

16.1.. Cuire des aliments sur un gril préalablement chauffé.

EIGLLRR

16.2.. Enlever les écailles d'un poisson.

AEEICLLR

16.3.. Sorte de broche en métal (souvent argenté), ornée à la partie supérieure d'un motif décoratif.

AEEHLTT

16.4.. Se dit des effets d'un gril trop chaud sur une grillade (viande carbonisée partiellement).

EEFRR

16.5.. Sur un plat de service, viandes ou volailles ou poissons adossés l'un contre l'autre.

AAEOCCDL

16.6.. Méthode de conservation par interaction du vide et du froid négatif (champignons, oignons, café...).

AIIIOOYHLLNPST

16.7.. Maintenir des fruits dans une eau-de-vie ou une liqueur assez longtemps pour qu'ils s'imprègnent du parfum de celle-ci.

AEECMRR

16.8.. Pour les rôtis à la broche : enfilez volailles, gibiers, pièces de viande, sur une broche.

EEOBCHMRR

www.goutteficelle.fr