

LE VOCABULAIRE DE CUISINE (1)

<u>ABAISSER</u>	Etendre une pâte avec un rouleau jusqu'à l'épaisseur voulue. Cette pâte prend alors le nom d'abaisse.
<u>ABAT</u>	Tête, pieds, cervelle, rognons, foie, langue, coeur, ris des animaux de boucherie.
<u>ABATIS</u>	Tête, cou, ailerons, pattes, gésier, coeur, foie des volailles et gibiers à plumes.
<u>ABOYER</u>	Annoncer les bons de commande à haute voix. La personne qui aboie prend le nom d'aboyeur.
<u>ABRICOTER</u>	Etendre à l'aide d'un pinceau une couche de confiture d'abricot, de nappage ou de gelée de groseilles (synonyme napper).
<u>ANGLAISE</u>	Mélange à base d'œuf battu, d'huile, sel et poivre. Utiliser pour paner différents aliments.
<u>APPAREIL</u>	Mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat.
<u>ARROSER</u>	Verser sur une viande en cours de cuisson sa graisse ou du beurre fondu pour l'empêcher de dessécher.
<u>ASPIC</u>	Entrée froide dressée dans de la gelée.
<u>ASSAISONNER</u>	Donner de la saveur à une préparation culinaire en lui ajoutant du sel, du poivre, des épices.
<u>BAIN-MARIE</u>	Récipient de forme cylindrique destiné à maintenir au chaud les sauce et les potages. La forme étroite permet de réduire l'évaporation. Il est placé dans une caisse à bain-marie contenant de l'eau proche de l'ébullition.
<u>BARDER</u>	Envelopper d'une mince tranche de lard gras une pièce de boucherie, une volaille, un gibier pour éviter le dessèchement pendant la cuisson.
<u>BATTRE</u>	Travailler vigoureusement à l'aide d'un fouet des blancs en neige, de la crème fouettée...
<u>BEURRE CLARIFIÉ</u>	Beurre fondu dont on a extrait la caséine et le petit lait. Utilisé en particulier pour les sauces émulsionnées.
<u>BEURRE MANIÉ</u>	Mélange de beurre cru et de farine permettant un appoint de liaison.
<u>BEURRE POMMADE</u>	Beurre ramolli avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pommade
<u>BEURRER</u>	Enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou sur les parois. C'est aussi ajouter des morceaux de beurre à un potage ou une sauce.
<u>BLANC</u>	Mélange de farine, d'eau, de citron utilisé pour la cuisson de certains aliments afin d'éviter l'oxydation et donc le noircissement de ces aliments.
<u>BLANCHIR</u>	Opération qui consiste à mettre un aliment dans l'eau froide et la porter à ébullition pour : - enlever l'excès de sel (poitrine salée) - raffermir (abats blancs : cervelle, ris) - épurer (os, volaille, blanquette) - ôter l'âcreté (laitue, chou) avec pour ce but un départ à l'eau bouillante. - travailler ensemble sucre et jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
<u>BOUQUET GARNI</u>	Queues de persil, branche de thym, feuille de laurier ficelés solidement et pouvant comporter aussi selon les utilisations du vert de poireau et du céleri branche.
<u>BRIDER</u>	Ficeler les membres d'une volaille à l'aide d'une aiguille à brider.
<u>CANNELER</u>	Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'un cannelure pour favoriser la présentation d'un fruit ou légume.
<u>CARAMELISER</u>	Enduire un moule avec un caramel. Parfois synonyme de pincer.
<u>CHAUFFANTE</u>	Récipient d'eau bouillante utilisée pour réchauffer, pendant le service, des éléments cuits.
<u>CHAUFROITER</u>	Napper une pièce de viande, une volaille, un poisson avec de la sauce chaud-froid.
<u>CHATRER</u>	Éliminer le boyau central des écrevisses ou des langoustines avant de les cuire.
<u>CHEMISER</u>	Appliquer sur les parois d'un moule une couche de gelée, de glace, de biscuit, de farce, de légumes... avant de remplir la cavité restante avec une autre préparation.
<u>CHIFFONNADE</u>	Laitue ou oseille détaillée en fines lanières.
<u>CHIQUETER</u>	Favoriser la présentation d'une abaisse en pratiquant de petites incisions avec une pince ou un couteau.
<u>CISELER</u>	Emincer la laitue ou l'oseille (chiffonnade). Détailler en très petits dés l'oignon, l'échalote.
<u>CLARIFIER</u>	Rendre clair (sans impuretés) un consommé. Séparer le blanc du jaune d'œuf. Faire fondre doucement du beurre au bain-marie pour ôter le petit lait et la caséine.
<u>CLOUTER</u>	Introduire des clous de girofle dans un oignon.
<u>COLLER</u>	Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par addition de gelée ou de gélatine.
<u>CONCASSER</u>	Hacher grossièrement (persil, os, arêtes, tomates).
<u>CONCHER</u>	Travailler de la couverture pour la rendre homogène et onctueuse.
<u>CONTISER</u>	Faire de petites incisions à cru sur une pièce de boucherie, poissons, afin d'y introduire des lamelles de truffe qui dépasseront de moitié.
<u>CORDE</u>	Etat d'une purée ou d'un potage à base de pomme de terre mal travaillés et qui deviennent élastiques.

LE VOCABULAIRE DE CUISINE (2)

<u>CORDON</u>	Sauce que l'on dispose régulièrement autour d'une pièce.
<u>COUCHER</u>	Façonner des choux, des éclairs, des meringues sur une plaque à pâtisserie avec une poche à douilles.
<u>CREMER</u>	Rendre mousseux et crémeux à l'aide d'une spatule un beurre ou le mélange beurre et sucre en vue d'une préparation. Exemple : crème d'amandes. Ajouter de la crème à une sauce, un potage...
<u>CREVER</u>	Faire éclater du riz en le plongeant dans de l'eau bouillante.
<u>CUISSON</u>	En dehors de la signification habituelle, désigne également le liquide dans lequel a cuit un aliment.
<u>DARNE</u>	Tranche de poisson rond servie pour une personne.
<u>DECANTER</u>	Retirer de certaines préparations la garniture aromatique qui ne doit pas être servie.
<u>DEGLACER</u>	Liquéfier les sucres caramélisés au fond d'un récipient de cuisson en ajoutant un liquide (eau, vin, fonds).
<u>DEGORGER</u>	Faire tremper viandes ou poissons dans de l'eau froide pour éliminer les impuretés ou le sang qu'elles contiennent.
<u>DEPOUILLER</u>	Éliminer durant la cuisson les impuretés et la graisse qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente. Étirer la peau des lapins, sole...
<u>DESSECHER</u>	Travailler une pâte ou une purée sur le feu jusqu'à évaporation partielle de son humidité.
<u>DESOSSER</u>	Éliminer les os d'une pièce de viande ou volaille.
<u>DETAILLER</u>	Découper une abaisse de pâte à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.
<u>DETREMPE</u>	Mélange de farine (100%), d'eau (50%) et de sel en vue de fabriquer le feuilletage.
<u>DETENDRE</u>	Donner à une sauce ou un potage une consistance plus fluide par addition d'un fond ou d'un liquide de même nature.
<u>DORER</u>	Étendre au pinceau de la dorure (généralement de l'œuf battu) sur une pâte ou un appareil afin de favoriser la coloration au cours de la cuisson.
<u>DRESSER</u>	Disposer harmonieusement les préparations culinaires sur les assiettes ou plats de service.
<u>DENOYAUTER</u>	Oter les noyaux de certains fruits (dénoyauteur).
<u>DUXELLE</u>	Préparation à base de champignons finement hachés.
<u>EBARDER</u>	Oter à l'aide d'une paire de ciseaux les nageoires d'un poisson ou les filaments d'un œuf poché.
<u>ECAILLER</u>	Éliminer les écailles d'un poisson. Gratter les pâtes des volailles après les avoir flambées.
<u>ECALER</u>	Éliminer les coquilles des œufs durs ou mollets.
<u>ECUMER</u>	Éliminer avec une écumoire l'écume qui se forme à la surface d'un fond ou d'une sauce en cours de cuisson.
<u>ECOSSER</u>	Eplucher spécifiquement les graines de certains légumes (petits pois, fèves, haricots en grains).
<u>EFFILER</u>	Eplucher les haricots verts en retirant les fils. Détailler les amandes et pistaches en lamelles.
<u>EMINCER</u>	Détailler en tranches minces poireaux, carottes, oignons, viandes...
<u>ETUVER</u>	Cuire très doucement à découvert certaines préparations dans un corps gras sans mouillement.
<u>ENROBER</u>	Recouvrir uniformément un aliment en le trempant ou en le nappant avec une pâte à frire, du chocolat...
<u>EQUEUTER</u>	Oter la queue d'un fruit, d'herbes (persil, cerfeuil, estragon)
<u>ESCALOPER</u>	Couper dans le sens transversal champignons, fonds d'artichauts...
<u>FERRER</u>	S'emploie pour signifier qu'une pièce grillée a un quadrillage trop prononcé voire brûlé.
<u>FESTONNER</u>	Disposer autour d'un plat une bordure (citron, pain de mie, croûtons...)
<u>FILET</u>	Partie la plus délicate d'un animal (filet de bœuf sole, de porc...) Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre ajoutées dans une préparation.
<u>FILETER</u>	Lever les filets d'un poisson
<u>FLEURER</u>	Saupoudrer le marbre d'une fine pellicule de farine.
<u>FLEURON</u>	Petit motif de décoration en forme de croissant réalisé à partir de rognures de feuilletage.
<u>FREMIR</u>	Maintenir une préparation à une température proche de l'ébullition.
<u>FONCER</u>	Garnir un cercle à tarte ou un moule avec la pâte.
<u>FONTAINE</u>	Cercle de farine au centre de laquelle sont placés les ingrédients nécessaires à la confection de la pâte.
<u>FLAMBER</u>	Passer rapidement une volaille ou un gibier à plumes au-dessus d'une flamme afin d'éliminer le duvet. Arroser d'alcool une préparation culinaire chaude et y mettre le feu.
<u>FOULER</u>	Passer une préparation au chinois en pressant avec un pochon pour en extraire le maximum de jus.

LE VOCABULAIRE DE CUISINE (3)

<u>FRAISER</u> ou <u>FRASER</u>	Rendre une pâte brisée plus homogène en l'écrasant devant soi avec la paume de la main.
<u>FUMET</u>	Synonyme de fond (fumet de poisson, de gibier).
<u>GARNITURE</u>	<u>Aromatique</u> : aliments divers ajoutés à une préparation pour compléter la saveur de l'aliment. <u>D'accompagnement</u> : aliments, généralement des légumes, servis en même temps que le plat principal. <u>D'appellation</u> : ingrédients précis qui déterminent la dénomination d'une appellation. Ex : Boîte : champignons émincés
<u>GLACER</u>	Passer une préparation nappée d'une sauce riche au four ou à la salamandre pour lui donner une belle coloration. Obtenir sur une volaille ou une pièce de viande une fine couche brillante en l'arrosant fréquemment à l'entrée du four avec son fond de cuisson. Saupoudrer certains entremets de sucre glace et les exposer sous la salamandre pour les faire briller. Technique de cuisson applicable à certains légumes pour qu'ils soient légèrement caramélisés en fin de cuisson. Napper certaines pâtisseries avec de la pâte à glacer, du fondant ou du caramel (choux, éclairs...).
<u>GASTRIQUE</u>	Caramel composé de sucre et de vinaigre servant de base à des sauces contenant des fruits.
<u>GRATINER</u>	Recouvrir une préparation de fromage râpé ou de mie de pain puis la passer à la salamandre pour obtenir une coloration dorée et brillante
<u>HABILLER</u>	Phase préliminaire de la préparation des : - Volailles : étirer, flamber, vider.. - Poissons : ébarber, écailler, vider, laver..
<u>HACHER</u>	Réduire en petits morceaux avec un couteau ou hachoir.
<u>HISTORIER</u>	Réaliser un décor à l'aide d'un couteau d'office sur un légume ou un fruit (dents de loup).
<u>INCISER</u>	Faire des entailles sur un poisson pour faciliter la cuisson.
<u>JULIENNE</u>	Taille en très fins filaments (généralement des légumes).
<u>LARDER</u>	Traverser de lard gras à l'aide d'une aiguille à larder une pièce de viande pauvre en matière grasse et destinée à une cuisson longue (viandes braisées).
<u>LIER</u>	Donner une certaine consistance à une préparation liquide en ajoutant un élément de liaison.
<u>LIMONER</u>	Retirer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats. Exemple : cervelle.
<u>LUSTER</u>	Recouvrir un élément de gelée, de beurre, de nappage pour le rendre brillant. Lors de l'emploi du nappage, on peut dire ABRICOTER.
<u>LUTER</u>	Fermer hermétiquement le couvercle d'un récipient avec un cordon de pâte.
<u>MACERER</u>	Mettre des fruits à tremper avec du sucre et de l'alcool.
<u>MANCHONNER</u>	Mettre à nu, à l'aide d'un couteau, certains os recouvert de chair pour améliorer la présentation. Exemple : carré, côtelettes, pilons.
<u>MARINER</u>	Mettre à tremper pendant plus ou moins longtemps de la viande ou du poisson dans une solution aromatisée.
<u>MASQUER</u>	Recouvrir uniformément un élément (entremet, fond de plat), de crème, de sauce ou de gelée.
<u>MATIGNON</u>	Garniture aromatique taillée en fine paysanne et suée au beurre, composée généralement de carottes, oignons, céleri, poitrine de porc et bouquet garni.
<u>MIGNONNETTE</u>	Poivre concassé sur une planche avec le fond d'une petite casserole.
<u>MONDER</u>	Eliminer la peau de certains légumes ou fruits en les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement. Passer les poivrons à la flamme ou dans un petit bain d'huile bouillante pour ôter la peau.
<u>MONTER</u>	Battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air et augmenter ainsi son volume (blancs en neige) ou avec adjonction simultanée d'huile (mayonnaise).
<u>MORTIFIER</u>	Laisser rassir (maturer, mûrir) quelques jours la viande ou le gibier dans un endroit frais et sec afin que les chairs s'attendrissent.
<u>MOILLER</u>	Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation afin de permettre sa cuisson.
<u>NAPPER</u>	Recouvrir uniformément une préparation avec une sauce ou une crème à l'aide d'un pochon ou d'une cuillère (masquer).
<u>PANER</u>	Recouvrir entièrement un aliment de mie de pain ou de chapelure après l'avoir passé dans une anglaise et avant de le mettre en cuisson.
<u>PARER</u>	Eliminer les parties non consommables ou inutile d'une pièce.
<u>PASSER</u>	Faire passer une préparation au travers d'une passoire, d'un chinois, d'un torchon, pour l'égoutter et dissocier ainsi les parties solides des parties liquides.

LE VOCABULAIRE DE CUISINE (4)

<u>PATON</u>	Morceau de pâte non détaillée.
<u>PLUCHES</u>	Sommités de tiges ou feuilles de cerfeuil, de persil ou de cresson.
<u>PIQUER</u>	Clouter à l'aide d'une aiguille à piquer. Faire des petits trous à la surface d'une abaisse afin de l'empêcher de trop gonfler pendant la cuisson.
<u>PINCER</u>	Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond de son récipient de cuisson (avant le déglçage). Pratiquer des petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtes pour en favoriser la présentation.
<u>POUSSER</u>	Faire augmenter le volume d'une pâte levée en favorisant la fermentation des levures (synonyme de pointer).
<u>POINTE</u>	Très petite quantité d'un condiment.
<u>QUADRILLER</u>	Marquer des aliments sur le gril afin d'obtenir un quadrillage. Marquer à l'aide du dos d'un couteau certaines préparations panées pour améliorer la présentation.
<u>RAIDIR</u>	Faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres.
<u>RAFRAICHIR</u>	Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante.
<u>REDUIRE</u>	Concentrer un liquide en évaporant une partie de l'eau par ébullition.
<u>RISSOLER</u>	Faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse et en le colorant (synonyme de revenir). Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies.
<u>ROGNURES</u>	Parures ou chutes de pâte feuilletée.
<u>ROUELLE</u>	Tranche épaisse ou grosse rondelle.
<u>ROUX</u>	Farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps selon la couleur recherchée (blanche, blonde, brune) et servant d'éléments de liaison.
<u>RUBAN</u>	Qualifie une pâte qui a obtenu une certaine consistance par un fouettage intense (génoise, pâte à biscuit).
<u>SALPICON</u>	Éléments détaillés en petits dés.
<u>SAIGNER</u>	Enfoncer la pointe d'un couteau au niveau de la pointe du rostre du homard ou de la langouste pour évacuer l'eau qui se trouve à l'intérieur.
<u>SAISIR</u>	Démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif.
<u>SANGLER</u>	Verser un appareil à crème glacée ou à sorbet dans une sorbetière pour le congeler.
<u>SINGER</u>	Saupoudrer un ragoût de farine pour le lier.
<u>SUER</u>	Éliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement avec un corps gras sans coloration.
<u>TAILLER</u>	Terme général pour découper.
<u>TAMPONNER</u>	Beurrer une préparation sur sa surface pour éviter la formation d'une croûte après la cuisson.
<u>TAMISER</u>	Passer une denrée au travers d'un tamis.
<u>TOURER</u>	Technique spécifique s'appliquant au travail de la pâte feuilletée ou à croissants.
<u>TOURNER</u>	Donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour améliorer la présentation et régulariser la cuisson. Se dit d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient : d'une préparation qui fermente ou d'une présentation qui coagule (ou précipite).
<u>TROUSSER</u>	Maintenir les membres d'une volaille (comme brider mais sans aiguille ni ficelle).
<u>TREMPER</u>	Réhydrater certains légumes secs après les avoir soigneusement lavés. Imbiber de sirop les savarins et babas (puncher).
<u>TRONÇONNER</u>	Tailler certains légumes en gros morceaux de forme allongée (poireaux, carottes). Découper certains poissons selon une technique particulière.
<u>VANNER</u>	Agiter une sauce ou une crème avec une spatule afin de favoriser et d'homogénéiser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.
<u>ZESTE</u>	Morceau découpé dans l'écorce odorante des agrumes.