TERMINOLOGIA TECNICA DI CUCINA

Abbassare (Abaisser)	Stendere e appiattire qualsiasi impasto come pasta all'uovo, pasta sfogliata, pasta frolla ecc., col matterello sopra un tavolo spolverato di farina.
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.
Bollire (Bouillir)	Lessare in grande quantità di liquido qualsiasi genere di vivande.
Brunoise	Piccola dadolata di vegetali della dimensione di 4mm x 4mm, usata per guarnizioni diverse.
Cospargere (Saupoudrer)	Far cadere a pioggia su vivande in preparazione o già cotte, parmigiano, pane grattugiato, prezzemolo tritato e condimenti vari.
Condire (Assaisonner)	Insaporire vivande varie con olio, burro, grassi diversi, sale, spezie, aromi, al fine di rendere più piacevole il sapore delle vivande stesse.

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.
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.
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.
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.
Giuliana (Julienne)	Modo di tagliare sostanze come carni, pollame, funghi, prosciutto, lingua, ortaggi ecc…, in modo che assomigliano a corti vermicellini.
Gratinare (Gratiner)	Rendere dorata e croccante la superficie di una vivanda, con l'azione del calore del forno o della salamandra.
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.
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.
Incorporare (Incorporer)	Unire ad un apparecchio o ad un composto un altro elemento amalgamando.

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, per arrosti legare con spago
Mantecare (Manier)	Lavorare una vivanda, incorporando anche altri elementi, finché acquisti una morbidezza pari ad una pomata. Si dice anche mantecare un risotto o mantecare un gelato.
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 x 1 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.
Nappare (Napper)	Coprire la superficie di una vivanda con uno strato di salsa, oppure la superficie di un dolce con zucchero a velo.
Passare	Termine dai molti significati.

(Passer)	-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.
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.
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".
Sbianchire ("Blanchir)	Bollire per qualche minuto e in certi casi anche di più , senza completare la 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.
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.
Tritare (Hacher)	Passare attraverso il tritatutto vivande di ogni genere, oppure tritare sul tagliere per mezzo di un coltello.