

**ABATTE:** Golpeador de Carne de material inoxidable, con mango de madera. Tiene como función ablandar o darle forma a las carnes (aplastar).

**ABRILLANTAR:** Dar brillo con gelatina sin sabor, aceite o jugo de cocción.

**ACARAMELAR:** Bañar con Caramelo un Molde para Flan u otro postre.

**ACHICAR:** Acción de orden y limpieza al final del servicio.

**ADEREZO:** Condimentos varios que complementan una preparación. EJ: Dressing.

**ADORNAR:** Ornamentar para mejorar la presentación de un plato.

**ADOBAR:** Poner carnes en vino, vinagre, condimentos, hierbas, etc. Para darle un aroma especial.

**ADEREZAR:** Condimentar o Sazonar Carnes, Pescados, Verduras, etc.

**AHUMAR:** Exponer las carnes o pescados al humo para darles un sabor especial y prolongar su conservación.

**AHUMADO:** Método de conservación de alimentos por Humo.

**ALMIREZ:** Mortero de Metal.

**ALMIBAR LIVANO:** Se obtiene hirviendo al almíbar liviano hasta que tome consistencia más espesa. Se reconoce cuando es de pelo, porque al introducir y sacar con un tenedor o cuchara, el almíbar forma un hilo o pelo.

**ALBARDAR:** Envolver un alimento (carne u otro) en una lámina de tocino para evitar que se seque al cocerlo.

**AL VAPOR:** Guisar en una olla tapada con un poco de líquido.

**AMASAR:** Trabajar una masa para unir los ingredientes y darle la consistencia necesaria.

**ANGLAISE:** Torneado con forma de barril, debe pesar 40 gr.

**ANTIPASTO:** Aperitivo italiano; variedad de carnes, pescados y verduras.

**APANAR:** Envolver una preparación con un batido, antes de su proceso de cocción. Puede llevar Harina, Huevo batido y Pan Rallado es el batido a la inglesa, existe otros tipos de apanados también.

**APAGAR:** Significa bajar la Temperatura de una preparación por medio de un liquido, Licor, Vino o Caldo.

**APAREIL:** Mezcla para masa, Ej: masa para croquetas, papas duquesas, etc.

**APERITIVO:** Que sirve para abrir el apetito. Bebida estimulante (Vermouth Bitters o anizado).

**A PUNTO:** Es el punto justo de cocción Ej: verduras y carnes. Expresión Francesa que indica el Punto de Cocción es decir ni muy pasada ni cruda, deseado por el consumidor de carne y verduras, etc.

**A PUNTO DE NIEVE:** Forma de batir las claras de huevo hasta que adquieran la máxima **Consistencia**.

**AROMATIZAR:** Dar sabor a una preparación por medios de diversos condimentos esencias, hierbas o licores.

**AROMATICAS:** Especias que se emplean para realzar el sabor de una preparación.

**AREPA:** Torta de Maíz que sustituye al Pan en las Comidas, se consume en los Países Hispanoamericanos.

**ASPIC:** Es una jalea incolora de Vacuno, Ave o Pescado, que se prepara generalmente en moldes con la ayuda de gelatinas sin sabor o colapez. A la vez se le denomina a una preparación fría amoldada hecha con caldo magro, gelatina neutra y finos ingredientes (mariscos, aves, pescados, etc).

**ASPIC-GELEE:** Jalea clara hecha a partir de caldo espesado con gelatina.

**ATAR-ATADOS-AMARRAR-BRIDAR:** Amarrar Carnes, Aves, Pescados con el fin de darle una forma o conservarla durante el proceso de elaboración.

**AZAR AL HORNO:** Es un Método de Cocción, Procesar comestibles por acción de calor transmitido por aire caliente. Los alimentos cambian de aspectos y de sabor, se forma una costra por todo su contorno, cociéndose de afuera hacia dentro con su propio jugo.

**ASAR A LA PARILLA:** Es un Método de Cocción, operación que consiste en procesar comestibles por acción de aire caliente, el alimento es expuesto directamente al fuego, el uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo.

**ASAR A LA PLANCHA:** Es un Método de Cocción, Es igual a la de la parilla pero, en este caso, la cocción del alimento se logra por transmisión de calor a través de un metal caliente, el uso de la materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo.

**AZÚCAR LUSTRE:** Azúcar en Polvo (glasé)

**AZÚCAR RUBIO:** Azúcar crudo de color amarillento pardo y pegajosa al tacto.

**BACON:** Tocino entreverado de cerdo, sometido a procesos de salazón, adobo y ahumado; de origen Inglés.

**BALLOTINE:** Galantina servida caliente.

**BAÑAR:** Bañar con salsa, licores, jalea y otros ingredientes una preparación.

**BAÑO MARIA:** Método de cocción según el cual se llena un Recipiente que se usa con agua caliente hasta la mitad y se lleva a ebullición. Para mantener preparaciones o para calentar o cocer preparaciones suavemente. Es también un modo especial de cocción para los preparados que no deben hervir en recipientes colocados directamente sobre el fuego. (el cuidado es que el tiesto o fuente no toque el agua).

**BARDER-BARDAR-BARD:** Envolver con una lonja de tocino, cubriendo pedazos de carne, aves y pescados, con el objetivo de dar mayor sabor y evitar que se sequen o se quemé.

**BARON:** Nombre que reciben las dos piernas del cordero unidas. (silla).

**BASTON:** Corte rectangular de 6 a 7 cm, de largo por 1cm de ancho, se utiliza principalmente en las papas para frituras y en verduras para acompañamiento.

**BATATA:** Tubérculo conocido también con el nombre de papá dulce (camote).

**BATIR:** Batir las claras de huevo hasta el punto requerido, con un batidor manual o eléctrico.

**BAVAROIS:** Preparado de repostería hecho con una Crema Inglesa, Gelatina y Nata montada(crema batida). También se prepara con Leche Evaporada y Gelatina.

**BISQUE:** Preparación de marisco con su caldo de cocción y la caparazón de crustáceos finamente triturada y filtrada. Fondo, Sopa, especial como base de preparaciones posteriores preparada con puré de caparazón de langostino, camarones o jaibas.

**BEURRE-MANIE:** Mezcla de 50% de materia grasa y de 50% de harina, preparado en frío también se utiliza para espesar salsas y cremas. Esta mezcla se agrega sobre un líquido en ebullición trabajando enérgicamente con un batidor, sirve para espesar desde la base o para terminar de dar consistencia a una preparación que no alcanzo un espesor deseado, a la vez puede ser caliente.

**BLANQUEAR:** Método de cocción, que Significa dar un golpe de cocción a ciertos productos, en agua hirviendo y esperar que tome ebullición, para luego mantener su color natural al enfriarlos por agua fría, sobre todo en las verduras de pigmentación.

**BLINIS:** Especie de Crêpes hechos con una pasta de leche, harina, levadura y huevos.

**BLANQUETA:** Especie de ragout, hecho con diferentes tipos de carne.

**BLEU:** Palabra Francesa que indica el punto de Cocción (azul, es decir casi cruda en carnes).

También es la forma de preparar algunos pescados de agua dulce (truchas) que se introducen vivos en un court-bouillon , tomando la piel de estos con ligero color azulado.

**BOLLO:** Panecillo hecho con huevo, adicionado o no de otros ingredientes.

**BOUQUET:** Ramillete aromáticos o pequeños trozos de verduras como brócoli, coliflor, etc.

**BOUQUET GARNI:** Conjunto de verduras y hierbas que van atadas para realzar el sabor a las preparaciones como lo son los Fondos.

**BOUQUETIERE:** (de legumbres) verduras finas glaseadas, que se sirve como acompañamientos.

**BORTSCH:** Especialidad Rusa dentro de las Sopas que se prepara con carne de Vacuno, Pato,Tocino,Coles y Betarraga.

**BOULLABAISE:** Especie de Sopa típica en la costa mediterránea a base de Pescados y Mariscos.

**BRASEAR:** Es un Método de Cocción para carnes finas que se cuecen en salsa o en fondos, a fuego lento durante largo tiempo de cocción. Este método es lentamente, en un recipiente tapado, una carne con su Salsa.

**BROCHETA:** Carne de cualquier tipo o verduras pinchadas con alambre ( o mondadientes) y asadas a la parilla o fritas.

**BRAZO GITANO:** Bizcocho enrollado y relleno con Crema Pastelera.

**BRIDAR:** Nombre que tiene al amarrar las aves. Ej: Bridar el Pollo.

**BRUNOISE:** Corte exclusivo en frutas y verduras, etc. Son dados cuadrados pequeños de  $\frac{1}{2}$  cm por todos sus lados

**BUFFET:** Mesa sobre el cual se disponen los alimentos, dándoles alturas y una presentación divina, es donde los Chef muestran todas sus habilidades decorativas de montajes de acuerdo al estilo, existen Buffet Fríos, calientes, etc.

**CALDO:** Alimento líquido, mas o menos concentrado, que se obtiene por cocción en agua de carnes o huesos, con verduras y aromáticos.

**CALLOS:** Nombre que se le da a las guatitas lisas.

**CANAPÉ:** Un Hors d' Oeuvre (entremés) que consiste en un pequeño pedazo de pan o tostada de molde u otro, a menudo cortado en forma decorativa, aderezado con una pasta savorizada o con una cubierta.

**CAMISAR:** Cubrir el interior de un Molde con una capa fina de Gelatina para después poner un relleno.

**CAPARAZÓN:** Carcasa o cubierta que protege las partes blandas del cuerpo de ciertos animales como los Crustáceos EJ: Jaibas–Camarones, etc.

**CARAMELO:** Azúcar caramelizada, a punto de pelo para utilizar en algunas preparaciones, hecha con azúcar cocida con adicción de líquido. Además es el punto que alcanza al fundirse, adquiriendo un bonito color ambarino. Cuando se deja pasar este punto el azúcar se quema y desprende un olor y adquiere un sabor amargo. El azúcar quemado se emplea para colorante.

**CARAMELIZAR:** Calentar Azúcar hasta que se disuelvan y tome color café sin Quemarse.

**CARCAZA:** Caparazón, lo que queda, por ejemplo, en las aves una vez que se les ha quitado toda la carne.

**CASCOS:** También se llaman cuartos, generalmente se utiliza en papas, tomates, huevos duros, etc.

**CAVA:** Local o habitación donde son guardados principalmente los Vinos.

**CAYENA:** Pimienta rosada.

**CEBOLLA PIQUE:** Una combinación de cebolla, hoja de laurel y clavo de olor para dar sabor a las preparaciones, la hoja de laurel se coloca en la cebolla y se incrustan los clavos de olor.

**CEBOLLA BRULE:** Cebolla caramelizada para dar sabor y color a las preparaciones.

**CELSIUS:** Andrés Celsius (1701–1744), Físico Sueco, inventor del Termómetro  
Con escala en centígrados.

**CERNIR:** Hacer pasar un elemento en polvo, a través de un tamiz o cedazo, con el fin de deshacer grumos y airearlo.

**CEVICHE:** Pescado cocido o crudo y desmenuzado o en trocitos que se sazona, marinándolo con jugo de

limón y picante.

**CHACOLÍ:** Vino obtenido por fermentación de un Mosto de Uvas que no han madurado normalmente.

**CHAMBRÉ:** Expresión francesa que indica la acción de dejar los vinos en salsa o comedor y adquieran temperatura ambiente adecuada para su degustación.

**CHAMPIÑÓN:** Llamado también setas comestibles.

**CHAMUSCAR:** Quemar ligeramente aves faenadas por la parte exterior para proceder a su preparación.

**CHARDONNAY:** Tipo de cepa de la que se obtiene la uva para la elaboración del Champagne.

**CHATEAUBRIAND:** Filete obtenido del solomillo, cuyo peso oscila entre 350 y 600 gr., se sirve normalmente para 2 o 3 personas.

**CHATEAU:** Torneado en forma de barril, a un vegetal, este debe tener caras y puntas achatadas; además de pesar 60 gr.

**CHAUD-FROID:** Ciertas carnes frías, aves, etc. se cubren con una salsa Chaud-Froid, preparación cocida, pero servida en frío.

**CHEF:** Jefe de toda la sección de una cocina de un Hotel o Restaurante, etc.

**CHIFFONADE:** Corte muy fino aplicado a vegetales. Es más delgado que la juliana.

**CHINOIS-CHINO :** Es un colador en forma cónica de acero inoxi. O aluminio para filtrar todo tipos de preparaciones.

**CHIPS:** Tajadas redondas muy finas, se utiliza principalmente en papas fritas.

se puede hacer con un utensilio llamado Mandolina.

**CINCELAR:** Hacer incisiones en un pescado con el fin de facilitar su cocción.

**CIVET :** Especie de Ragout, que se puede preparar con carne de animales de caza (liebre, conejo, etc.) La salsa se liga con sangre.

**CLARIFICAR:** Limpiear una preparación de impurezas utilizando generalmente claras de huevo, verduras y carne, un fondo clarificado se llamaría consomé y también es la base para el aspic.

**COCER:** Concentración del sabor de un elemento liquido, mediante una disminución prolongada obtenida al fuego.

**CONCASSE:** Forma de trozar en cubos algunas verduras y frutas, eliminando la cáscara es decir pelado y sin semilla. Ej: Tomate Concassé.

**COINTREAU:** Licor digestivo original de Augers (Francia).

**COLOREAR:** Agregar aliños a una preparación, a fin de dar la determinada condimentación y color. Intensificar el color propio de los Alimentos mediante colorantes, Vegetales permitidos por el SNS

**CONFITAR:** Cocer frutas en almíbar.

**CONCASSE:** Tomates cortados en dados, sin su jugo.

**CONSOMÉ:** Caldo concentrado y clarificado confeccionado con carne, huesos y verduras.

**CORNET:** Cucuricho de papel antigraso que sirve como decorador.

**CORNET DE JAMÓN:** Rebanada de jamón en forma de cucuricho, cuyo interior se puede rellenar.

**CORTA PASTAS:** Molde liso o rizado de tamaño variable, que se utiliza para cortar o dar forma a las pastas o masas antes de ser cocidas.

**CORTEZA:** Parte exterior de la naranja, limón , etc. Y parte exterior del tocino, queso , etc.

**COULIS:** Coulís, concentración de tomate, obtenido por la cocción del mismo, sin adición de líquido. Si se trata de otra verdura o fruta, se completa con el nombre de la misma, a la vez les dicen que es un jugo de fruta. Ej. Coulis de betarraga, tomate, maracuya, frutilla, mango, etc.

**COURT BOUILLONS:** Es un caldo corto, de un método de cocción en base agua hirviendo, vinagre o vino blanco, perfumado con hierbas aromáticas y especies, que se utiliza en la cocción de Pescados y Mariscos. La proporción es de 100 cc de Vinagre por 1 Lt de líquido o 3 por 1 o al 10%.

**CRECY:** Nombre que reciben las preparaciones culinarias que llevan zanahorias. Pequeña ciudad Francesa famosa por la calidad de las zanahorias que cultivan.

**CREPS-CRÉPE-PANQUEQUE :** Preparación a base de batido de huevo, leche y harina (o sólo huevos batidos) y condimentado, que se vacía por pequeñas cantidades a una sartén caliente emantequillada, formando lámina. Fina seda de panqueque.

**CORCANTE:** Mezcla de caramelo caliente y almendras o nueces partidas que se deja enfriar y se muele en máquina o mortero. Se usa en pastelería y repostería.

**CROQUETA:** Pasta hecha con una salsa bechamel espesa a la que se agrega un picadillo de carne, verduras, jamón u otro.

Se forman pastelitos que se apanan y se fríen.

**CROMESQUIS:** Especie de croquetas envueltas en una pasta y fritas en abundante aceite.

**CROISSANT:** Variedad de pancito cuya masa va fermentada con levadura o hecho con pasta de hojaldre.

**CRUDITÉS:** Nombre francés que se da normalmente a los entremeses que se sirven o consumen crudos.

**CRUTONES:** Pan tostado, cortados en formas diferentes que acompañan como

Guarnición en Sopas,Cremas,etc.

**CUAJADA:** Masa gelatinosa obtenida por la acción del cuajo en la leche para fabricación de queso.

**CUAJAR:** Espesar caldos y salsas hasta solidificarlos, formando una capa cuajada sobre el alimento.

**CUBRIR:** Verter sobre una preparación una salsa o crema, de modo que quede cubierta.

**CURA:** Mezcla seca de sal, azúcar y condimentos para curar la carne o pescado antes de ahumarlos.

**DARNE:** Trozo de pescado, de gran tamaño, obtenido de las partes más selectas (Carne de Salmón), con espina y piel.

**DECANTAR:** Dejar reposar una preparación para recuperar la Salsa o líquido.

Puede ser también pasar lentamente un líquido de un recipiente a otro con el fin de separar los sedimentos o conchos.

**DEMIGLACE:** Fondo oscuro mas una doble reducción, se concentran sabores se puede utilizar de base para salsas, etc.

**DENTE (AL) :** Expresión italiana para indicar el grado preciso de cocción de las pastas alimenticias.

**DESAGUAR:** Dejar remojando un alimento en agua con vinagre o limón, para quitarle el sabor fuerte, Ej: riñones, guatitas, conejo, pavo, etc.

**DESANGRAR:** Introducir en agua o leche fría una carne o pescado para que pierda la sangre.

**DESGRASAR:** Retirar los excesos de grasa o aceite a un producto o preparación. Que quedan en la superficie Ej: Fondo ,Sopas y Salsas.

**DESGLASAR:** Retirar los jugos caramelizados en una budinera u olla y poner a fuego directo, recuperar todos los jugos caramelizados de una preparación agregándole vino u otro licor o simplemente agua.

**DESHUESAR:** Separar carne de los Huesos.

**DIABLOTINS:** Palabra francesa que sirve para designar a unas pequeñas rodajas de pan especial cubiertas de bechamel, espolvoreados con queso rallado y gratinados al horno, se utilizan para Sopas y Consomé.

**DILUIR:** Disolver o diluir una sustancia en un líquido.

**DOGNE:** Es un Medallón de Pescado con espina (centro).

**DORA:** Mezcla de yema con adición de agua o leche, para pasarle a ciertos productos para hornearlos y producir un tono hermoso en su piel.Ej: Masas. Generalmente se usa en pastelería.

**DRESSING:** Denominación inglesa para designar los aderezos que se utilizan en las ensaladas.

**DUXELLES:** Mezcla compuestas de champiñones, chalotas, perejil, todo picado muy fino, con esta se puede enriquecer ciertas farsas.

**ECLAIRS:** Denominación francesa que recibe un pequeño pastel hecho con pasta choux y relleno con crema.

**EFFILER–EFILAR:** Cortar algunos ingredientes en pequeñas láminas (almendras, pistachos, maní, nueces, etc).

**EMINCE:** Corte que se le aplica a la carne de 4cm de largo por 1 cm de ancho, es de exclusividad en el Cerdo y Vacuno.

**ENDIVIA:** Especie de lechuga o achicoria de origen belga que se sirve como ensalada, cocida, braceada, etc.

**ENHARINAR:** Pasar un producto por harina o impregnar un molde con ella.

También puede ser espolvorear harina sobre un Mesón, Masa o Usleros para evitar que se pegue.

**ENMANTEQUILLAR:** Untar con Mantequilla Molde, latas de horno o Forrar papel de mantequilla.

**ENMANTECAR:** Untar con Manteca Molde, latas de horno o Forrar papel de Mantequilla.

**EN SU PUNTO:** Cocción perfecta de los alimentos.

**ENTREMETS:** Denominación francesa que se le da a los postres de pastelería fríos o calientes.

**EQUILIBRIO:** Es la selección de los alimentos, color, métodos de cocción, formas, texturas y saborizantes o condimentos, que hay que tener presente como normas de presentación para un montaje de plato. Para utilizar métodos de preparación distintos llevándolos a una porcelana de manera mas atractiva.

**ESCA BECHE:** Procedimiento de conservación que consiste en sumergir durante un periodo más o menos largo en un líquido formado por vinagre fuerte y diversos condimentos, pescados (atún, sardinas), o carnes (perdices, conejo, etc).

**ESCALOPINES:** Pequeñas escalopas de ternera.

**ESCALOPA:** Corte delgado y generalmente se practica en carnes, puede ser apanado.

**ESCENCIAS:** Son líquidos obtenidos por la destilación de sustancias vegetales, los mas importante en cocina están el de Ajo, Champiñones, Perejil, Trufas, etc. En pastelería existen los de Pan de Pascua, Vainilla, Ron, etc.

**ESCURRIR:** Estilar o separar los líquidos de los sólidos.

**ESPALDILLA:** Pierna delantera de un vacuno, cordero y cabrito.

**EMPAREDADOS O CANAPES:** Son comidas compuestas hechas a base de un tipo de pan y uno o varios alimentos preparados. Se pueden servir fríos y calientes, también llamados Sándwiches.

**ESPECIES:** Se obtienen de varias partes de algunas plantas, por Ej: azafrán de las flores de azafrán; la canela de la corteza de la planta de canela. Las especies se pueden conseguir de dos formas; enteras y en polvo. Su función principal es la de dar aromas y sabor a las preparaciones.

**ESPOLVOREAR:** Salpicar con un producto en polvo (harina, azúcar flor, pimienta, sal u otro).

**ESPUMADERA:** Paleta agujerada que se utiliza para espumar (retirar espuma e impurezas de un líquido).

**ESPUMAR:** Quitar la espuma o la grasa de la superficie de un caldo, salsa, sopa o guiso. Se hace con espumadera o papel de cocina absorbente.

**ENSAIMADA:** Variedad de Bollo hecho con una masa adicionada de levadura.

**ENSALADAS:** Aumentan la variedad, el color, el gusto y el valor nutritivo de la comida, tiene como fin completar una comida y darle una mejor presentación, así como también para demostrar el talento artístico.

Son conjunto de vegetales montados en forma armoniosa sencilla y pulcra. Se clasifican en Simples, Mixtas y Compuestas.

**ESTOFAR:** Es un Método de Cocción donde se cocina a fuego suave con poco líquido. Se cocina en su propio jugo.

**ENTREMESES:** Pequeños bocaditos que pueden ser fríos o calientes de sabor apetitoso para comenzar un menú.

**ETAMINE:** Paño muy delgado que se destina para filtrar Sopas, Consomé., etc.

**EXPRIMIR:** Extraer con un exprimidor de plástico o eléctrico jugo de las frutas o algunas verduras.

**FARSAS:** Mezcla de ingredientes crudos o cocidos, molidos o picados, se usa como rellenos, bases de patés, terrinas, galantinas, etc.

**FARCIR-FARCI :** Rellenar con una mezcla (farce).

**FAHRENHEIT:** Gabriel Daniel Fahrenheit, físico Prusiano inventó un Termómetro que a los 32° F, el agua se congela y a los 212° F. El agua Hierve.

**FÉCULAS:** Sustancias almidón extraídas de algunos vegetales o cereales que sirven para espesar como el chuño, maicena, arroz, etc.

**FINAS HIERBAS:** Se conoce con este nombre al conjunto de plantas o hierbas aromáticas, tales como el perejil, perifollo, estragón, cebollín, etc.

**FILETE:** Trozo de carne o pescado, cortado fino y en forma de lámina.

**FILTRAR:** Colar o pasar por Cedazo.

**FLAMBEAR:** Prender fuego a una preparación por medio de un licor por lo general se prepara delante del cliente. Además es terminar una preparación agregando licores permitiendo que se enciendan, logrando un efecto especial.

**FLEURONS:** Pequeños trozos de Masa de Hoja de diversos formas que se usan como Garnitura.

**FLORECIMIENTO:** (con relación a la reconstitución de gelatina), período de reposo mientras la gelatina se prehidrata.

**FLUJO:** Es el sentido de movimiento o de flujo en un plato en donde se aporta frescura a través del dominio del equilibrio, la unidad, y el punto focal, pertenecientes a las normas de presentación de montajes.

**FOIS DE GRAS:** Hígado de ganso con grasa o del pato.

**FONDANTE:** Pasta que se obtiene por cocción de una mezcla que se prepara a base de azúcar humedecida con agua, hasta el punto de bola blanda (punto especial del Almíbar). Esta pasta se trabaja con espátula hasta tener una masa blanda.

**FONDUE:** Preparación de queso derretido y vino, o salsa, para untar con pan o carne saltada.

**FONDO:** Caldo obtenido de la cocción de carnes, legumbres y huesos que se utiliza en la preparación de

consumés, sopas, salsas y otros. Resultado de la Cocción de Huesos o Verduras también es llamado Caldo.

**FONDO DE PESCADO:** Caldo obtenido de la Cocción de restos del Pescado, Espina, Cola y Cabeza. Con Mirepoix, Vino Blanco y Jugo de Limón.

**FONDO DE CAZA:** Caldo obtenido de Huesos, cortes de Carne, Bouquet Garni, etc. (puede ser de Caza Menor y Mayor Ej: Conejo–Avestruz)

**FONDEAR:** Poner en el fondo de un azafate legumbres, tocino u otros alimentos, con el fin de que el preparado se haga encima de éstos.

**FÓSFORO:** Tiras finas y delgadas que se aplican en papas fritas, se puede hacer con un utensilio llamado Mandolina.

**FORRAR:** Puede llevar una capa de materia grasa en un recipiente o puede ser forrar un molde con papel de mantequilla u otro, etc.

**FRAPPÉ:** Helar fuertemente un ingrediente a través de contacto directo con Hielo. Molido Ej: Hielo Frappé.

**FREIR:** Cocinar en grasa o aceite caliente.

**FRICANDELLES:** Filetes en forma de discos preparados con carne de vaca picada, mezclada con migas de pan mojada, mantequilla, cebolla y huevos. Se forman los filetes y se fríen.

**FRUNER:** Ahumar

**FUMÉ:** Ahumado.

**FUMET:** Caldo concentrado o fondo que según los ingredientes empleados, pueden ser de pescado o caza, etc.

**GALANTINA:** Entrada elaborada con carnes y vísceras, pescados o mariscos, verduras, leche, crema, huevos. La mezcla de la preparación se cuece, envuelta en un paño o gasa en un caldo, luego se deja enfriar y se pinta con gelatina. Relleno envuelto en su propia piel.

**GARDE MANGER:** Chef lugar de cocina fría, el encargado de la preparación de alimentos fríos, incluidos ensaladas, buffet, etc.

**GARNITURA:** (guarnición), Es el ingrediente característicos de una preparación puede ser el acompañamiento de un plato o el que le da el nombre Típico, al palto.

**GAUFRETTES:** Tiene forma de rejilla, se obtiene con la ayuda de un utensilio llamada mandolina.

**GELATINA:** Sustancia incolora y transparente que se obtiene de las partes blandas de algunos animales o de sus huesos. Se utilizan en repostería y pastelería para abrillantar y dar consistencia.

**GLACES:** Son concentraciones fuertes de sabores de un fondo que se reduce a fuego lento hasta obtener una consistencia gelatinosa. Según el fondo que se reduce se obtienen, Ej: Fondo Vacuno, Glasé de Viande, Fondo Ave, Glasé de Volaille, etc.

**GLACEAR:** Cubrir un producto con algunas Salsas por lo general dulce. Puede ser también dorar suavemente en mantequilla derretida. Cubrir con almíbar, caramelo o fondat, en pastelería.

**GLACE DE VIANDE:** Es la reducción de una Salsa Oscura hasta obtener un concentrado o Jalea.

**GLUCOSA:** Azúcar sencilla extraída del Almidón en forma de almíbar y transparente.

**GRAPA:** Denominación italiana para el aguardiente de Orujo.

**GRATINAR:** Dorar la superficie de una preparación en un Horno o Salamandra muy caliente por corto tiempo, el producto siempre debe estar protegido por una Salsa o Queso Rallado.

**GRAVLAX:** Salmón curado con eneldo (estilo escandinavo) curado entre 3 a 7 días, también llamado interfiliado.

**GRILLE:** Asado a la parilla (grill), equipo que sirve para marcar las preparaciones como carnes, aves, cordero, verduras, frutas, etc.

(plancha acanalada).

**GRUMOS:** Pequeños corpúsculos que se forman al no mezclar correctamente un ingrediente.

**GUARNICIÓN:** Alimentos diversos que acompañan a las preparaciones culinarias, formando parte de ellas o bien aparte y que sirven de complemento al alimento principal. Acompañamientos del plato (papas, arroz, verduras, etc.)

**GUINDILLA:** Pimiento pequeño, muy picante.

**GUISTAR:** Alimento cortado menudo, se procesa en un comienzo en poca grasa y se termina con mucho líquido.

**GUISADOS:** Carne guisadas son aquellas que su preparación es sofriendo primero la carne con algunos ingredientes mas firmas y montar con harina, tomate concentrado, vino, aliños, agua o fondo calculando la cocción de la carne, agregar el resto de los ingredientes. Ej: Estofados, Ragout, Gulas, etc.

**HERVIR:** Cocer en líquido a temperatura de 100° C. Ebullición lenta y prolongada.

**HORNEAR:** Cocer en horno mediante calor seco.

**HOURS D' OEUVRE:** Es una selección de Entremeses Frío o Calientes.

**HIERBAS:** Son las hojas y ramas blandas de las plantas que no tienen forma o forma de madera, pueden ser obtenidas frescas, secas, en conserva o congeladas, aportan sabor, aroma y frescura a las preparaciones.

**INCISIÓN:** Corte muy superficialmente que se le aplica algunas verduras Ej: el Tomate antes de colocarlas en agua caliente para que desprendra más rápidamente la cáscara.

**INTENSIFICAR:** Realzar el sabor de una preparación.

**ITEMS:** Son el producto principal de un plato, que acompañado con salsa y guarnición, hacen de una sutileza la especialidad del cocinero.

**JALEA CON CARNE/ASPIC:** Gelatina con sabor, guarnecida con Carnes.

**JARDINERÍA:** Nombre de una guarnición que se compone de legumbres frescas como zanahoria, guisantes,

porotos verdes y otros, cortadas de diferentes formas.

**JULIANA:** Corte exclusivos en tiras delgadas de 4cm de largo por ½ cm de ancho. Se utiliza preferentemente para las Verduras.

**JUS:** Jugo que sale de la carne durante la cocción.

**KETA:** Caviar obtenido de los huevos rojos de Salmón.

**KETCHUP:** Condimento consistente en una salsa de tomates muy aliñada y con un característico sabor dulzaino.

**KEFIR:** Leche fermentada de origen Caucásico, preparada con leche de cabra o de oveja a la que se agregan granos de Kefir para acidificarla (especie de yoghurt).

**KURMIS:** Leche fermentada de origen Ruso, se elabora con leche de yegua, camella, burra y cabra.

**LARDAR:** Cubrir envolviendo con tajadas de Tocino, las carnes negras.

**LEUDAR:** Dar mayor volumen a una Masa a través de la Fermentación cual es activada por la Levadura y calor.

**LECHO:** Capa de alimentos diversos que se colocan en el fondo de fuentes y encima se sitúa un pescado, pollo, carnes de vacuno u otro (EJ: lecho o cama de cebolla para asar pescado).

**LIASON:** Mezcla de Yemas de huevo con crema de leche, que sirve para afinar, Suavizar y enriquecer una preparación.

**LIGAR:** Dar consistencias a una preparación por medio de un agente espesante puede ser de féculas, Maicena, Harina, Yema de Huevo, crema, sangre, etc.

**LIMPIAR:** Ceremonia del Cocinero antes, durante y después de la elaboración de productos, una buena higiene hace al cocinero tener orden e higiene en todas las etapas de desarrollo dentro de una Cocina.

**LIOFILIZACIÓN:** Método de conservación de alimentos, consiste en extracción de la humedad que contienen mediante congelación y sublimación. Los alimentos como verduras quedan de muy buen aspecto (color, textura, sabor).

**LUSTRAR:** Dar brillo a pasteles con Jaleas y Mermeladas.

**MACERAR:** Dejar un producto en abundante Licor o aromatizantes para realzar o mejorar su sabor. (adobar en líquidos). Puede ser vinagre, jugo de limón, etc.

**MAITRE:** Encargado del comedor de un hotel o restaurante.

**MAJAR:** Machacar.

**MANDOLINA:** Utensilio para cortar papas u otras legumbres en láminas o rodajas muy finas como Juliana.

**MANGA:** Utensilio de género plastificado con boquillas de distintas formas usado en cocina y pastelería.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Cualquier persona natural que tenga contacto directo o no con los

alimentos, ya sean crudos o cocidos.

**MANTEQUILLAS COMPUESTAS:** Mezcla de materias grasas, adicionadas con diversos ingredientes crudos o cocidos. Se usan para acompañar carnes, salsa, o base de canapés.

**MARINADAS:** Es el conjunto de ingredientes aromáticos a base de hierbas frescas, licores, jugos o esencias, condimentos, aceites, etc. Que tienen como resultado realzar y conservar el sabor a los productos tales como pescados, carnes, galantinas, etc.

**MARINAR:** Poner Carnes o Pescados en Vino o Jugo de Limón y Hierbas aromáticas. Su función es ablandar, preservar y saborizar el producto.

**MATELOTE:** Preparación de pescados estofados en vino blanco o tinto acompañado de champiñones, cebollitas, zanahorias, laurel y perejil.

**MECHAR:** Introducir con una aguja mechadora tiras de tocino u otros elementos en ciertos alimentos especialmente carnes.

**MEJILLÓN:** Choritos.

**MELAZA:** Residuo no cristalizable que se obtiene en la elaboración del azúcar.

**MENUDILLOS:** Menudos de aves (alas, hígado, cogote y otros).

**MERENGUE:** Claras de huevos batidas a punto de nieve y adicionadas de azúcar flor o granulada.

**MERENGUE ITALIANO:** Claras de huevo batidas a punto de nieve y adicionadas de azúcar en almíbar.

**MERMAS:** Sobras que generalmente son los restos de una preparación, que no se vuelven a utilizar. Pueden ser cáscaras, o alimentos preparados que al tener varios días deben ser botados, para evitar enfermedades y contaminación.

**METODOS DE COCCIÓN:** Son las técnicas que se emplean para procesar alimentos; crudos por acción del calor. Los comestibles se cuecen con el fin de hacerlos más aptos para el consumo, con la cocción los productos se ponen tiernos y digeribles, adquieren un gusto determinado y en gran parte quedan esterilizado, la práctica de los métodos de Cocción se hacen con reglas determinadas y constituyen la esencia del trabajo del cocinero. Existen 3 métodos que son: 1.- Cocción calor seco (concentración)

2.- Cocción calor húmedo (expansión) 3.- Cocción mixta (combinado).

**MIREPOIX:** Conjunto de Verduras cortadas en diferentes cortes que tiene como función dar sabor a las preparaciones, como fondos, carnes, etc. Van cortadas en parmentier o brunoise o un tamaño relacionado con el uso o tiempo de cocción del producto. Esta compuesto de zanahoria, cebolla, puerros, pimentones, tallos de perejil, etc. Verduras con sabor.

**MISE EN PLACE:** Expresión francesa usada para indicar el conjunto de operaciones precisas para la puesta a punto de los elementos necesarios en la ejecución de un trabajo o servicio. A la vez es dejar listo parte del trabajo, antes de su elaboración (Pre-elaboración), Cada cosa en su lugar y un lugar para cada cosa.

**MISO:** Salsa fermentada, muy aromática, preparada con semillas de soya.

**MOJAR:** Añadir la cantidad de líquido necesario, agua, caldo, vino, etc. A cualquier guiso o preparación.

**MOLDEAR:** Colocar un preparado culinario dentro de un molde para que adquiera su forma.

**MOLLEJA:** Glándula de cordero y ternera llamada Timo, que se prepara salteada, braceada.

**MONDAR:** Incisión en la parte de arriba en forma de cruz, pasarlo por agua caliente algunos segundos hasta que despegue la cáscara y luego colocarlo en agua helada. Generalmente se aplica en el Tomate.

**MONTAJE–MONTAR:** Conjunto de operaciones conducentes a disponer las mesas de comedor con todos los elementos necesarios para el servicio a la mise en place de un restaurante.

**MOSTO:** Zumo obtenido por presión de la uva sin que haya fermentado.

**MOUSSE:** Espuma, preparación fría con finos ingredientes, gelatina neutra, caldo, crema o salsa blanca, batida hasta obtener gran consistencia. Mezcla de ingredientes cocidos hechos puré mezclados con gelatina sin sabor, salsa veloute o aspic gelee, y aireado con crema batida.

**NAPAR:** Cubrir completamente el producto con algunas Salsas.

**NOGADA:** Salsa de nueces y especies.

**NOISETTE:** Trozo de carne de filete, cuya forma suele ser redonda y su peso

No alcanza los 100 grs.

**NOISETTE:** Son pequeñas bolitas que se sacan de verduras y frutas con un sacabocado.

**ÑORA:** Pimiento rojo disecado.

**OLIVETTE:** Torneado en forma de barril pequeño del porte de una aceituna.

**OLLEBRÖD:** Sopa preparada con pan y cerveza, típico en los países Nórdicos  
(Dinamarca–Suecia).

**OMELETTE:** Tortilla a base de Huevo, condimentos,etc. sin harina.

**PAJA–HILO:** Tiras mas finas que el fósforo y se utiliza en papas, se pueden sacar con un utensilio llamado mandolina.

**PAISANO:** Tajadas cuadradas de aproxidamente de 1cm de largo por 0,5 de espesor.

**PALILLO:** Mondadientes de madera.

**PALMERA:** Dulce hecho con pasta hojaldre adicionada del azúcar que durante la cocción se carameliza.

**PANACHE:** Corte de verduras en diagonal, zanahorias, porotos verdes, puerro, zapallo italiano, apio, cebollín, choclo, arvejas (todas las verduras van blanqueadas y salteadas).

**PANADES:** Sustancia aglutinante, tiene una base harinosa y sirve para dar consistencia.

**PANER:** Rebozar, bañar con huevo batido y pasar por pan rallado un alimento para freírlo o asarlo.

**PAPILLOTE:** Adorno de papel que se usa para cubrir huesos de alimentos como piernas de cordero, pavo, etc. También se utiliza para envolver ciertos alimentos con papel de aluminio en preparaciones al horno o a la parilla (pescados, papas y otros).

**PÁPRIKA:** Condimento Húngaro obtenido del pimentón rojo algo dulce.

**PARISIEN:** Son bolitas mas grandes que las Noisettes, es como una aceituna, se utiliza para frutas y verduras y se sacan con un sacabocado.

**PARMENTIER:** Corte de verduras y frutas en dados, cuadrados de 1cm por todos sus lados iguales. Se utilizan generalmente para verduras y carnes.

**PARMESAN:** Queso Italiano fabricado en los alrededores de Parma.

**PARIS-BREST:** Pastel en forma de corona hecha con pasta choux relleno con crema y espolvoreado por encima con almendras fileteadas.

**PASA DE CORINTO:** Procede de uvas propias de esta región Griega y se distingue por su pequeño tamaño.

**PASTA ORLY:** Pasta preparada con harina tamizada, sal, aceite, agua tibia y claras de huevos batidas, puede llevar cerveza también.

**PASTILLAJE:** Pasta de azúcar, goma arábica, agua, claras de huevo y otros que sirve para realizar trabajos artísticos en repostería, pastelería y confites.

**PATÉ:** Un rico relleno de carne, ave, pescados y mariscos y/o verduras, horneado en pasta generalmente Brisé, o en un molde o plato.

**PÄTE A CHOUX:** Pasta elaborada con mantequilla, agua, harina y huevos.

**PATÉ DE FROI GRAS:** Pasta de hígado con grasa.

**PETIT FOUR:** Denominación francesa que se da en pastelería a diferentes tipos de pastelitos o pastas de tamaño muy pequeño.

**PILE:** Moler o pisar.

**PINZA DE CARACOLES:** Utensilio en forma de pinzas de tijeras que en la mesa sirve para coger los caracoles.

**PIPA:** Tonel o barrica.

**PIZCA:** Pequeña porción, con la punta de los dedos o cucharas, que se utiliza en preparaciones culinarias. Ej: Sal, Azúcar, etc.

**PLUMA:** Es el corte en juliana que se aplica en la cebolla.

**POCHAR-POCHER :** Método de Cocción para cocinar productos blandos a una temperatura de 90° aprox. o a punto de ebullición, generalmente lleva agua y vinagre, la proporción es de 1 lt liquido X 100 cc vinagre o al 10%. Escalfar (huevos, carnes).

**POUPIETTE:** Es un trozo de carne relleno, amarrado (bridado) y salteado, enrollado, niños envueltos.

**PROFITEROLES:** Pequeñas buñuelos de Masas en forma de Repollitos en base a Masa Choux (repollo).

**PUDDING:** Especialidad de origen Inglés compuesta por frutas, crema, bizcocho, migas de pan cocido a baño María en un molde.

**PUNTO FOCAL:** Es el punto donde dentro del plato o bandeja se dirija automáticamente la vista. La existencia y ubicación de este punto focal dependen de la ubicación y relación de los diversos componentes. Son normas de presentación para montajes.

**QUENELLES:** Preparación a base de Carne en forma de pequeñas bolitas utilizadas generalmente para Coktail.

**QUICHE:** Masa salada rellena de royal.

**REDUCIR:** Disminuir la cantidad de un líquido por medio de la Evaporación.

**REFRESCAR:** Pasar por agua fría un alimento: por ejemplo se refrescan las verduras después de haberlas escalfados (enfriar).

**REQUESÓN:** Leche acidificada mediante fermentos a la cual se le agrega o no crema; se puede reemplazar por queso pasado por cedazo mezclado con Crema.

**RICOTA:** Leche entera cortada batida, de consistencia más suave y fina que el requesón.

**RISSOLER:** Dorar en materia grasa una preparación para darle una capa crujiente y buen sabor.

**RIZADOR:** Utensilio de cocina que sirve para dar forma estriada a la superficie de ciertos alimentos (limones, naranjas, champiñones). También se llama rizador de limones.

**ROCIAR:** Regar la carne u otra carne con su jugo o su grasa o líquido.

**RODAJA:** Loncha o lonja cortada transversalmente, una rodaja de queso, jamón, zanahoria, cebolla, limón, etc.

**ROUX:** Mezcla de Harina con Materia grasa en proporción de 60 X 80, que sirve para ligar. Al mezclarlos al Calor reciben distintos nombres ( roux blanco, roux oscuro, roux dorado)

**ROYALE:** Yemas de huevo más crema que se cuajan al adicionarlas a diferentes platos calientes.

**ROYAL:** Es la mezcla de Huevo y Leche, pero también se puede hacer de Crema o Leche. Sirve para cuajar una preparación.

**SACHET D'EPICE:** Saco de Especies, una bolsa de género que contienen especias y hierbas utilizadas para dar sabor.

**SAKE:** Bebida típica Japonesa que se obtiene del arroz.

**SALTEAR–SAISIR :** Freir en aceite caliente en poca cantidad, para formar una costra en el producto, casi dorar. Es decir que se cierre el alimento en sus poros y conserve su jugo. Sellado rápido en materia grasa muy caliente. En corto tiempo.

**SALAMANDRA:** Aparato a Gas o Eléctrico que produce calor intensivo en su parte superior, sirve para dar color rápido a una preparación.

**SALMUERA:** Combinación de sal, azúcar, condimentos y agua, utilizada para curar la carne o el pescado antes de ahumarlos

**SALPICÓN:** Mezcla de diferentes alimentos cortados en pequeños trozos y ligados con una salsa.

**SALSA:** Son comestibles líquidos que sirven de acompañamientos a platos fríos o calientes, con las salsas se da jugosidad y sabor a las preparaciones. Se emplean en carnes, aves, pescados, mariscos, verduras, frutas, postres, etc.

**SALVADO:** Cascarilla que envuelve los granos de trigo u otros cereales.

**SANCOCHAR:** Colocar un ingrediente en agua hervida por corto periodo de tiempo (Blanquear).

**SANGRE:** También utilizada para espesar, pero aquí en Chile esta prohibida su utilización por alta probabilidad de contaminación.

**SAZONAR:** Aumentar sabores naturales de las comidas sin alterar drásticamente su sabor.

**SILLA:** Se conoce con este término culinario a la parte del cuarto posterior de algunos animales (cordero, vacuno, etc). Se extiende desde las patas traseras hasta la últimas costillas.

**SNACK BAR:** Bar donde se sirven comidas ligeras e informales (sándwiches, dulces, helados, etc).

**SOBAO:** Especie de bizcocho.

**SODA:** Agua gaseada artificialmente

**SOFREIR:** Saltear a fuego lento hasta que todos los ingredientes se impregnen y frían bien.

**SOUFLÉ:** Preparación a base de ingredientes dulces o salados, hechos de puré a los que se añade yemas y claras batidas a nieve. Se caracteriza por ser liviana, suave y esponjosa.

**SUDAR:** freír en Aceite a temperaturas suaves para cocinar el producto, sin que tome color y suelte su jugo.

**SUPREMA:** Es el nombre de una Salsa en base a Fondo de Ave, también es la pechuga de las Aves.

**TAMIZAR-TAMIZ:** Pasar un producto por colador o tamiz, Cernir.

**T.C.M. :** Sal para curar utilizada para dar color Rosado a la carne.

**TERRINA:** Un trozo de relleno similar a un Paté, pero cocido a baño María en un molde cubierto. También el molde utilizado para preparar estos ítemes, generalmente de forma ovalada y de cerámica. Preparación culinaria elaborada a base de diferentes carnes que se consume frío. Se presenta dentro de una terrina, recipiente donde se prepara, cubierta de mantequilla o gelatina.

**TOFU:** Queso de Soja.

**TORNEAR:** Dar forma de barril, deseada a verduras con cuchillo Torneador o Oficio, se usan por diferentes cortes hasta formar caras de 6 a 8.

Para acompañamientos.

**TOURNEDOS:** Medallón de filete obtenido del centro del filete. Se cocina asado o frito.

**TREMPER:** Remojar o embeber en líquido.

**TRUFA:** Hongo comestible muy aromático.

**UNIDAD:** Es una norma de presentación de los platos, donde los alimentos deben presentarse en armonía y unidad. Esto significa que la comida se vera tan buena como se ve.

**UNTADURA:** Untar o colocar sobre un producto un relleno, Ej: Pan colocar relleno sobre este.

**USLEREAR:** Expandir una Masa dándole la forma deseada.

**VELOUTÉ (crema) :** Palabra francesa que se usa para designar a una crema adicionada de yemas de huevo.

**VICHY O RONDEL:** Corte en rodajas finas, exclusivo de verduras y frutas de 3 a 5 mm de ancho, se utiliza en verduras o frutas alargadas.

**VIRUTAS:** Variedades de pastas para el Té (masas).

**VOLCÁN:** Término empleado en pastelería para indicar la forma de colocar la harina puesta sobre la mesa, con un hueco en el centro donde se colocan otros ingredientes.

**ZESTE:** Parte exterior de color amarilla de limones o naranjas peladas o ralladas, Cáscara de Limón o Naranja sin la parte blanca. Que sirve para aromatizar todo tipo de preparación.

**ZUMO:** Líquido obtenido al exprimir o presionar frutas u hortalizas. Extracto o Jugo de Fruta.

Vocabulario Gastronómico