# Aide-mémoire vocabulaire professionnel de cuisine

|  |  |
| --- | --- |
| **Abaisser** | Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide  d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir. |
| **Beurre en pommade** | Beurre frais ramolli et travaillé à la  spatule jusqu'à la consistance d'une pommade. |
| **Beurre manié** | Mélange de beurre en pommade et de farine  permettant d'obtenir «l'à point» de la liaison d'une  sauce. |
| **Beurrer** | a) Enduire un moule, un plat ou un papier sulfurisé  de beurre clarifié, avec un pinceau, pour empêcher les aliments  de coller.  b) Ajouter des particules de beurre à un potage ou à une  sauce. Voir tamponner et monter au beurre. |
| **Blanc** | Mélange de farine et d'eau froide, ajouté à de l'eau  bouillante citronnée, utilisé pour la cuisson de certains  légumes et de certains abats blancs (fonds d'artichauts,  pieds et tête de veau). Le récipient de cuisson est recouvert  d'une pellicule d'huile et d'un papier sulfurisé. |
| **Blanchir** | a) Cas des légumes : plonger les légumes dans de  l'eau bouillante durant quelques minutes, puis les rafraîchir  et les égoutter pour éliminer leur âcreté (c'est une cuisson  complète pour les épinards). Les pommes de terre et les  légumes secs se blanchissent «départ eau froide».  b) Cas de la viande : immerger dans de l'eau froide, puis porter  à ébullition les viandes et les abats, pour éliminer l'excédent  de sel, les impuretés ou raffermir les chairs.  c) Cas de la pâtisserie : travailler vigoureusement à l'aide  d'une spatule, des jaunes d'œufs et du sucre pour préparer  la crème anglaise, la crème pâtissière, etc. |
| **Brider** | Fixer les membres d'une volaille à l'aide d'une  aiguille et de ficelle, pour donner à la pièce une bonne présentation  et régulariser sa cuisson. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Canneler** | Pratiquer de petites cannelures, à l'aide d'un couteau  canneleur, à la surface de certains fruits pour améliorer  leur présentation. |
| **Caraméliser** | Enduire un moule avec du sucre cuit ou caramel.  Parfois synonyme de pincer (caraméliser les sucs de  viande). |
| **Chemiser** | Enduire ou appliquer contre les parois d'un  moule une couche de gelée, de glace, de pain de mie, de  jambon, de laitue ou de biscuits, avant de remplir le centre  du moule avec une autre préparation. |
| **Chiffonnade** | Laitue ou oseille détaillée (ciselée) en fines  lanières et étuvée au beurre ; utilisée comme garniture pour  certains potages ou comme élément de décoration. |
| **Chinoiser** | Passer au chinois. |
| **Chiqueter** | Favoriser la présentation des bords d'une abaisse  de pâte (feuilletée, à foncer, brisée) en pratiquant de  petites entailles à l'aide d'un couteau d'office. Voir pincer. |
| **Ciseler** | a) Faire de légères incisions à la surface d'un gros  poisson ou de ses filets pour en faciliter la cuisson.  b) Emincer la laitue ou l'oseille. Voir chiffonnade.  c) Détailler les oignons ou les échalotes en petits dés  (hacher). |
| **Citronner** | Frotter la surface de certains fruits (pommes,  poires) ou de certains légumes (céleri rave, fonds d'artichauts)  avec du citron pour éviter leur brunissement au  contact de l'air ou pendant la cuisson. |
| **Clarifier** | a) Rendre clair un consommé ou une gelée au  moyen de blanc d'œuf ou de sang.  b) Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  c) Faire fondre doucement du beurre au bain-marie pour  séparer les matières non grasses (petit lait…).  d) Faire fondre de la graisse de porc ou de volaille pour  séparer les matières non grasses. |
| **Clouter** | a) Introduire des clous de girofle dans un oignon  (garniture aromatique des fonds blancs).  b) Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une  volaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, de  truffe, de langue écarlate ou d'anchois. Voir piquer. |
| **Coller** | Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations  par addition de gelée ou de gélatine. Exemples :  réalisation des gelées, de la sauce chaud-froid, des mousses  de viande, de poisson ou de légumes, de la sauce mayonnaise  ou de l'appareil à bavarois. |
| **Compoter** | Cuire doucement et longuement des oignons ou  des poivrons sur la plaque du fourneau jusqu'à leur déliquescence. |
| **Concasser** | Hacher grossièrement (persil, tomates, os,  arêtes, etc.). |
| **Confire** | a) Cuire très longtemps et lentement de la viande  de porc, d'oie ou de canard dans sa graisse clarifiée.  b) Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus en  plus concentré (fruits confits, marrons glacés).  c) Conserver des fruits ou des légumes dans de l'alcool, du  vinaigre ou de l'huile (petits oignons, piments, citrons…). |
| Corder | Etat d'une pâte ou d'une purée de pommes de terre  dont la consistance devient élastique (état glutineux). |
| Corner | Nettoyer soigneusement le bord d'un récipient à  l'aide d'une corne ou d'une spatule en caoutchouc. |
| Corser | Augmenter la saveur d'un mets, soit par addition  d'éléments sapides (glace de viande ou de poisson, par  exemple), soit par réduction. |
| Coucher | Façonner des choux, des éclairs ou des meringues  sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche munie d'une  douille. |
| Crémer | a) Ajouter de la crème à une préparation.  b) Mélanger vigoureusement du sucre et du beurre en pommade  à l'aide d'une spatule ou d'un petit fouet. |
| Débarrasser | Transvaser ou placer un aliment solide ou  liquide dans un récipient «à débarrasser» adapté (plaque,  calotte, bahut, bank). Couvrir ou filmer, refroidir en cellule. |
| Décanter | a) Pour le beurre clarifié : éliminer l'écume (formée  de matières non grasses), puis changer le beurre fondu  de récipient pour bien le séparer du petit lait.  b) Pour la viande : changer une préparation de récipient  (ragoût, fricassée) afin d'en éliminer la garniture aromatique. |
| Décercler | a) En fin de cuisson d'une tarte, ôter le cercle  pour dorer la bordure de pâte.  b) Se dit également pour les entremets montés en cercle. |
| Décortiquer | Eliminer la carapace de certains crustacés (crevettes,  langoustines, etc.). |
| Décuire | Ramener un sucre cuit à un degré de concentration  inférieur, en ajoutant un peu d'eau. |
| Déglacer | Liquéfier les sucs caramélisés au fond d'un récipient  de cuisson en ajoutant un liquide (eau, fond, vin). |
| Dégorger | a) Laisser les aliments dans de l'eau courante  froide pour les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent  b) Eliminer une partie de l'eau de végétation de certains  légumes en les saupoudrant de sel (concombres, choux). |
| Dégraisser | a) A l'aide d'une petite louche, éliminer la graisse  qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc.  b) Eliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande. |
| Dénerver | Eliminer les «parties nerveuses», les aponévroses  d'une viande ou les tendons d'une volaille. |
| Dépouiller | a) Durant la cuisson d'une sauce, d'un potage  ou d'un fond, éliminer la peau qui se forme à la surface.  b) Arracher la peau (dépecer) des lièvres, des lapins, des  anguilles, des soles, etc. |
| Désosser | Eliminer les os. |
| Dessécher | Travailler une pâte ou une purée sur le feu jusqu'à  l'évaporation partielle de l'eau de constitution. |
| 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. |
| Dorer | Etendre de la dorure sur des choux, des éclairs, des  pâtes diverses, à l'aide d'un pinceau, pour favoriser leur  coloration pendant la cuisson. |
| Ebarber | a) Première phase de l'habillage des poissons : éliminer  les nageoires. Exemple : retirer les petits nageoires  des soles pochées à court-mouillement.  b) Parer les œufs pochés. |
| Ecailler | a) Eliminer les écailles des poissons.  b) Gratter les pattes des volailles après les avoir flambées. |
| Ecaler | Eliminer la coquille des œufs durs ou des œufs mollets. |
| Ecumer | Eliminer, à l'aide d'une écumoire, l'écume qui se  forme à la surface d'un fond ou d'une sauce. |
| Effeuiller | Séparer les feuilles des tiges (basilic, estragon,  cresson). |
| Fileter | Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau à  lame flexible. |
| Fleurer | Synonyme de fariner. Saupoudrer très légèrement  un tour ou un marbre à pâtisserie avec de la farine. Cette  technique permet d'éviter aux pâtes et aux abaisses de coller. |
| Foisonner | Fouetter énergiquement une préparation  (crème mousseline) pour alléger sa consistance en incorporant  le maximum d'air ou en l'émulsionnant. Se dit également  pour un appareil à crème glacée (mix à soft ice) qui  augmente de volume lors du turbinage ou sanglage. |
| Foncer | Garnir soit le fond d'un récipient de cuisson avec  une garniture aromatique (braisière), soit un cercle à tarte,  soit un moule avec une pâte. |
| Fouler | Passer une préparation au chinois en appuyant fortement  avec un pochon pour en exprimer le maximum. |
| Fraiser | Rendre une pâte (brisée, sablée) plus homogène en  l'écrasant et en la poussant devant soi sur le marbre à pâtisserie  avec la paume de la main ou une corne. |
| Gastrique | Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à  obtention d'une couleur blonde. La gastrique est à la  base des sauces aigres-douces renfermant des fruits (canard  à l'orange). |
| Gratiner | Saupoudrer une préparation de gruyère, de parmesan  ou de mie de pain, puis l'exposer sous la salamandre  pour obtenir une coloration dorée et brillante. |
| Habiller | Phases préliminaires de la préparation d'une  volaille (étirer, flamber, parer, vider, préparer les abattis) ou  d'un poisson (écailler, ébarber, vider, laver, éponger) avant la  mise en cuisson. |
| Lustrer | Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou  de nappage à l'aide d'un pinceau, pour lui donner un aspect  brillant (omelette, pièce de viande rôtie, grillade, tarte, etc.). |
| Lier | Donner une certaine consistance à un fond, une sauce  ou un potage en ajoutant un élément de liaison (amidon,  fécule, jaune d'œuf, etc.). |
| Marquer | Démarrer la cuisson d'un aliment. |
| Manchonner | Dégager la chair qui recouvre certains os  (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volailles, etc.) pour favoriser  la présentation et pouvoir placer soit une papillote, soit  un manchon. |
| Monder | Eliminer la peau de certains légumes ou fruits en  les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau  bouillante et en les rafraîchissant immédiatement (tomates,  pêches, prunes, amandes, pistaches, etc.). |
| Mouiller | Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation  afin de permettre sa cuisson. |
| Pincer | a) Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond de  son récipient de cuisson (phase préliminaire au déglaçage).  b) Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale  sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour en favoriser  la présentation. |
| Puncher | Imbiber un biscuit, une génoise ou un fond d'entremets  avec un sirop détendu avec du rhum pour apporter  du moelleux et de la souplesse. Synonyme d'imbiber ou  siroper (dans ce cas, la nature de l'alcool ou de la liqueur  n'est pas précisée). |
| Rafraîchir | a) Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante.  Exemple : légumes cuits à l'anglaise. Voir frapper.  b) Couper à nouveau la base des racines, des feuilles ou de  la queue des fruits et des légumes pour leur redonner un  aspect plus frais. Exemple : rafraîchir le talon des laitues, des  endives, la queue des poires, … |
| Réduire | Concentrer un liquide en évaporant une partie de  l'eau par ébullition. |
| Rissoler | a) Faire sauter un aliment dans un peu de matière  grasse en le colorant. Synonyme de revenir.  b) Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse  après les avoir blanchies (pommes cocotte, noisettes, château). |
| Saisir | Démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif. |
| Sauter | Cuire rapidement des petites pièces de viande, de  poisson ou de légumes dans un sautoir, une sauteuse ou une  poêle, avec un peu de matière grasse. |
| Tamiser | Passer une denrée au travers d'un tamis (farine,  mie de pain). |
| Tourner | a) Donner une forme régulière et arrondie à certains  légumes pour améliorer la présentation et régulariser  la cuisson.  b) Se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les éléments  se dissocient, d'une préparation qui fermente ou  d'une préparation qui coagule (ou précipite). |
| Vanner | Agiter une sauce ou une crème avec une spatule  pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant  la formation d'une peau en surface. |