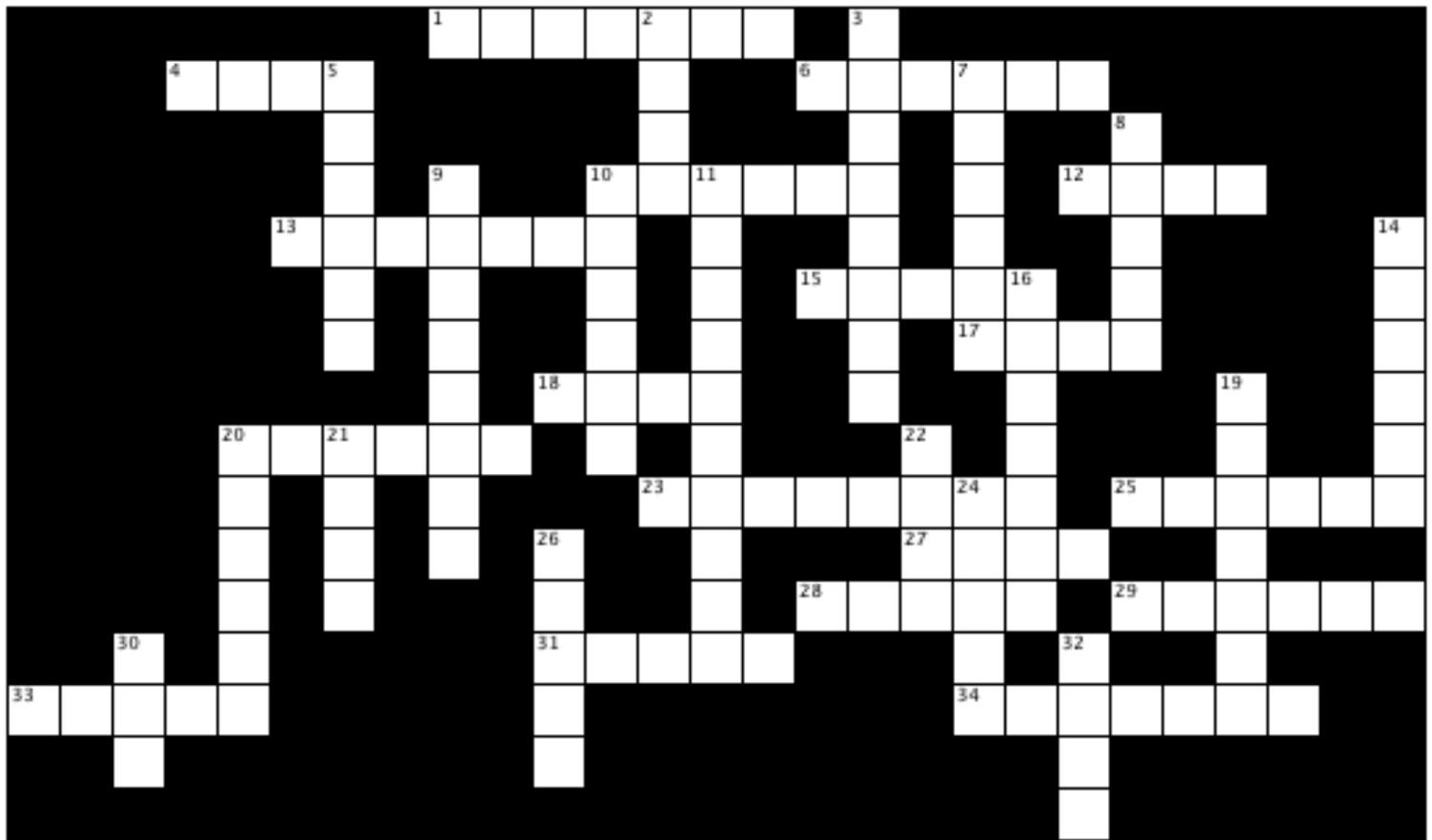


45 - MOTS CROISES CULINAIRES

Produits & Spécialités des Cuisines Asiatiques



Horizontalement

1. Petites pâtisseries servies "en-cas"
4. Rouleaux croustillants de pâte fourrée(vietnam)
6. chou blanc chinois très utilisé
10. Moutarde Japonaise:pâte verte forte
12. Alcool blanc de riz par fermentation
13. Petites brioches de porc-champignon-vapeur
15. Sushis:rouleaux d'algues+riz vinaigré+poisson cru
17. Petites brochettes viande/poisson grillés(Java)
18. Algue sèche verte pour sushis-ramen
20. Petites bouchées fourrées-cuites vapeur
23. Petites brochettes poulet mariné & grillé
25. Plat: légumes lacto-fermentés+piment
27. Plat vermicelles+crevettes+légumes sautés
28. 5e saveur Japonaise-"savoureux"
29. Chips crevette cuites vapeur- croustillantes
31. Plante aromatique- condiment&aromate
33. Riz rond blanc cuit à la Japonaise
34. Sauce de poisson fermentée en saumure

Verticalement

2. Haricot oléagineux:protéines & huile
3. préparation:soja au mirin pour griller/rôtir
5. Graines grillées goût particulier-huile
7. Entrées:riz vinaigré-poisson cru-formes différentes
8. Cuisson & finition du canard rôti=miel-bouillon
9. Plat nouilles+viande+légumes sautés wok-
10. Petits raviolis farcis-pâte de riz pour soupe
11. Champignon parfumé-savoureux"lentin"
14. Papilote riz gluant fourré =feuille bambou
16. Plat traditionnel poissons crus tranchés
19. Technique de friture très légère-savoureuse
20. Radis long-blanc succulent-peu fibreux
21. Pâte fermentée-goût salé pour bouillon
22. Nouilles fines de sarrasin
24. Soupe pâtes+bouillon+soja ou miso
26. Bouillon kombu+poisson pour soupe
30. Soupe de viande+légumes+bouillon(Vietnam)
32. Fromage soja:peu odorant-goût neutre