



Orizzontali

5. Lasciar riposare le carni dopo la macellazione in celle frigorifero, per renderle più tenere
6. Coprire con fette di pancetta,lardo o prosciutto particolari tagli di carne o volatili al fine di renderli teneri e saporiti
7. Composto preparato con diversi ingredienti crudi o cotti, amalgamati e insaporiti, usato per riempire preparazioni varie (crespelle, ravioli, carni ecc.).
9. Tecnica di cottura delicata, effettuata per immersione parziale in un liquido a 80-90°C; è utilizzata per uova, filetti di pesce ecc
10. Lasciare un alimento ricco di sale in acqua fredda corrente
13. Fare aumentare di volume un impasto
17. Taglio in striscioline applicato alle verdure da foglia
19. Composto di farina , lievito di birra e acqua che si unisce ad altri ingredienti dopo la prima lievitazione
20. Composto di farina e materia grassa amalgamati a caldo o caldo
21. Pennellare con uovo battuto per favorire la colorazione "dorata" di alimenti che verranno successivamente cotti in forno o in padella
22. Passare un alimento nell'uovo battuto e, successivamente, nel pane; per frittura
23. Unire erbe aromatiche a una preparazione al fine di renderla più appetibile
24. Unire una sostanza acida (aceto,limone) nell'acqua di cottura

Verticali

1. Dare una particolare forma alle verdure con lo spelucchino o con scavini
2. Rivestire uno stampo con pasta, pancetta, lardo o altro
3. Tagliare finemente i cibi con il "trinciante"
4. Tecnica di cottura effettuata immergendo un alimento in un grasso bollente
8. Sezionare e separare i filetti di pesce
11. Preparazione salata o dolce interamente ricoperta di gelatina
12. Sistema particolare di conservazione che consiste all'esposizione dell'alimento al fumo di legna (castagno, faggio) e di piante aromatiche
14. Rimuovere la parte schiumosa da un brodo o un fondo
15. Bagnare con alcolici una preparazione a fuoco vivace sino alla completa evaporazione
16. Tecnica di cottura per la preparazione di creme e salse a bassa temperatura
18. Scaldare a calore moderato, generalmente in un grasso, una verdura aromatica o altro, senza fargli prendere colore