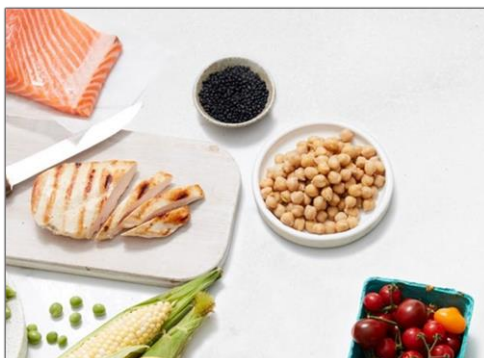


# VOCABULAIRE CULINAIRE



Voici un lexique avec des termes que vous devriez connaître pour l'épreuve de techniques culinaires/Activités technologiques d'alimentation.

Le document est assez complet, apprenez les termes dont vous aurez besoin.

N'hésitez pas à me faire un retour !

## A

**Abaisse** : morceau de pâte sur lequel on a passé le rouleau afin de lui donner l'épaisseur voulue et qui sert de fond pour beaucoup de pâtisseries

**Abaisser** : étaler, aplatir une pâte au rouleau afin de la découper ou de l'étendre sur un moule

**Abats** : tête, pieds, cervelle, rognons, foie, langue, cœur, ris (animaux de boucherie)

**Abattis** : pattes, ailerons, cou, tête, foie, cœur et gésier d'une volaille ou de gibier à plume

**Abricoter** : napper ou lustrer une tarte/génoise/un entremet avec de la gelée d'abricots. Permet de donner un aspect brillant

**Aciduler** : rendre une préparation légèrement acide, aigre ou piquante par un ajout de citron ou de vinaigre

**Aiguillettes** : tranches de chair minces et longues que l'on détache du ventre d'une volaille

**Allonger** : ajouter un liquide à une préparation trop liée ou trop réduite

**Amidon de maïs** : épaississant et liant pour les sauces, les potages, les produits lactés, les confitures, les compotes et les bonbons acidulés

**Appareil** : mélange de divers ingrédients entrant dans la composition d'un plat exemple : appareil à flan, appareil à soufflé etc

**A point** : stade de cuisson appliqué aux viandes rouges grillées et rôties, situé avant le « bien cuit »

**Aromates** : substances végétales dégageant une odeur plus ou moins agréable utilisée comme condiment : cannelle, cédrat, laurier, thym, vanille, écorce d'orange et de citron, muscade, poivre etc

**Arroser** : en cours de cuisson, verser sur une viande sa graisse ou du beurre fondu pour l'empêcher de sécher

**Aspic** : mode de dressage de préparations cuites et refroidies prises dans une gelée aromatisée

**Assaisonner** : donner de la saveur à une préparation culinaire en ajoutant du sel, du poivre, des aromates, des épices

# B

**Bain-marie** : 1. Bain d'eau bouillante dans lequel on place un récipient contenant une préparation à cuire ou à maintenir au chaud

2. Cuire au bain-marie, technique de cuisson destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct ou brutal de la chaleur

**Bardes** : minces tranches de lard qui consiste à recouvrir une viande ou un poisson afin d'éviter le dessèchement pendant la cuisson

**Battre** : travailler énergiquement une préparation afin d'en modifier la consistance, l'aspect ou la couleur

**Béatilles** : petit ragoût d'abats et d'abattis lié avec un velouté ou une sauce et employé comme une garniture de bouchées, de croustades, de vol-au-vent, de tourte etc

**Beignets** : préparation salée ou sucrée enrobée de pâte à frire et cuite dans un bain d'huile

**Beurre blanc** : beurre incorporé dans du vinaigre et des échalotes réduits

**Beurre meunière** : beurre noisette auquel on ajoute du jus de citron

**Beurre noisette** : beurre chauffé jusqu'à l'obtention d'une mousse de couleur noisette

**Beurre pommade** : beurre frais ramolli et travaillé à la spatule jusqu'à la consistance pommade

**Beurrer** : étendre une couche de beurre fondu/ramolli, au moyen d'un pinceau dans un moule ou au fond d'un plat

**Blanc de cuisson** : mélange d'eau et de farine, additionné de jus de citron ou de vinaigre blanc

**Blanc** : cuisson composée pour 1L d'eau, d'une cuillère de farine diluée, d'un jus de citron et 6 à 8g de sel. Utilisée pour cuire certains légumes tels que fond d'artichaud, salsifis ou des abats de boucherie tels que tête de veau, pieds de veau etc

**Blanchir** : 1. Plonger dans de l'eau bouillante quelques minutes des légumes ou de la viande pour les attendrir, les nettoyer ou les débarrasser d'un excès de sel

2. Travailler rigoureusement à l'aide d'une spatule des jaunes d'œuf et du sucre afin de préparer une crème anglaise, une crème pâtissière etc

**Bleu** : méthode de cuisson appliquée principalement à la truite. La technique consiste à mettre en cuisson le poisson vivant (vidé au préalable) arrosé d'un filet de vinaigre, dans un court-bouillon (nage), en ébullition. Stade de cuisson appliqué aux viandes rouges grillées et rôties, et désigne une cuisson « à peine cuite » (presque crue).

**Blondir** : faire colorer très légèrement un aliment au beurre ou à l'huile

**Bloquer au froid** : faire prendre rapidement une préparation au froid négatif

**Bouillon** : liquide de cuisson en faisant cuire de la viande de bœuf/veau/volaille pendant 2 ou 3h. Dégraisser avant emploi. On peut, si l'on manque de temps, dissoudre un cube d'extrait de viande, acheté dans le commerce, dans de l'eau chaude

**Bouquet garni** : plantes aromatiques liées entre elle, ajoutées à la cuisson d'une viande, d'un bouillon ou d'une sauce (thym, laurier, persil, ail)

**Braiser** : cuire un aliment entier à petit feu, à court mouillement après un léger rissolage

**Brider** : passer une ficelle pour attacher les membres d'une volaille et les maintenir pendant la cuisson. Permet une bonne présentation et une régularisation de la cuisson

**Brouiller** : cuire progressivement des œufs battus assaisonnés, en les remuant constamment à feu doux à l'aide d'une spatule, en maintenant la cuisson moelleuse

**Brunoise** : mode de découpe des légumes en très petits dés d'environ 1 à 2 mn de côté

**Buisson** : manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes bouquets)



**Canapé** : tranche de pain frite dans du beurre et que l'on recouvre de garniture diverse (pâté, poisson, saucisson etc)

**Canneler** : creuser des sillons en V, parallèles et peu profondes

**Capilotade** : petit ragout de volaille réchauffé dans une sauce de même nature (velouté de volaille, sauce suprême)

**Caramel clair** : cuisson du sucre (156-165°C). Le sirop est dur et cassant, il passe de la couleur jaune à doré puis brun.

**Caraméliser** : 1. Réduire en caramel avec une pincée de sucre

2. Enduire un moule avec du sucre cuit/caramel

**Carcasse** : ensemble osseux d'un animal (squelette)

**Cardinaliser** : faire revenir vivement des crustacés ou des carapaces de crustacés jusqu'à ce qu'ils deviennent très rouges (pour bisques de crustacés ou sauce américaine)

**Cassonade** : sucre roux cristallisé que l'on obtient directement à partir du jus de canne à sucre

**Cerner** : pratiquer une incision à l'aide d'une pointe de couteau en contournant un fruit ou un légume avant d'être évidé (tomate, courgette, fruits givrés etc)

**Chapelure** : pain séché, pilé et tamisé

**Châtrer** : éliminer le boyau central des écrevisses avant de les marquer en cuisson

**Cuire à blanc** : cuire un fond de tarte sans garniture

**Chemiser** : enduire ou appliquer contre les parois d'un moule une couche de : gelée, glace, pain de mie, jambon, biscuits, papier sulfurisé avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation

**Chiffonnade** : préparation de salade déchiquetée, fondue au beurre ou nature et assaisonnée ; utilisée comme garniture pour potage ou décoration

**Chinois** : passoire de forme conique à mailles très serrées

**Chiqueter** : favoriser la présentation des bords d'une abaisse de pâte (feuilletée, à foncer, brisée) en pratiquant des entailles à l'aide d'un couteau

**Ciseler** : tailler des oignons, des fines herbes en très fines tranches

**Citronner** : frotter la surface de certains aliments avec du citron afin d'éviter une oxydation (brunissement) au contact de l'air ou pendant la cuisson

**Clarifier** : 1. Rendre clair un liquide trouble

2. Séparer le blanc du jaune d'un œuf

**Clarifier du beurre** : le faire fondre au bain-marie, sans remuer afin d'éliminer le petit lait

**Colorer** : rehausser ou changer la couleur d'une préparation

**Colorer une viande** : la caraméliser en surface en la saisissant à feu vif dans un corps gras ou en la soumettant à une chaleur

**Compoter** : cuire doucement et longuement des oignons ou des poivrons sur la plaque du four jusqu'à obtenir une consistance molle

**Consommé** : jus de viande bouillie dans une petite quantité d'eau

**Concasser** : piler, hacher ou écraser grossièrement (persil, tomates, os ...)

**Confire** : 1. Cuire des fruits dans du sirop de plus en plus concentré

2. Conserver des fruits ou des légumes dans du sucre, de l'alcool, du vinaigre

3. Conserver dans leur propre graisse après cuisson lente et prolongée, de l'oie ou du porc

**Corser** : augmenter la saveur d'un met en l'additionnant de glace de viande ou d'une essence quelconque

**Coucher** : façonner des choux, des éclairs, ou des meringues sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche à douille

**Coulis** : jus concentré et épais d'un légume ou d'un fruit que l'on utilise comme sauce

**Couvrir** : mettre un couvercle sur un récipient/garniture/autres aliments en cuisson pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité ou le dessèchement de la préparation.

**Crémer** : ajouter de la crème fraîche dans une préparation

**Crever** : mettre le riz qui doit servir aux entremets à bouillir pendant quelques instants avec de l'eau et un peu de sel, ensuite l'égoutter et le mouiller de lait

**Croûtons** : pain coupé que l'on a fait frire dans du beurre ou de l'huile

**Cuire à l'anglaise** : cuire un aliment dans de l'eau salée



**Darne** : tranche de poisson de 2 à 3 cm d'épaisseur

**Décanter** : transvaser doucement un liquide qui a du dépôt, de façon à laisser le dépôt au fond du vase

**Décoction** : faire bouillir dans un liquide une substance dont on veut extraire les principes solubles

**Dégermer** : partager les gousses d'ail en deux, pour extraire le germe

**Déglacer** : mouiller d'un liquide (cognac, vin blanc/rouge, eau) un récipient dans lequel on a fait sauter ou rôtir une viande pour dissoudre les sucs caramélisés en cours de cuisson, en vue d'obtenir un jus ou une sauce d'accompagnement

**Dégorger** : laisser tremper sous l'eau courante froide pour éliminer les impuretés et le sang ou macérer avec du sel et parfois du vinaigre

**Dégraissier** : 1. A l'aide d'une louche, éliminer la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce  
2. Eliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande

**Déhousser** : extraire la membrane cornée (la housse) des gésiers de volaille

**Délayer** : mélanger une substance solide avec un liquide

**Dénervier** : éliminer les parties nerveuses et tendons d'une viande, d'une volaille

**Dépouiller** : 1. Durant la cuisson d'une sauce, d'un potage ou d'un fond, éliminer la peau qui se forme à la surface

2. arracher la peau (dépecer) des lièvres, lapins, anguilles etc

**Dérober** : enlever la peau des fèves

**Dessécher** : soumettre une préparation à la chaleur afin que l'humidité qu'elle contient s'évapore

**Dessaler** : éliminer en partie ou en totalité, le sel contenu dans certains aliments. Le dessalage se fait par immersion dans de l'eau froide

**Détendre** : donner à une sauce ou à un potage une consistance plus fluide, par addition d'un fond ou d'un liquide de même nature

**Détrempe** : mélange de farine, d'eau, sel constituant la base de confection de certaines pâtes

**Détremper une pâte** : faire absorber toute l'eau nécessaire, en malaxant du bout des doigts sans trop la travailler

**Donner du corps** : travailler une pâte en la pétrissant afin de lui donner une bonne qualité plastique

**Dorer** : enduire la surface des choux, éclairs, pâtes diverses avec de l'œuf ou du jaune d'œuf ou du lait pour favoriser leur coloration pendant la cuisson

**Dresser** : disposer harmonieusement les mets dans un plat ou sur les assiettes de service

**Duxelles** : préparation à base de champignons finement hachés et étuvés avec de l'ail et de l'échalote.  
Réalisée pour les farces

# E

**Ecaler** : enlever la coquille de l'œuf dur ou mollet

**Ecailler** : débarrasser un poisson de ses écailles

**Ecosser** : éplucher les graines des légumineuses (petit pois, fèves, haricots en grains)

**Ecumer** : éliminer l'écume qui se forme à la surface d'un liquide/d'une préparation en train de cuire à l'aide d'une écumoire/d'une petite louche

**Effeuille** : séparer les feuilles des tiges (basilic, estragon, cresson)

**Effiler** : 1. Eplucher les haricots verts en cassant les extrémités et en retirant les fils

2. Détailler les amandes et les pistaches en fines lamelles

Egoutter : éliminer une partie de l'eau imprégnant un aliment en le plaçant dans un chinois, une passoire ou une essoreuse

**Egrapper** : extraire les grains de raisins, de groseille ou de cassis de la rafle. Les grains de raisins sont ensuite épluchés puis épépinés

**Egrener** : séparer les grains de riz ou de semoule après la cuisson à l'aide d'une fourchette

**Embosser** : remplir des boyaux avec une fabrication (fabrication de boudins, saucisses)

**Emincer** : couper en tranches fines et minces les légumes ou la viande

**Enrober** : recouvrir uniformément un aliment en le trempant ou en le nappant d'une préparation liquide (sauce, chocolat fondu)

**Eplucher** : éliminer les parties non comestibles d'un aliment

**Emonder** : enlever la peau des amandes, des noisettes ou des fruits après les avoir plongés dans l'eau chaude puis rafraîchis ou passés au four très chaud

**Emulsion** : corps gras liquide (beurre clarifié/huile) en suspension dans un autre liquide obtenu par un fouettage énergétique : mayonnaise, sauce hollandaise

**Emulsionner** : provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre ou une matière avec lequel il n'est pas miscible

**Épices** : 4 épices sont cannelle, clou de girofle, muscade et poivre

**Escaloper** : trancher dans le sens transversal (champignons, fond d'artichauts)

**Etamine** : étoffe dont on se sert pour tamiser les sauces ou les gelées

**Etouffée** : cuisson dans un récipient clos qui empêche l'évaporation

**Etuver** : cuire à couvert les aliments dans leur eau de constitution

**Evider** : éliminer l'intérieur de certains légumes/fruits

**Exprimer** : extraire l'eau, le jus ou les graines d'un aliment en pressant fortement

# F

**Faisander** : garder un gibier durant quelques temps pour lui donner un certain fumet que prend la viande en se mortifiant

**Farce** : préparation à base d'aliments hachés, assaisonnés parfois liés, utilisée pour la confection des quenelles, pâtés, terrines, ou pour garnir

**Farcir** : mettre de la farce à l'intérieur d'une volaille, d'une viande ou d'un légume

**Fariner** : saupoudrer de farine et taper ensuite afin de faire tomber l'excédent de farine qui n'a pas adhéré

**Fécule de pomme de terre** : sert de liant et d'épaississement pour les sauces/pâtisseries (peut être remplacé par de la maïzena)

**Fermentation** : processus contrôlé ou accidentel qui se manifeste au sein d'une substance organique et qui aboutit à la production de gaz. Ce procédé est utilisé pour la fabrication du vinaigre, des vins, dans la levée des pâtes etc

**Festonner** : disposer tout autour d'un plat ou d'une préparation une bordure de demi-lamelles de citron, d'orange, de croustons de pain de mie frits etc

**Filet** : 1. Partie la plus délicate d'un animal (filet de bœuf)

2. Quelques gouttes de citron ou d'huile ajoutées dans une préparation

**Fileter** : lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau à lame flexible

**Filmer** : protéger une préparation en la recouvrant d'un film plastique alimentaire

**Fines herbes** : cerfeuil, estragon, persil, ciboulette

**Flamber** : 1. Passer rapidement à la flamme une pièce de volaille ou de gibier à plumes pour éliminer le duvet

2. Arroser une préparation d'alcool ou de liqueur (cognac, calvados) et l'enflammer

**Fleurer** : synonyme de fariner. Saupoudrer très légèrement un tour ou un marbre à pâtisserie avec de la farine. Permet d'éviter aux pâtes et aux abaisses de coller

**Fleurons** : motifs de décoration en forme de croissants et réalisés à partir de rognures de feuilletage

**Foisonner** : fouetter énergiquement une préparation (crème mousseline) pour alléger sa consistance en incorporant le maximum d'air ou en l'émulsionnant. Se dit aussi pour un appareil à crème glacée qui augmente de volume lors du turbinage

**Foncer** : étaler une abaisse de pâte au fond d'un moule, ou garnir le fond d'un récipient de cuisson avec une garniture aromatique

**Fond blanc** : bouillon provenant de la cuisson de carcasse de volaille ou d'os de veau et d'une garniture aromatique

**Fond brun** : bouillon provenant de la cuisson de carcasse de volaille ou d'os de veau et d'une garniture aromatique. Les éléments sont colorés au four avant le mouillage

**Fondre** : cuire doucement et à couvert, sans eau, avec un peu de beurre

**Fontaine** : tas de farine au centre duquel on creuse un trou

**Fouetter** : battre énergiquement une préparation afin de la rendre homogène au fouet

**Fouler** : passer une préparation au chinois en appuyant fortement avec un pochon pour en extraire le maximum

**Fourrer** : garnir l'intérieur d'un mets

**Fraiser** : rendre une pâte (brisée, sablée) plus homogène en l'écrasant et en la poussant devant soi avec paume de la main sur un marbre à pâtisserie

**Frapper** : refroidir rapidement une préparation en la plaçant dans un bain de glace vive additionné de sel

**Frémir** : moment où un liquide commence l'ébullition

**Fire** : faire cuire un aliment dans un bain de corps gras (huile) bouillant

**Friture** : bain d'huile ou autre corps gras servant à cuire les aliments par immersion/petits poissons cuits à la friture (goujon, éperlans)

**Froid négatif** : niveau de température en-dessous de 0°C, en pratique compris entre -20 et -12°C et appliqué aux denrées congelées et surgelées

**Froid positif** : niveau de température supérieur à 0°C, en pratique compris entre 0 et 4°C et appliqué aux denrées réfrigérées

**Fumet** : 1. Arôme dégagé par une préparation culinaire

2. Fond de cuisine corsé (fumet de poisson, gibier)



**Garnir** : remplir d'une préparation

**Garniture** : ingrédients/aliments accompagnant une préparation

**Gastrique** : mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde (base des sauces aigre-douce)

**Gelée** : jus de viande ou de fruits qui s'est solidifié en refroidissant

**Glacer** : 1. Arroser une pièce de viande, poêlée ou braisée, avec son fond de cuisson, en l'exposant à la chaleur d'un four

2. Laisser gratiner légèrement les sauces poisson montées au beurre ou additionnées de sauce hollandaise ou d'un sabayon

3. Donner un aspect brillant à certains entremets en les saupoudrant de sucre glace et en les exposant à la vive chaleur du four

4. Glacer des petits fours = donner un aspect brillant à des petits fours en les lustrant à la sortie du four avec un mélange bouillant composé de sirop et de glucose

5. Recouvrir la surface de certaines pâtisseries de pâte à glacer, de fondant ou de caramel (choux à la crème, éclairs, génoise)

6. Glacer les poissons = réserver les poissons entre deux couches de glace pilée

**Gommer** : glacer ou lustrer des petits fours, à l'aide d'un pinceau, avec de la gomme arabique fondue au bain-marie

**Grainé** : 1. Etat d'un sirop de sucre insuffisamment graissé qui se cristallise

2. Etat des blancs d'œufs trop battus ou mal battus, qui laissent apparaître une quantité de petits grains

**Graisser** : enduire un moule ou une plaque à pâtisserie de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau, ce qui évite aux aliments de coller

**Gratiner** : mettre au four un plat saupoudré de chapelure ou de fromage râpé de façon à lui faire prendre une couleur dorée et brillante

**Griller** : exposer un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante d'un gril

## H

**Hacher** : réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique (mixeur)

## I

**Inciser** : faire des coupures peu profondes à la surface d'un poisson ou sur la peau d'une volaille pour en faciliter la cuisson

**Imbiber** : infuser un sirop alcoolisé, du lait dans une préparation pour la parfumer et la rendre moelleuse

**Infusion** : verser de l'eau bouillante sur une substance végétale dont on veut extraire les principes actifs

## J

**Jardinière** : mélange de légumes à base de carottes, de navets coupés en bâtonnets et de haricots verts.

Chacun de ces éléments est cuit séparément puis liés à des petits pois avec du beurre

**Julienne** : légumes coupés en minces lanières. Prendre des carottes, des navets, du céleri, du blanc de poireau

## L

**Larder** : traverser la viande à intervalles égaux afin d'en introduire des lardons

**Lever** : 1. Prélever des morceaux d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson.

2. Pâte qui augmente de volume sous l'effet de la fermentation

**Levure chimique** : poudre blanche fabriquée avec du bicarbonate de soude, de l'acide tartrique, un peu d'amidon et des phosphates de magnésium, soude et chaux.

Produit un dégagement de gaz carbonique qui fait gonfler la pâte et la rend plus légère

**Liaison** : action d'augmenter l'onctuosité d'une sauce ou d'un potage

**Lier** : épaissir, donner une certaine consistance à un potage, une sauce avec de la farine, de la fécule, de la crème, jaune d'œuf

**Lisser** : 1. Battre énergiquement une crème ou une sauce à l'aide d'un fouet ou d'une spatule afin de lui donner une consistance lisse et homogène (sans grumeaux)

2. Masquer un entremet et égaliser soigneusement la crème à l'aide d'une spatule

**Lustrer** : recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau, pour lui donner un aspect brillant (pièce de viande rôtie, grillade, tarte etc)



**Macérer** : faire tremper des fruits dans l'alcool au sirop afin qu'ils s'imprègnent du parfum (zestes d'orange, fruits confits)

**Macédoine** : mélange de légumes ou de fruits

**Maïzena** : fécule de maïs blanche. S'utilise pour lier les sauces et pour réaliser des gâteaux légers et moelleux. Peut être remplacée par de la fécule de pomme de terre

**Manchonner** : dégager la chair qui recouvre certains os (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volaille) pour favoriser la présentation et pouvoir placer une papillote

**Manier** : travailler du beurre dans tous les sens afin de le mélanger à de la farine

**Marbrée** : se dit d'une viande (côte de bœuf, entrecôte) dont les muscles sont séparés par de nombreuses veines grasses

**Marinade** : liquide aromatisé dans lequel on fait macérer un aliment

**Mariner** : faire macérer de la viande crue dans un mélange aromatique afin de lui donner un goût ou de l'attendrir

**Marmelade** : fruits hachés grossièrement cuits longtemps avec du sucre

**Marquer** : démarrer la cuisson d'un aliment

**Masser** : se dit d'un sirop de sucre sursaturé qui cristallise

**Matignon** : garniture aromatisée taillée en fine paysanne, suée au beurre, puis déglacée avec du vin blanc. Composé de carottes, d'oignon, de céleri, de jambon cru et d'un bouquet garni

**Maturer** : laisser reposer un mix (= appareil à glace) durant quelques heures en enceinte réfrigérée afin qu'il s'épaississe et fasse l'objet de réactions physico-chimiques visant à améliorer ses qualités gustatives

**Médailлон** : pièce de forme ronde taillée dans la viande, la volaille, les crustacés

**Meringuer** : 1. Ajouter une petite quantité de sucre à des blancs d'œufs en fin de montage, puis les serrer vivement (appareil à soufflé, à biscuits). Cette technique permet d'obtenir un appareil à meringue lisse et limite le risque de grainer

2. Meringuer une tarte ou un entremet : coucher de la meringue à l'aide d'une douille cannelée sur une tarte ou un entremet. Saupoudrer de sucre glace et glacer dans un four très chaud

**Mignonnette** : 1. Poivre en grains concassé

2. Noisettes = mignonnettes d'agneau taillées dans le filet mignon

**Mijoter** : cuire doucement à petit feu

**Mirepoix** : préparation composée de légumes et d'aromates faite pour relever le goût du jus et des sauces

**Mitonner** : laisser tremper du pain dans le potage, sur le feu, avant de servir



**Mix** : (appareil à glace ou sorbet) ensemble des ingrédients entrant dans la composition des sorbets et crèmes glacées

**Monder** : enlever la peau des de certains légumes/fruits après les avoir immergées dans l'eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement (tomate, amande, pêches etc)

**Monter** : faire prendre du volume à une substance, des blancs d'œufs à l'aide d'un fouet (blancs d'œufs en neige, mayonnaise)

**Mortifier** : laisser mûrir quelques jours la viande ou le gibier dans un endroit réfrigéré et sec afin que les chairs s'attendrissent

**Mouiller** : ajouter du liquide (vin, eau) à une préparation afin de permettre sa cuisson

## N

**Napper** : recouvrir une préparation avec une sauce, une crème pour améliorer la présentation

**Noisette** : petite tranche de viande sans os taillée dans le carré ou la selle d'agneau, de chevreuil. Bardée et sautée

## P

**Panade** : sorte de détrempe composée d'eau ou de lait, de beurre et de farine servant de base à la réalisation de farces à quenelles par exemple

**Paner** : envelopper un aliment de chapelure ou de mie de pain rassis avant cuisson

**Parer** : enlever les déchets ou les parties nuisant à la présentation

**Parures** : déchets ou parties non présentables sur assiette

**Passer** : filtrer un bouillon, une sauce, une crème fine, un sirop ou une gelée qui demandent à être très lisse

**Pasteurisation** : destruction par l'application d'un traitement thermique d'une partie de la flore microbienne : les bactéries (formes végétatives) sont détruites, mais pas les spores

**Pâton** : morceau de pâte non détaillée

**Paupiette** : tranche fine de viande ou de poisson farcie, bardée et ficelée

**Persillade** : préparation aromatique à base d'ail et persil hachés mélangés avec de la chapelure

**Pincer** : 1. Donner une légère couleur à la viande que l'on prépare en la faisant à peine cuire

2. Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour en favoriser la présentation

**Piquer** : 1. Mettre des lardons dans une volaille pour la rendre moins sèche

2. Faire des petits trous à la surface d'une abaisse de pâte pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson

**Pocher** : cuire les aliments dans l'eau frémissante ou du lait ou du sirop dans une casserole sans couvercle

**Poêler** : saisir à feu vif et cuire de grosses pièces de viande dans un récipient couvert

**Pommade** : malaxer du beurre ramolli de façon à lui donner la consistance d'une pommade

**Pointe** : très petite quantité d'un condiment (pointe de couteau)

**Pousser** : faire augmenter le volume d'une pâte « levée » en favorisant la fermentation réalisée par les levures

**Puncher** : imbiber un biscuit, une génoise avec un sirop détendu avec du rhum pour apporter du moelleux et de la souplesse

## Q

- Quadriller** : 1. Marquer les aliments à griller sur les barreaux du grill afin d'obtenir un quadrillage  
2. A l'aide du dos d'un couteau, marquer certaines préparations panées pour améliorer la présentation (escalopes viennoises)  
3. Sur une tarte, disposer des bandelettes de pâte en croisillons (synonyme de rioler)

## R

**Rabattre** : ralentir momentanément la fermentation d'une pâte levée (brioche) et chasser le gaz carbonique en repliant la pâte sur elle-même et en appuyant légèrement avec les mains

**Raffermir** : donner une consistance plus ferme à une pâte, à une crème en la plaçant dans un endroit réfrigéré

**Rafraichir** : 1. Plonger dans l'eau froide des aliments qui ont été blanchis, jusqu'à complet refroidissement

2. Couper à nouveau la base des racines, des feuilles ou la queue d'un fruit/légume pour redonner un aspect plus frais

**Raidir** : débiter la cuisson avec un corps gras, à feu modéré, afin de raffermir les chairs sans les faire colorer

**Réduction** : laisser cuire un jus ou une cuisson pour en concentrer les saveurs

**Réduire** : faire bouillir un jus ou une sauce de façon à en réduire le volume et à l'épaissir par évaporation

**Relâcher** : ajouter un liquide afin d'allonger une sauce, une purée trop épaisse

**Reposer** : mettre de côté une pâte au frais avant de poursuivre sa préparation

**Réserver** : mettre une préparation en attente au froid ou au chaud

**Revenir** : placer un aliment dans un corps gras très chaud pendant un temps très court pour le colorer et faire ressortir son goût

**Rioler** : utiliser des bandelettes de pâte afin de décorer un gâteau ou une tarte

**Rissoler** : faire sauter dans la matière grasse pour saisir et donner plus de couleur

**Rôtir** : faire cuire à la broche ou au four

**Roux** : farine cuite dans de la matière grasse plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée : blanc ou brun

**Ruban** : se dit d'un mélange de jaunes d'œufs et de sucre en poudre, travaillé dont la consistance est lisse et homogène. Il doit pouvoir glisser sur le fouet ou sur la spatule sans se casser

## S

**Sabler** : effriter la farine et la matière grasse entre les doigts/une fourchette pour obtenir de petits grains

**Saisir** : démarrer la cuisson à feu vif d'un aliment en le mettant en contact avec une matière grasse très chaude ou un liquide bouillant, afin de provoquer la coagulation instantanée des parties superficielles

**Saignant** : viande cuite d'où s'évade le suc musculaire

**Sangler** : entourer un moule de glace afin de le faire saisir par le froid

**Saucer** : verser sur une viande, un poisson de la sauce

**Saumure** : liquide salé dans lequel on met tremper certains aliments

**Saupoudrer** : parsemer de sel, d'épices, de sucre

**Sauter** : cuire rapidement des petites pièces de viandes, de poisson, de légumes, avec un peu de matière grasse dans une sauteuse ou une poêle

**Serrer** : donner une consistance plus homogène et plus ferme à une crème chantilly ou des blancs d'œufs battus en neige (meringue), en fouettant énergiquement d'un mouvement circulaire en fin de montage

**Singer** : saupoudrer un ragout de farine pour lier la préparation

**Sucre vanillé** : sucre en poudre aromatisé à l'extrait de vanille, à raison d'au moins 10% de poudre ou

d'essence de vanille naturelle

**Sucs** : protéines hydrolysées et glucides caramélisés au fond des récipients de cuisson

**Suer** : éliminer l'eau de végétation d'un aliment en le chauffant doucement avec de la matière grasse et en évitant la coloration

**Suprême** : 1. Quartier d'agrumes pelé à vif

2. Aile d'une volaille (blanc) ou escalope de filet d'un gros poisson (barbue, saumon)

## T

**Tailler** : terme général pour découper

**Tamiser** : passer une denrée au travers d'un tamis (farine)

**Toast** : tranche de pain de mie parée, grillée, servie en accompagnement de certains mets ou de boissons chaudes

**Torréfier** : faire colorer de la farine à sec au four afin de singer les ragoûts

**Tourer** : technique s'appliquant au travail de la pâte feuilletée ou à croissant

**Tourner** : 1. Donner une jolie forme régulière et arrondie à un aliment pour améliorer sa présentation et régulariser la cuisson

2. Se dit d'une crème ou une sauce dont les éléments se dissocient, d'une préparation qui fermente ou qui coagule

**Travailler** : battre un appareil ou une pâte à l'aide d'une spatule ou d'un batteur-mélangeur afin de le rendre homogène

**Tremper** : 1. Arroser un gâteau avec un sirop à l'aide d'un pinceau

2. Réhydrater des légumes ou des fruits secs en les immergeant d'eau

**Trier** : séparer la partie consommable des déchets

**Tronçonner** : 1. Couper certains légumes en gros morceaux de forme allongée

2. Découper certains poissons selon une technique particulière

## V

**Vider** : retirer de l'habillage les viscères thoraciques et abdominales des volailles et des poissons

**Voiler** : recouvrir des pièces de pâtisserie d'un voile de sucre

## Z

**Zeste** : écorce de l'orange ou d'un citron pour ses principes odorants