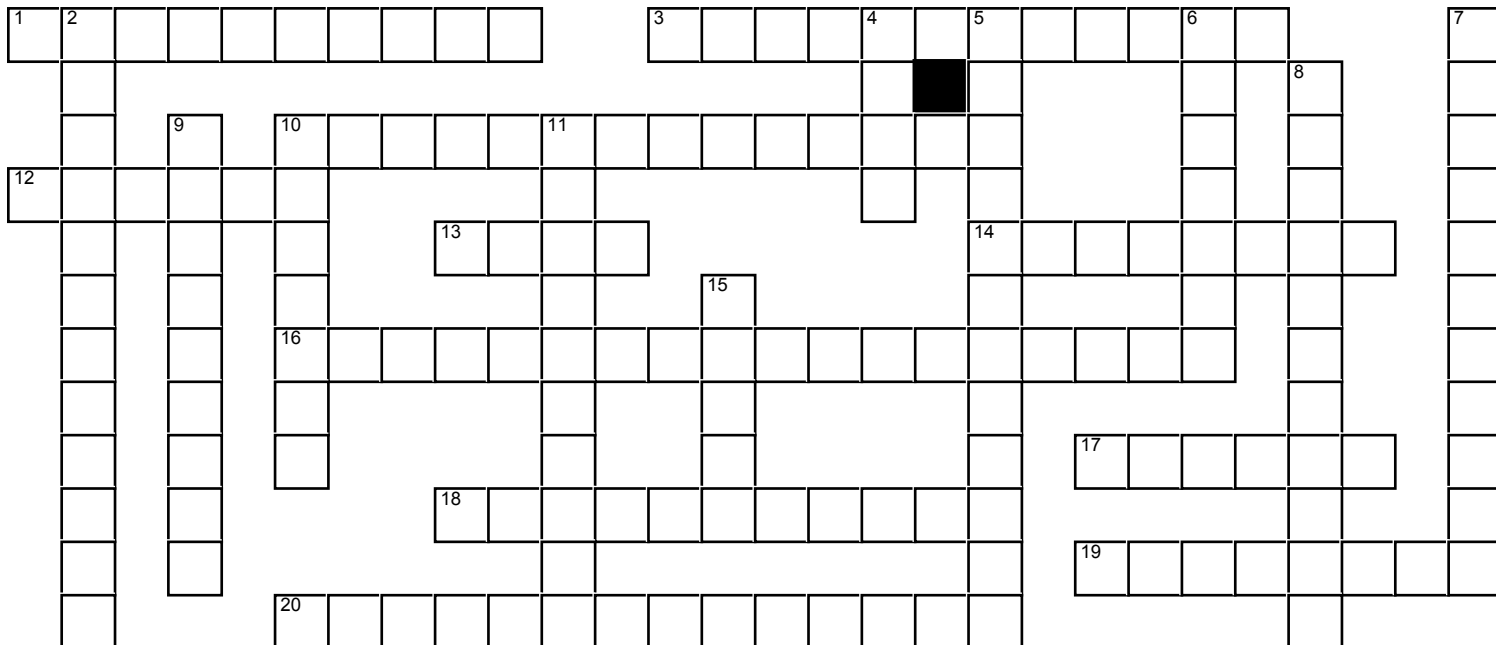


TERMINOLOGIA 2



Biga Chiarificare Chiarificare Accosciare Acidulare Bouquet garnie Coulis Deglassare
 Farcia Farcire Fiammeggiare Fondo di cottura Giardiniera Guarnizione Impanare all'inglese
 Ridurre Roux Salmi Marinare Macerare Sbollentare

Orizzontali

1. sistemare il pollame affinché non si sformi durante la cottura. Si tratta di infilare le cosce e le ali nel corpo del volatile []
3. rendere limpido un brodo o un consommé []
10. è quello che rimane nel recipiente una volta completata la cottura di vivande arrostiti. []
12. apparecchio composto da vari ingredienti tritati finemente, aromatizzati e, spesso, legati con panata o uova o panna. []
13. 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 []
14. immergere le vivande in un liquido solitamente alcolico per un periodo di tempo piuttosto lungo. []
16. passare nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato una vivanda. []
17. purea abbastanza liquida e fine di frutta o di verdure []
18. ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4-5 mm.
19. operazione che serve per conservare, insaporire, ammorbidire o rendere adatti al consumo certi prodotti: carni, verdure, pesci crudi e cotti. Si dispongono gli elementi in trattamento a bagno in liquidi aromatizzati (vino, aceto, vinaigrette, salamoia od altro) o li si ricoprono con sale e zucchero o altri ingredienti ancora.

Verticali

2. far fondere del burro e separare la parte grassa dalla parte latteia e dalle impurità []
4. elemento di base utilizzato per legare, composto da burro e farina. A seconda del grado di cottura può essere bianco, biondo o bruno.
5. procedimento che serve ad eliminare completamente la peluria del pollame: passare per alcuni istanti il volatile sulla fiamma.
6. concentrare i sapori di un alimento facendolo bollire.
7. Sinonimo di sbianchire
8. elemento che completa e decora un piatto.
9. aggiungere una sostanza acida ad un liquido
10. riempire una vivanda con una farcia.
11. bagnare con vino o altro liquido un recipiente per recuperare il fondo di cottura lasciato dalla vivanda in preparazione.
15. cottura in umido di selvaggina previamente marinata.

Orizzontali

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