French Crossword

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  | 8 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 10 |  |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  | 13 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Across****3.** Doit être éclaté pour permettre au poulet d'être bien cuit.**6.** KFC coupé en 9 pièces.**9.** Aide au brunissement du OR à la panure.**13.** L'un des ingrédients de la panure originale.**15.** La substance du poulet OR cuit.**16.** Testez pour vérifier que le poulet est cuit à la norme.**17.** Température de dégivrage (dégel).**18.** 2 par Heure, pour permettre une décongélation egale.**19.** Le réglage du pot doit être activé avant de laisser tomber le poulet.**20.** Blé moulu. | **Down****1.** Complétez la phrase : Si vous cuisinez à tours consécutifs, changez l'eau de trempage et tamisez la panure après chaque \_\_\_\_\_\_\_\_ tours.**2.** Testez pour déterminer si l’huile est encore viable**4.** Temps d'égouttage du poulet sur la marmite.**5.** Un autre mot pour la décongélation.**7.** Pot de cuisson à 8 têtes.**8.** Il y en a 11.**10.** Centre du filet.**11.** Poulet de recette originale mariné au culbutage.**12.** Morceau de viande brune de poulet.**14.** Morceau de poulet principalement servi aux enfants. |