

Conté la **A**: Pols que resulta de moldre cereals

Conté la **B**: Massa de farina, ous, sucre i una mica de llevat que es cuina al forn dins d'un motlle; en ocasions serveix com a base per elaborar diferents tipus de pastissos.

Comença per **C**: Part interior de l'escorça de les branques de cert arbre que és molt aromàtica i de sabor agradable i s'empra com a condiment.

Conté la **D**: Fruit de la palmera, de forma allargada, color marró, comestible i amb sabor molt dolç, que té un os en el seu interior recorregut per un solc.

Comença per **E**: Instrument de cuina que consisteix en una paleta petita, curta, o allargada formada per una làmina de metall de forma triangular, rectangular o avalada amb les voreres esmolades i un mànec llarg o curt

Comença per **F**: Màquina de cuina o pastisseria que servei per coure en el seu interior.

Conté la **G**: Líquid molt usat a cuina sense sabor, ni color ni olor.

Comença per **H**: Peça de carn picada trempada, rodona, gruixada i per menjar a la planxa.

Comença de **I**: Fer bullir un ingredient per tal d'extreure el seu color, olor o sabor.

Conté la **J**: Inflamar i fer cremar durant una breu estona el sucre, licor o l'aiguarent amb què s'ha regat un preparat o un menjar.

Comença per **K**: mesura resultant de multiplicar per mil 1 grams.

Conté la **L**: Salsa blanca, de cremosa a espesa, lligada per un roux

Comença per **M**: Amalgama de ingredients que treballarem sobre una taula o a màquina amb farines o fècules com a ingredient principal.

Conté la **N**: Cítric molt usat a la cuina per les seves propietats acidulants.

Comença per **o**: Greix de procedència animal o vegetal, líquid a la temperatura de 20°C.

Comença per **P**: Tubercle

Conté la **q**: pal petit de fusta que s'usa per punxar-hi ingredients, o be per subjectar-los

Comença per **r**: Transformar un material per a ésser reutilitzat, no necessàriament en la seva forma original.

Comença per **s**: acció de posar sal i pebre bo a un aliment a un aliment

Comença per **T**: Superfície de treball

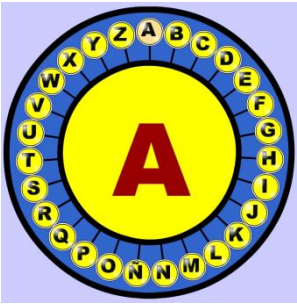
Conté la **U**: Utensili de cuina que s'usa per a la mesura de líquids.

Comença V: Animal mamífer usar per el consum humà pertanyeny al ramat vacú.

Conte la X: Mascle de l'ovella.

Conté la Y: Beguda alcohòlica, anomenada oficialment *brandi*

Conté la Z: Ingredient principal de un cuinat de callos



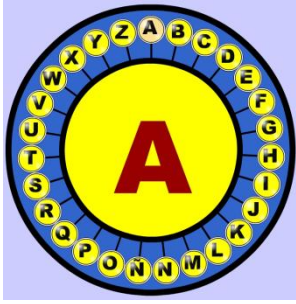
Instruccions

Apunta en un paper la resposta a la definició.

Es faran 2 passades a cada nivell

Les definicions no es repetiran en la mateixa passada

L'idioma de resposta és el català.



Comença per A: Insecte productor de la mel

Comença per B: Massa de bollería dolça d'origen francès i que es sol servir per berenar.

Comença per c: Crema de nata i sucre muntada. (chantilly)

Conté la D: Llinatge del cuiner que durant un anys fou el millor del Món. Tenia el restaurant a Cala Monjoi

Conté E: Acció de coure un ingredient amb abundant oli calent. (fregir)

Comença la F: Pasta de sucre. (fondant)

Comença per G: Acció produïda per la adició de gelatina a un líquid. (gelificar)

Comença per H: Plantes herbàcies aromàtiques que hom emprava per a adobar o aromatitzar certs plats . (herbes)

Conté la I: tipus d sucre que s'usa per a fer sucre estirat (isomalt)

Conté la j: Massa porosa i tova que usarem per a fer pa (esponja)

Conte la k: Beguda espirituosa neutra obtinguda per destil·lació de mosts procedents de la fermentació alcohòlica de la patata (vodka)

Comença per L: Sacaromices cerevisiae (llevat)

Comença per M: Fruita grossa, recol·lectada a mitjans d'estiu i de carn blanquinosa i pell verda

Conté la N: Elaboració de pastisseria feta amb massa semi fullada i amb forma de mitja lluna

Conté la O: Producte resultant de moldre i refinar el cacau.

Conte la P: acció de picar, moldre, triturar, esclafar (capolar)

Conté la Q: Dinar o sopar de gala, de luxe, de festa (banquet)

Conté la R: Boquilla de pastisseria amb la punta no llissa. (arrissada)

Comença per S: Pella de inox amb el fons refractari (sauté)

Comença per T: Fer més petit un ingredient (tallar)

Conte la U: Producte de la combustió. Mètode d'aromatització. Mètode de conservació.

Conte la V: denominació oficial del xampany elaborat a l'estat espanyol. (cava)

Conté la x: Màquina per a picar, triturar (túrmix, thermomix)

Conte la Y: Origen del sucre moré.

Conté la Z: Rom mallorquí.