

PROCESOS DE COCINA

TERMINOLOGÍA

- **ABIERTO:**

Se dice del arroz cuando se infla hasta el punto de reventar, lo que no debe ocurrir porque pierde parte del almidón.

Tipo de corte que se les realiza a los pescados.

- **ADEREZO:**

Condimentos varios que completan un manjar (también llamado Comboy).

- **ADOBO:**

Salsa compuesta con vinagre, vino, condimentos y finas hierbas. Su función principal es la de conservar aunque también se utiliza con el fin de ablandar las fibras musculares (especialmente en las carnes de caza).

- **AHUMAR:**

Exponer las carnes o pescados a humos para darles un sabor especial y prolongar su conservación.

El humo es bactericida y cocina. En su proceso elimina dichas bacterias y el agua que poseen los alimentos (normalmente).

- **AL NATURAL:**

Se dice de un manjar crudo o cocido sin aliño.

- **ALIÑO:**

Condimento o aderezo con el que se sazona la comida.

- **ARMAR:**

Preparar un ave para asar atando o cosiendo sus miembros con un hilo bramante, con el fin de que no se deforme durante la cocción.

Un ave bien armada tiene mejor presentación y facilita su trinchado.

- **ASPIC:**

Fiambre hecho a base de filetes de ave, caza o pescado adicionados de trufa y otras guarniciones, cubiertos con gelatina transparente y cuajada en moldes especiales.

- **BAÑAR:**

Cubrir con gelatina un cuerpo, también se llama así a lustrar con un pincel mojado en huevo batido.

- BAÑO MARIA:

Modo especial de cocción para los preparados que no deban hervir en recipientes puestos directamente sobre el fuego.

- BARDAS DE TOCINO:

Lonchas de tocino graso cortadas muy finamente y se aplicarán para albardar (envolver un alimento con otro, normalmente para dar forma y que no se reseque, como los dátiles con bacon).

- BARÓN:

Se da este nombre a un asado de cordero que comprende los dos cuartos traseros del animal. Es decir: lomo doble y piernas.

- BISQUÉ:

Sopa preparada con puré de cangrejos y las colas de los mismos.

- BLANQUEAR:

Poner a cocer en agua hirviendo durante más o menos tiempo pescados, carnes u hortalizas con el fin de quitarles la acidez y las posibles impurezas. En el caso de las hortalizas buscamos flexibilidad.

Para hacer un fondo de carne cuando los huesos estén sucios, antes se les da un hervor para limpiarlos. Las hortalizas se blanquean para poder albardar algún alimento.

- BOQUILLAS:

Instrumentos de latón de forma cónica que se adaptan a la manga pastelera. Pueden ser redondas, lisas, ovaladas, acanaladas

- BRASEAR (o Bresear):

Método de cocción que se aplica principalmente a las carnes algo duras y secas, pudiéndose aplicar también a pescados y hortalizas. Consiste en dorar las carnes añadiendo después una midempoix de hortalizas y hierbas, además de vino y fondo. La cocción se terminará en el fuego u horno, utilizando un recipiente tapado.

- BRESA:

Conjunto de verduras como tomate, apio, cebolla puerro y zanahoria.

- BRIDAR:

Cose o atar un ave para armarla.

- BROQUETA:

Aguja o varilla para asar pequeños trozos de carne, ensartándolos en ella guarniciones diversas.

- BRUNOISE:

Término francés con el que se denominan las hortalizas cortadas en dados de 1 a 3mm.

- CALDO:

Alimento líquido más o menos concentrado que se obtiene por la cocción en agua de carnes o huesos con hortalizas y aromáticos.

- CALDO CORTO:

Caldo compuesto por agua, hortalizas, aromáticos, vino y a veces vinagre. La finalidad es la cocción de carnes y pescados.

El caldo se desecha ya que lo que importa es la carne o el pescado y su cocción.

- CARAMELO:

Punto que alcanza el azúcar al fundirse, adquiriendo un bonito color ambarino, cuando se deja pasar de ese punto el azúcar se quema desprende un olor acre y adquiere un sabor amargo. A este azúcar quemado se le denomina azúcar París, lo que haremos es echarle agua y ponerlo a un poco al fuego dando lugar a un agua oscura que se utilizará como colorante para realizar fondos oscuros de carne, esta técnica culinaria era muy utilizada en la vieja cocina.

- CINCELAR:

Cortar finamente hortalizas dándole forma de filamento. También se llama así a hacer incisiones en el lomo del pescado, con el fin de ayudar a su cocción, se puede poner limón o hierbas aromáticas en las incisiones para darle un toque de sabor.

- CLARIFICAR:

Operación que tiene por objeto hacer limpias las gelatinas, caldos, jugos y mantequillas. Se pasa primero por un colador y después se prepara una clarifie.

- CLARIE:

Preparación a base de lechuga, clara de huevo, peladuras de hortalizas y carne picada.

Se bate todo y se echa a la marmita donde está el caldo, se quedará en el fondo, se pone a fuego lento con lo que empezará a coagularse el huevo y subirá arriba formándose una capa. Con un tubito se saca a otra olla donde habrá otro colador y una gasa para que quede un caldo totalmente transparente y con sabor.

Para clarificar la mantequilla se ha de poner esta a fuego lento y después se deja reposar, quedando tres partes: la grasa (abajo), el suero (en medio) y las impurezas (arriba). Se sacan las impurezas con una cuchara y se separa la grasa del suero, ya que el suero es el responsable de que la grasa se deteriore. Con el suero empezaría a deteriorarse a 120°C y sin suero a 140°C.

- COCOTERA:

Adaptación de la voz francesa cocotte y significa cazuela pequeña de barro refractario, con ella conseguimos que el calor se mantenga uniforme y aguantan más que las cazuelas de barro.

- CONCASSETE:

Significa tomate picado gruesamente, también se emplea para el azúcar y el hielo. Brunoise grueso.

- CONCENTRAR :

Reducir un líquido, un jugo o un puré por evaporación.

- CORDON:

Adorno en forma de cordón para decorar un plato, intentaremos que el ingrediente del cordón sea diferente al del plato.

- CORTADO:

Se dice de una salsa cuando se separan sus componentes.

- COSTRÓN:

Trozo de pan frito de forma cuadrada o triangular que se emplea para en guarnecer o montar algunos platos.

- COULIS:

Voz francesa que significa jugo (zumo) de tomate. Si se trata de otro ingrediente tomará el nombre de Coulis de (y el nombre del ingrediente).

- CUBRIR:

Verter sobre una preparación una salsa o crema de modo que quede cubierta.

- CUAJAR:

Espesar caldos y salsas hasta solidificarlos.

- CHAMUSCAR:

Quemar plumas, espolones o pelo de las aves o de las piezas de caza. La mejor llama será la del alcohol, por ser más limpia, más lenta y no por no ahumar como el gas.

- CHIFONADA:

Lechuga o hacedera finamente cortadas y cocidas en mantequilla. Se emplea para sopas y se añade justo en el momento de servirla.

- DADOS:

Formas cúbicas de una guarnición. (Paisana: dados más grandes e irregulares).

- DECANTAR:

Dejar un líquido en reposo para trasegarlo a otro recipiente si que pases los posos. En la cocina se puede decantar la mantequilla o el aceite.

- DESBROZAR:

Quitar las partes no comestibles de una verdura. Por ejemplo: limpiar la lechuga.

- DESENGRASAR:

Quitar la grasa de la superficie de un caldo, jugo o salsa.

- DESGLASAR:

Descuajar por medio de vino, agua, caldo u otro líquido el jugo de la carne que ha cristalizado en el fondo de un recipiente.

- DESOLLAR:

Retirar la piel de una carne sacrificada.

- DESPOJO:

Cuellos, alones y estómago de las aves a la vez que vísceras, sesos, glándulas, intestinos, etc.

- DORAR:

Cocinar a fuego vivo u horno fuerte una pieza de carne, pescado, etc. Hasta que quede caramelizada exteriormente.

- DUXELLES:

Voz francesa con la que se designa una especie de picadillos de setas.

- EMBORRACHAR:

Perfumar la superficie de un bizcocho con jarabe aromatizado de algún licor.

- EMPANAR:

Pasar una vianda (pieza de carne o ave) por huevo batido, pan rallado o miga de pan rallado.

- ENPARRILLAR:

Dorar y cocinar un alimento a la parrilla.

- EMPLATAR:

Colocar un género cocinado con su correspondiente guarnición en una fuente o en un plato en el cual va a ser servido a continuación.

- EMPOMAR:

Trabajar una grasa sólida (manteca, mantequilla), con calor (corporal, microondas) hasta obtener una textura untosa.

- EMULSIONAR:

Montar

- ENCAMISAR:

Forrar las paredes interiores de un molde con tiras finas de un género, posteriormente rellenarlo con una farsa y cocerlo en caliente o cuajarlo en frío.

- ENCOLAR:

Añadir gelatina a un preparado para que tome más consistencia.

- ENGRASAR:

Untar con mantequilla, manteca, grasa o aceite un plato, un molde o cualquier recipiente con el fin de que los alimentos no se adhieran.

- ENHARINAR:

Pasar por harina un alimento para freírlo, se sella y se conserva mejor los jugos, además no pasa el aceite y no se deshace.

- ENRIQUECER:

Acentuar el sabor de un jugo, salsa o consomé añadiendo jugos concentrados o reduciendo la propia salsa.

- ESCABECHAR:

Poner un género cocinado en un escabeche (vinagre + aceite + hortalizas + especias) para prolongar su conservación o simplemente para transmitir un sabor.

- ESCALDAR:

Sumergir unos instantes en agua hirviendo hortalizas, cremas o pescados para ablandarlos o mondarlos mejor.

- ESCALFAR:

Retirar cuidadosamente con la espumadera, la espuma de un caldo o salsa.

- ESCARCHAR:

Sumergir una fruta en almíbar y escurrirla posteriormente sobre una rejilla durante un día aproximadamente, cristalizándose entonces exteriormente.

- ESCUDILLAR:

Colocar en una placa o en cápsulas, pequeñas porciones de masa o pasta para ser horneadas posteriormente.

- ESPALMAR:

Adelgazar el grosor de un género con una espalmadera.

- ESPUMAR O DESESPUMAR:

Retirar con una espumadera la espuma y las impurezas que emergen en un caldo, en una sopa o en un guiso durante su cocción.

- ESTIRAR:

Alargar una masa con un rodillo para que quede más fina.

- ESTOFAR:

Cocer un alimento con poco o ningún líquido en un recipiente cerrado.

- ESTUFAR:

Colocar un amasa en una estufa para que fermente o aumente su tamaño.

- FARSA:

Ingredientes diversos, picados y mezclados para rellenos, sinónimos de duxelles.

- FILETE:

Trozo de carne o pescado cortado fino y en forma de lámina.

- FINAS HIERVAS:

Conjunto de tomillo, laurel, perejil, estragón, etc. Y la proporción de cada una de ellas vendrá calculada por el poder aromático de ellas.

- FLAMBEAR:

Evaporar por efecto del fuego directo el alcohol de un licor espirituoso.

Tres motivos por los cuales se flambea (con aguardiente o brandy): para sellar el producto (cierra los poros), eliminar el alcohol, y aportarle color.

- FLAMEAR:

Pasar un ave sobre una llama de fuego directo para quemar las plumas y los pelos que han quedado después de ser aviada.

- FONDO DE COCINA:

Caldo de hueso de ternera, ave, cordero, etc. Junto con una Bresa obtenidos tras una cocción lenta y metódica.

- FORRAR:

Barnizar un molde formando una capa de picadillo o gelatina para envolver ciertos manjares.

- FUMET:

Caldo que se realiza con espinas, restos de marisco y verduras de condimentación.

- FREIR:

Introducir un género en abundante grasa caliente hasta que resulte dorado exteriormente y cocinado interiormente.

- GLASEAR : (sinónimo de gratinar)

Cubrir la superficie de un preparado de pastelería con glasa.

- GRATINAR:

Dorar la superficie de un preparado en una salamandra o gratinadora.

- GUARNECER:

Acompañar un género principal con una guarnición.

- HEÑIR:

Bolear con las manos pequeñas porciones de masa.

- HERVIR:

Cocer.

- JULIANA:

Cortar en tiras finas o gruesas.

- LEVANTAR:

Volver a poner a cocer un líquido o un preparado para evitar que posteriormente fermente.

- LAMAS:

Lonchas o rodajas muy finamente cortadas.

- LECHO:

Sinónimo de capa en la confección de una pasta o de cualquier otro preparado, sinónimo de buqué o cama.

- LIGAR:

Adicionar a un preparado o a una salsa un espesante para que obtenga una textura más densa.

- MACERAR:

Dejar durante unas horas trozos de frutas en vino, jarabe, licores o en zumos de cítricos o de otras frutas para que tomen el sabor de dichos líquidos.

- MAJAR:

Machacar géneros en un mortero o almirez.

- MANTEQUILLA MANIÉ:

Mezcla de mantequilla y harina a partes iguales finamente amasada, se emplea a partes iguales finamente amasada, se utiliza para ligar rápidamente ciertas salsas.

- MARCHAR:

Terminar el plato previamente marcado. MARCAR– MARCHAR– PASAR.

- MARINAR: (sinónimo de macerar)

Dejar trozos de carne o de pescado en vino, con hierbas aromáticas y en compañía o no de hortalizas picadas y de diferentes especias para ablandar las carnes o para que tomen el sabor característico de la marinada.

- MECHAR:

Introducir tiras gruesas de tocino en el interior de una carne cruda con una mechadora.

- MIREPOIX:

Corte en dados pequeños irregulares.

- MOJAR:

Echar un líquido a un preparado para su cocción.

- MONTAR:

Batir enérgicamente las claras de huevo y la nata.

- MORTIFICAR:

Dejar que las carnes se enternezcan por tiempo y reposo.

- NAPAR:

Cubrir con salsa un preparado. Aunque diríamos que es más para dejar más espeso e incluso a veces gratinarlo.

- PAISANA:

Corte en dados gruesos irregulares.

- PESAJARABES:

Instrumento de cristal parecido a un termómetro que da el contenido de azúcar de un jarabe e indica en grados la densidad del jarabe.

- PICAR:

Cortar en trozos con la ayuda de un cuchillo un género.

- POCHAR:

Rehogar a fuego lento o escaldar. Sinónimos: caer a blanco o sudar.

- PUESTA A PUNTO O MISE EN PLACE

Puesta a punto previa a la preparación de un plato.

- PUNTO:

Cocción perfecta de los alimentos cocinados.

- REBOZAR:

Pasar un género por harina y huevo.

- RECTIFICAR:

Poner a punto de razonamiento una elaboración.

- REDUCIR:

Menguar el volumen de un líquido por la acción del calor directo.

- REFRESCAR:

Pasar por el chorro de agua fría un/unos genero/s que han sido cocido/s para cortar rápidamente el calor acumulado durante la cocción.

- REHOGAR:

Cocinar un género con grasa a fuego lento.

- RISOLAR:

Dorar un alimento en manteca o grasa.

- ROUX:

Mezcla de harina y mantequilla puesta al calor. Hay tres tipos: claro, rubio y oscuro dependiendo del color o tostado.

- SALPIMENTAR:

Echar sal y pimienta a un género o aun preparado.

- SALSEAR:

Cubrir un género o un preparado total o parcialmente con una salsa.

- SALTEAR:

Dorar poco tiempo a fuego muy vivo en grasa una materia prima o un preparado.

- SAZONAR:

Echar sal a un género o a un preparado.

- SOFREIR:

Rehogar ligeramente uno o varios géneros en grasa a fuego lento.

- TAMIZAR:

Pasar por un tamiz o cedazo el pan rallado, la harina o cualquier alimento molturado para colar los trozos más finos y separar las impurezas.

- TORNEAR:

Embellecer o dar forma regular al aire a una hortaliza con la ayuda de una puntilla.

- TRINCHAR:

Cortar un género cocinado.

Asignatura: Procesos de cocina

Terminología