

Abrillantar: (Apricotear) Esparcir con la ayuda de un pincel una capa de damascos o gelatina de frutas. El apricotear tiene tres objetivos:

- Dar brillo al final de la preparación.
- Agregar sabor.
- Aislar la preparación del contacto con el aire (oxidación).

Abate: Golpeador de carne, de material inoxidable con mango de madera.

Al dente: Expresión italiana para describir vegetales o pastas cocidas que aún ofrecen una ligera resistencia al ser mascadas.

Apagar: Bajar la temperatura a una cocción por medio de un líquido.

Aromáticos: Hierbas aromáticas que se emplean para mejorar o aumentar el sabor.

Áspic: Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que generalmente se prepara en moldes con adición de gelatina sin sabor. También se da este nombre a un plato de fiambres con gelatina.

Bardar: Envolver con una lonja de tocino, cubriendo grandes piezas de carne o aves para evitar que se sequen durante la cocción.

Blanquear: Poner a cocer en agua hirviendo y por un corto tiempo, carnes, verduras, etc. Con el fin de quitarles el acidez y el color dado por sangre o composición natural para conservarlos por más tiempo.

Bouillon: Caldo más o menos concentrado obtenido por cocción en agua de carne o huesos con mirepoix u aromáticos.

Bridar: Amarrar, atar aves, carnes o pescados con el fin de darles una forma o conservarla durante el proceso de cocción para facilitar el trinchado.

Carcasa: Conjuntos de piezas duras y resistentes de un pescado o ave.

Chino o Chinoise: Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio.

Clarificar: Separar y extraer las impurezas de un líquido. El proceso consta de calentar lentamente el líquido más claras para que estén absorban las partículas indeseadas en el líquido. También se denomina así el proceso de calentar lentamente mantequilla con el fin de removeré sólidos lácticos.

Confit: Método de cocción de carne normalmente pato, ganso o cerdo lentamente en su propia grasa y conservándolos en ella.

Curar: Técnica de preservar comida tratándola con sal, humo, ácidos, bacterias.

Decantar: Dejar en reposo líquido para precipitar las impurezas que estén en suspensión.

Desgrasar: Retirar el exceso de materia grasa de una preparación y recuperar los jugos caramelizados por medio de un líquido (vino, licor o agua).

Duxelle: Clásica mezcla de champiñones y chalotas cortadas y cocidos en mantequilla hasta parcialmente seco.

Farines: Para los alimentos por harina antes de dar cocción.

Filtra: Colar, pasar por cedazo o tamiz.

Flamear o Flambeo: Pasar por el fuego, o rociar una preparación con alcohol, este servicio se realiza frente al cliente.

Garnitura: Conjuntos de ingredientes que determinan el nombre de una preparación.

Gastric: Caldo concentrado de vino blanco, vinagre, cebollas, ajos y hierbas aromáticas.

Quenelle: Óvalos formados con 2 cucharas utilizando una mezcla suave como mousse, helado, etc.

Ligar: Dar mayor consistencia a una preparación.

Macedonia: Mezcla de frutas frescas cortadas en cuadrados o émincés.

Macerar: Poner un alimento en una mezcla líquida, usualmente alcohol, mas sustancias aromáticas para darles un gusto. Ej.: frutas en alcohol, azúcar, etc.

Machacar: Picar en forma grosera sin llegar a moler.

Mantequilla Clarificada: Mantequilla derretida y decantada. La caseína, el agua y los residuos de la leche son retirados. es unos de los ingredientes básicos de la preparación de la salsa holandesa y sus derivados.

Mantequilla Pomada: Mantequilla ablandada, antes de su utilización en una masa, y llevada a la consistencia de pomada. Etapa preparatoria al cremado.

Marinar: Frotar o sumergir durante un tiempo prolongado algún producto en un líquido aliñado con especias, aceite, etc., para aromatizarlo, conservarlo o ablandarlo.

Marmolado: Glaseado de fondant sobre le cual uno raya con un pequeño cuchillo trazos paralelos luego de haber hecho una malla con la ayuda de una manga. Batido que no se pretende incorporar en forma totalmente homogénea.

Masa: Mezcla relativamente espesa y compacta de diversas sustancias.

Mezclar: Juntar, unir o incorporar dos composiciones de la misma naturaleza, pero de gusto y colores diferentes.

Mise en place: Es el conjunto de trabajos preparatorios necesarios para el buen desarrollo del servicio. En esencial para asegurar un trabajo metódico y rápido y es el elemento determinante para una buena organización.

Mojar: Añadir a un recipiente el líquido necesario para cubrir una preparación. Se dice cuando uno agrega agua, leche o claras de huevos a una preparación.

Moler: Triturar para reducir en polvo o masa.

Mondar: Retirar la piel de las almendras, duraznos, tomates, luego de haberles dado un hervor y enfriado.

Montar: Disponer correctamente una pieza sobre un plato queques sobre una fuente. Colocar detalles de masa directamente sobre una placa. Con la ayuda de una manga especial darle la forma deseada a ciertos queques sobre una placa. También se le llama a la técnica de incorporar aire a una crema con la ayuda de un batidor.

Napar: Cubrir completamente con una preparación semi-líquida, fría o caliente, una comida o postre. Para napar uno utiliza una cuchara y con un movimiento preciso de la mano se recubren las comidas. Ej.: napar de salsa de chocolate, puré de frambuesas o salsas.

Pan rallado: Pan seco, molido, pasado por colador.

Panade: En cocina se le llama a una farsa sencilla compuesta por pan y otros ingredientes para saborear.

Pasteurizar: Consiste en lograr una cierta temperatura de una mezcla para una buena conservación:

Pasteurización base: 60°C a 65°C durante 30 minutos

Pasteurización alta: 80°C a 85°C durante 3 minutos

Estas alzas de temperaturas deben ser seguidas de un enfriamiento a 6°C en forma inmediata y rápida.

Pegar: Ensamblar elementos con un glaseado real, caramelo, chocolate.

Pelar: Preparar frutas y verduras para su utilización sacando todo lo que no sea comestible.

Pesar: Acción preparatoria a una fabricación que se realiza con la ayuda de una balanza.

Picar: Tallar y marcar con un cuchillo el contorno de una masa de hojas antes de su cocción con el fin de lograr un desarrollo más regular. Cortar algún elemento.

Pinchar: Hacer pequeños hoyos en una masa de hojas, o en el fondo de una tarta para impedir que se infle o que se encoja. Se utiliza un cuchillo, un tenedor o un rodillo especial.

Praliné: Almendras o avellanas empapadas de azúcar caramelizadas, posteriormente molidas.

Quiche: Tarta salada de masa brisé, rellena y ligada con un royal.

Rayar: Hacer un decorado con la punta de un cuchillo sobre una masa, luego de haberla dorado. La película exterior debe ser cortada. Ej.: florones.

Reducir: Disminuir la cantidad de un líquido por medio de la evaporación.

Generar: Restituir la temperatura de consumo a los alimentos o comidas preparadas con anticipación y conservadas en el refrigerador o congelador, sin modificar su aspecto o sabor.

Relajar: Conseguir un estado de reposo físico en la masa donde esta se dilata con la ayuda de las manos y luego se deja libre sobre una superficie con el fin de que se contraiga lo necesario para tomar su dimensión final.

Rellenar: Introducir una preparación en otra preparación.

Remojar: Embeber con un líquido. Envolver bombones con cobertura, fondant, caramelo.

Repulgar: Formar una masa con la ayuda de los dedos una especie de borde, replegando la masa sobre sí misma.

Revestir: Aplicar al interior y en las paredes de un molde una capa de masa, mantequilla y harina, papel, galleta, etc. Y luego llenar ese espacio interior con alguna otra preparación. Al desmoldarlo se obtiene una preparación interna recubierta de una "camisa".

Rociar: Vaciar en forma de lluvia sobre una preparación un almíbar o un alcohol. Ej.: rociar los borrachitos, los savarines, los biscochos.

Rostizar: Cocer en el horno.

Royal: Mezcla de huevos, leche y/o crema usados para ligar.

Rubans: Estado físico resultante de la unión de yemas y azúcar batidas lo suficientemente como para que estas caigan como una cinta que se pliega sobre la misma.

Sellar: Acción rápida en la cual un alimento se cocina en materia grasa muy caliente con el fin de formar un costra en su exterior.

Sobrantes: Se le dice a los desechos, recortes de masa o de postre.

Sudar: Cocción lenta que se aplica a ciertos alimentos a fin de que exuden su jugo y fibrosidad. Ej.: Cebollas.

Tamizar: Acción de utilizar un tamiz con el fin de sacarles los grumos a un producto. Ej.: Harina, azúcar en polvo, sal, puré de frutas.

Teñir: Aplicar una tintura sobre: frutas y legumbres, pasta de almendras, postres, azúcar soplada, etc.

Timbal: Vaso metálico, molde de cocina cilíndrica o su contenido.

Tornear: Dar formar redondeadas a los vegetales con la ayuda de un cuchillo torneador.

Trabajar: Remover una preparación con la mano, batidor, espátula o máquina.

Trinchar: Cortar la carne en fijas tajadas.

Uperizar: Procedimiento de esterilización de la leche llevándola a 150°C durante una fracción de segundos, UHT.

Vaho: Vapor producido por la cocción de un horno.

Velo: Capa muy delgada de algún elemento.

Zeste: Cáscara o piel de cítricos obtenida raspando o cortando la colorida piel exterior de cítricos, tales como el limón, la naranja, la toronja y la lima. Puede utilizarse fresca, seca, caramelizada o encurtida en sal.