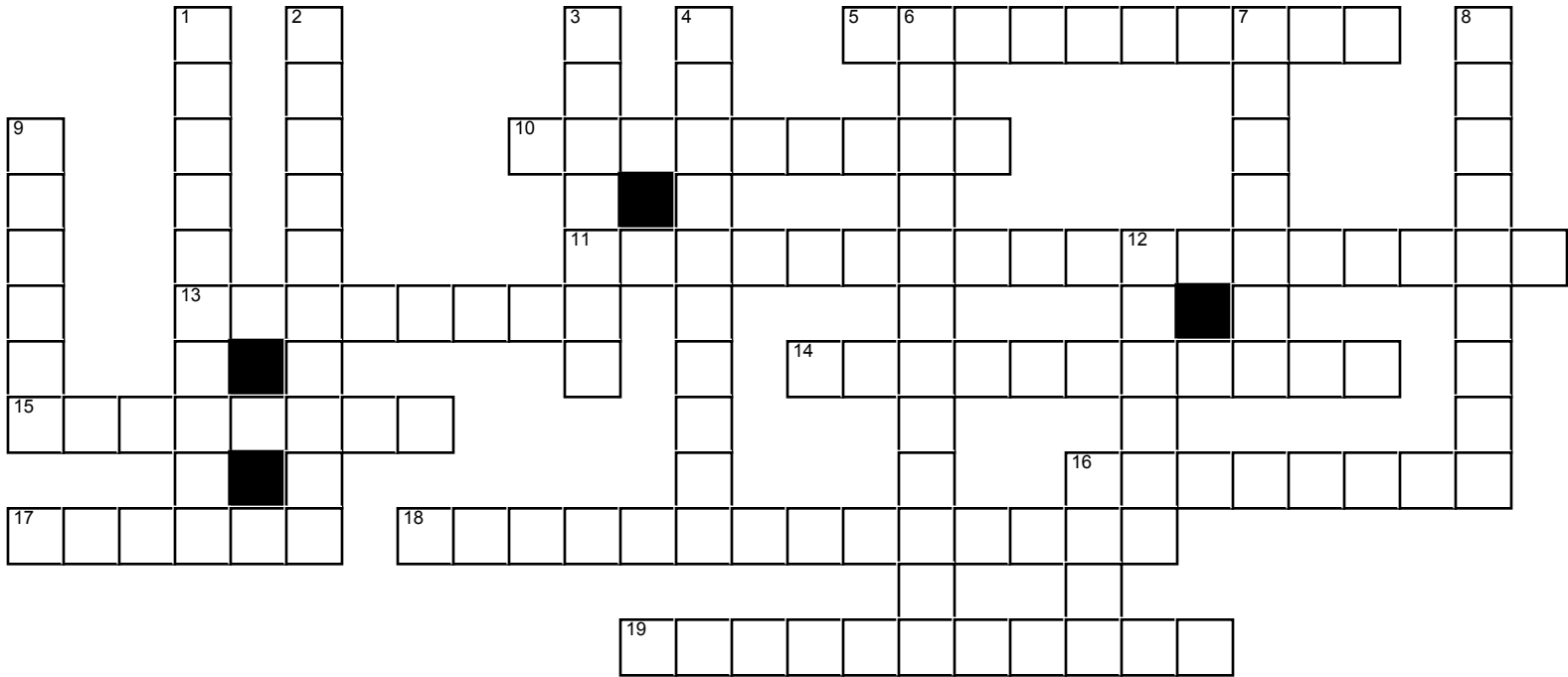


TERMINOLOGIA 10



Abbassare Bagnomaria Biga Chiarificare Al dente Accosciare Bouquet guarnie Brunoise Coulis
 Dorare Impanare all'inglese Legare Macedonia Matignon Sfilettare Soffriggere Spurgare
 Stamina Stemperare Sbollentare

Orizzontali

5. sistemare il pollame affinché non si sformi durante la cottura. Si tratta di infilare le cosce e le ali nel corpo del volatile
10. ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4-5 mm circa.
11. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda.
13. verdure tagliate a quadretti, dai lati di 6-7 mm e dallo spessore di circa 2 mm.
14. cuocere l'alimento in un grasso ad una temperatura leggermente inferiore a quella della frittura
15. porre le ossa, le frattaglie, o quant'altro sotto acqua fredda corrente per eliminare le impurità che contengono.
16. alimenti tagliati a dadolini di circa 2 mm per lato
17. immergere o pennellare una vivanda con uovo o tuorlo sbattuti per favorire la colorazione durante la cottura.
18. 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

19. Sinonimo di sbianchire

Verticali

1. metodo di cottura per alcune salse, sformati desserts ed altro; si procede come sopra
2. con l'aiuto di un apposito coltello separare i filetti del pesce dalla parte rimanente.
3. pezzo di tessuto di cotone o di lino che viene utilizzato per filtrare brodi e salse.
4. sciogliere una sostanza amidacea in un liquido freddo.
6. rendere limpido un brodo o un consommé
7. alimenti bolliti al giusto grado di cottura, che mantengono comunque una certa consistenza. È un termine usato soprattutto per paste, riso e verdure
8. ridurre lo spessore di un impasto
9. purea abbastanza liquida e fine di frutta o di verdure
12. addensare un liquido. Per questa operazione vengono usate sostanze amidacee, tuorli d'uovo ed altro.
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