# Aide-mémoire vocabulaire professionnel de cuisine

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Canneler** | Pratiquer de petites cannelures, à l'aide d'un couteaucanneleur, à la surface de certains fruits pour améliorerleur présentation. |
| **Caraméliser** | Enduire un moule avec du sucre cuit ou caramel.Parfois synonyme de pincer (caraméliser les sucs deviande). |
| **Chemiser** | Enduire ou appliquer contre les parois d'unmoule une couche de gelée, de glace, de pain de mie, dejambon, de laitue ou de biscuits, avant de remplir le centredu moule avec une autre préparation. |
| **Chiffonnade** | Laitue ou oseille détaillée (ciselée) en fineslanières et étuvée au beurre ; utilisée comme garniture pourcertains potages ou comme élément de décoration. |
| **Chinoiser** | Passer au chinois. |
| **Chiqueter** | Favoriser la présentation des bords d'une abaissede pâte (feuilletée, à foncer, brisée) en pratiquant depetites entailles à l'aide d'un couteau d'office. Voir pincer. |
| **Ciseler** | a) Faire de légères incisions à la surface d'un grospoisson 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 aucontact de l'air ou pendant la cuisson. |
| **Clarifier** | a) Rendre clair un consommé ou une gelée aumoyen de blanc d'œuf ou de sang.b) Séparer les blancs des jaunes d'œufs.c) Faire fondre doucement du beurre au bain-marie pourséparer les matières non grasses (petit lait…).d) Faire fondre de la graisse de porc ou de volaille pourséparer 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'unevolaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, detruffe, de langue écarlate ou d'anchois. Voir piquer. |
| **Coller** | Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparationspar addition de gelée ou de gélatine. Exemples :réalisation des gelées, de la sauce chaud-froid, des moussesde viande, de poisson ou de légumes, de la sauce mayonnaiseou de l'appareil à bavarois. |
| **Compoter** | Cuire doucement et longuement des oignons oudes 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 viandede porc, d'oie ou de canard dans sa graisse clarifiée.b) Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus enplus concentré (fruits confits, marrons glacés).c) Conserver des fruits ou des légumes dans de l'alcool, duvinaigre ou de l'huile (petits oignons, piments, citrons…). |
| Corder | Etat d'une pâte ou d'une purée de pommes de terredont la consistance devient élastique (état glutineux). |
| Corner | Nettoyer soigneusement le bord d'un récipient àl'aide d'une corne ou d'une spatule en caoutchouc. |
| Corser | Augmenter la saveur d'un mets, soit par additiond'éléments sapides (glace de viande ou de poisson, parexemple), soit par réduction. |
| Coucher | Façonner des choux, des éclairs ou des meringuessur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche munie d'unedouille. |
| Crémer | a) Ajouter de la crème à une préparation.b) Mélanger vigoureusement du sucre et du beurre en pommadeà l'aide d'une spatule ou d'un petit fouet. |
| Débarrasser | Transvaser ou placer un aliment solide ouliquide 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 (forméede matières non grasses), puis changer le beurre fondude 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 cerclepour 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 concentrationinférieur, en ajoutant un peu d'eau. |
| Déglacer | Liquéfier les sucs caramélisés au fond d'un récipientde cuisson en ajoutant un liquide (eau, fond, vin). |
| Dégorger | a) Laisser les aliments dans de l'eau courantefroide pour les débarrasser des impuretés qu'ils contiennentb) Eliminer une partie de l'eau de végétation de certainslégumes en les saupoudrant de sel (concombres, choux). |
| Dégraisser | a) A l'aide d'une petite louche, éliminer la graissequi 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 aponévrosesd'une viande ou les tendons d'une volaille. |
| Dépouiller | a) Durant la cuisson d'une sauce, d'un potageou d'un fond, éliminer la peau qui se forme à la surface.b) Arracher la peau (dépecer) des lièvres, des lapins, desanguilles, des soles, etc. |
| Désosser | Eliminer les os. |
| Dessécher | Travailler une pâte ou une purée sur le feu jusqu'àl'évaporation partielle de l'eau de constitution. |
| Détendre | Donner à une sauce ou à un potage une consistanceplus fluide, par addition d'un fond ou d'un liquide demême nature. |
| Dorer | Etendre de la dorure sur des choux, des éclairs, despâtes diverses, à l'aide d'un pinceau, pour favoriser leurcoloration pendant la cuisson. |
| Ebarber | a) Première phase de l'habillage des poissons : éliminerles nageoires. Exemple : retirer les petits nageoiresdes 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 seforme 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 àlame flexible. |
| Fleurer | Synonyme de fariner. Saupoudrer très légèrementun tour ou un marbre à pâtisserie avec de la farine. Cettetechnique permet d'éviter aux pâtes et aux abaisses de coller. |
| Foisonner | Fouetter énergiquement une préparation(crème mousseline) pour alléger sa consistance en incorporantle maximum d'air ou en l'émulsionnant. Se dit égalementpour un appareil à crème glacée (mix à soft ice) quiaugmente de volume lors du turbinage ou sanglage. |
| Foncer | Garnir soit le fond d'un récipient de cuisson avecune garniture aromatique (braisière), soit un cercle à tarte,soit un moule avec une pâte. |
| Fouler | Passer une préparation au chinois en appuyant fortementavec un pochon pour en exprimer le maximum. |
| Fraiser | Rendre une pâte (brisée, sablée) plus homogène enl'écrasant et en la poussant devant soi sur le marbre à pâtisserieavec la paume de la main ou une corne. |
| Gastrique | Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'àobtention d'une couleur blonde. La gastrique est à labase des sauces aigres-douces renfermant des fruits (canardà l'orange). |
| Gratiner | Saupoudrer une préparation de gruyère, de parmesanou de mie de pain, puis l'exposer sous la salamandrepour obtenir une coloration dorée et brillante. |
| Habiller | Phases préliminaires de la préparation d'unevolaille (étirer, flamber, parer, vider, préparer les abattis) oud'un poisson (écailler, ébarber, vider, laver, éponger) avant lamise en cuisson. |
| Lustrer | Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée oude nappage à l'aide d'un pinceau, pour lui donner un aspectbrillant (omelette, pièce de viande rôtie, grillade, tarte, etc.). |
| Lier | Donner une certaine consistance à un fond, une sauceou 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 favoriserla présentation et pouvoir placer soit une papillote, soitun manchon. |
| Monder | Eliminer la peau de certains légumes ou fruits enles plongeant pendant quelques secondes dans de l'eaubouillante et en les rafraîchissant immédiatement (tomates,pêches, prunes, amandes, pistaches, etc.). |
| Mouiller | Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparationafin de permettre sa cuisson. |
| Pincer | a) Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond deson récipient de cuisson (phase préliminaire au déglaçage).b) Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince spécialesur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour en favoriserla présentation. |
| Puncher | Imbiber un biscuit, une génoise ou un fond d'entremetsavec un sirop détendu avec du rhum pour apporterdu moelleux et de la souplesse. Synonyme d'imbiber ousiroper (dans ce cas, la nature de l'alcool ou de la liqueurn'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 dela queue des fruits et des légumes pour leur redonner unaspect plus frais. Exemple : rafraîchir le talon des laitues, desendives, la queue des poires, … |
| Réduire | Concentrer un liquide en évaporant une partie del'eau par ébullition. |
| Rissoler | a) Faire sauter un aliment dans un peu de matièregrasse en le colorant. Synonyme de revenir.b) Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasseaprès 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, depoisson ou de légumes dans un sautoir, une sauteuse ou unepoêle, 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 certainslégumes pour améliorer la présentation et régulariserla cuisson.b) Se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les élémentsse dissocient, d'une préparation qui fermente oud'une préparation qui coagule (ou précipite). |
| Vanner | Agiter une sauce ou une crème avec une spatulepour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitantla formation d'une peau en surface. |