

Lexique des Termes Professionnels de Cuisine et de Restaurant

V 1.07

Ce document est mis à disposition sous un
contrat Creative Commons. (by-nc-sa)
Voir en fin de lexique ou à l'adresse :
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/fr/>



F.Cecconi



Abaisser / Abaisse : Étendre une pâte à l'aide d'un rouleau pour l'amincir de l'épaisseur souhaitée. Le résultat de cette action est une Abaisse de pâte.

Abat : Tête, pieds, cervelle, rognons, foie, langue, cœur et ris des animaux de boucherie.

Abatis : Tête, cou, ailerons, pattes, gésiers cœur et foie de volailles ou de gibiers à plumes.

Abricoter : Recouvrir d'une mince couche de marmelade, de gelée ou de nappage une préparation de pâtisserie pour la rendre brillante. (Syn. : Napper)

Acidifier ou aciduler : Ajouter un aliment acide (vinaigre, citron...) dans une préparation.

Adoucir : "Affadir" une préparation, lui donner une saveur plus supportable, en diminuant l'arôme ou l'assaisonnement trop prononcé (ex : la tomate avec du sucre, un potage avec de la crème....) ou ajouter du sucre dans une préparation (voir édulcorer)

Affûter : redonner un profil de coupe à un couteau à l'aide d'un fusil.

Afflanchir ou Afritter : Chauffer fortement un corps gras dans une poêle pour l'empêcher de coller.

Aiguiser : Meuler une lame pour la rendre plus tranchante.

Ailler : Ajouter de l'ail dans un aliment, une préparation, frotter à l'ail...

Allonger : Ajouter du liquide dans une préparation culinaire.

Amalgamer : Réaliser un mélange intime de plusieurs substances.

Anglaise (une) : Farine puis Œufs ou jaunes d'œufs battus assaisonnés et additionnés d'huile ou d'eau, utilisé pour paner enrobés des aliments avant cuisson

Anglaise (paner à l') : Passer dans une anglaise (voir ci-dessus) 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 (sauce) : Condiment industriel réalisé à base d'épices (Worcestershire sauce)

Anglaises (pommes) : Pommes de terre tournées cuites dans l'eau départ eau froide.

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) .

Annoncer : Dire à haute voix les commandes de restaurant lues sur les bons.

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

Appareil : Mélange de différents ingrédients ex : Appareil à crème prise, à soufflé ...

Appertiser : Synonyme de "stériliser", s'utilise pour les conserves. (Destruction des microbes grâce à une température supérieure à 120 °C)

Arroser : Verser sur une viande en cours de cuisson sa graisse ou un corps gras pour éviter le dessèchement.

Aspic : Entrée froide en gelée, moulée.

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.



Bahut : Récipient haut en inox destiné à débarrasser les préparations liquides.

Bain Marie : Récipient de forme étroite et haute destiné à tenir au chaud les sauces, et préparations liquides. Ce récipient est plongé dans un autre rempli d'eau frémissante.

Bain Marie (cuire au) : Technique de cuisson destinée à certaines préparations qui ne doivent pas subir une trop forte température (génoise, œufs brouillés, œufs cocotte, crèmes renversées ...)

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

Beurre Manié : Mélange de beurre pommade et de farine servant à rectifier la liaison d'une sauce.

Beurrer :

- Enduire un moule ou une plaque de beurre fondu
- Ajouter du beurre à un potage ou une sauce (voir tamponner)

Billot ou Bleau ou Plot ou Pleau :

Sorte de table de bois 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...)

Blanchir :

- Plonger un aliment dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour enlever leur âcreté ou leur acidité (Départ eau froide pour les pommes de terre et les légumes secs)
- Immerger dans de l'eau froide un aliment (viande) puis porter à ébullition afin d'éliminer l'excédent d'albumine ou de sel.
- En pâtisserie, Batre vigoureusement des jaunes d'œufs et du sucre pour la réalisation de la crème anglaise, pâtissière....

Blondir : Faire colorer un aliment jusqu'à obtention d'une couleur blonde.

Braiser : Technique de cuisson. Cuire un aliment avec une garniture aromatique, à couvert, avec un court mouillement à four doux.

Bleu :

- Premier degré de cuisson d'une viande rouge sautée, grillée ou rôtie (à peine cuit)
- Cuisson : plonger un poisson (truite) fraîchement pêché dans un court bouillon fortement vinaigré
- Fromage à pâte persillée (Bleu d'Auvergne, bleu de Bresse)

Brider : Lier, avant cuisson, les membres d'une volaille à l'aide d'une aiguille et de ficelle.

Bouquet :

- parfum perçu par l'odorat qu'exhale un vin
- Faisceau de Persil, cresson, ...

Bouquet garni : Queues de persil, thym et laurier ficelés, peut aussi contenir du vert de poireau ou du céleri.

Brûler :

- Action prolongée et inutile de la chaleur
- Quand on travaille trop une pâte elle devient huileuse et sans consistance, on dit alors que la pâte est "brûlée"

Brunoise : Petits cubes de légumes de 1 à 2 mm de côté.

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



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

Caillé : Matière coagulée du lait.

Canapé : Tranches de pain de mie ou de brioche sur lesquelles on tartine un beurre composé ou divers ingrédients.

Canons ou Coutons ou sicots : tubes dans lesquels sont plantées les plumes des volailles et qu'il faut retirer lors de l'habillage de celle-ci.

Caraméliser :

- Enduire un moule avec du caramel.
- Faire colorer et se concentrer les sucs d'une viande au fond d'un récipient (synonyme de Pincer).

Carcasse : Squelette d'un animal. Par extension quartier de viande de boucherie.

Cerner : Inciser circulairement la peau ou la première enveloppe d'un aliment (cerner les marrons, les pommes avant cuisson pour éviter l'éclatement).

Chapelure : Mie de pain séchée, pilée, et tamisée.

Chauffante : Russe moyenne avec de l'eau salée bouillante ou frémissante placée sur le coin du fourneau pour réchauffer au dernier moment les pâtes ou les légumes verts.

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

Châtrer : Éliminer le boyau central des écrevisses avant cuisson.

Cheminée :

- Morceau de papier sulfurisé ou aluminium roulé en forme de tuyau et placé dans l'orifice pratiqué dans la pâte des pâtés en croûte ; permet l'évacuation de la vapeur.
- Cylindre métallique permettant de poser un chinois au dessus d'un récipient large afin de passer seul un liquide.

Chemiser : Enduire ou appliquer contre les parois d'un moule un ingrédient (gelée, glace, biscuits, caramel,...) avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation.

Chiffonnade : Laitue ou oseille ciselées en fines lanières.

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.

Chinois : Tamis conique destiné à passer les sauces et les jus.

Ciseler :

- Détailler en petits dés des oignons ou des échalotes.
- Émincer de la laitue ou de l'oseille.
- 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 :

- Séparer le blanc et le jaune d'un œuf.
- Faire fondre doucement du beurre au bain-marie, pour éliminer la caséine et le petit lait.
- Rendre clair un consommé ou une gelée à l'aide de blancs d'œufs et/ou de sang.

Clouter : Introduire des clous de girofle dans un oignon.

Coller : Ajouter de la gélatine à une préparation pour faciliter son durcissement après refroidissement. (Sauces chaud-froid, mousses froides de légumes, Bavarois....).

Colorer : Ajouter un colorant alimentaire dans une préparation.

Colorer (faire): Faire prendre coloration à la partie externe d'une pièce de viande en la faisant sauter, rôtir, griller....

Compoter : Cuire lentement et à feu doux un aliment, dans son eau de végétation, à couvert, sans coloration jusqu'à obtention d'une "compote" (oignons, poivrons, pommes....).

Communard : Chef de partie responsable des repas du personnel.

Concasser : Hacher grossièrement un aliment (Persil, tomate, os, arêtes...).

Concentration (cuisson par) : Se dit d'une cuisson au début de laquelle on saisit l'aliment dans un corps gras, sur une source directe de chaleur, ou dans un liquide chaud, afin de former une « croûte » en surface afin d'emprisonner les sucs nutritifs à l'intérieur. (ex : cuissons rôtir, griller, frire ; poêler ...)

Confir ou Confire :

- Imprégner et enrober de sucre des fruits des écorces de fruits.
- Cuire et conserver un aliment dans sa propre graisse clarifiée (Porc, Oie, Canard...).
- Conserver diverses préparations dans de l'huile, de l'alcool, du vinaigre ou du sucre.

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

Corder : État d'une pâte ou d'une purée devenue élastique à force de la travailler.

Cordon : Sauce que l'on dispose autour d'une pièce.

Corner : Nettoyer soigneusement le bord d'un récipient à l'aide d'une corne (plaque de plastique arrondie souple), d'une spatule métallique ou d'une Maryse (raclette en caoutchouc souple).

Corser : Augmenter la saveur d'une préparation liquide; soit par addition de glace (de viande, de poisson...) ou d'une essence ; soit par réduction.

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

Couenne : Peau du porc.

Court bouillon : Préparation liquide aromatisée destinée à une cuisson rapide.

Couronne (dresser en) : garnir le fond d'un plat avec un aliment en y laissant un espace au milieu (couronne de riz)

Couverture : Chocolat fin, riche en beurre de cacao employé pour parfumer, enrober, masquer, décorer.

Crémer :

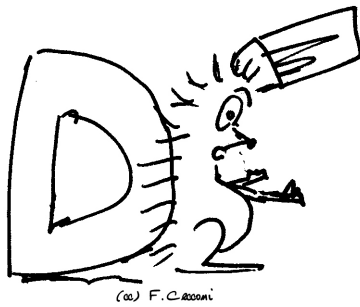
- Ajouter de la crème dans une préparation.
- Mélanger vigoureusement du sucre et du beurre pommade.

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

Croustade : Bouchées plates de formes diverses, généralement réalisées avec des rognures de feuilletage.

Cuire : Transformer des aliments de l'état cru à l'état cuit par le moyen d'une source de chaleur ; s'emploie aussi pour nommer le liquide dans lequel cuit un aliment.

Darne : Tranche de poisson rond de 2 à 3 cm d'épaisseur



Débrider : Couper et retirer les "brides" d'une volaille (ficelles ou élastiques).

Décanter :

- Éliminer l'écume sur le beurre clarifié et le débarrasser dans un autre récipient pour le séparer du petit lait.
- Changer une préparation de récipient, la sortir de son milieu de cuisson, afin d'éliminer la garniture aromatiques (Décanner un ragoût).

Décortiquer : Éliminer la carapace de certains crustacés.

Déglacer : Ajouter un peu de liquide froid sur des sucs de cuisson caramélisés (pincés) afin de les dissoudre.

Dégorger :

- Laisser un aliment dans l'eau courante afin de supprimer les impuretés qu'il contient (arêtes, abats...)
- Éliminer une partie de l'eau de certains légumes en le salant (concombres...)

Dégraissier :

- Éliminer l'excédent de graisse sur un morceau de viande
- Éliminer la pellicule de graisse qui se forme en surface d'un fond ou d'une sauce.

Délayer : Mélanger un élément avec un liquide pour obtenir une préparation plus ou moins fluide.

Démouler : Retourner sur un plat de service, une préparation cuite ou confectionnée dans un moule au figuré : Synonyme de "Dépoter" (Travailler avec aisance rapidité et dextérité)
- Chuter et renverser les préparations que l'on portait

Dénerver : Retirer les nerfs, les tendons, d'une viande ou d'une volaille crue.

Dépecer : Mettre en pièces, Découper en morceaux certains éléments. Utilisé à tort comme synonyme de " Dépouiller ".

Déplumer (se) : Perdre ses plumes ne pas confondre avec "plumer".

Dépouiller :

- Arracher la peau des lièvres, lapins, anguilles, soles....
- Éliminer pendant la cuisson, la peau qui se forme sur une préparation liquide.

Dérober : Éliminer la peau des fèves.

Désosser : Éliminer les os.

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

Dessécher : Travailler une préparation sur une source de chaleur, pour faire évaporer une partie de l'eau qu'elle contient.

Dés : Aliments découpés en forme de cubes.

Desserte : Préparations invendues : retours d'un buffet ou d'une table de tranche.

Détendre : Donner une consistance plus fluide à une préparation semi-liquide en ajoutant un liquide (eau, fond, lait...)

Dorer : Étendre de la dorure (Jaune d'œuf, lait..), à l'aide d'un pinceau, sur une pâte afin de favoriser sa coloration pendant la cuisson. Ne pas confondre avec "Lustrer"

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.

Dénoyauter : Ôter les noyaux de certains fruits.

Douille : Instrument de forme conique, parfois cannelé, placé à l'embout d'une poche, qui permet de coucher, garnir, décorer....

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.



Écorcher : Arracher la peau d'un animal.

Écosser : Ouvrir les cosses de certaines graines de légumineuses (petits pois, haricots blancs, fèves).

Écrémer : Prélever la crème du lait.

Écumer : Supprimer l'écume qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, d'une confiture, en utilisant une écumoire.

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
- Détailler les amandes en fines lamelles
- Retirer l'intestin d'une volaille sans enlever les autres viscères.

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

Égoutter : Éliminer une partie de l'eau qui imprègne, ou entoure un aliment en le plaçant dans une passoire, un tamis, un chinois ...

Égrapper : Détacher délicatement les grains d'une grappe (raisins, groseilles...)

Égrener : Séparer les grains de leur support, ou les graines de leur cosse.

Égruger : Réduire du sel, du sucre, en mouture fine.

Embrocher : Enfiler sur une broche, une brochette, un aliment.

Émietter : Réduire en miettes ; diviser un élément friable dont les parties se séparent facilement entre les doigts.

Émincer : Tailler en fines tranches régulières un aliment . (poireaux, oignons, carottes...;)

Émonder ou Monder : Peler certains végétaux après les avoir ébouillantés.

Empois syn. : Panade : Boule homogène obtenue par le mélange de farine et d'eau chaude servant de base à certaines pâtes (pâte à choux).

Emporter : Découper à l'aide d'un emporte pièce des sujets, dans une abaisse de pâte.

Enlever : Prendre une commande au passe en cuisine et la porter en salle.

Enrober : Recouvrir uniformément un aliment d'une préparation (pâte à frire , chocolat ...) en le plongeant dedans ou en le nappant.

Envoyer : Faire parvenir au passe un plat préalablement commandé.

Épaissir : Rendre moins fluide une préparation.

Épépiner : Retirer les pépins d'un fruit

Épicer : Ajouter des épices dans un plat.

Éplucher : Retirer les parties non comestibles d'un aliment.

Escaloper : Trancher dans le sens transversal de la viande, des champignons, des filets de poisson...

Étamine : Linge fin utilisé pour passer une préparation liquide.

Étêter : Couper la tête des poissons ou des crustacés.

Étuver : Cuire lentement à couvert un aliment dans son eau de végétation.

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

Expansion (Cuisson par) : Se dit d'une cuisson dans un liquide, départ à froid ou il y a échange de saveur entre l'aliment et le milieu de cuisson par un phénomène d'osmose.

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



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

Farce : Préparation à base d'aliments hachés, utilisée pour la confection des quenelles, des pâtés... ou pour farcir certains aliments (Tomates, champignons...).

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.

Filet :

- Partie la plus délicate d'un animal (filet de bœuf, filet de poisson...)
- Quelques gouttes d'un liquide (un filet de citron, de vinaigre, d'huile...)

Fileter : Lever des filets de poisson

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

Figier : Faire se solidifier les liquides gras ou gélatineux sous l'action du froid.

Flamber :

- Passer au dessus d'une flamme une volaille afin d'éliminer le duvet.
- Enflammer un alcool (cognac, Grand Marnier...)

Flanquer : Disposer autour d'une pièce centrale une garniture.

Flaquer : Trancher un poisson rond afin de l'ouvrir à plat (morue salée par exemple).

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

Foncer :

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

Fondre :

- Liquéfier un élément solide grâce à la chaleur.
 - Cuire doucement à couvert, sans eau, avec un peu de beurre (Ex: Fondue de poireaux, d'oignons).
- syn. : étuver, compoter.

Fouetter : Battre un élément liquide à l'aide d'un fouet.

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

Fraiser : Écraser avec la paume de la main une pâte pour la rendre plus homogène.

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.

Frirer : Cuire un aliment par immersion complète dans un corps gras chaud.

Fourrer : Ajouter une préparation complémentaire à l'intérieur d'un met (ex : Crêpe fourrée de confiture, Omelette fourrée de tomate concassée, génoise fourrée de crème au beurre etc...)

Fumet :

- Arôme dégagé par une préparation culinaire.
- Fond de cuisine (Fumet de poisson, de crustacés, de gibier...)



Garnir :

- Ajouter sur un plat de service une garniture ou un élément de décoration.
- Remplir un fond de tarte, des choux, avec une crème, un appareil, un aliment.

Gastrique : Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à coloration blonde servant de base aux sauces aigre-douce, ou à base de fruits (sauce bigarade, à l'orange, à l'ananas...)

Gélatiner : Synonyme de coller.

Glacer :

- Faire colorer sous la salamandre une sauce poisson, un sabayon, une hollandaise...
- Saupoudrer de sucre glace et faire caraméliser.
- Arroser une pièce de viande ou de volaille de son fond de cuisson, dans un four chaud, pour former une couche brillante en surface.
- Recouvrir de fondant, ou de chocolat une pâtisserie (choux par exemple...)
- Cuire un légume avec un peu d'eau, du sucre, du beurre, du sel, jusqu'à évaporation totale de l'eau (glacer à blanc), voire caramélisation (glacer à brun).

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

Graisser : voir beurrer.

Gratiner : Cuire ou finir de cuire au four, ou sous une salamandre, un aliment recouvert de gruyère, de chapelure, ou de toute autre préparation permettant la formation, en surface, d'une "croûte" dorée en fin de cuisson.

Gratter :

- Éliminer la peau de certains légumes en grattant.
- Racler la coquille de certains coquillages pour retirer les aspérités.

Griller : Cuire un aliment en contact direct avec une source de chaleur rayonnante (gril, barbecue, plaque à snacker...)

Guéridon : Petite table, utilisée en salle de restaurant pour exécuter les découpes, dressages, et flambages devant le client.



(cc) F.Cecconi

Habillage : Phases préliminaires de la préparation d'une volaille (Étirer, flamber, parer, vider, brider) ou d'un poisson (Écailler, ébarber, vider, laver, éponger) avant cuisson.

Hacher : Réduire un aliment en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot.

Historier : Réaliser un décor sur un aliment (citron, tomate...) à l'aide d'un couteau d'office.

Imbiber : Faire pénétrer un sirop, généralement à l'aide d'un pinceau, dans une génoise, un biscuit, pour le parfumer ou le ramollir.

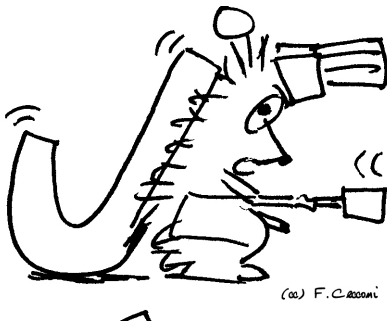
Inciser : Entailler légèrement la surface d'un aliment (par exemple un poisson avant cuisson)

Incorporer : ajouter dans une préparation un ingrédient.

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



(cc) F.Cecconi



(cc) F.Cecconi

Jardinière : bâtonnets de légumes de 3 à 4 centimètres de long et de 4 à 5 millimètres de côté.

Julienne : Fins filaments de légumes de 3 à 6 centimètres de long et 1 à 3 millimètres de côté.

Jus :

- Liquide qui s'écoule d'un aliment par pression.
- Liquide obtenu par le déglçage du récipient de cuisson d'un rôti ou d'un aliment sauté
- Fond de cuisine non lié

Larder : Introduire à l'intérieur d'une pièce de viande, à l'aide d'une lardoire, des bâtonnets de lard.

Lardons : bâtonnets de poitrine fumée ou salée.

Lèche-frite : Récipient permettant de récupérer le jus qui s'écoule des pièces embrochés pendant le rôtissage.



(cc) F.Cecconi

Lever :

- découper un morceau pour l'enlever d'un tout

Ex :

- . Lever un filet de poisson avec un couteau à filet de sole.
- . Lever une "boule" de melon, de pomme de terre à l'aide d'une cuillère à racine (ou cuillère à lever)

- Synonyme de fermenter : La fermentation fait "lever" une pâte

Lier :

- donner de l'onctuosité, épaissir un liquide à l'aide d'un élément de liaison (fécule, roux, jaunes d'œuf...)
- Attacher entre eux deux éléments. Voir ficeler

Limon : Substance visqueuse sécrétée par la peau de certains poissons (truites par exemple...) qui bleuit au contact de l'eau bouillante vinaigrée.

Limoner : Éliminer sous l'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelles, amourettes...) voir dégorger.

Lit : couche située sous un aliment dans le dressage ou la préparation d'un plat (lit de salade...)

Lustrer : Recouvrir, à l'aide d'un pinceau, un aliment de beurre clarifié pour lui donner de la brillance.

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



Macédoine : Petits cubes de légumes de 4 à 5 millimètres de côté.

Macérer : Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool, du sirop ou tout autre préparation afin qu'ils s'imprègnent du parfum.

Manchonner : Retirer la chair qui recouvre les os des côtelettes, côtes, pilons de volaille, afin d'améliorer la présentation, ou de placer une papillote.

Marbrée : Se dit d'une viande dont les muscles sont séparés par des couches de graisse.

Mariner : 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.

Marquer : Démarrer la cuisson d'un aliment.

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

Matignon : Garniture aromatique composée de légumes taillés en paysanne, sués, et de dés de jambon cru ou de poitrine de porc.

Médaille : Élément présenté en forme ronde ou ovale (médaille de veau, de bœuf, de lotte, de foie gras...)

Mignonnette : Poivre grossièrement concassé.

Mijoter : Cuire ou finir de cuire, à feu très doux une préparation culinaire, généralement en sauce.

Mixte (cuisson) : type de cuisson que l'on commence par concentration et qui se termine en cuisson par expansion. (ex : Ragouts, Braisage de viande ...)

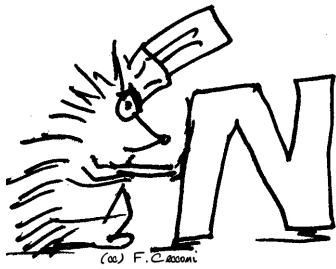
Monder : Éliminer la peau de certains fruits ou légumes en les plongeant successivement dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide.

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

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

Mouiller : Ajouter une quantité importante d'eau, de vin, de fond, ou de tout autre liquide, dans une préparation afin de permettre sa cuisson.

Mouler : Mettre dans un moule une préparation culinaire, soit pour la faire cuire (cake, pâté...), soit pour permettre sa gélification (œufs en gelée, bavarois...), soit pour améliorer sa présentation après cuisson (Riz pilaf...)



Nappage : Confiture employée pour "lustrer" les tartes et desserts

Napper :

- Recouvrir uniformément une préparation avec une sauce ou une crème fluide.
- Se dit d'une sauce qui à la consistance idéale pour napper. (Ex : cuire une crème anglaise jusqu'à la "Nappe")

Néo-restauration : Se dit des nouveaux modes de restauration (collectivité, restauration rapide etc...)



Pacosser : Passer dans un « Pacojet ® » un aliment (verbe inventé par le fabricant)

Panacher : assembler deux aliments de goûts et de couleurs différentes.

Paner : Recouvrir de mie de pain ou de chapelure un aliment après l'avoir passé dans du beurre clarifié ou dans une anglaise.

Panade : Voir empois

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.

Partir (faire) : Démarrer la cuisson d'un aliment. Syn. : Marquer

Passer :

- Faire s'écouler au travers d'une passoire ou d'un chinois une préparation liquide ou semi liquide afin d'éliminer d'éventuelles parties solides.
- Écraser un élément, le réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un robot (ex : Passer un potage)
- Expressions :
 - "Passer à la farine" = Fariner
 - "Passer au tamis" = Tamiser
 - "Passer à l'huile" ou " au beurre"= Enduire d'un corps gras par exemple avant de griller.

Pâton : Morceau de pâte non détaillé.

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

Pluches ou peluches : sommités des tiges de cerfeuil, persil, cresson

Peler : enlever la peau ou la pelure d'un aliment d'origine végétale.

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

Persillée : Se dit d'une viande qui contient de nombreux petits points de graisses à l'intérieur.

Piler : réduire en purée un aliment dans un mortier à l'aide d'un pilon.

Pince (salle) : Cuillère et fourchette utilisés pour servir le client.

Pincer :

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

Pincée : infime quantité de produit d'assaisonnement prise entre le pouce et l'index.

Piquer :

- Introduire à l'aide d'une aiguille à piquer des bâtonnets de lard, de légumes, à la surface d'une pièce de viande ou de volaille afin de lui apporter de la saveur.
- Pratiquer des petits trous au fond d'une abaisse pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Plaquer : disposer des aliments dans ou sur une plaque à rôti ou à pâtisserie.

Plumer : Arracher les plumes d'une volaille ou d'un gibier à poils.

Pocher :

- Cuire un aliment par immersion dans un liquide à la limite de l'ébullition. On peut pocher départ à froid (Expansion), ou départ à chaud (Concentration).

Poêler : Cuire au four, à couvert un aliment préalablement rissolé, sur une Matignon suée au beurre.

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

Pointe (une) : Très petite quantité d'un condiment (ex : une pointe de Cayenne).

Poissonnière : récipient long, étroit et haut servant à pocher les gros poissons ronds. Syn. : saumonière.

Puits : Farine disposée en couronne sur un marbre afin d'y incorporer des ingrédients. Syn. : Fontaine

Pulpe : chair des fruits et des légumes.

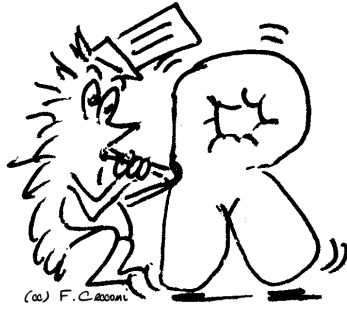
Puncher : Napper à l'aide d'un pinceau une génoise ou un biscuit avec du sirop, généralement parfumé avec un alcool.

Prise : Synonyme de pincée. (Ex : une prise de sucre)

**Quadriller :**

- Marquer sur le grill en donnant un quart de tour des aliments, afin d'obtenir un quadrillage.
- Marquer à l'aide du dos d'un couteau un aliment pané ou la surface d'une pâte feuilletée pour améliorer la présentation.

Quartier : Morceau résultant de la découpe d'un aliment en quatre parties (quartier de viande, quartier de tomate, de citron)



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

Rafrâchir : Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante ou en le plongeant dans de l'eau très froide.

Ragoût : Morceaux de viande, de poisson cuits en sauce après rissolage.

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

Rassir : Laisser séjourner un aliment dans un endroit sec afin de le dessécher (pain), ou de l'attendrir (viande : voir mortifier)

Râper : Réduire en fines particules un aliment au moyen d'une râpe

Réclamer : Demander, au passe, un plat préalablement commandé.

Réduire : Faire se concentrer un liquide par évaporation d'une partie de l'eau qu'il contient.

Réduction : Composition que l'on à laisser réduire. (Ex : Réduction d'échalote, réduction pour béarnaise)

Relever : Adjoindre à un met de l'assaisonnement afin d'en augmenter la saveur.

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.

Russe : Récipient rond et haut muni d'une queue. Syn. : casserole

Russe (service à la) ou service au guéridon : Le serveur dresse les assiettes devant le client à partir d'un plat , sur un guéridon près de la table.



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

Saisir : Commencer la cuisson d'un aliment dans un corps gras ou un liquide très chaud.

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

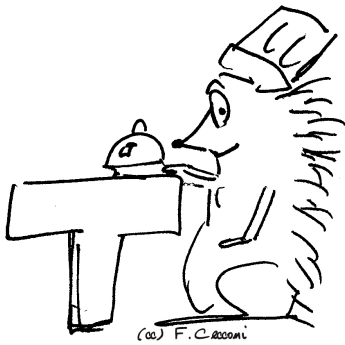
Saupoudrer : Parsemer régulièrement le dessus d'un aliment avec un élément sec en poudre.

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.
- Faire réduire une sauce pour qu'elle épaississe

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



Travailler : Mélanger vigoureusement les éléments d'un appareil à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

Tremper : Plonger un aliment dans un liquide afin de le réhydrater (légumes secs, babas...), de le dessaler (morue salée...), le ramollir (gélatine...), le conserver (Pommes de terres épluchés...), ou de le faire dégorger (arêtes, cervelles...)

Trousser :

- "Trousser en entrée" : Inciser, avant cuisson, les flancs d'une volaille, de part et d'autre du croupion, afin d'y introduire les pattes.

- Rabattre et coincer dans la queue les pinces d'une écrevisse ou d'une langoustine, après cuisson, afin d'améliorer la présentation

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

Tronçonner : Couper un aliment (légumes ou poissons) en morceaux plus longs que larges.

Turbiner : Faire prendre un appareil à crème glacée ou à sorbet dans une sorbetière (syn. : Sangler)

Vanner : Agiter une sauce ou une crème, avec une spatule en bois, afin d'homogénéiser sa cuisson, ou de faciliter son refroidissement.

Turbotière : récipient creux de forme losange, destiné à pocher les turbots.



Velouté :

- nom : Fond blanc ou fumet de poisson, lié avec un roux blanc ou blond.

- adj. : Se dit d'une sauce ou d'une crème qui à une certaine consistance sur la langue.

Venaison : Grosse pièce de gibier.

Vert-cuit : Degré de cuisson désignant la cuisson "bleu" pour le canard au sang.

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

Voiler : Entourer une pâtisserie d'un voile de sucre filé.

Vol-au-vent : pl. : des vol-au-vent. Croûte cylindrique de feuilletage, à bords hauts, avec un couvercle, garnie d'une préparation quelconque.



Zeste : Morceau découpé dans l'écorce des agrumes (oranges, citrons ...)

Ziste : Partie blanche, amère, située sous le zeste.

Lexique des Termes Professionnels de Cuisine et de Restaurant

F.Cecconi



LICENCE CREATIVE COMMON

Document distribué sous licence créative common by-nc-sa

Vous êtes libres :



De reproduire, distribuer et communiquer cette création au public



De modifier cette création

Selon les conditions suivantes :



Paternité. Vous devez citer le nom de l'auteur original de la manière indiquée par l'auteur de l'œuvre ou le titulaire des droits qui vous confère cette autorisation (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'ils vous soutiennent ou approuvent votre utilisation de l'œuvre).



Pas d'Utilisation Commerciale. Vous n'avez pas le droit d'utiliser cette création à des fins commerciales.



Partage des Conditions Initiales à l'Identique.

Si vous modifiez, transformez ou adaptez cette création, vous n'avez le droit de distribuer la création qui en résulte que sous un contrat identique à celui-ci.

- A chaque réutilisation ou distribution, vous devez faire apparaître clairement aux autres les conditions contractuelles de mise à disposition de cette création.
- Chacune de ces conditions peut être levée si vous obtenez l'autorisation du titulaire des droits.
- Rien dans ce contrat ne diminue ou ne restreint le droit moral de l'auteur ou des auteurs.

Avertissement :

Ce qui précède n'affecte en rien vos droits en tant qu'utilisateur (exceptions au droit d'auteur : copies réservées à l'usage privé du copiste, courtes citations, parodie...)

Ceci est le Résumé Explicatif du Code Juridique (la version intégrale du contrat).

Disponible à l'adresse : <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/fr/legalcode>

Version de ce lexique 1.7 version partagée (CRDP Versailles)

Dernière mise à jour :4e trimestre 11

N.B :

Ce lexique est en perpétuelle évolution en fonction des apports des apprentis, des professionnels et des enseignants. Merci de nous signaler des erreurs ou omission.

Réalisé sous openoffice.org : <http://fr.openoffice.org/about-downloads.html>