

19.1.. Exposer les aliments à la chaleur, sèche ou humide, dans un but de consommation.

EIRCR

19.2.. Divers éléments cuits (légumes, abats, volailles) découpés, trempés dans la pâte à frire et frits, généralement marinés auparavant avec huile, jus de citron, sel, tiges de persil, thym, laurier, et servis avec du persil frit et de la sauce tomate qui prend pour la circonstance le nom de sauce Orly.

IOFRSTT

19.3.. Tremper quelques secondes dans l'eau en ébullition (tomates, amandes, pêches, pistaches...), puis plonger dans l'eau glacée.

EODMNR

19.4.. Éliminer les noyaux de certains fruits.

AEEOUYDNRT

19.5.. Petite tranche de noix de veau taillée en rectangle ou en triangle, piquée au lard gras et généralement braisée.

AEIDGNNR

19.6.. Pris dans son sens classique ce terme professionnel s'applique aux viandes et volailles servies froides.

UEBFFT

19.7.. Terme oublié... En terminologie de restaurant (restauration parisienne), on désigne sous ce nom le commis ou l'aide d'un chef de rang, ou garçon de salle dont le travail consiste, au moment du service, à transmettre les commandes en cuisine, et à aller chercher dans cette dernière les divers articles portés sur les bons de commande. Il est une façon d'apprenti de salle.

IOUBMNS

19.8.. Mode de préparation de certaines viandes grillées. Ces grillades sont garnies avec des pommes paille et du cresson et généralement masqué de beurre à la maître d'hôtel très forcé en persil haché.

EEPRRSTV