

HÔTELLERIE
RESTAURATION



(<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>)

Lexique des termes culinaires en vidéo

Le vocabulaire de cuisine : définitions et films pour les illustrer

Samedi 30 juin 2018

Ce **lexique** ou **glossaire** sera enrichi de nouveaux liens au fil du temps. Il sera un « dictionnaire culinaire » en mots et en images des techniques utilisées par les cuisiniers, les pâtisseries et les traiteurs.

A

Abaisser : étendre une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue. Cette pâte prend le nom d'abaisse. (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=16)

Abatis : tête, cou, ailerons, pattes, gésier, foie des volailles ou des gibiers à plumes (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=198)

Abats : tête, pieds, cervelle, cœur, foie, amourette, ris (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=488) , rognons des animaux de boucherie

Aboyer : annoncer les bons de commande pour la brigade ; c'est le chef, au passe qui réalise les annonces et contrôle les envois

Aiguillettes : fines tranches détaillées sur la longueur des filets des volailles ou du gibier à plumes. Par extension : morceaux de chair coupés fins et longs. (voir : « découpe du canard gras - aiguillettes de canard (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=914) »).

Américaine : sauce réalisée avec des étrilles. Elle accompagne des crustacés nobles comme la langouste ou le homard (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=513)

Aromates : substances végétales répandant une saveur (thym, laurier, cannelle, muscade...)

Arroser : action répétée qui consiste à verser régulièrement sur un article en cuisson de la matière grasse, un fonds de cuisson, un jus... (Exemple : [sauter des soles et les arroser \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=478\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=478))

Aspic : mets décoré dressé dans de la gelée (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=455)

Assaisonner : apprêter un aliment avec sel, poivre, muscade, ...



SOMMAIRE (Cliquer sur la lettre de votre choix ; la page atteinte, cliquer à nouveau sur la lettre = retour)

- [A](#)
- [B](#)
- [C](#)
- [D](#)
- [E](#)
- [F](#)
- [G](#)
- [H](#)
- [I](#)
- [J](#)
- [L](#)
- [M](#)
- [N](#)
- [P](#)
- [R](#)
- [S](#)
- [T](#)
- [V](#)
- [QR Codes WebTV et Site national](#)

B

Bain marie :

1. petit récipient peu large et haut servant à maintenir au chaud jus, sauce, garniture (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=10) ... Le bain marie est lui-même placé dans un récipient, le plus souvent "caisse à bain marie" rempli d'eau bouillante.
2. mode de cuisson inspiré du même principe (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1405) .

Barder : envelopper d'une mince tranche de lard gras une pièce de boucherie, volaille ou poisson pour éviter son dessèchement à la cuisson.

Beurre blanc : émulsion de beurre sur une base d'échalotes ciselées cuites avec du vinaigre et du vin blanc réduits (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=39) ; cette sauce accompagne des poissons et produits de la mer

Beurre clarifié : beurre fondu et décanté. La caséine et le petit lait sont enlevés (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=55) .

Beurre manié : beurre ramolli et mélangé avec de la farine en parts égales (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=510)

Beurre noisette : beurre cuit dans une poêle ou au sautoir jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blonde et exhale une odeur de noisette (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=43)

Beurre pommade : beurre travaillé de façon à obtenir la consistance d'une pommade (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=46)

Beurrer :

1. enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou aux parois (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=151)
2. ajouter du beurre dans une préparation (ex. potage, sauce). Voir sauce Béchamel (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=206)

Blanchir : opération qui consiste souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide et à la porter à ébullition.

1. pour précuire des pommes de terre (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=283)
2. pour enlever l'excès de sel départ eau froide (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=47)
3. pour enlever l'âcreté (laitue..) départ eau bouillante
4. travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=152) .

Blondir : faire cuire dans un corps gras en amenant une coloration légère. Exemple : blondir des foies de volaille pour réaliser une farce à gratin (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=888)

Bouquet garni : brindilles de thym, feuille de laurier entourées de tiges de persil. Ficeler le tout. On peut éventuellement ajouter du vert de poireau ou du céleri en branche (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=153) .

Brider :

1. à l'aide d'une aiguille attacher les membres d'une volaille en les traversant d'une ficelle. Exemple :
Brider pour rôtir (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=51) .
Brider en entrée (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=50) .

2. maintenir à l'aide d'une bride (ficelle) la tête d'un turbot (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=155) .

Brunoise : légumes coupés en petits dés (1 à 2 mm d'arête ; ex. carottes, navets, céleris) (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=44) .

Buisson : mode de dressage en pyramide des crustacés : écrevisses, crevettes ou poissons (goujons, ...).

C

Caraméliser : enduire un moule de sucre cuit au caramel.

Cardinaliser : action qui consiste à colorer en rouge des carapaces de crustacés en les saisissant avec un peu d'huile chaude (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=512) .

Cerner : faire une légère incision circulaire avec la pointe d'un couteau sur une pomme.

Chapelure : pain séché, émietté, passé au tamis (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=53) .

Chemiser : appliquer contre la paroi intérieure d'un moule une couche de pâte, de gelée, de crème, de farce, de glace pour remplir le vide avec une autre préparation (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=54) .

Chiffonnade : Laitue ou oseille finement émincée et fondue au beurre utilisée en garniture avec un potage (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=230) .

Chiqueter : taillader le tour d'une pièce de feuilletage avant la cuisson avec la lame d'un couteau (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=257) .

Ciseler :

1. couper en lanières fines (oseille, laitue) (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=257) .
2. couper en dés réguliers très fins (oignons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=45) , ou bien des échalotes (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=31)) .
3. faire des incisions sur un poisson pour en faciliter la cuisson.

Clarifier : opération à buts différents amenant toujours une séparation.

1. rendre limpide un consommé ou une gelée.
2. séparer le petit lait du beurre par fusion (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=55) .
3. séparer le blanc et le jaune d'un œuf (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=156) .

Clouter :

- ➡ enfoncer des clous de girofle dans un oignon (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=459) .
- ➡ piquer des petits dés de truffes dans un foie gras ou une pièce de viande avec une aiguille à clouter.

Coller : ajouter de la gélatine dans une préparation servie froide pour l'épaissir ou la durcir. (Voir Crème Diplomate (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=61))

Concasser : hacher grossièrement (persil, tomate (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=231) , cerfeuil).

Contiser : faire de petites incisions à cru, sur une pièce de boucherie, poissons, ou filets de poissons, afin d'y incruster des lamelles de truffes qui dépasseront de moitié.

Corail : partie de couleur rouge de l'estomac des langoustes, homards, coquilles Saint-Jacques

Corde : état collant d'une pâte ou d'une purée travaillée sans attention.

Corner : récupérer, à l'aide d'un ustensile souple toute la préparation se trouvant dans un récipient (crème, pâte, farce, sauce, (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=56) ...)

Coucher : façonner sur plaque et à la poche à douilles des appareils tels que pâte à choux, meringue, duchesse, ... (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=57)

Coulis : genre de sauce épaisse obtenue par le broyage d'aliments (tomates, écrevisses, fruits...).

Couverture : chocolat fin, et riche en beurre de cacao, employé pour enrober diverses préparations de pâtisserie. Sert aussi pour parfumer les crèmes. (Voir « Tempérer du chocolat couverture » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=575))

Cuisson : en dehors de la signification habituelle, désigne divers liquides composés servant à la transformation de certains articles (champignons, tête de veau)

D

Darne : tranche épaisse de poisson rond taillé à cru (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=286)

Débrider : enlever les ficelles (brides) après cuisson

Décanter :

1. action qui a pour but de retirer de certaines préparations les éléments de garniture aromatique qui ne doivent pas être servis (décanter la viande d'un ragoût) (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=68)
2. séparer les composants de liquides non miscibles (décanter du beurre fondu pour faire du beurre clarifié (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=55) . En salle, on décantera un vin vieux pour éliminer les éléments solides en suspension en les laissant reposer au fond du vin)

Déglicer : faire dissoudre par un apport de liquide (eau, fond, vin) les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond du récipient pendant la cuisson. Exemple : le jus de rôti (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=113)

Dégorger :

1. laisser tremper viande, poissons, dans l'eau froide courante pour leur faire perdre le sang et les impuretés qu'ils contiennent. EX : ris de veau, arêtes de poissons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=76)
2. saupoudrer de sel certains aliments pour :- leur faire perdre l'eau (concombres, aubergines...) - leur faire rendre de la bave (escargots).

Dégraisser :

1. supprimer l'excédent de graisse d'une viande avant cuisson Voir parer)
2. enlever la graisse d'un récipient, d'un bouillon, d'un jus ou d'une sauce. Exemple : dégraisser un fonds brun clair de volailles (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=161)

Dénoyauter : éliminer le noyau d'un fruit (olive, cerise...) à l'aide d'un dénoyauteur.

Dépouiller :

1. retirer les graisses et les impuretés qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=227)

2. action de retirer la peau des lapins, lièvres, anguilles, lotte ... (Voir [dépouiller une queue de lotte \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=472\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=472))

Désarêter : enlever l'arête principale d'un poisson. Exemple : [désarêter une sole \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=77\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=77)

Désosser : retirer les os d'une viande, d'une volaille ou d'un gibier, à cru ou après cuisson. Exemple : [désosser une cuisse de volaille \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=78\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=78)

Dessécher : travailler sans arrêt, à la spatule, sur le feu, une pâte afin d'en faire évaporer l'humidité (pâte à chou) (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=146)

Détendre : rendre un appareil ou une crème plus fluide en lui ajoutant un élément liquide (lait, sirop, bouillon, eau, ...). (Exemple : détendre du fondant ; voir « [Mettre au point du fondant](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=775) » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=775))

Détrempe : mélange de farine, eau, sel servant à préparer le feuilletage (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=144)

Dorer : étendre à l'aide d'un pinceau de la dorure (= jaune d'œuf + eau battus) sur une pâte ou un appareil.

Dorer : passer de la dorure, généralement de l'œuf battu, sur une pâte avant de la cuire. Exemple : [talmouses en tricorne \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=257\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=257)

Dresser : disposer correctement et harmonieusement les diverses préparations culinaires sur les plats, assiettes et supports de service (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=479) .

Voir également les fiches techniques interactives (<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/>)

Duxelles : préparation composée principalement de champignons hachés cuits. On distingue la [Duxelles sèche \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=82\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=82) et la [Duxelles à farcir \(http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=81\)](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=81)

E

Ébarber :

1. enlever à l'aide d'une paire de ciseaux les nageoires d'un poisson (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=103)
2. enlever à l'aide d'une paire de ciseaux les filaments d'un œuf poché (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=186)

Écailler : racler les écailles d'un poisson pour les enlever (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=83)

Écaler : enlever la coquille d'un œuf dur ou mollet (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=340)

Écosser : enlever l'enveloppe de certains légumes (petits pois, fèves)

Écumer : enlever l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=85) (Sauces, fonds, bouillons, fumets, ...)

Effiler :

1. émincer finement des aliments de petite taille (amandes)
2. enlever l'intestin d'une volaille afin de faciliter sa conservation.

Égoutter : mettre un aliment dans une passoire ou un chinois pour en éliminer l'eau. Exemple : égoutter des carottes pour faire des mousses (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=303)

Émincer :

1. Voir la technique expliquée en détail (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=473) , par **Laurent Nadiras**
2. couper en tranches minces, oignons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=87) , carottes, champignons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=86)

Enrober : recouvrir totalement soit en nappant soit en trempant. Exemple : Pâte à frire « asiatique » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=543)

Escaloper : détailler en biais des tranches plus ou moins épaisses de viandes, poissons, légumes... (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=90)

Étuver : cuire très doucement à couvert, certaines préparations dans un corps gras sans mouillement (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=91)

F

Fines-herbes : mélange composé de persil, cerfeuil, estragon hachés et de ciboulette ciselée.

Flamber :

1. passer rapidement au-dessus de la flamme, volaille ou gibier à plumes pour le débarrasser du duvet (Habiller une volaille (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=8))
2. arroser une préparation culinaire chaude d'un alcool et mettre le feu (crêpes, homard à l'américaine). Exemple : Réaliser les pommes « Pigeon Rosa » sautées (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1536)
3. arroser une préparation de salle d'alcool et mettre le feu (pruneaux (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=247) , poisson (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=388) , ...)

Fleurons : petites pièces en feuilletage de formes diverses (croissant, poisson)

Foncer :

1. garnir le fond d'un récipient de couennes de lard, de rouelles de carottes, d'oignons ,... dans lequel on fera braiser un aliment.
2. garnir de pâte sèche le fond d'un moule ou d'un cercle à tarte. (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=16)

Fonds :

1. pâtes ou appareils servant à la confection de certaines pâtisseries (génoise, meringue)
2. bouillons ou jus gras ou maigres destinés au mouillement des sauces, ragoûts, braisés : fonds brun clair de volaille (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=161) ou encore fonds brun lié (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=162)
3. liquide corsé résultant de la cuisson « poêler » : fonds de poêlage (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=96)

Fontaine : farine mise en cercle sur le marbre, au milieu de cette couronne sont placés les ingrédients entrant dans la composition de la pâte (voir « La pâte feuilletée classique » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=144))

Fraiser : travailler une pâte sur le marbre avec la paume de la main (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=527) en la poussant devant soi pour la rendre homogène. Se fait pour les pâtes brisées (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=145) ou sablées (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=14)

Frémir : se dit d'un liquide maintenu à une température voisine de l'ébullition. Voir la cuisson du fonds brun clair de volaille « à frémissement » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=161)

Frïre : cuire un aliment par immersion dans un corps gras chaud (Voir l'organisation du poste de travail pour frïre (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=293))

Fumet : se dit pour les fonds de poissons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=99) , de gibiers, de champignons

G

Garniture :

1. aromatique : articles divers ajoutés aux aliments en cours de cuisson pour en compléter la saveur. (Fonds brun de veau traditionnel (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1035))
2. d'accompagnement : éléments placés autour d'une pièce de boucherie, d'une volaille, d'un gibier, d'un poisson, ou servis en même temps dans une assiette, dans un plat ou dans un légumier à part

Glacer :

1. passer au four ou à la salamandre un plat nappé d'une sauce riche pour lui donner une belle couleur dorée (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=163)
2. mettre à rafraîchir sur ou dans la glace
3. obtenir sur une pièce de volaille ou de boucherie poêlée ou braisée une couche brillante en l'arrosant fréquemment avec un fond de cuisson. Cette opération se fait à l'entrée du four bien chaud (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=486)
4. cuire des légumes tournés avec de l'eau, du sel, du sucre et du beurre puis les enrober de la cuisson réduite : ils sont glacés à blanc (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=29) . On peut glacer à brun des petits oignons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=101) de la même manière

Gondole : serviette pliée pour décorer un plat de service (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=487)

Gratiner : passer à four bien chaud ou à la salamandre une préparation après l'avoir saupoudrée de fromage râpé et tamisé, pour obtenir une couche dorée et brillante

Gratter : gratter des moules ou des coquillages pour enlever des éléments indésirables adhérant à la coquille (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=476)

H

Habiller :

1. préparer une volaille avant cuisson : plumer, flamber, vider, brider (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=8)
2. préparer un poisson : ébarber, vider, laver, éponger. Exemple : habiller un poisson (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=101)

- /spip.php?page=video&id_article=103) , habiller une sole à filets (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=104) , habiller une sole portion (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=105) , habiller un turbot (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=168)
3. préparer une pièce de boucherie. Par exemple : habiller un carré d'agneau ou de porc (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=166) , habiller une selle d'agneau (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=167) , habiller un contrefilet (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=102) , ...

Hacher : réduire en minuscules parties soit à l'aide d'un couteau, soit à l'aide d'une machine à hacher. Par exemple : hacher des champignons (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=106) , hacher du persil (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=107)

Hâtelet : petite tige métallique argentée servant à maintenir un décor.

I

Incorporer : mélanger un aliment dans un autre. Exemple : la crème mousseline (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=63)

Inciser : faire des entailles sur un poisson pour en faciliter la cuisson

Infuser : mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour le parfumer (vanille, thym, cannelle). Par exemple : infuser la vanille dans le lait de la crème pâtissière (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=64)

J

Julienne : se dit pour un découpage en très fins filaments (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=211)

Jus : liquide aromatique obtenu après déglçage des sucs de cuisson d'une viande ou d'une volaille rôtis (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=113)

L

Larder : traverser de lard gras, à l'aide d'une lardoire ou d'une aiguille à larder, une pièce destinée à une cuisson longue

Lever : enlever les membres d'une volaille (découper un poulet à cru (<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration>
/spip.php?page=video&id_article=233)), les filets d'un poisson (par exemple lever des filets de daurade (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=115) ou encore lever des filets de sole (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=116)) ou bien des segments d'agrumes (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=117) à l'aide d'un couteau en récupérant toute la chair

Lever à la cuillère : Prélever des sphères ou des morceaux ovoïdes sur des légumes (pommes de terre, racines, carottes, ...) à l'aide d'une cuillère à racines (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=169)

Liaison : préparation destinée à donner une certaine consistance à une préparation liquide : sauce , potage

Limoner : enlever sous un filet d'eau, peaux et filaments des cervelles et ris

Lier : épaissir un liquide avec une liaison afin qu'il soit plus ou moins nappant. Exemples : fonds brun lié (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=162) , sauce Béchamel (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=206) , sauce américaine (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=513) liée avec un beurre manié (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=512)

Lustrer :

1. recouvrir de gelée une préparation afin de lui donner un aspect brillant
2. recouvrir de beurre fondu une préparation afin de lui donner un aspect brillant (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=170)
3. recouvrir de nappage une préparation de pâtisserie afin de lui donner un aspect brillant (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=119)

Luter : fermer hermétiquement le couvercle d'un ustensile en le collant à l'aide d'un cordon de pâte (tripes, préparations à la Souvaroff..)

M

Macérer : mettre des fruits à tremper avec du sucre et de l'alcool (kirsch, rhum...) afin qu'ils prennent le goût de l'alcool.

Marquer : mettre un aliment en cuisson. Par exemple : marquer un poisson sur le gril (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=164) , ou griller une viande blanche en la marquant sur le gril (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=165)

Masquer : recouvrir un entremets d'une légère couche de crème ou de glaçage. Exemple : Glaçage de l'entremets « Les Normands » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1545)

Mijoter : faire cuire à petit feu (braiser, ragoût... ou par exemple du fonds de volaille (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=161))

Monder : retirer la peau, la pellicule, ou l'enveloppe de certains fruits ou légumes, amandes, noix, tomates (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=3)

Monter : fouetter une préparation pour faire augmenter son volume (ex. blanc d'œufs). Voir : Soufflé à base de jus de fruits (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1487)

Mortifier : laisser vieillir, rassir. S'applique à une viande ou à un gibier

Mouiller : ajouter de l'eau, du fond ou du vin dans une préparation (Voir la fricassée de volaille (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=98))

N

Nage : liquide aromatique utilisé pour la cuisson de poissons ou crustacés (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=477) .

Napper : verser sur un mets chaud ou froid une sauce, une gelée ou une crème pour l'en recouvrir complètement. (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=124)

P

Paner : enrober de mie de pain ou de chapelure une pièce ou un appareil (viande, poisson, légumes .)

1. paner à l'anglaise : passer les pièces à cuire dans farine , anglaise (œufs battus + huile + eau + assaisonnement) ,mie de pain fraîche ou à la chapelure
2. paner à la milanaise : procéder comme pour paner à l'anglaise, mais la mie de pain est additionnée d'un tiers de parmesan râpé

Panure : mie de pain fraîche passée au tamis

Parer : enlever les parties inutiles d'une pièce. Exemple : parer du pain de mie ou encore parer de la viande (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=128)

Pincer :

1. faire un décor sur le pourtour d'une tarte ou d'un pâté à l'aide d'une pince spéciale. Exemple : Réaliser un fonçage de tarte (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1477)
2. action qui consiste à laisser colorer au fond d'un récipient les sucs qui se sont écoulés d'une pièce en cuisson (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=131)

Piquer :

1. introduire à l'aide d'une aiguille spéciale des petits bâtonnets de lard gras dans une viande
2. faire des trous dans une pâte pour l'empêcher de faire des cloques pendant la cuisson (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=16)

Pluches : sommités des tiges de cerfeuil par exemple (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=132)

Pocher : cuire un aliment dans un liquide à une température légèrement inférieure à celle de l'ébullition. (Pocher des œufs (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=186) , Pocher « blanquette de veau » (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=13) , Pocher des tronçons de turbot (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=489) , Façonner et pocher des quenelles (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=309) , Pocher un poisson dans un court bouillon simple (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=548) , etc.)

Poêler :

1. cuire un aliment avec un corps gras et une garniture aromatique à couvert (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=187) (ex. noix de veau, caneton, poularde, jambonnettes, ...)
2. cuire un aliment « à la poêle » avec un corps gras (ex. œufs).

Pousser : gonfler sous l'action de la levure. Par exemple : pousser des savarins (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=197)

Puncher : imbiber à l'aide d'un pinceau la pâte cuite d'un gâteau de sirop alcoolisé (ex. génoise, biscuit, ...)

R

Rafraichir :

1. mettre sous l'eau froide une viande ou un légume blanchi pour bien le refroidir et parfois pour éliminer les impuretés en suspension.
2. faire une préparation fraîche que l'on ajoute à une plus ancienne.

Raidir : passer une denrée dans un corps gras chaud sans le laisser colorer (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=200)

Réduire : faire évaporer sous l'action d'une chaleur vive une certaine quantité de liquide pour obtenir un fonds sirupeux, soit pour obtenir une concentration du parfum (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=201)

Revenir : faire colorer un aliment dans un corps gras bien chaud afin de former une croûte qui emprisonnera les sucs et donnera goût et couleur

Ris : thymus de veau ou d'agneau. Ces abats sont des mets recherchés et dont le prix est élevé. Voir la préparation (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=488) puis la cuisson des ris de veau braisés (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=485)

Rissoler : faire colorer vivement des aliments dans un corps gras. Rissoler désigne parfois une cuisson complète (pommes de terre rissolées) (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=202)

Rôtir : faire cuire un aliment dans une ambiance sèche, au four ou à la broche, sans adjonction de liquide (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=203)

Rouelle : carottes, oignons, jarret de veau, coupés transversalement et régulièrement

Roux : élément de liaison composé en parties égales de matière grasse et de farine ; suivant son temps de cuisson, on obtiendra :

→ un roux blanc (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=24)

→ un roux blond (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=204)

→ un roux brun (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=205)

Royale : préparation faite à partir d'œufs entiers et de consommé (ou de lait), aromatisée et colorée par une purée de légumes. Les royales sont pochées au four puis détaillées en morceaux de formes diverses et servent de garnitures pour certains potages et certains consommés

Ruban : (amener au ruban, faire le ruban) composition qui après avoir été travaillée au fouet ou à la spatule, se plisse comme un ruban lorsqu'on le laisse retomber d'un peu haut

S

Saisir : commencer une cuisson à feu vif. Exemple : steaks sautés Bercy (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=212)

Salpicon : éléments divers taillés en dés réguliers.

Sangler : abaisser la température d'un appareil à glace pour lui faire obtenir une certaine consistance ;

Suer : donner une première cuisson au beurre à une pièce de boucherie , à une volaille, à des légumes dans un récipient clos, jusqu'à ce que, à la surface de la pièce en traitement perlent les premières gouttes de jus (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=32)

Singer : saupoudrer de farine un aliment pour obtenir une liaison de la sauce (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=210)

T

Tamiser : faire passer une denrée à travers un tamis afin d'en éliminer les impuretés (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=2) (ex. farine).

Tamponner : recouvrir d'une mince pellicule de beurre un potage ou une sauce liée pour éviter la formation d'une peau au contact de l'air (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=226)

Tomber : cuire des légumes directement dans leur eau de végétation. Exemple : tomber de la laitue, une chiffonnade d'oseille

Tomber à glace : réduire un liquide (jus ou fond) jusqu'à concentration totale des sucs

Tourner :

1. donner à l'aide d'un couteau une forme spéciale et régulière à des légumes (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=28)
2. pratiquer des cannelures en forme de spirale sur la tête d'un champignon de Paris
3. éliminer les feuilles d'un artichaut pour ne garder que le fond (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=262)

Travailler : battre ou remuer un appareil soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule ou mécaniquement. Exemple : travailler la pâte à savarin (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=148)

Torréfier : Faire chauffer un aliment à sec pour transformer son goût et sa couleur (ex. farine pour la liaison des sauces brunes) (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=1)

Tourrer : façon spéciale de plier la pâte feuilletée (Voir le feuilletage (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=144))

Tremper :

1. imbiber (babas, savarins, ...) avec du sirop (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=110)
2. enrober des bonbons avec de la couverture

Tronçon : morceau plus long que large taillé dans un gros poisson. Exemple :

 tronçons de turbot (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=158)

 tronçons de saumon (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=321)

Trousser : introduire les jointures (pilons, cuisses) dans les flancs d'une volaille ou d'un gibier à plumes (Voir le bridage en entrée (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=50))

V

Vanner : remuer à l'aide d'une spatule une sauce ou une crème pendant son refroidissement pour la rendre homogène et empêcher la formation d'une peau à la surface (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=228)

Videler : former avec les doigts sur les bords d'une abaisse une sorte de crête ou de rebord. On utilise aussi le terme "crêter"

Zester : retirer la partie extérieure de l'écorce du citron ou de l'orange à l'aide d'un zesteur, d'un économiseur ou d'un petit couteau. (Voir Tailler des zestes en julienne (http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=142)

Lexique interactif des termes culinaires. S

Raynaud. 30/06/2018.

Création : 9 avril 2010

