

### *Grillades de Viandes blanches.*

Le *saisissement* violent qui est de rigueur pour les viandes noires, ne l'est pas du tout pour les viandes blanches; attendu que, dans celles-là, il n'y a pas à se préoccuper d'assurer la concentration de jus qui n'existent que sous la forme albumineuse, c'est-à-dire de jus en simple voie de formation, comme dans le Veau et l'Agneau.

Pour ces sortes de grillades, le feu doit être modéré, afin d'en assurer en même temps la cuisson et la coloration extérieure; et elles doivent être fréquemment arrosées de beurre pendant leur cuisson afin de prévenir le dessèchement des parties extérieures.

On reconnaît qu'elles sont cuites à point, lorsque le jus qui s'en échappe est complètement blanc.

### *Les Poissons grillés.*

Qu'ils soient petits ou gros, la cuisson des poissons grillés se fait à un feu plutôt modéré, après les avoir largement arrosés de beurre ou d'huile, et en les arrosant encore fréquemment pendant leur cuisson.

On reconnaît que la cuisson d'un poisson grillé est à point, lorsque la chair se détache facilement d'après l'arête.

Sauf les poissons à chair grasse, comme Maquereaux, Rougets, Harengs, etc., les poissons doivent être d'abord roulés dans de la farine, puis arrosés de beurre fondu, ce qui a pour but de les envelopper d'une croûte dorée, qui les empêche de sécher et les rend plus agréables à l'œil.

### *Grillades d'éléments chapelurés, panés à l'anglaise ou au beurre.*

Ces grillades, ne comportant généralement que des objets de petit volume, doivent être conduites à feu très doux, afin d'obtenir simultanément la cuisson de l'objet et la coloration de l'enveloppe de chapelure, ou d'œuf et de mie de pain combinés.

Elles doivent être également arrosées assez fréquemment de beurre clarifié, et retournées avec précaution pour ne pas détériorer l'enveloppe dont le but est de concentrer à l'intérieur les sucs des objets grillés.

## LES FRITURES

La Friture est l'un des principaux agents du travail culinaire, car, très nombreuses sont les préparations traitées par son concours. — Sa conduite est régie par des lois et des règles formelles qu'il est prudent de ne point enfreindre, parce qu'il en peut résulter le double danger d'échecs certains et d'accidents probables.

Les uns s'évitent avec facilité quand on est familiarisé avec la conduite de la friture et que l'on y apporte toute l'attention voulue; les autres se préviennent par une prudence qui a grandement sa raison d'être, et dont on ne doit jamais se départir.