

## Cuisson modification des aliments

amidon	glucose	épaississement
aspect	liquéfaction	évaporation
caramélisation	maltose	
dextrines	organoleptique	
dextrinisation	oxydation	
empois	solubilité	
flaveur	texture	

z	n	w	u	d	l	q	t	e	é	c	p	s	c	t
n	o	i	t	a	d	y	x	o	v	z	m	i	d	n
o	c	f	l	a	v	e	u	r	a	t	s	p	x	e
j	d	l	l	q	r	h	a	s	p	e	c	t	d	m
f	f	k	s	z	g	l	u	c	o	s	e	u	s	e
n	o	i	t	a	s	i	n	i	r	t	x	e	d	s
d	e	x	t	r	i	n	e	s	a	e	y	r	e	s
o	r	g	a	n	o	l	e	p	t	i	q	u	e	i
u	e	s	o	t	l	a	m	s	i	o	p	m	e	s
n	a	m	i	d	o	n	u	w	o	n	u	p	n	s
m	m	a	k	o	n	l	d	j	n	i	l	s	d	i
m	q	n	o	i	t	c	a	f	é	u	q	i	l	a
s	o	l	u	b	i	l	i	t	é	v	c	t	m	p
c	a	r	a	m	é	l	i	s	a	t	i	o	n	é
v	h	q	i	d	k	d	t	e	x	t	u	r	e	a