

14.1.. Bain de corps gras pour cuire les aliments frits. Petits poissons frits (éperlans, de goujons...).

IEUFRRT

14.2.. Détailler en biais, en tranches plus ou moins minces légumes, viandes et poissons.

AEEOCLPRS

14.3.. Mélange d'œufs, d'huile, de sel et de poivre pour les préparations (poissons, viandes, légumes).

AAEIGLNS

14.4.. Laisser reposer quelques jours en chambre froide une viande, un gibier, avant leur traitement culinaire. La mortification attendrit les chairs.

EIIOFMRRRT

14.5.. Ajouter de petites parcelles de beurre dans une sauce en remuant le récipient hors du feu ("monter au beurre").

EOMNRT

14.6.. Stade de cuisson d'une viande rouge entre saignant et bien cuit.

AIONPT

14.7.. Ajouter un élément liquide (eau, lait, fond, vin...) à une sauce, un potage ou un appareil jugé trop épais.

EEEDDNRT

14.8.. Fruits très cuits, réduits en purée. Ne pas confondre avec la compote.

AAEEDLMMR