

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

PRODUITS DE CREMERIE

	A▼	B	C▼	D	E	F▼	G	H	I▼	J	K	L	M	N	O	P	Q▼	R	S	T▼
1		▶						▶												
2															▼					
3▶																				
4						▼		▶												
5																				
6			▼	▶																
7▶																	▼			
8					▼▶							▼▶								
9																				
10				▶															▼	
11										▶										▼
12	▼		▼												▼		▼			
13																				
14									▶											
15																				
16																				
17▶											▶									
18																				
19																				
20▶											▶									

HORIZONTAL

- 1)Cuisson (3 mn)d'oeuf en coquille
-Phospho-lipides du jaune d'oeuf – émulsifiant
- 3)Cuisson d'oeuf cassé & mélangé – roulée ou plate
- 4)Emulsion mousseuse de jaune+saucure+vin ou alcool
- 6)Mélange homogène de 2 liquides non miscibles
- 7)Cuisson (10 mn) d'oeuf en coquille
- 8)Lait maigre fermenté – Petit-lait en Bretagne
-Nom de substance constituant le jaune d'oeuf
- 10)Partie d'oeuf constituée de 40% de calcium
- 11)Opération qui agglomère les M.G du beurre
- 14)Aliment constitué d'eau + matières grasses laitière
- 17)Corps gras d'origine végétale ou animale
-Goût désagréable -acide -amer-sûr-âcre-piquant
- 20)Graisse fondue du porc

VERTICAL

- A)Produits de l'industrie agroalimentaire des oeufs
-Se dit de s recettes pauvres en calories
- C)Blanche, acide; elle est faite des M.G du lait
-Goût désagréable âcre du vieillissement du beurre
-Cuisson d'oeuf cassé dans un plat beurré
- E)Se dit du lait appauvrit en M.G
- F)Sigle du lait « Ultra Haute Température »
-Organisme en formation de l'oeuf
- G)Cuisson (5/6 mn) d'oeuf en coquille
- I)Boisson traditionnelle Indienne à base de yaourts
- K)Structure d'oeuf de 90% d'eau&10% protéines
- M)Cuisson d'oeuf battu à consistance onctueuse
- N)Cuisson d'oeuf cassé en ramequin- au bain-marie
- O)Pellicule cellulaire entourant l'oeuf
- P)Aliment liquide blanchâtre produit par la femelle
- Q)Se dit du lait qui contient toute sa M.G
- R)Nom qualifiant les graisses
- T)Produits laitiers fermentés – yogurt en Turc
-Produit laitier industriel inventé par Mège-Mouriès