

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

GOUTS ET SAVEURS

	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) Système sensoriel (pression-chaueur-douleur)
- 2) Terme spécifique aux saveurs: qui a du goût
- 3) Sensation définissant les saveurs fortes; aromatiques
- 4) Sensation désignant la texture des légumes-viandes
-Sensation désignant le goût du gras-huileux
- 5) Plante vivace au goût doux-amer; tonifiante
- 6) Critère désignant la texture épaisse/ferme de viande
- 7) Ensemble sensation du flair et mise en bouche
-Critère désignant la texture tendre des aliments
- 9) Sensation négative du goût de crème de pâtisserie
- 10) Sensation ressentie: contraction tissus-coagulation
- 11) Critère spécifique du toucher
- 12) Phénomène d'ensemble sensations liées dégustation
- 14) Sensation négative du goût de certains légumes
-Couleur synonyme de goût des réactions de Maillard
- 16) Terme désignant incapacité percevoir les odeurs
- 17) Terme désignant papilles gustatives langue-bouche
- 18) Critère visuel d'une sauce non brillante
- 19) Sensation désagréable goût acide de crème-laitage
- 20) Terme désignant incapacité percevoir les goûts

VERTICAL

- A) Cuisson des viandes avec saveur de sucs caramélisés
- B) Facteur donnant réactions physiologiques: excitation
-Composition tactile- apparence d'un aliment
- D) Sensation gustative acide/peu mûre du vin jeune
-Sensation tactile spécifique tanin du vin (rêche)
- E) Sensation tactile spécifique du fromage blanc-crème
- G) Sensation tactile et état spécifique d'une boisson
- I) Saveur gustative douce et agréable
-Principe odorant de certaines substances (fragrance)
- J) Sensation tactile spécifique yaourt- fromage blanc
- K) Sensation tactile de texture : mou et non sec
-Sens principal de la dégustation
- M) Saveur de base de l'endive et pamplemousse
- O) Sensation tactile des crèmes allégées
- Q) terme qui définit : qui a du goût- de la saveur
-Aspect visuel d'un bouillon non limpide
- R) Organe de reconnaissance des odeurs- de l'odorat
-Aspect visuel-tactile des produits gélifiés
- T) Sensation tactile spécifique : rudesse – âcreté
-Aspect visuel d'une sauce lourde – liée
-Adjectif de perception de la dégustation