

VOCABULAIRE *CULINAIRE*



A

ABAISSER

ETENDRE UNE PATE A L'AIDE D'UN ROULEAU A PATISSERIE OU D'UN LAMINOIR AFIN DE LUI DONNER L'EPAISSEUR DESIREE. CETTE PATE PREND LE NOM D'ABAISSE

ABATTIS

ORGANES ET EXTREMITES COMESTIBLES D'UNE VOLAILLE OU D'UN GIBIER A PLUMES : AILERONS, COU, TETE, PATTES, CŒUR, FOIE, GESIER.

ABATS

ORGANES ET EXTREMITES COMESTIBLES DES ANIMAUX DE BOUCHERIE : TETE, PIEDS, CERVELLE, AMOURETTE, TRIPES, FOIE, ROGNONS, CŒUR, LANGUE, RIS.

ABOYEUR

CUISINIER QUI ANNONCE A HAUTE VOIX LES COMMANDES DES BONS.

ABRICOTER

TERME DE PATISSERIE QUI CONSISTE A RECOUVRIR UN GATEAU OU UN ENTREMET D'UNE LEGERE COUCHE DE MARMELADE D'ABRICOT REDUITE, PARFUMEE A LA LIQUEUR ET PASSEE AU TAMIS FIN.

AIGUILLETES

FINES TRANCHES DETAILLEES SUR LA POITRINE D'UNE VOLAILLE OU D'UN GIBIER A PLUMES. MORCEAUX DE VIANDE PRIS SUR LE BŒUF (AIGUILLETTE BARONNE, AIGUILLETTE DE RUMSTEAK).

A L'ANGLAISE

CUIRE UN ALIMENT A L'EAU SALEE.

CUIRE UN POISSON OUVERT SUR LE DOS OU LEVE EN FILETS, PANE A L'ANGLAISE, A LA POELE AVEC DE L'HUILE ET DU BEURRE.

AMOURETTES

IL S'AGIT DE LA MOELLE EPINIÈRE DU BŒUF ET DU VEAU. TRES DELICATE, ELLE EST EMPLOYEE COMME GARNITURE DES BOUCHEES, TIMBALES, VOLS- AU-VENT.

ANGLAISE.

MELANGE D'ŒUFS BATTUS, DE SEL FIN, DE POIVRE ET D'HUILE, UTILISE POUR PANER DIVERS ALIMENTS (LEGUMES, POISSONS, ESCALOPES...).

APPAREIL

MELANGE DE DIFFERENTS ELEMENTS ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UNE PREPARATION (APPAREILS A SOUFFLES, A CREME RENVERSEE...). SYNONYME DE COMPOSITION.

AROMATISER

PARFUMER UNE PREPARATION DE CUISINE OU DE PATISSERIE AVEC UN AROME QUELCONQUE (CUMIN, THYM, VANILLE).

ON AROMATISE AUSSI LA PATISSERIE A L'AIDE DE LIQUEURS.

ARROSER

VERSER SUR UNE PREPARATION EN COURS DE CUISSON UN JUS, UNE SAUCE, UN CORPS GRAS, AFIN D'EVITER SON DESSECHEMENT.

ASPIC

METS FROID COMPOSE DE VIANDES, DE CRUSTACES, LEGUMES, POISSONS, FRUITS..., PRIS ET MOULES DANS UNE GELEE (ASPICS DE LANGOUSTE, DE FOIE GRAS, DE VOLAILLE).

ASSAISONNER

DONNER DU GOUT A UNE PREPARATION EN LUI AJOUTANT DU SEL, DU POIVRE OU DES EPICES.

B

BAIN-MARIE

CUISSON QUI CONSISTE A PLACER LE RECIPIENT CONTENANT LA PREPARATION DANS UN AUTRE RECIPIENT PLUS GRAND CONTENANT DE L'EAU ET MAINTENU AU BORD DE L'EBULLITION. PRINCIPE QUI PEUT EGALEMENT SERVIR A MAINTENIR CHAUD UNE PREPARATION DELICATE (SAUCES, GARNITURES...).

BARDER

ENVELOPPER PARTIELLEMENT OU TOTALEMENT D'UNE MINCE COUCHE DE LARD GRAS, UNE PIECE DE VOLAILLE, GIBIER, BOUCHERIE, POUR NOURRIR EN GRAS LA PIECE PENDANT LA CUISSON ET EVITER SON DESSECHEMENT.
GARNIR DE BARDES L'INTERIEUR D'UN MOULE A TERRINE.

BEURRE MANIE

BEURRE EN POMMADE MELANGE AVEC LA MEME QUANTITE DE FARINE. IL EST UTILISE COMME ELEMENT DE LIAISON POUR RECTIFIER LA CONSISTANCE D'UNE SAUCE.

BEURRER.

AJOUTER DES PARCELLES DE BEURRE PAR PETITE QUANTITE DANS UNE PREPARATION (SAUCE, POTAGE...).

ENDUIRE DE BEURRE FONDU OU RAMOLLI A L'AIDE D'UN PINCEAU, LES PAROIS D'UN MOULE OU D'UN CERCLE A TARTE, LE FOND D'UN PLAT DE SERVICE, UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISE..., AFIN D'EMPECHER LES METS D'ATTACHER AU RECIPIENT OU DE SECHER.

BLANC

PREPARATION LIQUIDE COMPOSEE D'EAU, DE FARINE, DE SEL, D'HUILE, DE JUS DE CITRON UTILISEE POUR LA CUISSON DE CERTAINS ALIMENTS (FONDS D'ARTICHAUTS, TETE DE VEAU...) AFIN QU'ILS NE NOIRCISSENT PAS A LA CUISSON.

(CUIRE A) BLANC

OPERATION QUI CONSISTE A CUIRE UNE CROUTE VIDE, POUR UNE TARTE PAR EXEMPLE, QUI SERA GARNIE ENSUITE AVEC LES FRUITS (AU SIROP) QUI NE SUBIRONT PAS LA CUISSON.

BLANCHIR

OPERATION QUI CONSISTE A METTRE UN ALIMENT SOIT :

-DANS DE L'EAU FROIDE ET DE LA PORTER A L'EBULLITION PENDANT UN TEMPS VARIABLE SUIVANT L'ALIMENT A TRAITER.

-DANS DE L'EAU EN EBULLITION DANS LE BUT DE LE CUIRE.

CETTE OPERATION A DES BUTS DIFFERENTS :

*ENLEVER L'EXCES DE SEL (LARDONS)

*ELIMINER L'ACRETE DE CERTAINS LEGUMES (OIGNONS, CHOUX).

*RAFFERMIR ET EPURER LES OS, VIANDES, ABATS, VOLAILLES.

*ELIMINER UNE PARTIE DE LA FECULE CONTENUE DANS LA POMME DE TERRE.

EN PATISSERIE CE TERME SIGNIFIE TRAVAILLER VIGOREUSEMENT DES JAUNES D'ŒUF AVEC DU SUCRE JUSQU'A CE QUE CE MELANGE DEVIENNE PALE ET MOUSSEUX.

BLEU (CUIRE AU)

MODE DE CUISSON APPLIQUE AUX POISSONS D'EAU DOUCE COMME LA TRUITE ET QUI CONSISTE A PLONGER LE POISSON, SINON VIVANT, DU MOINS RIGOREUSEMENT FRAIS DANS UN COURT-BOUILLON BOUILLANT, **VINAIGRE**, SALE ET AROMATISE (THYM, LAURIER). DE CETTE FACON LA PEAU DU POISSON PREND UNE TEINTE AZUREE. EN GENERAL ON ACCOMPAGNE CES POISSONS DE BEURRE FONDU OU DE SAUCE HOLLANDAISE.

BLONDIR

FAIRE COLORER LEGEREMENT UN ALIMENT JUSQU'A OBTENTION D'UNE COULEUR BLONDE (OIGNONS, FARINE...).

BOUQUET GARNI

COMPOSITION CONSTITUEE D'HERBES AROMATIQUES : THYM, LAURIER, QUEUES DE PERSIL , PARFOIS DE CELERI BRANCHE, ATTACHEES ENTRE ELLES PAR QUELQUES TOURS DE FICELLE.

BRAISER.

CUIRE LENTEMENT UN ALIMENT AVEC UNE GARNITURE AROMATIQUE, DANS UNE QUANTITE DE LIQUIDE VARIABLE, A COUVERT ET A FOUR DOUX (CHOUX VERTS, AIGUILLETTE, LAITUE, JAMBON...).

BRIDER

MAINTENIR LE LONG DU CORPS LES MEMBRES D'UNE VOLAILLE OU D'UN GIBIER A PLUMES EN LEUR PASSANT UNE FICELLE A L'AIDE D'UNE AIGUILLE A BRIDER. CETTE OPERATION A POUR BUT DE DONNER UNE BONNE PRESENTATION A LA PIECE ET DE REGULARISER SA CUISSON.

BRUNOISE

TAILLAGE DE LEGUMES EN PETITS DES REGULIERS, SERVANT DE GARNITURE POUR CERTAINS POTAGES, FARCES, SAUCES .

BUISSON

MODE DE DRESSAGE EN PYRAMIDE DE CRUSTACES OU DE POISSONS (ECREVISSES, FRITURE D'EPERLANS...).

C

CANNELER

PRATIQUER DE PETITES CANNELURES A L'AIDE D'UN COUTEAU CANNELEUR A LA SURFACE DE CERTAINS FRUITS OU LEGUMES POUR AMELIORER LEUR PRESENTATION.

CARAMELISER.

- *ENDUIRE LE FOND ET LA PAROI INTERIEURE D'UN MOULE AVEC DU CARAMEL.
- *AJOUTER A UNE CREME OU A UN APPAREIL DE PATISSERIE DU SUCRE CUIT AU CARAMEL.
- *SAUPOUDRER DE SUCRE (GLACE OU SEMOULE) UNE PREPARATION ET LA SOUMETTRE A LA CHALEUR VIVE POUR EN ASSURER LA CARAMELISATION SUPERFICIELLE (GALETTES, BEIGNETS...).
- *PARFOIS SYNONYME DE PINCER (CARAMELISATION DES SUCS D'UNE VIANDE).

CHAPELURE

PAIN SECHE, EMIETTE ET PASSE AU TAMIS.

CHATRER

ELIMINER LE BOYAU CENTRAL DES ECREVISSES, EN TIRANT LA LAMELLE CENTRALE DE LA QUEUE AVANT DE LES CUIRE.

CHEMISER

APPLIQUER CONTRE LA PAROI INTERIEURE D'UN MOULE UNE COUCHE DE PATE, DE GELEE, DE GLACE, DE FARCE... AFIN DE REMPLIR LE VIDE AVEC UNE AUTRE COMPOSITION.

CHIFFONADE

FEUILLES D'OSEILLE OU DE LAITUE EMINCEES EN FINES LANIERES FONDUES AU BEURRE ET EMPLOYEES COMME GARNITURE (POTAGES, SAUCE).

CHIQUETER

MARQUER DE LEGERES ENTAILLES A L'AIDE D'UN COUTEAU D'OFFICE LE POURTOUR DE CERTAINES PIECES FEUILLETEES POUR FAVORISER LE SOUDAGE DE DEUX ABAISSES ET AMELIORER LA PRESENTATION (BANDES DE TARTES, ALLUMETTES...).

CISELER

- *FAIRE DE LEGERES ENTAILLES PEU PROFONDES SUR LA CHAIR D'UN POISSON AFIN D'EN FACILITER LA CUISSON.
- *COUPER EN TRES PETITS CUBES REGULIERS DES OIGNONS OU DES ECHALOTES.
- *COUPER EN FINES LANIERES DES FEUILLES D'OSEILLE OU DE LAITUE (VOIR CHIFFONADE).

CITRONNER.

FROTTER LA SURFACE DE CERTAINS FRUITS (POMMES, POIRES) OU DE CERTAINS LEGUMES (FONDS D'ARTICHAUTS, CELERI RAVE) AVEC DU CITRON POUR EVITER QU'ILS NOIRCISSENT AU CONTACT DE L'AIR OU PENDANT LEUR CUISSON.

CLARIFIER

OPERATION AYANT DES BUTS DIFFERENTS AMENANT TOUJOURS A UNE SEPARATION :

*FAIRE FONDRE DOUCEMENT DU BEURRE AU BAIN-MARIE AFIN DE LE SEPARER DES IMPURETES QUI REMONTENT A LA SURFACE ET DU PETIT LAIT QUI SE DEPOSE AU FOND DU RECIPIENT.

*SEPARER LES BLANCS DES JAUNES D'ŒUF.

*RENDRE CLAIR UN CONSOMME OU UNE GELEE AU MOYEN DE BLANCS D'ŒUF ET DE MAIGRE DE BŒUF HACHE ET D'UNE GARNITURE AROMATIQUE.

CLOUTER

*INTRODUIRE SUR LA SURFACE D'UNE VIANDE DE BOUCHERIE, D'UNE VOLAILLE OU D'UN POISSON DE PETITS BATONNETS DE TRUFFE, JAMBON, ANCHOIS, DE LANGUE ECARLATE...

*PIQUER DE CLOUS DE GIROFLE LA SURFACE D'UN OIGNON POUR UNE GARNITURE AROMATIQUE.

COLLER

DONNER PLUS DE CONSISTANCE A UN APPRET PAR ADDITION DE GELATINE OU DE GELEE (CHAUD-FROID, BAVAROIS...).

CORAIL

PARTIE DE L'ESTOMAC DE COULEUR ROUGE, DES LANGOUSTES, HOMARDS, SAINT JACQUES.

COMPOTER

CUIRE LONGUEMENT ET DOUCEMENT DES OIGNONS EMINCES OU DES POIVRONS AVEC UN CORPS GRAS JUSQU'A CE QUE LA PREPARATION PRENNE L'ASPECT D'UNE COMPOTE.

CONCASSER

*HACHER GROSSIEREMENT DU PERSIL, DU CERFEUIL, LA CHAIR DES TOMATES MONDEES ET EPEPINEES.

*COUPER EN MENUS MORCEAUX LES OS DE BOUCHERIE, LES ARETES DE POISSON.

*CASSER GROSSIEREMENT EN MORCEAUX DE LA GLACE VIVE.

CONFIRE

*CONSERVER DANS DU SUCRE, DE L'ALCOOL, DU VINAIGRE DIVERS FRUITS OU LEGUMES (CERISES, CORNICHONS, CITRONS).

*CUIRE ET CONSERVER DANS LEUR PROPRE GRAISSE CERTAINES VIANDES OU VOLAILLES (OIE, PORC, CANARD).

CONTISER

INCISER LEGEREMENT A CRU LA SURFACE DES FILETS D'UNE VOLAILLE, D'UN GIBIER A PLUMES, D'UN POISSON DE MANIERE A Y PLACER DES TRUFFES OU AUTRES ELEMENTS DECOUPES EN FORME DE CRETE.

CORNER

RECUPERER A L'AIDE D'UNE CORNE TOUTE LA PREPARATION SE TROUVANT A L'INTERIEUR D'UN RECIPIENT (PATE, FARCE, CREME).

CORSER

DONNER A UNE PREPARATION PLUS DE SAVEUR, DE GOUT SOIT PAR ADDITION D'ELEMENTS SAPIDES (GLACE DE VIANDE OU DE POISSON) , SOIT PAR REDUCTION.

COUCHER

DISPOSER REGULIEREMENT SUR UNE PLAQUE A PATISSERIE UNE PATE A CHOUX, UN APPAREIL A MERINGUE, UNE POMME DUCHESSE A L'AIDE D'UNE POCHE MUNIE D'UNE DOUILLE.

CREPINE

FINE MEMBRANE GRAISSEUSE QUI RECOUVRE L'ESTOMAC DES ANIMAUX DE BOUCHERIE ET PLUS SPECIALEMENT CELUI DU PORC. ON S'EN SERT POUR ENVELOPPER LA CHAIR A SAUCISSE ET FAIRE DES « CREPINETTES » ET POUR MAINTENIR PENDANT LA CUISSON TOUTE PREPARATION HACHEE.

CREVER

FAIRE BOUILLIR DU RIZ PENDANT 2 A 3 MINUTES AFIN D'ELIMINER UNE PARTIE DE L'AMIDON QU'IL CONTIENT POUR FACILITER SA CUISSON (RIZ AU LAIT).

D

DARNE

TRANCHE DE POISSON DE GROSSEUR VARIABLE TAILLEE SUR LES GROS POISSONS RONDS (MERLU, SAUMON...).

DEBRIDER

RETIRER APRES CUISSON LES FICELLES QUI MAINTENAIENT LES MEMBRES D'UNE VOLAILLE OU D'UN GIBIER DE PLUMES.

DECANTER

*TRANSVASER DELICATEMENT DANS UN AUTRE RECIPIENT DU BEURRE CLARIFIE PREALABLEMENT ECUME, DE MANIERE A LE SEPARER DU PETIT LAIT.

*SEPARER APRES CUISSON LES MORCEAUX DE VIANDE DE LA GARNITURE AROMATIQUE, EN LES DISPOSANT DANS UN AUTRE RECIPIENT.

DEGLACER

FAIRE DISSOUDRE A L'AIDE D'UN LIQUIDE (EAU, VIN, FOND, PORTO...) LES SUCS CAMELISES AU FOND DU RECIPIENT POUR CONFECTIONNER UN JUS OU UNE SAUCE.

DEGORGER

*LAISSER TREMPER DANS DE L'EAU COURANTE CERTAINS ALIMENTS (ABATS, VIANDES, POISSONS) AFIN D'ELIMINER UNE PARTIE DES IMPURETES ET DU SANG QU'ILS CONTIENNENT.

*ELIMINER DE CERTAINS LEGUMES (CONCOMBRE, CHOU) UNE PARTIE DE LEUR EAU DE VEGETATION, EN LES SAUPOUDRANT DE SEL FIN.

DEGUISER

RECOUVRIR DE FONDANT, DE CHOCOLAT, DE CAMEL, DE PATE D'AMANDE DES FRUITS FRAIS OU SECS.

DEGRAISSER

*SUPPRIMER L'EXCEDENT DE GRAISSE D'UN MORCEAU DE VIANDE.

*ELIMINER LA GRAISSE QUI SE FORME A LA SURFACE D'UNE SAUCE D'UN FOND...

DEROBER

RETIRER LA PEAU DES FEVES.

DENERVER

ELIMINER LES NERFS D'UNE VIANDE OU LES TENDONS D'UNE VOLAILLE.

DEPOUILLER

*RETIRER LA PEAU D'UN LAPIN OU D'UN GIBIER DE POIL ET EVENTUELLEMENT D'UN POISSON.

*RETIRER TOUTES LES IMPURETES QUI PENDANT L'EBULLITION D'UN FOND OU D'UNE SAUCE MONTENT A LA SURFACE.

DESARETER

ENLEVER L'ARETE PRINCIPALE DES POISSONS TRAITES ENTIERS.

DESOSSER

ELIMINER LES OS D'UNE VIANDE DE BOUCHERIE, D'UNE VOLAILLE OU D'UN GIBIER.

DESSECHER

TRAVAILLER UNE PATE OU UNE PUREE SUR LE FEU JUSQU'A L'EVAPORATION PARTIELLE DE L'EAU DE CONSTITUTION.

DESSERT

ENSEMBLE DES PLATS NON CONSOMMES QUI RESTENT APRES CHAQUE SERVICE.

DETENDRE

AJOUTER UN LIQUIDE A UNE PREPARATION (SAUCE, CREME, POTAGE) DE MANIERE A LUI DONNER UNE CONSISTANCE PLUS FLUIDE.

DETREMPE

PATE COMPOSEE DE FARINE, D'EAU ET DE SEL SERVANT A LA CONFECTION DE LA PATE FEUILLETEE.

DORER

BADIGEONNER LA SURFACE D'UNE PATE AVEC DE L'ŒUF BATTU (DORURE) AFIN D'EN FAVORISER LA COLORATION PENDANT LA CUISSON.

DUXELLES

HACHIS DE CHAMPIGNONS DE PARIS, D'ECHALOTES SAUTES DANS DU BEURRE. LA DUXELLES PEUT ETRE UTILISEE COMME COMPLEMENT D'UNE SAUCE, COMME GARNITURE OU COMME FARCE.
IL SEMBLERAIT QUE LA VARENNE, OFFICIER DE BOUCHE DU MARQUIS D'UXELLES, EN SOIT A L'ORIGINE.

E

EBARBER

*ELIMINER LES NAGEOIRES D'UN POISSON.
*ENLEVER LES PETITES ARETES (BARBES) DU POURTOUR DES POISSONS PLATS CUIITS ET SERVIS ENTIERS.
*SUPPRIMER LES FILAMENTS DE BLANC D'ŒUF AUTOUR D'UN ŒUF POCHE.

ECAILLER

ENLEVER LES ECAILLES D'UN POISSON

ECALER

ELIMINER LA COQUILLE DES ŒUFS DURS OU MOLLETS.

ECORCHER

RETIRER LA PEAU D'UNE ANGUILE.

ECOSSER

ENLEVER LA COSSE DE CERTAINS LEGUMINEUSES (PETITS POIS, HARICOTS EN GRAINS).

ECUMER

ELIMINER A L'AIDE D'UNE ECUMOIRE, L'ECUME QUI SE FORME A LA SURFACE D'UNE PREPARATION LIQUIDE EN EBULLITION (BLANQUETTE, POT AU FEU...).

EFFILER

*EPLUCHER LES HARICOTS VERTS EN ENLEVANT LES FILS.
*COUPER EN TRES FINES LAMELLES DANS LE SENS DE LA LONGUEUR DES AMANDES OU DES PISTACHES.

EGOUTTER

METTRE UN ALIMENT DANS UNE PASSOIRE OU UN CHINOIS POUR ELIMINER L'EAU QU'IL CONTIENT.

EMINCER

DETAILLER UN FRUIT, UN LEGUME OU UNE VIANDE EN TRANCHES MINCES.

ENROBER

RECOUVRIR UNIFORMEMENT UN ALIMENT D'UNE ENVELOPPE PROTECTRICE (PATE A FRIRE, FONDANT, CHOCOLAT, GLACE DE VIANDE...).

ESCALOPER

DETAILLER DE BIAIS DES TRANCHES OU DES MORCEAUX PLUS OU MOINS EPAIS, DE LEGUMES, DE VIANDES OU DE POISSONS.

ETUVER

CUIRE DOUCEMENT A COUVERT, SANS MOUILLEMENT, A L'AIDE D'UN CORPS GRAS, CERTAINES PREPARATIONS.

EVIDER

ENLEVER L'INTERIEUR D'UN LEGUME OU D'UN FRUIT EN VUE DE SA PREPARATION (BEIGNETS DE POMME, ORANGES GIVREES, TOMATES FARCIES).

EXPRIMER

ELIMINER D'UN FRUIT LE JUS ET LES SEMENCES EN LE PRESSANT FORTEMENT (CITRON, ORANGE, TOMATE...).

F

FARCIR

REEMPLIR L'INTERIEUR DE CERTAINES PREPARATIONS (VIANDE DE BOUCHERIE, VOLAILLE, GIBIER, POISSON, LEGUME) AVEC DES FARCES DIVERSES.

FARINER

*PASSER DANS LA FARINE UN POISSON, UNE VIANDE, UNE VOLAILLE OU UN LEGUME AVANT DE LES CUIRE OU DE LES PANER.

*SAUPOUDRER DE FARINE UNE PLAQUE OU UN MOULE A PATISSERIE AVANT D'Y METTRE UNE PATE OU D'Y VERSER UN APPAREIL.

FESTONNER

GARNIR LES BORDS D'UN PLAT DE SERVICE AVEC DIFFERENTS ELEMENTS DECORATIFS (MOTIFS EN GELEE, CROUTONS DE PAIN DE MIE FRITS, CITRONS CANNELES...).

FICELER

ENTOURER AVEC QUELQUES TOURS DE FICELLE UNE VIANDE, UN POISSON, OU DES LEGUMES AFIN DE LES MAINTENIR PENDANT LA CUISSON.

FILETER

LEVER LES FILETS D'UN POISSON.

FLAMBER

*PASSER RAPIDEMENT A LA FLAMME UNE VOLAILLE OU UN GIBIER DE PLUMES AFIN DE LES DEBARASSER DU DUVET RESTANT APRES LE PLUMAGE.

*ARROSER UNE PREPARATION CULINAIRE CHAUDE D'UN ALCOOL OU D'UNE LIQUEUR ET L'ENFLAMMER POUR SA FINITION (CREPES) OU POUR LA CONFECTION D'UNE SAUCE (HOMARD A L'AMERICAINE...).

FLANQUER

DISPOSER DE PART ET D'AUTRE D'UNE PIECE MAITRESSE, D'AUTRES ELEMENTS DE GARNITURE DE MEME NATURE QUE LA PIECE.

FONCER

*GARNIR LE FOND ET LES PAROIS D'UN MOULE OU D'UN CERCLE A TARTE AVEC UNE ABAISSE DE PATE.

*GARNIR LE FOND D'UN RECIPIENT DE COUENNES DE LARD ET D'UNE GARNITURE AROMATIQUE AVANT DE BRAISER UN ALIMENT.

FONTAINE

FARINE DISPOSEE EN CERCLE SUR UN MARBRE A PATISSERIE.

FOUETTER

BATTRE ENERGIQUEMENT A L'AIDE D'UN FOUET UN APPAREIL POUR LE RENDRE PLUS HOMOGENE OU DES BLANCS D'ŒUF POUR LES MONTER EN NEIGE.

FOULER

PASSER AU CHINOIS UNE PREPARATION EN APPUYANT FORTEMENT AVEC UN POCHON POUR EN EXPRIMER LE MAXIMUM.

FRAISER

ECRASER UNE PATE (BRISEE, SABLEE) EN LA POUSSANT AVEC LA PAUME DE LA MAIN, AFIN DE LA RENDRE PLUS HOMOGENE.

FRAPPER

ABAISSE RAPIDEMENT LA TEMPERATURE D'UNE PREPARATION EN LA PLACANT DANS UN BAIN DE GLACE VIVE ADDITIONNE DE SEL.

FREMIR

PORTER UN LIQUIDE PRESQUE A EBULLITION.

FRIRE

CUIRE DIFFERENTS ALIMENTS EN LES PLONGEANT DANS UN BAIN DE FRITURE CHAUFFE A DES TEMPERATURES VARIEES SELON LES PREPARATIONS.

G

GARNITURE.

- *AROMATIQUE : DIVERS LEGUMES (CAROTTES, OIGNON, TOMATES, CELERI...) DESTINES A RENFORCER LA SAVEUR D'UNE PREPARATION.
- *ELEMENTS DIVERS PLACES AUTOUR D'UNE PIECE (VOLAILLE, VIANDE, POISSON, GIBIER) OU SERVIS A PART DANS UN PLAT OU DANS UN LEGUMIER.

GASTRIQUE

MELANGE DE SUCRE ET DE VINAIGRE BLANC CUIT JUSQU'A LEGERE CARAMELISATION SERVANT A LA CONFECTION DE SAUCES ACCOMPAGNANT DES PREPARATIONS CHAUDES COMPORTANT DES FRUITS (CANARD A L'ORANGE).

GLACER

- *FORMER UNE COUCHE BRILLANTE SUR UNE PIECE POEELE EN L'ARROSANT DE SON JUS DE CUISSON A L'ENTREE D'UN FOUR OU SOUS UNE SALAMANDRE.
- *NAPPER UN ENTREMETS, UN GATEAU AVEC DU FONDANT.
- *SAUPOUDRER ET FAIRE CARAMELISER UN GATEAU AVEC DU SUCRE GLACE.
- *CUIRE DES LEGUMES (PETITS OIGNONS, CAROTTES TOURNEES...) DANS UNE SAUTEUSE AVEC DE L'EAU, DU BEURRE, DU SEL ET DU SUCRE.
- *PASSER RAPIDEMENT SOUS LA SALAMANDRE UNE PREPARATION COMPORTANT UNE SAUCE POISSON MONTEE AU BEURRE POUR QU'IL SE FORME A LA SURFACE UNE PELLICULE BRILLANTE.

GRAINER

- *SE DIT DE BLANCS D'ŒUF FOUETTES DONT LA MASSE MANQUE DE COHESION ET FORME UNE QUANTITE DE PETITS GRAINS.
- *ETAT D'UN SIROP DE SUCRE INSUFFISAMMENT GRAISSE QUI SE CRISTALISE.

GRAISSER

- *ENDUIRE UN MOULE OU UNE PLAQUE A PATISSERIE D'UN CORPS GRAS AFIN D'EVITER AUX ALIMENTS DE COLLER.
- *AJOUTER DANS UN SIROP DE SUCRE UNE CERTAINE QUANTITE DE GLUCOSE OU DE CREME DE TARTRE POUR L'EMPECHER DE GRAINER.

GRATINER

SAUPOUDRER UNE PREPARATION DE GRUYERE, DE PARMESAN OU DE MIE DE PAIN ET LA PASSER AU FOUR TRES CHAUD OU SOUS LA SALAMANDRE AFIN D'OBTENIR UNE COUCHE DOREE.

GRILLER

- *CUIRE UN ALIMENT A L'ACTION DIRECTE DE LA CHALEUR (GAZ, CHARBON DE BOIS, ELECTRICITE).
- *FAIRE LEGEREMENT COLORER AU FOUR, EN LES REMUANT FREQUEMMENT DES AMANDES EFFILEES.

H

HABILLER

PREPARER UNE VOLAILLE OU UN POISSON AVANT LEURS DIFFERENTS APPRETS CULINAIRES.
POISSON : EBARBER, ECAILLER, VIDER, LAVER.
VOLAILLE ET GIBIER DE PLUMES : FLAMBER, PARER, VIDER, BRIDER.

HACHER

REDUIRE EN PETITS MORCEAUX A L'AIDE D'UN COUTEAU, D'UN CUTTER OU D'UNE MACHINE A HACHER, DIVERS ALIMENTS.

HATELET

TIGE DE METAL, DECOREE SERVANT A MAINTENIR UN DECORS SUR UNE GROSSE PIECE.

HISTORIER

DECORER UN ELEMENT DE PRESENTATION (TOMATE, CITRON, ŒUF DUR) EN LE TAILLANT EN « DENTS DE LOUP », AVANT DE LE METTRE EN PLACE POUR ORNER UNE PREPARATION CULINAIRE. CE TRAVAIL SE REALISE AVEC UN COUTEAU D'OFFICE.

I

IMBIBER

ARROSER UN BISCUIT AVEC UN SIROP, UN ALCOOL OU UNE LIQUEUR AFIN DE LE PARFUMER ET DE LE RENDRE PLUS MOELLEUX (MOKA, SAVARIN).

IMBRIQUER.

DECORER LA SURFACE DE CERTAINES PREPARATIONS (VOLAILLE, POISSON, JAMBON) DE LAMELLES DE TRUFFE, DE COURGETTE, DE BLANCS D'OEUF, EN LES RECOUVRANT A LA MANIERE DES ECALLES D'UN POISSON.

INCISER

PRATIQUER A L'AIDE D'UN COUTEAU TRANCHANT DES ENTAILLES PEU PROFONDES SUR LES POISSONS DESTINES A ETRE GRILLES OU FRITS POUR FACILITER LA CUISSON.

J

JULIENNE.

TAILLE EN FINES LANIERES DE CERTAINS ALIMENTS (CAROTTES, NAVETS, LANGUE ECARLATE, ZESTES D'ORANGE ET DE CITRON...) UTILISEE EN GARNITURE DE POTAGE OU DE SAUCE.

L

LARDER

INTRODUIRE A L'AIDE D'UN LARDOIRE DE GROS BATONNETS DE LARD GRAS DANS UNE PIECE DE VIANDE.

LEVER

*PRELEVER A L'AIDE DE CUILLERES SPECIALES SUR CERTAINS LEGUMES OU FRUITS (MELON, CONCOMBRE, CAROTTE, POMMES DE TERRE...) DE PETITS MORCEAUX CALIBRES.
*ENLEVER A L'AIDE D'UN COUTEAU LES FILETS D'UN POISSON OU LES MEMBRES D'UNE VOLAILLE.

LIER

DONNER A UNE PREPARATION LIQUIDE (SAUCE, POTAGE, JUS) UNE CERTAINE CONSISTANCE, EN AJOUTANT UN ELEMENT DE LIAISON (JAUNE D'ŒUF, SANG, FECULE, BEURRE MANIE...).

LIMONER.

IMMERGER DANS DE L'EAU VINAIGREE ET LAVER A L'EAU FROIDE DES CERVELLES CRUES AFIN DE RETIRER LES PETITS CANAUX CONTENANT ENCORE DES PARTICULES DE SANG.

LUSTRER

RECOUVRIR LA SURFACE D'UNE PREPARATION D'UN ELEMENT POUR LUI DONNER DU BRILLANT.

*A FROID : GELEE

*A CHAUD : BEURRE CLARIFIE

LUTER

SOUDER LE COUVERCLE D'UN RECIPIENT A L'AIDE D'UNE PATE DENOMMEE REPERE, COMPOSEE D'EAU ET DE FARINE, POUR OBTENIR UNE CUISSON A L'ETOUFFEE.

M

MACERER

METTRE DES FRUITS A TREMPER UN CERTAIN TEMPS DANS UN PEU D'ALCOOL, DE LIQUEUR OU DE VIN AFIN QU'ILS S'IMPREGNENT DU PARFUM DE CEUX CI.

MANCHONNER

METTRE A NU L'EXTREMITE D'UN OS SUR UN ELEMENT CRU, AFIN D'OBTENIR UNE MEILLEURE PRESENTATION ET DE POUVOIR Y INTRODUIRE UNE PAPILOTE OU UN MANCHON.

MARINER.

METTRE UN ALIMENT (POISSON, GIBIER, VOLAILLE, VIANDE) PENDANT UN CERTAIN TEMPS DANS UNE COMPOSITION LIQUIDE AROMATISEE AFIN D'ATTENDRIER ET DE PARFUMER SA CHAIR.

MARQUER.

PREPARER TOUS LES INGREDIENTS NECESSAIRES A LA REALISATION D'UN PLAT ET DEMARRER SA CUISSON.

MATIGNON

GARNITURE AROMATIQUE TAILLEE EN PAYSANNE ET SUEE AU BEURRE.

MIGNONETTE

POIVRE GROSSIEREMENT ECRASE.

MIJOTER.

CUIRE DOUCEMENT A PETIT FEU.

MIREPOIX.

GARNITURE AROMATIQUE TAILLEE EN CUBES SERVANT DE BASE AROMATIQUE A UNE PREPARATION GENERALEMENT EN SAUCE.

MONDER (OU EMONDER)

ELIMINER LA PEAU DE CERTAINS LEGUMES OU FRUITS (TOMATE, PECHE, PISTACHE) EN LES PLONGEANT QUELQUES SECONDES DANS DE L'EAU BOUILLANTE.

MONTER.

*BATTRE UNE PREPARATION A L'AIDE D'UN FOUET (BLANCS D'ŒUF, GENOISE) AFIN D'Y INTRODUIRE DE L'AIR.

*INCORPORER UN CORPS GRAS NON MISCIBLE A UNE MATIERE EN FOUETTANT ENERGIQUEMENT (MAYONNAISE, HOLLANDAISE).

*MONTER AU BEURRE : INCORPORER DES PARCELLES DE BEURRE DANS UNE SAUCE EN DONNANT UN MOUVEMENT DE ROTATION AU RECIPIENT.

MORTIFIER

LAISSER REPOSER UNE VIANDE (RASSIR) AVANT SON EMPLOI AFIN D'ATTENDRIER SA CHAIR.

MOILLER.

AJOUTER UN LIQUIDE (EAU, VIN, BIÈRE, FOND...) A UNE PREPARATION AFIN DE LA METTRE EN CUISSON.

N

NACRER

PREMIERE PHASE DE CUISSON DU RIZ PILAF. L'AMIDON SUPERFICIEL SE TRANSFORME EN DEXTRINE ET LE RIZ ACQUIERT UNE TEINTE PROCHE DE LA NACRE.

NAPPER

VERSER UNE SAUCE SUR TOUTE LA SURFACE D'UNE PREPARATION AFIN DE LA RECOUVRIR LE PLUS UNIFORMEMENT QUE POSSIBLE.

P

PANER

RECOUVRIR ENTIEREMENT UN ALIMENT DE MIE DE PAIN FRAICHE OU DE CHAPELURE APRES L'AVOIR PASSE A L'ANGLAISE.

PARER

SUPPRIMER LES PARTIES NON COMESTIBLES OU NON PRESENTABLES D'UN ALIMENT.

PASSER.

FAIRE PASSER AU TRAVERS D'UN CHINOIS, D'UN TAMIS, D'UNE PASSOIRE OU D'UNE ETAMINE, UN FOND, UN JUS, UNE SAUCE, UNE CREME, UNE FARCE... POUR ELIMINER LES PARTIES NON CONSOMMABLES ET OBTENIR UNE PREPARATION PLUS FINE.

PATON

MORCEAU DE PATE NON DETAILLEE

PINCER

- *DECORER LA CRETE DE PATE DE CERTAINES PREPARATIONS (QUICHES, TARTES, PATES) A L'AIDE D'UNE PINCE A TARTE AFIN D'AMELIORER LA PRESENTATION.
- *COLORER LES SUCS D'UNE VIANDE AU FOND DU RECIPIENT DE CUISSON
- *COLORER DES OS AU FOUR AVANT LA REALISATION D'UN FOND BRUN.

PIQUER

- *FAIRE DES TROUS DANS UNE PATE A L'AIDE D'UNE FOURCHETTE OU D'UN PIQUE VITE AFIN D'EMPECHER LA FORMATION DE CLOQUES EN COURS DE CUISSON.
- *INTRODUIRE A L'AIDE D'UNE AIGUILLE A PIQUER DE PETITS BATONNETS DE LARD GRAS, DE TRUFFES, DE LANGUE ECARLATE... A LA SURFACE D'UNE PIECE.

PLUCHES.

FEUILLES DE CERFEUIL, DE PERSIL EMPLOYEES COMME ELEMENTS DE DECORATION.

POCHER.

CUIRE DANS UN LIQUIDE FREISSANT DIFFERENTS ALIMENTS (ŒUF, POISSON, VIANDE, FRUIT...).

POELER

- *CUIRE UN ALIMENT DANS UNE POELE AVEC UN CORPS GRAS.
- *CUIRE UNE VIANDE OU UNE VOLAILLE A COUVERT AVEC UN CORPS GRAS ET UNE GARNITURE AROMATIQUE.

POUSSER

FAIRE AUGMENTER DE VOLUME UNE PATE GRACE A L'ACTION D'UNE LEVURE.

Q

QUADRILLER.

- *FAIRE UN QUADRILLAGE A L'AIDE DU DOS DE LA LAME D'UN COUTEAU SUR CERTAINES PREPARATIONS CRUES(MERLAN A L'ANGLAISE, ESCALOPE PANEE...).
- *MARQUER CERTAINS ALIMENTS SUR UNE GRILLADE AFIN D'OBTENIR UN QUADRILLAGE.

R

RAFRAICHIR.

- *FAIRE COULER L'EAU FROIDE SUR DES ALIMENTS POCHEES (LEGUMES, VIANDES, POISSONS...) POUR LES REFROIDIR.
- *ENLEVER UNE MINCE TRANCHE SUR UN ALIMENT (VIANDE, CHARCUTERIE, SAUMON FUME) POUR REDONNER A CET ALIMENT UN ASPECT DE FRAICHEUR.

RAIDIR.

PASSER UNE VIANDE OU UNE VOLAILLE DANS UN CORPS GRAS CHAUD SANS LES LAISSER COLORER, AFIN DE RAFFERMIR LES CHAIRS. EX : FRICASSEE DE VOLAILLE.

RASSIR

VOIR MORTIFIER

REDUIRE

FAIRE EVAPORER EN PARTIE UN LIQUIDE POUR OBTENIR UN EPAISSISSEMENT OU LA CONCENTRATION DES SAVEURS.

REHAUSSER.

AUGMENTER LA SAVEUR D'UNE PREPARATION PAR L'ADJONCTION D'EPICES OU DE CONDIMENT

REVENIR

FAIRE COLORER UN ALIMENT DANS UN CORPS GRAS TRES CHAUD.

RISSOLER

RISSOLER DESIGNE UNE CUISSON COMPLETE POUR DES POMMES DE TERRE CUITES DANS DE L'HUILE.

ROMPRE

ARRETER MOMENTANEMENT LA FERMENTATION D'UNE PATE LEVEE EN LA TRAVAILLANT DE MANIERE A CE QU'ELLE REPRENNE SON VOLUME INITIAL.

ROTIR

CUIRE UN ALIMENT AU FOUR DANS UN RECIPIENT BAS AVEC DE LA MATIERE GRASSE OU A LA BROCHE.

ROUX

ELEMENT DE LIAISON COMPOSE EN PARTIES EGALES DE FARINE ET DE MATIERES GRASSES. SUIVANT LE STADE DE CUISSON, IL PEUT ETRE BLANC, BLOND OU BRUN.

RUBAN

ETAT D'UN APPAREIL FORTEMENT TRAVAILLE AU FOUET ET QUI FORME UN CORDON EPAIS EN RETOMBANT EX : GENOISE.

S

SAIGNER

ENFONCER LA POINTE D'UN COUTEAU ENTRE LES YEUX D'UNE LANGOUSTE AFIN DE FAIRE COULER PAR LA FENTE L'EAU CONTENUE A L'INTERIEUR DE LA TETE.

SAISIR.

DEMARRER LA CUISSON D'UN ALIMENT A FEU VIF.

SALPICON

COMPOSITION DE PLUSIEURS ELEMENTS TAILLES EN PETITS CUBES ET MELANGES A UNE SAUCE.

SANGLER

METTRE AUTOUR D'UN MOULE REMPLI DE CREME GLACEE OU D'UN SORBET DE LA GLACE VIVE ADDITIONNEE DE GROS SEL AFIN D'OBTENIR LA CONGELATION DE L'APPAREIL.

SAUTER

CUIRE RAPIDEMENT DE PETITES PIECES DE VIANDE, DE POISSON, DE VOLAILLE OU DE LEGUMES DANS UN SAUTOIR OU UNE SAUTEUSE AVEC UN CORPS GRAS.

SINGER

SAUPOUDRER UN SAUTE OU UNE GARNITURE AROMATIQUE (SAUCE TOMATE) DE FARINE, AFIN D'OBTENIR LA LIAISON DE LA SAUCE.

SUER

FAIRE RENDRE L'EAU DE VEGETATION CONTENUE DANS UN LEGUME EN LE CHAUFFANT DOUCEMENT AVEC UN CORPS GRAS ET EN EVITANT TOUTE COLORATION.

T

TAILLER

COUPER UN ALIMENT AFIN DE LUI DONNER UNE CERTAINE FORME.

TAMISER

PASSER UNE DENREE AU TRAVERS D'UN TAMIS (FARINE, MIE DE PAIN, CHAIR DE POISSON).

TAMPONNER

METTRE A LA SURFACE D'UNE PREPARATION CHAUDE (SAUCE, POTAGE, CREME...) QUELQUES PARCELLES DE BEURRE AFIN D'EVITER LA FORMATION D'UNE PEAU SUR LE DESSUS.

TOMBER.

*FAIRE DIMINUER DE VOLUME UN ELEMENT RICHE EN EAU PAR L'ACTION DE LA CHALEUR (OSEILLE, OIGNON, LAITUE).

*REDUIRE UN FOND OU UN FUMET JUSQU'A L'OBTENTION D'UN LIQUIDE SIRUPEUX.

TOURER

TECHNIQUE DE TRAVAIL PERMETTANT LA CONFECTION DE LA PATE FEUILLETEE.

TOURNER.

DONNER UNE FORME REGULIERE A CERTAINS LEGUMES AFIN D'AMELIORER LEUR PRESENTATION ET DE FACILITER LEUR CUISSON.

TRAVAILLER

MELANGER A L'AIDE D'UNE SPATULE, D'UN FOUET, LES ELEMENTS D'UNE COMPOSITION AFIN DE LUI DONNER DU CORPS OU DE L'ONCTUOSITE.

TREMPER

*METTRE UN ALIMENT DANS DE L'EAU FROIDE (LEGUMES SECS, SALADES, FEUILLES DE GELATINE...)
*IMBIBER DE SIROP DES SAVARINS OU DES BABAS.

TRONCON

*MORCEAU REGULIER DE FORME CYLINDRIQUE (CAROTTE, CONCOMBRE...)
*MORCEAU DE POISSON ROND
*PORTION DE GROS POISSON PLAT (TURBOT)

TROUSSER

*RENTRE L'ARTICULATION DE LA PATTE ET DU GRAS DE CUISSE A L'INTERIEUR DES FLANS D'UNE VOLAILE OU D'UN GIBIER A PLUMES
*PIQUER, AVANT CUISSON, DANS LA NAGEOIRE CAUDALE, LES PINCES DES ECREVISSES OU DES LANGOUSTINES, AFIN D'AMELIORER LEUR PRESENTATION.

TURBINER.

VOIR SANGLER

V

VANNER

REMUER DOUCEMENT A L'AIDE D'UNE SPATULE EN BOIS UNE SAUCE, UNE CREME, UN APPAREIL LORS DE SON REFROIDISSEMENT AFIN DE CONSERVER LEUR VELOUTE ET D'EVITER LA FORMATION D'UNE PEAU.

VENAISONS.

DESIGNE LES GROS GIBIERS (SANGLIER, CERF...).

VOILER

RECOUVRIR CERTAINES PREPARATIONS DE PATISSERIE (FRUITS GIVRES, BOMBES GLACEES, CHARLOTTES GLACEES...) D'UN TRES FIN VOILE DE SUCRE FILE.

Z

ZESTE.

PARTIE COLOREE DE L'ECORCE DES AGRUMES PRELEVEE A L'AIDE D'UN COUTEAU ECONOMOME OU D'UN ZESTEUR.