

TERMINOS CULINARIOS

ABRILLANTAR. Dar brillo a un preparado con jalea, grasa o gelatina.

ACANALAR. Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo.

ACARAMELAR. Bañar con caramelo pasteles y otras preparaciones.

ADEREZAR. Sinónimo de sazonar, añadir sal a una preparación.

ADOBAR. Poner un género crudo dentro de una preparación llamada adobo con la finalidad de conservarlo, ablandarlo o cambiar su sabor.

AGARRARSE. Pegarse por efecto del calor al fondo de un recipiente un género cualquiera, dando mal sabor y color.

AHUMAR. Exponer carnes o pescados al humo, con la finalidad de cambiarles el sabor y prolongar su conservación.

AL NATURAL. Decimos de un manjar que se consume sin aliñar, tanto crudo como cocido.

ALBARDAR. Envolver una lámina delgada de tocino, encima de un género, para evitar que se seque durante la cocción.

ALIÑAR. Aderezar o sazonar.

AMASAR. Trabajar una masa con las manos.

APROVECHAR. Usar restos de géneros para hacer otras preparaciones.

AROMATIZAR. Añadir a un preparado, elementos con fuerte sabor y olor.

ARREGLAR O AVIAR. Preparar un ave de forma correcta y completa para su posterior cocción, asado, etc.

ARROPAR. Tapar con un paño una preparación de levadura para facilitar su fermentación.

ASAR. Cocinar un género en el horno, a la parrilla, etc., de forma que quede dorado en el exterior y jugoso en el interior.

ASUSTAR. Añadir un líquido a una preparación hirviendo, con la finalidad de cortar de forma inmediata la ebullición.

BATIR. Sacudir enérgicamente con varillas o batidora, una preparación hasta alcanzar el grado de espesor deseado.

BLANQUEAR. Dar un hervor o cocer a medias ciertos géneros con la finalidad de quitarles el mal gusto o sabor.

BRASEAR O BRESEAR. Cocinar un género, generalmente carnes duras, durante largo tiempo y en compañía de elementos de condimentación como, hortalizas, vinos, especias, etc.

CINCELAR. Hacer incisiones en una carne o pescado, para facilitar su cocción y mejorar su presentación.

COCER. 1– Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género.

2– Ablandar y hacer digeribles, los alimentos a emplear.

3– Hacer entrar en ebullición un líquido.

COCER AL BAÑO MARÍA. Cocinar lentamente una preparación, poniéndola en un recipiente que a su vez introducimos en otro mayor con agua, y que a su vez introducimos en un horno para facilitar su cocción.

COCER AL VAPOR. Cocinar un preparado en un recipiente cerrado en contacto únicamente con vapor. (Vaporeras, cocederos de vapor, ollas especiales, etc.)

COCER EN BLANCO. Cocer una pasta al horno en moldes y sin aderezos, sustituyendo estos por legumbres secas, que se han de retirar antes de completar la cocción.

CONDIMENTAR O SAZONAR. Poner sal y especies a un género.

DECANTAR. Clarificar la mantequilla, es decir, separar el suero, agua u otras impurezas que pudiera contener.

DECORAR. Embellecer un género con adornos (comestibles) para su presentación.

DESALAR. Sumergir un género salado en agua fría, para que pierda la sal.

DESANGRAR. Sumergir una carne o pescado en agua fría, para que pierda la sangre. También se dice desangrar, a la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en su cabeza, para su posterior empleo.

DESBARASAR O DESEMBARAZAR. Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

DESGRASAR. Retirar la grasa sobrante a un preparado.

DORAR. Cocinar a fuego fuerte u horno, con poca grasa un género, hasta que adquiera color dorado.

EMPANAR. Pasar por harina, huevo batido y pan rayado, un género que resultará cubierto por una especie de costra.

EMPLATAR. Poner los preparados terminados en la fuente o plato, en la que han de servirse.

ENCOLAR. Adicionar gelatina a un preparado líquido, para que al enfriar tome cuerpo y brillo.

ENMARINAR. Marinar.

ESCABECHAR. Poner un género cocinado en un preparado líquido llamado escabeche, para su conservación y toma de sabor característico.

ESCALFAR. 1– Cocción de pocos minutos.

2– Mantener un género en un punto próximo a la ebullición de un líquido sumergido en el.

3- Cocer un género en un líquido graso y corto.

ESCAMAR O DESESCAMAR. Despojar de escamas a un pescado, para esta operación utilizamos un utensilio llamado escamador.

ESPOLVOREAR. Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado, un género en polvo.

ESTOFAR. Cocinar lentamente y en su propio jugo y el que posean los elementos de condimentación (hortalizas) un género, esta técnica se hace con el recipiente tapado y a fuego moderado.

FILETEAR. Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas, también significa retirar los lomos de un pescado.

FLAMEAR O LLAMEAR. Pasar por una llama sin humo, un género, para quemarle las plumas o los pelos, hacer arder un líquido espirituoso dentro de un preparado (flambear).

FORRAR. Barnizar un molde formando una capa para envolver ciertos manjares.

FREÍR. Consiste en introducir un género dentro de un recipiente (sartén o freidora), que contiene grasa caliente, el objeto de esta técnica de cocción es proporcionar a estos géneros una costra crujiente.

GLASEAR. 1- Cubrir una preparación de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar glas, etc.

2- Cubrir la superficie de una preparación con una salsa rica en yemas, para posteriormente gratinarla en salamandra. (Huevos y pescados).

3- Cocer ciertas hortalizas con una pequeña cantidad de agua, azúcar y mantequilla, con la finalidad de cocerlas y que resulten brillantes.

4- Regar una pieza de carne con el propio jugo que va desprendiendo durante el asado o breseado.

GRATINAR. Tostar en horno fuerte o salamandra la capa superior de una preparación cubierta con una salsa, queso rayado o pan rayado.

HERMOSEAR. Suprimir los elementos inútiles de un manjar antes de su presentación.

HERVIR. Cocer un género por inmersión, en un líquido en ebullición.

LEVANTAR. Hervir de nuevo una preparación, para evitar su deterioro o fermentación.

LIGAR. Espesar una preparación por la acción de un elemento de ligazón, (Féculas, harina sangre, etc.).

MACERAR. 1- Poner frutas peladas y cortadas, en compañía de azúcar, vinos, licores, etc., para cambiar el sabor de estos.

2- Dejar carnes (cerdo o caza), en adobos o marinadas.

MAJAR O MACHACAR. Quebrar de forma grosera una preparación o género, con la ayuda del mortero.

MARCAR. Iniciar la preparación de un plato, dejando pendiente su terminación.

MARINAR O MACERAR. Poner géneros (carnes), en compañía de vino, hortalizas, hierbas aromáticas,

etc., con la finalidad de que tomen el sabor de estos.

MARCHAR. Iniciar la preparación de un género, parcial o totalmente a la espera de emplatarlo.

MOJAR. Añadir a una preparación el líquido necesario para su cocción.

MONDAR O PELAR. Quitar pieles de frutas, hortalizas, etc.

MONTAR. 1– Emplatar.

2– Colocar géneros una vez cocinados, sobre un zócalo o costrón.

3– Sinónimo de batir.

NAPAR. Cubrir totalmente una preparación, con una salsa que deberá permanecer sobre el género.

PASADO. 1– Punto de los géneros crudos, que no están frescos pero que están a punto de llegar a la descomposición.

2– Excesivamente cocido.

3– Colado.

PICAR. Cortar finamente un género.

RACIONAR. Dividir un género en porciones o fracciones, para su posterior distribución.

REBOZAR. Pasar un género por harina y huevo batido.

RECTIFICAR. Poner a punto de razonamiento o de color una preparación.

REDUCIR. Disminuir el volumen de una preparación líquida por evaporación, con la finalidad de que resulte mas espesa.

REFRESCAR. Poner un género en agua fría inmediatamente después de su cocinado, para cortar la cocción de forma rápida.

REHOGAR. Cocinar total o parcialmente un género, con poca grasa y sin que tome color.

RISOLAR. Dorar a fuego vivo, con grasa, un género previamente hervido.

SALAR. Poner en salmuera un género crudo (carne o pescado).

SALSEAR. Cubrir un género con una preparación líquida, antes de servirlo.

SALTEAR. Cocinar total o parcialmente un género, con poca grasa y a fuego violento, un género salteado saldrá dorado y jugoso. Se saltea poca cantidad.

SOFREÍR. Rehogar.

SUDAR. Poner alimentos dentro de un recipiente cerrado, con un poco de grasa y a fuego muy suave. Es sinónimo de rehogar o sofreír.

