

05.1.. Recouvrir partiellement la face supérieure d'une pâtisserie avec du fondant ou du sucre glace (éclairs, choux, génoises...).

AECGLR

05.2.. Au restaurant, opération consistant à flamber un mets.

AAEBFGLM

05.3.. Au restaurant : disposer sur une table tous les ustensiles du couvert, mettre en place un buffet, etc.

EEDRRSS

05.4.. Eliminer les nageoires des poissons crus et cuits.

AEEBBRR

05.5.. Partie de couleur rouge ou orange de l'estomac des crustacés et des coquilles Saint Jacques.

AIOCLR

05.6.. Lire un bon de commande en cuisine, à haute et intelligible voix.

AEOCNNR

05.7.. Petites et minces tranches de pain de mie, colorées au four ou non, utilisées pour les lanches, les buffets.

AAECNPS

05.8.. Cuisson lente et prolongée, à très court mouillement, dans un récipient fermé.

EEEEUFFT

www.goutteficelle.fr