

Lexique culinaires professionnel :

[A](#) [B](#) [C](#) [D](#) [E](#) [F](#) [G](#) [H](#) [I](#) [L](#) [M](#) [N](#) [P](#) [Q](#) [R](#) [S](#) [T](#) [U](#) [V](#) [W](#) [Z](#)

A

Abaïsser:

Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Abats:

Tête, pieds, cervelle, rognons, foie, langue, coeur, ris, des animaux de boucherie.

Abatis:

Abats de volaille ou gibiers à plume : pattes, cou, tête, ailerons, coeur, rognons, foie, gésier et crête pour le coq.

Aboyer:

Annoncer les commande à haute voix au passe pendant le service.

Abricoter:

Recouvrir un dessert d'une petite couche de confiture ou de gelée.

Acidifier, Aciduler:

Ajouter du vinaigre ou du jus de citron pour améliorer le goût et empêcher un plat de noircir.

Adoucir:

Affadir une préparation pour lui donner une saveur plus supportable, en diminuant l'arôme ou l'assaisonnement trop prononcé

Affriter:

Chauffer une poêle en fonte avec du gros sel. Cela permet de nettoyer et d'empêcher de coller par la suite.

Affûter:

Redonner un profil de coupe à un couteau à l'aide d'un fusil.

Aiguiser:

Meuler une lame pour la rendre plus tranchante.

Allonger:

Ajouter du liquide dans une préparation culinaire

Al dente:

Degré de cuisson à point des pâtes et des légumes pour qu'ils restent légèrement croquants.

Amalgamer:

Réaliser un mélange intime de plusieurs substances.

Anglaise (une) :

Farine puis oeufs ou jaunes d'œufs battus assaisonnés et additionnés d'huile ou d'eau, utilisé pour paner et enrobés des aliments avant cuisson.

Anglaise (paner à l'):

Passer la préparation dans une anglaise puis dans de la chapelure .

Anglaise (cuire à l'):

Cuire un aliment dans de l'eau bouillante fortement salée.

Anglaise (crème):

Crème sucrée réalisée par coagulation partielle des jaunes d'œufs dans du lait.

Anglaise (service à l'):

Technique de service où le serveur présente le plat par la gauche et sert le client dans son assiette à l'aide d'une pince (cuillère + fourchette) .

Anglaises (pommes):

Pommes de terre tournées cuites dans l'eau départ eau froide.

Aplatir:

Rendre plat, plus mince une tranche de viande, un filet de poisson.

Appareil:

Mélange d'ingrédients servant à réaliser une préparation culinaire.

Appertiser (Stériliser):

Procédé de conservation des aliments par stérilisation dans un bocal hermétiquement fermé.

Arraser:

Couper à ras ou diminuer la partie d'un aliment.

Arroser:

Verser sur une viande en cours de cuisson sa graisse ou du beurre fondu pour l'empêcher de dessécher.

Aspic:

Nom d'une entrée froide dressée dans de la gelée.

Assaisonner:

Donner une saveur à une préparation en ajoutant du sel, des épices, ou des aromates.

Assiette (service à l'):

Type de service où l'on amène l'assiette dressée directement au client.

Assouplir: Rendre plus souple un ingrédient ou une préparation en le malaxant avec un rouleau à pâtisserie.

B

Bain-marie:

Mode de cuisson consistant à placer le récipient servant à cuire les aliments dans une casserole ou un plat de taille plus grande contenant de l'eau bouillante.

Barder:

Recouvrir d'une mince tranche de lard appelé "barde" un aliment avant sa cuisson.

Battre

Mélanger énergiquement des ingrédients à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet.

Beurre clarifié

On l'obtient en faisant fondre et décanter du beurre, les impuretés restant au fond de la casserole. Très utilisé en cuisson car il ne brûle pas à hautes températures.

Beurre manié

Mélange de beurre ramolli et de farine servant à rectifier la liaison d'une sauce..

Beurre pommade

Beurre ramolli avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pommade.

Beurrer

Enduire un récipient de beurre (ou un autre corps gras) pour éviter que les aliments collent aux parois.

Billot :

Table de bois debout sur laquelle on travaille les viandes.

Blanc (un):

Mélange de farine d'eau de citron et parfois d'huile servant à cuire certains légumes (Artichauts, asperges, par exemple).

Blanchir

Immerger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante.

Bleu:

Premier degré de cuisson d'une viande rouge sautée, grillée ou rôtie (à peine cuit)

Blondir

Faire revenir légèrement des ingrédients dans de l'huile, du beurre ou autre pour leur donner une couleur blonde.

Bouler

Rouler une pâte en boule en utilisant le creux de sa main.

Bouquet garni

Queues de persil, branche de thym, feuille de laurier ficelés solidement.

Braiser

Cuire longuement dans un récipient fermé avec peu de liquide.

Brider

On bride une volaille avec de la ficelle de cuisine pour maintenir ailes et pattes contre le corps.

Brosser

Enlever l'excédent de farine ou de sucre sur une préparation.

Brunoise

Légumes coupés en très petits morceaux de 1 à 2 mm utilisés en garniture de préparations liquides (soupe par exemple).

Buisson :

Manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (buisson de crevettes)

C**Canneler**

Pratiquer des cannelures à l'aide d'un cannelueur sur des fruits ou des légumes.

Caillé :

Matière coagulée du lait

Caraméliser

Enduire un moule d'un caramel. Faire colorer et se concentrer les sucs d'une viande au fond d'un récipient.

Cardinaliser

Rougir un crustacé lors de sa cuisson.

Cerner

Inciser circulairement le haut d'un fruit ou d'un légume pour l'évider ou pour éviter qu'il ne se fende à la cuisson.

Chapelure :

Mie de pain séchée, pilée, et tamisée.

Chaufroiter: Napper une pièce avec une sauce chaud-froid (Sauce additionnée de gélatine).

Châtrer:

Enlever le boyau central des écrevisses avant cuisson.

Chemiser

Recouvrir les parois d'un récipient avec du papier sulfurisé beurré pour faciliter le

démoulage.

Chiffonnade : Laitue ou oseille ciselées en fines lanières

Chinois

Passoire conique servant au filtrage des liquides.

Chiqueter

Pratiquer de petites entailles ou cannelures à l'aide du dos d'un couteau d'office, d'une pince à tarte, ou des doigts, sur le rebord d'une abaisse de pâte.

Ciseler: Couper une herbe aromatique au ciseau. Faire de légères incisions à la surface d'un poisson ou d'une viande pour en faciliter la cuisson.

Citronner:

Frotter la surface de certains fruits ou légumes (pomme, avocat, artichaut...) pour éviter leur noircissement par oxydation.

Clarifier

Rendre limpide et clair un aliment liquide comme du beurre ou un bouillon.

Clouter:

Insérer des clous de girofle dans un oignon

Communard:

Chef de partie responsable des repas du personnel.

Compoter

Action de cuire lentement à couvert des oignons, des fruits ou autres préparations afin d'obtenir un aspect compote.

Concasser

Écraser grossièrement un ingrédient.

Confire:

Mettre les fruits dans un sirop de sucre pour les conserver ou pour la fabrication des fruits confits.

Contiser:

Introduire, partiellement, certains aliments (truffes...) dans des filets de volaille, gibier, poisson, en incisant la peau avec la pointe d'un couteau.

Coucher

Étaler dans un moule ou sur une plaque une préparation ou un appareil dans l'objectif d'une cuisson à chaud ou à froid.

Court-bouillon

Liquide aromatisé utilisé pour certaines cuissons.

Cotoyer

Action de tourner régulièrement une pièce de viande en cours de rôtissage, afin d'obtenir une croûte et une coloration uniformes.

Coucher:

Façonner des choux, éclairs, meringues, sur une plaque à l'aide d'une poche à douille.

Court bouillon:

Préparation liquide aromatisée destinée à une cuisson rapide.

Crémer:

Ajouter de la crème dans une préparation

Crépiner

Envelopper une volaille ou un gibier de crépine de porc pour maintenir toutes sortes de préparation.

Crever:

Faire éclater du riz en le plongeant dans de l'eau bouillante pour la réalisation du riz au lait.

Croustade

Croûte formée de pâte feuilletée ou brisée, de pain de mie pouvant contenir plusieurs aliments.

Cuire une pâte à blanc

Pré-cuire la pâte avant de la garnir.

Culotter

Combler à l'aide d'une huile alimentaire les cavités microscopiques de la surface métallique des casseroles et poêles en fonte non traitées.

D

Darne:

Tranche de poisson rond de 2 à 3 cm d'épaisseur.

Débrider:

Action de retirer les ficelles qui maintenaient une volaille après la cuisson.

Décantier:

Isoler par décantation les différents éléments d'un liquide.

Décoction:

Faire une décoction, c'est faire bouillir et infuser des plantes dans un liquide pour en retirer les principes actifs.

Décuire:

Ajouter de l'eau au cours de la cuisson d'un sucre pour le ramener à un degré de concentration inférieur.

Déglacer:

On déglace à la fin de la cuisson d'une viande en versant un liquide dans la poêle encore chaude pour dissoudre les sucs de cuisson afin d'en faire une sauce d'accompagnement.

Dégorger:

Laisser tremper une viande dans de l'eau afin d'éliminer du sang ou des impuretés.

Délayer:

Dissoudre dans un liquide.

Démouler:

Sortir avec précaution une préparation d'un moule

Dénerver:

Retirer les parties nerveuses d'une viande.

Dérober:

Enlever la peau d'un légume

Désosser:

Éliminer les os.

Dessaler:

Faire diminuer, ou supprimer totalement, par trempage, le sel imprégné dans un aliment.

Déssecher:

Laisser une préparation à la chaleur pour qu'elle perde de l'humidité.

Détendre:

Fluidifier une préparation par ajout de liquide.

Détremper:

C'est une technique qui consiste à faire absorber du lait, de l'eau ou des œufs à de la farine lors de la préparation d'une pâte.

Diable:

Cocotte qui permet de cuire les aliments à l'étouffée dans un four ou sur feu. L'expression "à la diable" désigne une viande badigeonnée de moutarde et cuite longuement.

Doubler:

Ajouter pendant la cuisson une seconde plaque sous la première afin d'éviter une coloration trop forte du dessous de la préparation.

Dorer:

Appliquer du jaune d'œuf à la surface d'une pâte afin qu'elle prenne une belle couleur à la fin de la cuisson.

Dresser:

Dresser : Disposer des mets sur un plat ou une assiette.

Détrempe:

Mélange de farine, d'eau et de sel qui sert de point de départ à la confection de la pâte feuilletée.

Duxelles sèche:

Préparation à base de champignons de paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote ciselés, jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation. Base de nombreuses farces.

E**Échauffer:**

Élever la température d'un aliment ou d'une préparation de manière progressive et sans la laisser bouillir.

Écosser:

Enlever l'enveloppe de certains légumes pour ne conserver que les graines ou ôter la coque de certains fruits.

Écrémer:

Prélever la crème du lait.

Ébarber:

Enlever les nageoires, les barbes et raccourcir la queue d'un poisson avant cuisson.

Ébauchoir:

Ustensile de modelage pour travailler la pâte à sucre ou pâte d'amande pour réaliser des décorations.

Écaler:

Enlever la coquille des œufs durs ou mollets.

Écumer:

Enlever l'écume qui se forme à la surface d'un liquide ou d'une préparation en train de cuire.

Édulcorer:

Ajouter du sucre, du sirop ou un produit sucrant à une préparation.

Effeuille:

Détacher les feuilles d'un légume (salade, artichauts).

Effiler:

Retirer les "fils" des haricots verts par exemple.

Effiloche: fractionner, avec les doigts ou avec une fourchette, un aliment friable en fins filaments.

Égrainer:

C'est séparer les grains de la semoule ou encore détacher les grains d'un fruit à grappe ou à

gousse.

Égrapper:

Séparer les grains d'une grappe.

Égruger:

Réduire du sel, du sucre, en mouture fine.

Embrocher:

Enfiler sur une broche, une brochette, un aliment.

Émincer:

Tailler en fines tranches régulières un aliment .

Émonder-Monder:

Éliminer la peau de certains fruits après les avoir ébouillantés puis rafraîchis.

Émulsionner:

Action de mélanger deux liquides ou substances qui en principe ne se mélangent pas.

Enrober:

Recouvrir entièrement d'une couche épaisse

Envoyer:

Faire parvenir au passe un plat préalablement commandé.

Épaissir:

Rendre moins fluide une préparation.

Épépiner:

Retirer les pépins d'un fruit

Escaloper:

Découper finement des escalopes dans une pièce de viande.

Étamine:

Linge fin utilisé pour passer une préparation liquide.

Étêter:

Couper la tête des poissons ou des crustacés.

Étuver:

Cuire doucement à couvert, avec très peu de matière grasse ou de liquide.

Étouffée:

Mode de cuisson lente des aliments dans un récipient recouvert et fermé pour que la vapeur d'eau serve à la cuisson.

Évider:

Creuser certains légumes afin de retirer la pulpe avant de les farcir par exemple.

Exprimer:

Presser un fruit ou un légume pour en extraire le jus.

F**Farce:**

Préparation à base d'aliments hachés.

Faire revenir:

Mettre des aliments à cuire dans un peu d'huile à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Faire lever:

Laisser reposer une pâte de manière à la faire gonfler avant cuisson.

Faisander:

Laisser séjourner, suspendu quelques temps, dans un endroit frais un gibier afin de l'attendrir par mortification .

Fariner:

Rouler un aliment dans la farine. - Répandre et faire adhérer de la farine à l'intérieur d'un moule, ou à la surface d'une plaque à pâtisserie.

Fatiguer:

Remuer une salade pour bien la mélanger à l'assaisonnement ou attendrir une viande.

Festonner:

Décorer le bord d'une pâte ou d'un plat

Ficeler:

Entourer un aliment de ficelle pour lui donner une forme régulière ou attacher entre eux divers éléments (Bouquet garni par exemple).

Filtrer:

Purifier un liquide, un sirop, en le passant à travers une étamine, un chinois.

Flamber:

Passer au dessus d'une flamme une volaille afin d'éliminer son duvet. Enflammer un alcool (Cognac, Rhum ou Grand Marnier par exemple).

Flanquer:

Disposer autour d'une pièce centrale une garniture.

Fleurer:

Jeter de la farine sur un plan de travail afin d'éviter l'adhérence d'une pâte.

Foisonner:

Faire mousser une préparation pour augmenter son volume en introduisant des bulles d'air à

l'intérieur.

Foncer:

Garnir le fond d'un récipient de cuisson avec une garniture aromatique. - Garnir un cercle à tarte ou un moule avec une pâte.

Fond:

Bouillon aromatisé et dégraissé, préparé avec du veau, ou du boeuf, ou de la volaille, ou des légumes et utilisé comme auxiliaire de cuisson.

Fondre:

Faire fondre des légumes consiste à les cuire très doucement dans un peu de matière grasse ou de jus, jusqu'à ce qu'ils perdent toute consistance solide.

Fontaine:

Tas de farine au milieu duquel on fait un trou pour y verser les ingrédients nécessaires à la fabrication d'une pâte.

Fouler:

Faciliter le passage d'un liquide à travers un chinois en pressant fortement avec un pochon

Fraiser:

Écraser rapidement la pâte sur le plan de travail avec la paume de main pour éliminer les éventuels morceaux de beurre.

Frapper:

Refroidir rapidement une préparation en la plaçant dans un bain de glace, ou dans un congélateur.

Frémir (Faire):

Maintenir à la limite de l'ébullition un liquide.

Fourrer:

Ajouter une préparation complémentaire à l'intérieur d'un met

Fumet:

Bouillon au goût corsé, obtenu par réduction de la sauce de cuisson des viandes ou des poissons par exemple.

G

Galantine:

Spécialité en charcuterie composée de morceaux maigres de volailles, gibiers, porc, veau ou lapin, d'une farce avec des oeufs, d'épices et de différents ingrédients, et cuite dans un fumet ou fond de gelée.

Garnir:

Ajouter sur un plat de service une garniture ou un élément de décoration

Génoise:

Biscuit moelleux à pâte battue qui entre dans la composition de nombreux gâteaux.

Givrer:

Passer des feuilles ou des fleurs dans un mélange de blanc d'œuf et de sucre en vue de décorer une recette. C'est aussi décorer le rebord d'un verre avec du sucre.

Glacer:

Recouvrir les entremets, à chaud ou à froid, d'une fine couche de nappage de fruit ou de chocolat pour les rendre brillants et appétissants. c'est aussi poudrer de sucre glace, en fin de cuisson, un gâteau, un entremet, un soufflé pour que le dessus caramélise et devienne brillant.

Grainer:

Se dit des blancs d'œufs trop fouettés qui forment une quantité de petits grains.

H**Habiller:**

Préparer un poisson, une volaille ou un gibier en vue de sa cuisson.

Hydrater:

Ajouter un liquide à une préparation devenue solide par manque d'humidité.

I**Imbiber:**

Mouiller certains gâteau avec un sirop, de l'alcool ou une liqueur afin de les rendre moelleux et aromatisée.

Inciser:

Pratiquer une entaille plus ou moins profonde à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Incorporer:

Ajouter délicatement une préparation légère à une préparation plus épaisse afin que le mélange reste aussi léger que possible; exemple des oeufsen neige dans du chocolat fondu.

Infuser:

Mettre un aliment dans un liquide bouillant, et l'y laisser un certain temps afin de l'aromatiser.

J**Jardinière:**

Légumes coupés en en bâtonnets de 4x0,5cm environ.

Julienne:

Terme associé à la découpe des aliments en fines lanières.

L

Larder:

Inciser une viande pour y introduire de petits morceaux de lard afin de la garder moelleuse à la cuisson.

Lèche-frite:

Récipient permettant de récupérer le jus qui s'écoule des pièces embrochées pendant le rôissage.

Lever:

Découper un morceau pour l'enlever d'un tout.

Lier:

Modifier la texture, donner plus d'épaisseur à une sauce en lui ajoutant des liants : farine, féculé, farine de maïs etc.....

Limoner:

Action d'éliminer les parties sanguinolentes d'un poisson, d'une viande ou d'un abat, en le laissant tremper plus ou moins longtemps dans de l'eau courante.

Lustrer:

Recouvrir de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau un aliment pour lui donner un aspect brillant.

Luter:

Fermer hermétiquement à l'aide de pâte ou d'un couvercle un récipient afin de réaliser une cuisson à l'étouffée.

Lyophiliser:

Retirer l'eau d'un aliment pour améliorer sa conservation.

M

Macédoine

Mélange de légumes ou de fruits coupés en morceaux et servi froid ou chaud.

Macérer:

Laisser un aliment dans un liquide, afin que l'un et l'autre échangent leurs saveurs et leur consistance

Malaxer:

Travailler à la main une substance (corps gras, pâte) pour la ramollir ou l'assouplir

Manchonner:

Action de dégager le hauts des os d'un carré d'agneau, d'une côte de boeuf ou d'un jambonnette de volaille, à l'aide d'un couteau à désosser.

Marbrer:

Creuser des veines avec un petit couteau sur la surface supérieure des pâtisseries pour y déposer un glaçage, une confiture, une gelée.

Mariner-Marinade:

Immerger un aliment dans une préparation liquide, crue ou cuite appelée marinade afin d'apporter de la saveur, d'attendrir, et d'améliorer la conservation de celui-ci.

Masquer:

Recouvrir uniformément un élément d'une couche de crème, de sauce ou de gelée.

Médailлон:

Préparation de forme ronde ou ovale et légèrement épaisse présentée froide ou chaude.

Méringuer:

Recouvrir une pâtisserie de meringue.

Migaine:

Mélange d'œufs et de crème pour les quiches et les tartes.

Mignonnette:

Poivre grossièrement concassé

Mijoter:

Cuire à feux très doux.

Mitonner:

Action de cuire du pain de campagne rassis dans un bouillon en vue d'épaissir ce dernier.

Modeler:

Façonner une pâte pour créer des formes.

Monder:

Retirer la peau d'un fruit que l'on a d'abord plongé dans l'eau bouillante.

Monter:

Battre vivement une préparation afin d'y incorporer de l'air (Blancs d'œufs) ou d'y émulsionner un corps gras (Mayonnaise, sauce hollandaise).

Mortifier:

Laisser rassir de la viande dans un endroit frais et sec, afin d'attendrir celle-ci.

Mouiller:

Ajouter un liquide dans une préparation.

Mouler:

Mettre dans un moule une préparation culinaire.

Mousser:

Travailler un appareil pour le rendre plus léger et mousseux.

N

Nacrer:

Enduire des grains de riz non cuits dans un corps gras (beurre ou huile) avant une cuisson lente. Méthode pour le riz pilaf ou le risotto.

Nappage:

Confiture employée pour "lustrer" les tartes et desserts

Napper:

Recouvrir d'une sauce ou d'un coulis ou d'une autre préparation onctueuse. Le nappage est utilisé à des fins de présentation ou de mise en valeur des goûts.

P

Panacher:

Mélanger de plusieurs ingrédients de couleur, de saveur ou de forme différentes.

Paner:

Enduire la surface de chapelure ou de panure avant la cuisson.

Papillote:

Petit manchon décoratif en papier, que l'on met sur le bout des os après cuisson . Cuire en papillote : Cuire un aliment à l'étouffée en l'enveloppant dans du papier sulfurisé ou d'aluminium.

Parer:

Supprimer les parties non comestibles d'un aliment, ou tailler un aliment afin d'en améliorer la présentation. Les déchets de cette action s'appellent des parures .

Passer:

Filtrer un liquide à l'aide d'un chinois, une passoire, un tamis ou une étamine pour éliminer d'éventuelles parties solides.

Pasteuriser:

Chauffer un liquide jusqu'à 70°-90° puis le refroidir brusquement pour détruire les agents pathogènes afin de pouvoir le conserver.

Paton:

Morceau de pâte non détaillé.

Paysanne:

Légumes taillés en lamelles de 1 cm de côté et de 1 à 2 mm d'épaisseur.

Persillade:

Mélange d'ail et de persil haché, parfois mélanger à de la mie de pain.

Persillée:

Se dit d'une viande qui a de fines infiltrations graisseuses à l'intérieur des muscles.

Pincer:

Faire caraméliser les sucs de cuisson au fond d'un récipient avant déglçage. Pratiquer de petites cannelures décoratives sur le rebord d'une tarte à l'aide d'une pince appropriée.

Piquer:

Pratiquer des petits trous réguliers à la surface d'une abaisse de pâte, à l'aide d'une fourchette, afin qu'elle ne boursoufle pas pendant la cuisson.

Plaquer:

Disposer des aliments dans ou sur une plaque à rôtir ou à pâtisserie.

Poche à douille:

Utilisée essentiellement en pâtisserie et en cuisine pour garnir ou décorer, la poche à douille est un sac en forme de cône. Elle peut être munie d'une douille pour faciliter le garnissage et varier les décors.

Pocher:

Cuire un aliment par immersion dans un liquide à la limite de l'ébullition.

Pommade:

Travailler du beurre en pommade, c'est malaxer du beurre pour le ramollir afin de lui donner la consistance d'une pommade.

Pousser:

Se dit d'une pâte que l'on laisse gonfler sous l'action de la levure.

Praliner:

Ajouter du praliné à une crème ou un appareil.

Prise:

Synonyme de "pincée"

Puncher:

Imbiber de sirop alcoolisé.

Q

Quadriller:

Action de marquer un aliment sur les barreaux d'un grill chaud.

R

Râble :

Tronçon compris entre les côtes et les cuisses du lapin ou du lièvre.

Rabattre:

Rabattre une pâte consiste à la replier plusieurs fois sur elle-même.

Rafrâchir:

Passer sous l'eau froide à la fin d'une cuisson, afin de la stopper net.

Raidir:

Faire sauter dans du beurre, un aliment, sans coloration pour raffermir celui-ci.

Rassir:

Laisser un aliment dans un endroit sec afin de le dessécher

Rectifier:

Modifier - corriger l'assaisonnement d'un plat en cours de cuisson.

Réduction:

Composition que l'on à laisser réduire

Réduire:

Diminuer le volume d'un liquide par évaporation, en maintenant celui-ci à ébullition.

Relever:

Action de renforcer l'assaisonnement d'une préparation en sel, poivre et très souvent en épices afin d'en relever la saveur.

Remonter

Rendre de nouveau homogène une sauce émulsionnée dont les éléments se sont dissociés.

Repère:

Pâte composée de farine et de blanc d'œufs, ou de farine et d'eau destinée à souder le couvercle de terrines ou de marmites afin de réaliser une cuisson à l'étouffée.

Reposer:

Mettre une pâte au frais en attendant de poursuivre sa préparation.

Reserver:

Mettre de côté, au frais ou au chaud, des ingrédients, des mélanges ou des préparations destinées à être utilisés ultérieurement.

Revenir:

Faire sauter vivement un aliment dans une poêle ou une casserole avec de la matière grasse.

Rioler:

Entrecroiser des bandes de pâte à la surface d'une tourte, d'un gâteau ou d'une tarte pour la décorer.

Rissoler:

Saisir dans un corps gras chauffé vivement, jusqu'à ce que l'aliment prenne de la couleur.

Roussir:

Cuire feu vif pour obtenir une couleur rousse.

Roux:

Mélange de beurre et de farine, que l'on chauffe plus ou moins pour obtenir la coloration voulue : roux blanc, roux "roux", roux brun. La béchamel commence avec un roux blanc.

Ruban (faire un ruban)

Se dit d'un mélange de jaunes d'œufs et de sucre en poudre, travaillé à chaud ou à froid, dont la consistance est suffisamment lisse et homogène pour qu'il se déroule sans se casser quand on le laisse couler de la spatule ou du fouet.

S

Sabler:

Écraser de la farine et du beurre pour lui donner l'aspect de sable

Salamandre:

Appareil de cuisson électrique ou à gaz servant à gratiner ou à caraméliser des plats.

Saisir:

Mode de cuisson, à feu très vif, où on privilégie la cuisson de la partie extérieure du morceau, alors que la partie intérieure l'est beaucoup moins.

Salpicon:

Découpe en petits dés des aliments.

Sangler:

Entourer de glace et de sel un récipient pour faire baisser la température de la préparation qu'il y a à l'intérieur.

Sapide:

Qui a du goût, de la saveur.

Saucer:

Napper une préparation de sauce.

Saupoudrer:

Parsemer régulièrement le dessus d'un aliment avec un élément sec en poudre.

Sauter:

Cuire dans une petite quantité de matière grasse, à feu vif, un aliment de petite taille.

Serrer:

Finir de battre des blancs d'œufs pour les raffermir.

Singer:

Recouvrir de farine des aliments après les avoir fait revenir dans un peu de matière grasse. Puis laisser encore un peu cuire avant de mouiller la farine avec de l'eau, du lait, du vin ou encore un bouillon.

Sublimier:

Optimiser une préparation culinaire.

Sucs:

Liquide caramélisé qui se trouve au fond d'un récipient après la cuisson d'aliments et que l'on déglace à l'aide d'un alcool, de crème, d'eau.

Suer:

Faire chauffer à feu doux, avec peu de matière grasse, un aliment afin qu'il rende de l'eau.

T**Tamiser:**

Passer de la farine, du sucre ou de la levure à travers un tamis afin d'éliminer les grumeaux.

Tamponner:

Napper d'une mince pellicule de beurre une préparation pour empêcher la formation d'une croûte.

Tomber:

Diminuer le volume de certains légumes grâce à une cuisson à feu très doux.

Topping:

Nappage en anglais. Sauce, décoration, morceaux d'ingrédients à saupoudrer au dessus d'une préparation pour la rendre plus gourmande.

Tourer:

Pratiquer les "tours" nécessaires (simples ou doubles) à la réalisation d'une pâte feuilletée.

Trousser:

Inciser, avant cuisson, les flancs d'une volaille, de part et d'autre du croupion, afin d'y introduire les pattes.

Truffer:

Introduire sous la peau d'une volaille, ou incorporer dans une préparation, des lames de truffes ou des truffes hachées.

Turban:

Dressage de plats en couronne. Le terme désigne aussi un préparation à base de farce cuite dans un moule à bordure pour former une couronne.

Turbiner:

Faire prendre un appareil à crème glacée ou à sorbet dans une sorbetière.

Twister:

S'écarter un brin de la recette initiale pour lui apporter une touche personnelle.

U

Upériser:

Méthode de stérilisation du lait par un refroidissement sous vide, après l'avoir chauffé durant quelques secondes à 150°C.

Unilateral:

Cuire les aliments sur un seul côté.

V

Vanner:

Remuer une crème ou une sauce afin qu'elle ne tourne pas pendant la cuisson afin d'éviter la formation d'une peau sur son dessus pendant son refroidissement.

Velouté:

Se dit d'une sauce ou d'une crème qui a une certaine consistance sur la langue.

Venaison:

Grosse pièce de gibier.

Videler:

Replier les bords d'une abaisse de pâte pour réaliser un ourlet, c'est-à-dire un rebord.

Vider:

Retirer les viscères d'un animal (volaille, poisson...)

Vol-au-vent:

Croûte cylindrique de feuilletage, à bords hauts, avec un couvercle, garnie d'une préparation quelconque.

W

Wok:

Grande poêle d'origine chinoise en forme de demi-sphère, dont les rebords très hauts permettent de faire sauter facilement les aliments.

Z

Zester:

Prélever de petits rubans d'écorce sur un agrume.

Ziste:

Partie blanche, amère, située sous le zeste.

