SOMMARIO

BIANCHETTO SPECIALE PER VEGETALI…… 2
LIQUIDO PER LA COTTURA DEGLI ASPARAGI VERDI E BIANCHI FRESCHI (LIQUIDO DI GOVERNO)…….. 3
BRODI PER PESCI…… 4
COURT BOUILLON (BRODO ALL'ACETO) …….. 4
COURT BOUILLON (BRODO AL LATTE)…… 5
COURT BOUILLON (BRODO AL VINO BIANCO) …… 6
I CONDIMENTI AUSILIARI…… 7
I FONDI DI CUCINA…… 9
LE SALSE MADRI…… 9
FONDO BRUNO COMUNE…… 10
FONDO BRUNO DI VITELLO…… 11
FONDO BRUNO DI CACCIAGIONE…… 11
FONDI BIANCHI…… 12
FONDO BIANCO COMUNE (BRODO COMUNE) …… 13
FONDO BIANCO DI VITELLO…… 14
FONDO BIANCO DI POLLO…… 14
FONDO BIANCO DI PESCE "FUMETTO"…… 14
SALSE E GRUPPI DI SALSE …… 15
I ROUX…… 17
LE QUANTITÀ GIUSTE…… 18
TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI…… 19
TERMINOLOGIA TECNICA DI CUCINA…… 20

BIANCHETTO SPECIALE PER VEGETALI

INGREDIENTI
PER L 1,5 DI LIQUIDO

Lt. 1,5	acqua
kg 0,015	sale marino grosso
kg 0,025	farina bianca 00
n° 1	succo di limone

ESECUZIONE

1^ fase In una piccola terrina diluite con 1\4 di litro di acqua fredda la farina bianca facendo attenzione di non formare grumi e incorporatevi il succo di limone,

2^ fase Nel frattempo porterete ad ebollizione la restante quantità di acqua, salate, e aggiungete il composto precedentemente preparato facendo bollire per alcuni minuti,

3^ fase Aggiungete a questo punto il vegetale precedentemente ben pulito e preparato, mantenendo una cottura al dente, avendo cura di raffreddare velocemente nell'abbattitore mettendolo a disposizione nelle varie preparazioni alle quali vuole essere presentato.

NB: Il bianchetto speciale per vegetali e particolarmente indicato per la cottura di cardi, finocchi, coste, e altri vegetali bianchi.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1

LIQUIDO PER LA COTTURA DEGLI ASPARAGI VERDI E BIANCHI FRESCHI (LIQUIDO DI GOVERNO)

INGREDIENTI
PER 10 PERSONE

kg. 2,000	acqua
kg. 0,020	zucchero di canna o semolato
kg. 0,015	sale marino fino

ESECUZIONE

1^ fase Portare ad ebollizione l'acqua già addizionata in precedenza con il sale e lo zucchero, immergervi gli asparagi pelati.

2^ fase Dal momento che l'acqua avrà ripreso il bollore, calcolare 5 minuti di tempo e poi spegnere la fonte di calore.

3^ fase Gli asparagi bianchi non necessitano di abbattimento in abbattitore, gli asparagi verdi dopo 6 minuti di cottura vanno abbattuti nel loro liquido di governo.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Nessuno	--

- BRODI PER PESCI -

COURT BOUILLON (BRODO ALL'ACETO)

INGREDIENTI
PER L 5 DI LIQUIDO

Lt. 5	acqua
Lt. 0,250	aceto bianco
kg 0,200	carote
kg 0,200	cipolla
kg 0,200	sedano
kg 0,100	gambi di prezzemolo
n° 1	foglia di alloro
n° 1	ramoscello di timo
n° 5	pepe in grani
kg 0,040	sale marino

ESECUZIONE

Fate bollire per 3\4 d'ora tutti gli ingredienti a fuoco moderato, passate successivamente al colino cinese in un'altra casseruola facendo riprendere l'ebollizione; pronto per la cottura di pesci bolliti.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

COURT BOUILLON (BRODO AL LATTE)

INGREDIENTI
PER L 5 DI LIQUIDO

Lt. 5	acqua
Lt. 0,250	latte fresco
kg 0,050	sale marino fino
n° 1	spicchio di limone
n° 1	foglia alloro

ESECUZIONE

Fate bollire per 3\4 d'ora tutti gli ingredienti a fuoco dolce per circa trenta minuti, passate successivamente al colino cinese in un'altra casseruola facendo riprendere l'ebollizione; pronto per la cottura di alcuni tipi di pesci (di carne bianca) bolliti,e la cottura di alcuni legumi.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A 7

COURT BOUILLON (BRODO VINO BIANCO)

INGREDIENTI
PER L 5 DI LIQUIDO

Lt. 5	acqua
Lt. 3	vino bianco secco
kg 0,050	sale marino fino
n° 1	spicchio di limone
n° 1	foglia alloro
kg 0,200	carote
kg 0,200	cipolla
kg 0,200	sedano
kg 0,100	gambi di prezzemolo
n° 1	foglia di alloro
n° 1	ramoscello di timo
n° 5	pepe in grani

ESECUZIONE

Fate bollire per 3\4 d'ora tutti gli ingredienti a fuoco moderato, passate successivamente al colino cinese in un'altra casseruola facendo riprendere l'ebollizione; pronto per la cottura di pesci bolliti
e la cottura di alcuni legumi.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

I CONDIMENTI AUSILIARI

Il SAL:

E uno dei principali condimenti, se non il più importante, perché dà il giusto sapore a tutte le vivande ed è indispensabile per conservare carni ed altri generi alimentari. E contenuto nell'acqua di mare, in proporzione di circa 35gr. per litro, perciò è anche chiamato salmarino per distinguerlo dal salgemma. Si ottiene col metodo delle saline, ampi bacini comunicanti, nei quali si fa entrare l'acqua marina, che via via evapora, consentendo il deposito del (cloruro di sodio) sale.

LO ZUCCHERO:

La storia ci racconta che, ancora mille anni avanti l'era cristiana, questo prodotto era ben noto ai cinesi, che l'estraevano dalla canna da zucchero, pianta originaria del Bengala. Poi fu successivamente portato dall'Asia Minore, in Grecia e infine arrivò fino a Roma; ma né Greci, né romani poterono mai coltivare la canna da zucchero non essendoci clima favorevole.
Nell'anno 1740, uno studioso francese, scopri che si poteva estrarre anche dalla barbabietola, adatta ai climi temperati. Attualmente la percentuale di produzione nel mondo è per 2\3 zucchero da canna, e per 1\3 zucchero da bietola.
Lo zucchero cosi prodotto è comunemente chiamato (saccarosio) e si distingue da quello contenuto negli amidi e nella frutta che è denominato (glucosio) e da quello del latte (lattosio). Lo zucchero per il suo alto valore alimentare e per il gradevole sapore, trova oggi il più vasto impiego, in una gamma infinita di confezioni: pasticceria di ogni tipo, confetteria e nell'industria dolciaria.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A 7
NB: Lo zucchero, se contenuto nel latte, contiene l'allergene A7	

L’ ACETO:

L’aceto è il prodotto che si ottiene dalla fermentazione acetica del vino, cioè dalla conversione dell’alcol del vino in acido acetico, operata sotto l’influenza dell’ossigeno dell’aria. E di colore rosso se proviene da vino rosso, ambrato se proviene da vino bianco: quest’ultimo è quello che si adopera più comunemente nelle cucine. Ha sapore acido ed odore gradevole, digestivo e stimolante dell’appetito. E il condimento indispensabile nella preparazione di insalate e di molte salse fredde; viene usato nelle marinate e nei brodi destinati alla cottura di pesci e vegetali vari.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

I FONDI DI CUCINA

Sono chiamati fondi di cucina tutte quelle preparazioni liquide ottenute dalla cottura prolungata di varie specie di elementi nutritivi ed aromatici, dai quali hanno origine le grandi salse “madri” o di base e quasi tutte le altre salse che nascono o derivano da esse.
Detti fondi si dividono in:

FONDO BRUNO COMUNE
FONDO BRUNO DI VITELLO
FONDO BRUNO DI SELVAGGINA

FONDO BIANCO COMUNE
FONDO BIANCO DI VITELLO
FONDO BIANCO DI POLLO
FONDO BIANCO DI PESCE “FUMETTO”

SALSE MADRI

Dal fondo bruno comune si ricava il: SUGO DI CARNE
Dal fondo bruno di vitello si ricava il: SUGO DI VITELLO LEGATO
Dal fondo bruno di selvaggina si ricava il: SUGO DI SELVAGGINA

Dal fondo bianco comune si ricava la: SALSA BIANCA O VELLUTATA COMUNE
Dal fondo bianco di vitello si ricava la: SALSA BIANCA O VELLUTATA DI VITELLO
Dal fondo bianco di pollo si ricava la: SALSA BIANCA O VELLUTATA DI POLLO
Dal fondo bianco di pesce o fumetto si ricava la: SALSA BIANCA O VELLUTATA DI PESCE

Sono considerate salse madri pur non avendo origine da nessun fondo, le seguenti salse:
SALSA BECHAMEL
SALSA POMODORO

FONDO BRUNO COMUNE

INGREDIENTI

kg 3,000	piccole ossa di manzo
kg 1,000	piccole ossa di vitello
kg 1,000	ossa di pollo
kg 1,000	parature di questi animali
kg 0,300	cipolle
kg 0,250	carote
kg 0,200	sedano
kg 0,050	rosmarino, salvia, alloro, timo
kg 0,005	pepe in grani
kg 0,030	concentrato di pomodoro
lt. 10	acqua
kg 0,020	funghi secchi (facoltativi)
kg 0,150	farina bianca (facoltativa)
kg 0,200	vino bianco
kg 0,030	sale
kg 0,030	dado
qb	ghiaccio

ESECUZIONE

1^ fase Mettere a tostare nel forno le ossa e le parature lasciandole ben rosolare, quindi togliere il grasso che si è formato. A questo punto aggiungere tutti gli elementi aromatici e far brasare, bagnare con il vino bianco far evaporare e aggiungere il concentrato di pomodoro,

2^ fase Versare in una casseruola, aggiungere l'acqua e ghiaccio, il sale e il dado, portare ad ebollizione per circa dodici ore schiumando eventuali impurità che si presentano in superficie,

3^ fase A fine cottura passare al colino cinese, dovrà presentarsi limpido e di colore bruno.

Nb: Si utilizza per bagnare brasati, arrosti, spezzatini, ecc…..

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

FONDO BRUNO DI VITELLO

Stesso procedimento del “fondo bruno comune” utilizzando solo ossa di vitello.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

FONDO BRUNO DI CACCIAGIONE

Stesso procedimento del “fondo bruno comune” utilizzando solo ossa di selvaggina aumentando le dosi degli aromi e aggiungendo bacche di ginepro.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

FONDI BIANCHI

1- FONDO BIANCO COMUNE

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

2- FONDO BIANCO DI VITELLO

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

3- FONDO BIANCO DI POLLO

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

4- FONDO BIANCO DI PESCE

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Pesce e prodotti a base di pesce	A 4
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

FONDO BIANCO COMUNE (BRODO COMUNE)

INGREDIENTI

kg 0,500	ossa di manzo, di vitello, e parature di questi animali
kg 0,300	cipolla
kg 0,200	carote
kg 0,200	sedano
kg 0,050	gambi di prezzemolo
kg 0,003	pepe in grani
kg 0,020	sale
lt. 6	acqua
qb	ghiaccio

ESECUZIONE

1^ fase Sbianchire le ossa in acqua bollente, metterle in una casseruola con acqua fredda e ghiaccio aggiungendo tutti gli elementi aromatici e la cipolla precedentemente tostata sulla piastra “per contribuire a conferire un colore ambrato al fondo stesso”, portare a ebollizione facendo sobbollire lentamente per circa tre ore, schiumando all’occorrenza,

2^ fase A fine cottura passare all’etamina “canovaccio a trama fine”; dovrà presentarsi limpido e di colore chiaro.

Nb: Si utilizza per bagnare diverse preparazioni.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

FONDO BIANCO DI VITELLO

Stesso procedimento del “fondo bianco comune” utilizzando solo ossa di vitello.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

FONDO BIANCO DI POLLO

Stesso procedimento utilizzando solo ossa o carne di pollo.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

FONDO BIANCO DI PESCE “FUMETTO”

Stesso procedimento utilizzando solo ritagli di pesce “senza tostare la cipolla”.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A 2
Pesce e prodotti a base di pesce	A 4
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A 14

SALSE E GRUPPI DI SALSE TRA LE PIU IMPORTANTI DI DIRETTA DERIVAZIONE DALLE SALSE MADRI

Si ricavano dai sughi di carne, di vitello e di selvaggina:

1- SALSA DEMI- GLACE
2- SALSE BRUNE COMPOSTE

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

Si ricavano dalle salse bianche o vellutate comuni di vitello o di pollo:

1- SALSA SUPREMA
2- SALSA PARIGINA
3- SALSA CREMA
4- SALSE BIANCHE COMPOSTE

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Uova e prodotti a base di uova	A 3
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A 7
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

Si ricava dalla salsa bianca o vellutata di pesce:

1- SALSA AL VINO BIANCO

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A 2
Pesce e prodotti a base di pesce	A 4
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A 14

Si ricavano dalla salsa béchamel:

1- SALSA VILLEROJ
2- SALSA MORNAJ
3- SALSA CREMA

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Uova e prodotti a base di uova	A 3
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A 7
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9

ALTRI TRE GRUPPI DI SALSE, OLTRE A QUELLI FONDAMENTALI SOPRA ELENCATE, COMPLETANO IL QUADRO DELLA GRANDE FAMIGLIA DELLE SALSE

In questo gruppo vi sono alcune salse che non hanno alcun rapporto di origine con le salse madri o di base e alcune altre nelle quali il rapporto di origine è appena limitato a qualche elemento di scarsa importanza.
Fanno parte di questo gruppo le seguenti salse:

1- SALSE NEUTRE PER ELEZIONE
2- SALSE E CONDIMENTI PER FARINACEI DIVERSI
3- SALSE FREDDE

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A 2
Uova e prodotti a base di uova	A 3
Pesci e prodotti a base di pesce	A 4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A5
Soia e prodotti a base di soia	A6
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A 7
Frutta a guscio	A8
Sedano e prodotti a base di sedano	A 9
Senape e prodotti a base di senape	A10
Anidride solforosa e solfiti derivati	A 12

I ROUX

Sono necessari in primo luogo per legare le varie salse, distingueremo tre tipi di roux:
bianco, biondo e bruno. Si utilizzano variamente a seconda delle salse che si intendono confezionare.
Il roux bruno verrà ad esempio usato per legare delle salse brune o delle minestre tipo zuppa di cipolla, il roux biondo per le vellutate, il roux bianco per la béchamel.

- ROUX BIANCO; si ottiene cuocendo il burro e la farina posti sul fuoco lento avendo cura di mescolare costantemente con una frusta,

- ROUX BIONDO; si ottiene facendo soffriggere il burro, aggiungendo la farina e rimestando in continuazione, si fermerà la cottura quando il composto avrà assunto un colore leggermente biondo,

- ROUX BRUNO; si ottiene lasciando che il burro diventi spumeggiante, quindi aggiungere la farina e far cuocere a fuoco lento continuando a mescolare fino a che risulti un composto bruno chiaro facendo attenzione che non bruci.

Nb: Onde ottenere un composto liscio ed esente da grumi è indicato bagnare un roux freddo con un fondo caldo.

ALLERGENE (Reg. CE 1169/2011)	SIGLA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	A 1
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A 7

Le quantità giuste

Pasta e riso

Pasta secca	80 g
Pasta fresca all'uovo	da 80 g a 100 g
Pasta fresca all'uovo per pasticci	da 60 g a 80 g
Pasta ripiena asciutta (ravioli, tortellini)	160 g
Gnocchi	da 100 g a 130 g
Riso bollito	90 g
Riso nei risotti	80 g
Riso come contorno	60 g

Carne

• Fettine di vitello o di manzo	da 120 g a 150 g
• Costolette con l'osso di vitello o maiale	da 150 g a 200 g
• Bistecca di manzo con l'osso	da 200 g a 250 g
• Arrosto di vitello o di maiale	da 150 g a 200 g
• Spezzatino di manzo o di vitello	da 150 g a 200 g
• Macinato per polpette	150 g
• Petto di pollo e di tacchino	da 150 g a 200 g
• Pollo intero	250 g (1 pollo di 1 chilo per 4 persone)

Formaggi e Affettati

• Formaggi freschi (mozzarella, stracchino, ricotta)	da 100 g a 120 g
• Formaggi stagionati (grana, emmental, fontina)	60 g
• Affettati (prosciutto, bresaola, salame)	da 50 g a 80 g

Pesce

• Pesci interi da porzione (sogliola, trota, branzino, orata, nasello, sgombro)	da 150 g a 250 g
• Pesci a trancio (salmone, nasello, pesce spada, tonno)	da 150 g a 200 g
• Pesce a filetti (sogliola, rombo, triglie)	da 100 g a 150 g
• Pesci minuti (acciughe, sardine, trigliette, minutaglia da frittura)	da 120 g a 180 g
• Pesci interi lessati o arrostiti	da 200 g a 250 g

Verdura

• Asparagi	da 150 g a 200 g
• Broccoli	200 g
• Carciofi	da 100 g a 200 g
• Carote	200 g
• Cavolfiori	200 g
• Cavoli	200 g
• Cipolline	150 g
• Fagiolini	150 g
• Fagioli secchi	da 40 g a 70 g
• Fagioli freschi	250 g
• Finocchi	da 200 g a 250 g
• Funghi	da 100 g a 250 g
• Lattuga e altre insalate	100 g
• Melanzane	da 150 g a 250 g
• Patate	da 100 g a 150 g
• Peperoni	140 g
• Pomodori	da 150 g a 200 g
• Spinaci	da 150 g a 200 g
• Zucchine	da 90 g a 120 g

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

REFRIGERAZIONE
Temperatura non superiore ai + 4°C. “Conservazione alimenti in celle o armadi frigo”

CONGELAMENTO
Temperatura – 18°C. “ Sottrazione lenta del calore indicata per alimenti di grande pezzatura”

SURGELAZIONE
Temperatura – 18°C “ Sottrazione veloce del calore indicata per alimenti confezionati di piccola pezzatura”

EBOLLIZIONE
Temperatura + 100°C.

BAGNOMARIA
Temperatura tra i + 60°C e i + 65°C . “ Conservazione degli alimenti caldi nei self-service non più di due ore per motivi igienici e organolettici”

GRATINARE
Temperatura tra i + 200°C e i +250°C

NB: La temperatura alla quale i cibi non devono mai rimanere per evitare la moltiplicazione batterica è tra i + 10°C e i + 60°C.
Quindi per l’ottimale conservazione dei cibi si effettua un raffreddamento veloce tramite gli abbattitori di temperatura.

TERMINOLOGIA TECNICA DI CUCINA

Abragiare o stracottare (Braiser)
Sistema di cottura particolarmente adatto per le carni di bue. I pezzi vengono lardellati, marinati, rosolati con fondo di legumi, spezie, erbe aromatiche, bagnati con vino, poco pomodoro, fondo bruno comune e lasciati cuocere lentamente nel forno in una braciera.

Abbassare (Abaisser)
Stendere e appiattire qualsiasi impasto come pasta all'uovo, pasta sfogliata, pasta frolla ecc., col matterello sopra un tavolo spolverato di farina.

Accosciare (Trousser)
Introdurre le cosce di qualsiasi capo di polleria nel corpo stesso o affiancate al corpo, perché non sformino durante la cottura.

Addossare (Foncer)
Rivestire l'interno di uno stampo o altro con una pasta, una farcia o fette di lardo.

Affogare (Pocher)
Sistema di cuocere i pesci in poco liquido, la cui temperatura non sorpassi i 95 gradi. Con lo stesso termine viene chiamato il pollame cotto con brodo o fondo bianco sufficiente a ricoprirlo. Si chiamano pure affogate le uova fatte cadere in acqua acidulata in ebollizione e lasciate cuocere per pochi minuti.

Affumicare (Fumer)
Essiccazione esterna delle vivande.

Amalgamare (Mélanger)
Unire mescolando più sostanze sino a formare un composto omogeneo.

Apparecchio (Appareil)
Si dice di apparecchio tutto l'insieme di sostanze che sono servite a preparare inizialmente determinate vivande come: crocchette, soffiati, creme, gelati ecc.

Appiattire (Battre)
Allargare battendo con il batticarne una fetta di carne cruda.

Arrostire (Rôtir)
Cuocere al forno o allo spiedo, carni, pollame o pesci, a calore proporzionato alla grossezza del pezzo, in modo che la cottura avvenga contemporaneamente alla rosolatura.

Aromatizzare (Aromatiser)
Donare alle vivande, prima o durante la loro cottura, un particolare sapore, impiegando erbe aromatiche e legumi vari.

Bagnare(Mouiller)
Aggiungere acqua, brodo, vino o fondi diversi alle vivande durante la loro cottura.

Bardare (Barder)
Ricoprire o avvolgere un pezzo di carne da macello o un capo di polleria con fette di lardo o pancetta.

Baron d'agneau
E la sella d'agnello con i due cosciotti arrostiti in un solo pezzo (specialità della cucina francese)

Bleu (Cuire au bleu)
Sistema di cottura riservato ai pesci dalla pelle molto vischiosa come: rotelle, carpioni e anguille, affinché assumano il caratteristico colore blu. Questi pesci vanno tenuti in piccoli vivai nell'ambiente stesso della cucina e al momento della cottura dovranno essere ancora vivi.

Bollire (Bouillir)
Lessare in grande quantità di liquido qualsiasi genere di vivande.

Brunoise
Piccola dadolata di vegetali della dimensione di 2mm x 2mm, usata per guarnizioni diverse.

Cartoccio (Papillote)
Originale preparazione riservata a carni, pesci e pollame già cotti che, avvolti in un foglio di carta oleata, con la loro salsa di cottura, verranno passati al forno fino al rigonfiamento dell'involucro.

Chiarificare (Clarifier)
Depurare mediante carne trita e bianchi d'uova ristretti o gelatine, rendendoli limpidi e ambrati.

Colorire al forno (Pincer)
E il colore dorato che acquista una vivanda messa la forno con grassi.

Cospargere (Saupoudrer)
Far cadere a pioggia su vivande in preparazione o già cotte, parmigiano, pane grattugiato, prezzemolo tritato e condimenti vari.

Court- Bouillon
E un brodo all'aceto o al vino bianco, leggermente acidulato, salato, guarnito con mazzetto di vegetali, erbe aromatiche e spezie.
Serve per lessare pesci di piccola e media dimensione, nonché trance di pesci grossi.

Condire (Assaisonner)
Insaporire vivande varie con olio, burro, grassi diversi, sale, spezie, aromi, al fine di rendere più piacevole il sapore delle vivande stesse.

Correggere (Corriger)
Modificare un sapore ad una pietanza con l'aggiunta di altra sostanza.

Cuocere in casseruola (Cuire en casseruole)
Cuocere in speciali recipienti di pirofila con coperchio pollame o cacciagione.

Cuocere alla griglia (Griller)
Cuocere carni, pesci o pollame, debitamente oliati, ponendoli sulla griglia ardente alimentata con carbone di legna (brace) o con altri combustibili.

Crogiolare (Mijoter)
Cuocere a fuoco lento una vivanda.

Dadolata (Salpicon)
Sostanze diverse come: pesci, carni, vegetali, frutta, tagliate in piccoli dadi regolari per lo più legati con una salsa e usati come guarnizione.

Dar corpo (Corser)
Aumentare la consistenza e quindi il sapore di salse o sughi, con l'aggiunta di essenze di carne, droghe o altre sostanze.

Decantare (Décanter)
Versare dolcemente in altro recipiente un liquido per depurarlo da materiale o scorie eventualmente depositate sul fondo, che potrebbero intorpidirlo.

Dissalare (Dessaler)
Eliminare il sale in eccesso da pesci o carni conservate in salamoia, mediante acqua corrente.

Dorare (Dorer)
Pennellare con uovo sbattuto pezzi di pasticceria o altre preparazioni prima della cottura in forno; oppure far prendere un bel colore biondo oro, friggendo nell'olio o nel burro carni, frattaglie, vegetali o pesci.

Ebollizione (Ebullition)
Far prendere l'ebollizione a un liquido per iniziare una cottura.

Erbe fini (Fines herpes)
Miscela di prezzemolo, basilico, cerfoglio, maggiorana, e erba cipollina fresca, tritati finemente.

Farcia (Farce)
Composto formato con alimenti diversi tritati e mescolati con condimenti vari e con aggiunta di uova, panata, oppure di panna.

Farcire (Farcir)
Introdurre la farcia o il ripieno in un pezzo di carne, in un volatile, in un pesce o in vegetale.

Foderare (Chemiser)
Rivestire la parte interna di uno stampo con uno strato di farcia o di pasta, per modellare timballi o pâtés. Questa operazione è detta anche "addossare".

Fondi (Fonds)
Preparazioni liquide, ottenute dalla cottura prolungata di elementi nutritivi e aromatici, dalle quali traggono la loro origine le grandi salse madri o di base.

Fondo di cottura (Fond de cuisson)
Ciò che le carni, con il grasso di accompagnamento, lasciano sul fondo del recipiente durante la cottura.

Fontana (Fontaine)
Termine per disegnare la corona di farina che si mette sul tavolo di marmo o sulla spianatoia per iniziare la lavorazione di un impasto.

Friggere (Frire)
Cuocere alimenti diversi in abbondante olio o grasso bollenti rendendoli croccanti e dorati.

Frollare (Mortifier)
Si riferisce al tempo necessario (non meno di 4 giorni) che le carni macellate devono rimanere in frigorifero, prima del loro impiego, allo scopo di intenerirle.

Giuliana (Julienne)
Modo di tagliare sostanze come carni, pollame, funghi, prosciutto, lingua, ortaggi ecc…, in modo che assomiglino a corti vermicellini.

Gratinare (Gratiner)
Rendere dorata e croccante la superficie di una vivanda, con l'azione del calore del forno o della salamandra.

Gratellare (Griller)
Cuocere alla griglia carni, pesci, pollame, o altro.

Glassare (Glacer)
Sistema di cottura delle carni da macello, del pollame o di alcuni vegetali. Si dice pure glassare il sottoporre al calore del forno o della salamandra pesci già cotti per renderli più lucidi.
Infine glassare è l'operazione di ricoprire torte, pasticcini con fondenti diversi.

Imbrigliare (Brider)
Legare con lo spago, per mezzo di un ago da cucina o altro mezzo, le ali e le cosce di un volatile, affinchè non si deformi durante la cottura.

Impanare (Paner)
Passare carni, pesci, crocchette od altro nella mollica di pane fresca o rafferma grattugiata, dopo averli spolverati con della farina e immersi nell'uovo sbattuto.

Incidere (Inciser)
Praticare piccoli tagli su carni e su pesci per abbreviare la cottura.

Incorporare (Incorporer)
Unire ad un apparecchio o ad un composto un altro elemento amalgamandolo.

Infiammare (Enflammer)
Bagnare una preparazione con brandy o con un liquore riscaldato e dargli fuoco sino alla naturale estinzione o quasi della fiamma.

Infusione (Infusion)
Immergere carni o pesci in un liquido preparato con vini, vegetali, erbe aromatiche, spezie od altro.

Lardellare (Larder)
Steccare o infiggere filetti di lardo più o meno grossi nell'interno delle carni, usando aghi speciali da cucina detti lardellatori.

Legare (Lier)
Portare a densità voluta salse, creme, o altro, dando loro finezza e lucentezza, con elementi vari di legamento come: burro manipolato, farina, fecola, panna liquida, tuorli d'uova.

Lievitare (Fair lever la pâte)
Rendere gonfia una pasta con lievito di grano o birra, alla fine di poterla avere dopo la cottura tenera e leggera.

Lustrare (Lustrer)
Cospargere un velo di gelatina su preparazioni fredde (filetti di pollame o pesce, tartine ecc..)

Macerare (Macerer)
Porre in recipienti di porcellana, carni, pesci, ortaggi, con vini diversi, erbe aromatiche e spezie, lasciandoli macerare per qualche tempo.

Mantecare (Manier)
Lavorare una vivanda, incorporandovi anche altri elementi, finchè acquisti una morbidezza pari ad una pomata. Si dice anche mantecare un risotto o mantecare un gelato.

Mascherare (Enrober au masquer)
Ricoprire con uno strato di salsa, di gelatina o di altra sostanza legata la vivanda voluta.

Mazzetto guarnito (Bouquet garnì)

Può essere semplice o composto. Quello semplice è formato da sole erbe aromatiche, quello composto, oltre alle varie erbe aromatiche, può contenere sedano, carota.

Mirepoix

Dadolata composta di carote, sedano, cipolla della dimensione di 1 cm.x1 cm. Si può preparare anche una mirepoix denominata "grassa", aggiungendo alla stessa una dadolata di prosciutto, pancetta o lardo. Serve come fondo a diverse preparazioni di carni.

Mescolare (Mélanger)

Girare con un mestolo o con una spatola una minestra, una salsa, un apparecchio o qualsiasi altra preparazione culinaria.

Montare (Monter)

Sbattere con una frusta una salsa, uno zabaione, della panna liquida, dei bianchi d'uovo, una maionese, o apparecchi per pasticceria.

Passare (Passer)

Termine dai molti significati.
-Si dice passare al burro o all'olio carni, pesci o vegetali diversi.
-Si dice passare al setaccio una vivanda per renderla più minuta e raffinata.
-Si dice passare alla stamigna o al cornetto cinese per filtrare sughi, salse, creme e brodi.
-Si dice passare all'uovo carni, pesci, vegetali, destinati ad essere impanati.

Parare (Parer)

Dare una bella forma a tagli di carne, eliminando le parti grasse e nervose.

Pestare (Piler)

Pestare nel mortaio di pietra, carni, pollame, pesci, ed altre sostanze per ridurle in poltiglia.

Rapprendere (Saisir)

Far colorire immediatamente nell'olio, nel burro o in altro grasso bollente, carni o altre vivande, prima della loro cottura.

Ridurre (Réduire)

Condensare per evaporazione brodi o salse fino alla consistenza voluta.

Rinfrescare (Refroidir)
Immergere in acqua fredda vivande di ogni genere, dopo averle sbianchite o bollite.

Rinvenire (Revenir)
Passare sul fuoco perché prendano colore, con burro o con altro condimento, carni, vegetali, ma senza completarne la cottura.

Rosolare (Rissoler)
Far colorire all'inizio della cottura con condimento appropriato, a fuoco vivo o a fuoco lento, carni diverse e pollame, per poi continuare la cottura. Si dice anche "rinvenire".

Salmistrare (Salmisier)
Salatura delle carni di bue e di maiale, ottenuta sottoponendo le carni stesse a un bagno di sale e salnitro" salamoia", con l'aggiunta di erbe aromatiche , vegetali, e spezie, per un tempo che va dai 10- 12 giorni per le lingue di bue, ai 30- 45 giorni per i prosciutti.
Le salamoie si suddividono:
-Salamoia a secco,
-Salamoia liquida "con l'aggiunta di una parte di acqua"

Sbianchire (Blanchir)
Bollire per qualche minuto e in certi casi anche di più, senza completarne a cottura, carni varie, testina e piedini di vitello, interiora di pollame, animelle, vegetali diversi ecc….

Schiumare (Dépouiller)
Eliminare con un mestolo forato la schiuma e tutte le impurità che affiorano in superficie da un brodo o da una salsa in ebollizione.

Sgorgare (Dégorger)
Lasciare in acqua corrente frattaglie diverse, per liberarle dalle aderenze sanguigne.

Sobbollire (Mijoter)
Cottura appena percettibile di una sostanza, tenuta lontana dal fuoco vivo.

Sgrassare (Dégraisser)
Eliminare il grasso superfluo durante la lavorazione delle carni, oppure eliminare il grasso che è affiorato in superficie da liquidi caldi o freddi.

Sgocciolare (Egoutter)
Far colare attraverso un colapasta o un altro utensile, il liquido di cottura di sostanze varie.

Tornire (Tourner)
Dare una particolare forma con un coltellino a vegetali vari, patate, funghi.

Travasare (Transvaser)
Passare il liquido da un recipiente all'altro.

Trinciare (Trancher)
Tagliare carni o vivande diverse a fette o in pezzi.

Tritare (Hacher)
Passare attraverso il tritatutto vivande di ogni genere, oppure tritarle sul tagliere per mezzo di un coltello.

Velare (Napper)
Coprire la superficie di una vivanda con uno strato di salsa, oppure la superficie di un dolce con zucchero a velo.

Vuotare (Vider)
Togliere le interiora al pollame e ai pesci.

APPUNTI

APPUNTI