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. |