

**MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/**

**LES CUISSONS**

	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)Matériel pour pocher dans une grande quantité d'eau
- 3)Poste de cuisine spécifique aux cuissons grillées  
-Transfert thermique nécessaire à la cuisson
- 5)Pré-cuisson en friture ou pocher
- 6)Cuisson comparable à griller sur plaque lisse
- 7)Cuisson haute température dans l'huile  
-Matériel pour cuisson griller verticale ou barbecue
- 10)Cuisson dans un liquide,départ à chaud ou à froid  
-Poste de cuisine spécifique au travail du poisson
- 12)Aspect de structure tactile ou visuelle
- 13)Elément d'aspect visuel des aliments
- 15)Cuisson appliquée aux poissons à la poêle
- 16)Matériel et cuisson spécifique d'origine d'Asie
- 17)Poste de cuisine spécifique aux viandes et volailles
- 18)Cuisson à l'étouffée – variante du rôti
- 19)Poste de cuisine spécifique à la réalisation des sauces
- 20)Matériel avec couvercle pour cuisson longue au four

**VERTICAL**

- A)Matériel de cuisson traditionnelle- dite casserole
- B)Terme qualifiant le stimulus des sens humains
- D)Matériel pour griller sur plaque métal lisse  
-Transformation par chaleur des protéines – albumines
- F)Cuisson mijotée pour grosses pièces:viandes-volailles  
-Poste de cuisine spécifique aux légumes-garnitures
- I)Nom chimiste: réactions de brunissement protéine-sucre  
-Cuisson douce avec beurre des légumes taillés fins
- J)Cuisson douce- vapeur dans sachets vidés d'air
- K)Cuisson mijotée au four de petites pièces viandes
- N)Terme définissant état aliment transformé par chaleur  
-Critère définit par sens visuel et toucher
- O)Terme signifiant: échange de molécules concentrées
- P)Cuisson rapide par chaleur humide ou sèche
- R) A-point de cuisson rapide des viandes rouges  
-Cuisson douce de légumes avec beurre à couvert
- T)Cuisson d'aliments sur plaque rainurée  
-Cuisson par chaleur du four: viande et volaille