

09.1.. Eliminer l'arête principale centrale d'un poisson cuit, au restaurant.

AEEEDRRST

09.2.. Coller le couvercle d'un récipient avec une pâte dite "repère".

EULRT

09.3.. Légumes ou zestes taillés en minuscules filaments.

EEIUJLNN

09.4.. Hacher grossièrement la pulpe de tomates mondées et épépinées, le persil, l'estragon.

AEOCCN SSR

09.5.. Dans les restaurants de classe on prépare devant les convives les poissons et les volailles.

EEOUCDPR

09.6.. La cuisson sautée ou grillée, de cette pièce de viande rouge est très rapide, l'intérieur de la pièce n'a pas subi les effets de la cuisson mais doit cependant être tiède et non froid.

EUBL

09.7.. Ustensile en forme de cloche, de taille variable, utilisé pour -protéger les mets des effets de l'air.

EOCCHL

09.8.. Ajouter un aliment à une préparation et mélanger.

EIOOCNPRRR

www.goutteficelle.fr