


















Lexique des termes culinaires








Pour les préparations préliminaires			
Terme	Définition	Lien vers la vidéo	QR Code
BEURRER	- Enduire un moule, un cercle, une plaque afin d'empêcher les mets d'attacher.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Beurrer-une-plaque-des-moules	
BEURRE CLARIFIE	- Beurre fondu au bain-marie, pour en retirer la caséine et le petit lait.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-du-beurre	
BEURRE EN POMMADE	- Beurre ramolli avec une spatule, jusqu'à obtention d'une pommade.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Beurre-pommade	
BRIDER	- A l'aide d'une aiguille et d'une ficelle, attacher les membres d'une volaille ou d'un gibier à plumes pour améliorer la présentation.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Brider-une-volaille-en-entree,5 http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Brider-une-volaille-pour-rotir	
BRUNOISE	- Légumes coupés en petits dés servant de garniture pour certains potages et certaines sauces	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-brunoise	
CANNELER	- Pratiquer des petites cannelures à l'aide d'un couteau à canneler (ou cannelleur) sur la surface de certains légumes et fruits (carotte, citron, orange).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Canneler-des-agrumes	





CHÂTRER	- Retirer le boyau central (intestin) des écrevisses avant de les cuire.		
CHEMISER	- Enduire la paroi intérieure d'un moule de papier ou d'une couche plus ou moins épaisse de farce, de gelée...	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Chemiser-un-moule-a-patisserie	
CHIFFONNADE	- Laitue ou oseille finement émincée et étuvée ou non pour la laitue.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-chiffonnade	
CISELER	1- Couper en dés réguliers très fins (échalotes, oignons.) 2- Emincer finement ciboulette, feuilles de laitue, oseille, épinard.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ciseler-de-l-echalote http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ciseler-un-oignon	 
CITRONNER	- Frotter certains légumes (céleri rave, fonds d'artichauts) ou certains fruits (pommes, poires) avec du citron pour éviter leur brunissement au contact de l'air ou durant la cuisson.		
CLARIFIER	- Opération à buts différents amenant toujours à une séparation. 1- Rendre clair un consommé ou une gelée. 2- Séparer le petit lait du beurre.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-un-oeuf http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-du-beurre	







	3- Séparer le blanc et le jaune d'un œuf.		
CLOUTER	1- Piquer de clous de girofle un oignon destiné à une garniture aromatique (blanquette de veau, fond blanc, etc.) 2- Introduire sur la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille, d'un gibier d'un gros poisson, de petits bâtonnets de jambon cuit, de truffe, de langue écarlate, etc...	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clouter-un-oignon	
DÉCORTIQUER	- Éliminer la carapace de certains crustacés (crevettes, langoustines)		
DÉGORGER	- Faire tremper sous un filet d'eau courante, viandes, abats, poissons, arêtes dans de l'eau froide pour éliminer les impuretés et le sang qu'ils contiennent.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Degorger	
DÉGRAISSER	1- Ôter à l'aide d'une petite louche la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc... 2- Enlever l'excédent de graisse d'un morceau de viande		
DÉNERVER	- Éliminer les "parties nerveuses" d'une viande ou les tendons d'une volaille.		

DÉPOUILLER	<p>1- Retirer avec une louche les impuretés et les graisses qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente.</p> <p>2- Action qui consiste à retirer la peau des anguilles, soles, lapins, lièvres.</p>	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Depouiller	
DÉSOSSER	<p>- Éliminer les os.</p>	<p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-selle-d-agneau</p> <p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-un-rable-de-lapin</p> <p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-epaule-d-agneau</p> <p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-cuisse-de-volaille</p>	   
ÉBARBER	<p>1- Couper avec une paire de ciseaux les nageoires des poissons.</p> <p>2- Retirer la partie qui débord sur les huîtres ou les moules cuites.</p>	<p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-sole-portion</p>	
ÉCAILLER	<p>1- Éliminer les écailles des poissons.</p> <p>2- Gratter les pattes des volailles après les avoir ébouillantées.</p>	<p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-colin</p> <p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ecailler-un-poisson</p>	 





ÉCALER	- Éliminer la coquille des œufs durs ou mollets.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ecaler-un-oeuf	
ÉCOSSER	- Extraire de leur cosse, les petits pois, haricots, fèves, etc...		
ÉGOUTTER	- Mettre dans une passoire, un chinois ou un tamis, un aliment afin d'éliminer l'excès d'eau après l'avoir lavé ou blanchi ou cuit.		
ÉMINCER	- Couper en tranches minces (carottes, champignons, poireaux, viandes...)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Emincer	
ÉPLUCHER	- Éliminer les parties non comestibles des légumes et des fruits.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-et-laver-des-carottes	
		http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-et-laver-des-pommes-de	
		http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-des-asperges	
ESCALOPER	- Détailler en biais des tranches plus ou moins épaisses de légumes, poissons, viandes etc...	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Escaloper-des-champignons	

FARCIR	- Remplir l'intérieur d'un légume, d'un poisson, d'une volaille etc. avec une farce.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Farcir-une-caille	
FLAMBER	- Passer rapidement à la flamme une volaille ou un gibier à plumes pour éliminer les duvets.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-volaille	
HABILLER	- Préparer poisson, viande ou volaille avant de les soumettre à la cuisson. 1- <u>POISSONS</u> : ébarber, écailler ou non, vider, laver, éponger, détailler ou non. 2- <u>VIANDES</u> : désosser ou non, parer, dégraisser, dénervé, ficeler ou non, détailler ou non. 3- <u>VOLAILLE</u> : plumer, flamber, vider, brider ou non, découper à cru.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-poisson http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-contrefilet http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-volaille	  
HACHER	- Fractionner en très petites parties : fines herbes, câpres, cornichons, viandes... avec un couteau, un hachoir, un cutter.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Hacher-du-persil	
HISTORIER	- Réaliser un décor à l'aide d'un couteau d'office sur un légume ou un fruit (citrons, tomates en dent de loup).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Historier-des-citrons	







JULIENNE	- Fins filaments de carottes, poireaux, navets etc...	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-julienne	
MANCHONNER	- Dégager la chair qui recouvre l'extrémité de certains os (côte d'agneau, de porc, de veau os de pilon et d'aile de volaille), afin d'obtenir une meilleure présentation et permettre de placer une papillote.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-carre-de-porc	
MARINER	- Faire tremper dans une marinade des aliments pendant une période plus ou moins longue.		
MONDER	- Éliminer peaux et enveloppes de certains fruits ou légumes (amandes, pêches, raisin, pistaches, tomates)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Monder-des-tomates	
PANER	- Enrober un aliment de mie de pain ou de chapelure.		
PARER	- Éliminer à une pièce les parties non comestibles ou inutiles	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Parer-de-la-viande	
PASSER	- Faire passer un aliment à travers une passoire, un chinois, un tamis ou d'une étamine, soit pour l'égoutter soit pour éliminer les parties non consommables.		







RAFRAÎCHIR	- Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante. Ex: légumes cuits à l'anglaise.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Blanchir-des-pomme-de-terre	
TAMISER	- Passer une denrée à travers un tamis	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tamiser	
TOURNER	Donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour améliorer la présentation et régulariser la cuisson	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tourner-des-petits-legumes http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tourner-des-champignons http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tourner-des-fonds-d-artichauts	  
TRONÇONNER	1- Couper certains légumes en gros morceaux en forme allongée (poireaux, carottes). 2- Découper certains poissons selon une technique particulière (tronçons de turbot).	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Detailler-des-troncons-de-poissons	
TROUSSER	- Maintenir les membres d'une volaille sans ficelle.		
ZESTER	- Enlever la partie extérieure du citron ou de l'orange avec un couteau économe ou un zesteur.		








Pour les cuissons, les fonds et les sauces

Terme	Définition	Lien vers la vidéo	QR Code
ARROSER	- Acte répété qui consiste à verser sa graisse sur l'article en cuisson		
CUIRE AU BAIN-MARIE	- Cuire des préparations délicates dans une plaque contenant de l'eau.		
BLANCHIR	<p>- Technique à buts différents qui consiste le plus souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide et à le porter à ébullition. Dans certains cas l'ébullition peut être maintenue 3 à 4 minutes.</p> <p>1- Pour enlever l'excès de sel (poitrine de porc salée)</p> <p>2- Pour raffermir principalement les abats (ris de veau...)</p> <p>3- Pour retirer les impuretés de certaines viandes.</p> <p>4- Pour diminuer l'âcreté de certains légumes et faciliter les manutentions (choux, laitues...).</p> <p>Là, le départ se fera à l'eau bouillante.</p>	<p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Blanchir-des-lardons</p> <p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Blanchir-de-la-viande</p> <p>http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Blanchir-des-pomme-de-terre</p>	  
BRAISER	- Cuire au four dans une braisière et à court mouillement.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Braiser-des-laitues	
COMPOTER	- Cuire doucement et longuement des oignons ou des poivrons.		
CONFIRE	- Cuire et conserver un aliment dans sa propre graisse clarifiée (oie, canard)		




CORDON	- Sauce que l'on dispose régulièrement autour d'une pièce.		
CRÉMER	- Ajouter de la crème à une préparation.		
DÉCANTER	- Action qui permet de retirer de certaines préparations la garniture aromatique à l'aide d'une écumoire et d'une fourchette.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Decanter-de-la-viande	
DÉGLACER	- Liquéfier les sucs caramélisés au fond d'un récipient de cuisson en ajoutant un liquide froid (eau, vin...)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Deglacer	
DÉGRAISSER	- Retirer à l'aide d'une petite louche la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc. Ôter la graisse d'un récipient de cuisson		
DÉPOUILLER	- Ôter durant la cuisson, la peau qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Depouiller	
DÉTENDRE	- Donner à une sauce ou à un potage une consistance plus fluide en ajoutant un liquide de même nature.		
ÉCUMER	- Éliminer à l'aide d'une écumoire, l'écume qui se forme à la surface d'un fond ou d'une sauce.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ecumer	
ENFOURNER	-Mettre au four une préparation prête à cuire.		





ÉTUVER	- Cuire lentement à couvert un aliment dans son eau de végétation avec un corps gras.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Etuver-des-legumes	
FRÉMIR	- Faire bouillir très lentement.		
FOULER	- Passer une préparation au chinois en appuyant fortement avec un pochon.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fouler	
GLACER	- Technique utilisée pour la cuisson des petits oignons et certains légumes tournés. - Passer le plat sous la salamandre pour donner une légère coloration aux sauces poissons montées au beurre	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacier-des-petits-legumes-a-blanc http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacier-une-piece-braisee-ou-poelee http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacier-des-petits-oignons-a-brun	  
GRATINER	- Faire colorer sous la salamandre la surface de certaines préparations avec du gruyère ou du parmesan râpé et très souvent avec le support d'une sauce Mornay.		
LIER	- Donner une certaine consistance à un fond, une sauce en ajoutant un élément de liaison.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Lier-avec-un-beurre-manie	


		http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Les-roux-blanc-blond-brun	
MARQUER	- Démarrer la cuisson d'un aliment.		
MONDER	- Éliminer peaux et enveloppes de certains fruits ou légumes (amandes, pêches, raisins, pistaches, tomates)		
MOUILLER	- Ajouter un liquide (eau, fond, vin) à une préparation afin de permettre sa cuisson.		
MIJOTER	- Cuire doucement et régulièrement.		
PINCER	- Faire colorer au fond d'un récipient les sucs qui s'y sont déposés durant la cuisson.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pincer-des-sucs	
POCHER	- Cuire un aliment par immersion dans un liquide (eau, fond, fumet, etc.)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pocher-blanquette-de-veau http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pocher-des-troncons-de-turbot http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pocher-des-oeufs	  
RAIDIR	- Soumettre un aliment à la chaleur avec un corps gras chaud. L'aliment ne devra subir aucune coloration.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Raidir	



RÉDUIRE	- Laisser évaporer sous l'action d'une chaleur vive, une certaine quantité de fonds pour obtenir un épaissement et une concentration de saveur.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Reduire	
RISSOLER	- Donner une coloration aux aliments en les passant dans un corps gras très chaud.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Rissoler	
SAISIR	- Démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif.		
SAUTER	- Cuire rapidement des petites pièces de viande, de volaille, de poisson dans un sautoir, une sauteuse ou une poêle avec un corps gras.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauter-des-lardons http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauter-des-champignons-escalopes	 
SINGER	- Saupoudrer une préparation de farine pour obtenir une liaison.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Singer	
SUER	- Donner à un aliment une première cuisson sans coloration.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Suer-des-legumes-tailles	
TAMPONNER	- Répartir des parcelles de beurre sur une sauce pour éviter la formation d'une peau.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tamponner	

Pour les pâtes crème et appareils

Terme	Définition	Lien vers la vidéo	QR Code
ABAISSE	- Étendre une pâte au rouleau ou au laminoir à l'épaisseur voulue.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Abaisser-et-foncer-des-cercles	
ABRICOTER	- Napper une tarte, un entremets ou un autre dessert avec de la confiture, du nappage ou de la gelée afin de lui donner un aspect brillant.		
APPAREIL	- Mélange de différentes substances alimentaires entrant dans la composition d'une préparation.		
BLANCHIR	- Travailler ensemble jaunes et sucre dans un cul de poule jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Blanchir-des-jaunes-et-du-sucre	
CARAMÉLISER	- Enduire un moule de sucre cuit au caramel.		
CHIQUETER	- Inciser avec la lame d'un couteau le tour d'une pièce à base de pâte feuilletée.		
CLARIFIER	- Séparer le blanc et le jaune d'un œuf.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-un-oeuf	
CRÉMÉR	- Rendre mousseux et crémeux un beurre ou le mélange beurre et sucre.		

COUCHER	- Façonner généralement sur une plaque et à l'aide d'une poche des appareils mous : biscuit, meringue, pâte à choux...	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Coucher-a-la-poche-a-douilles	
CORDER	- État d'une pâte dont la consistance devient élastique.		
DESSÉCHER	- Travailler une pâte sur le feu jusqu'à l'évaporation partielle de l'eau de constitution.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-a-choux-au-lait-et-dessechee	
DORER	- Répartir sans excès avec un pinceau, de la dorure sur une préparation avant la mise en cuisson.		
DORURE	- Composition à base : - d' œufs entiers fouettés et salés. - de jaune et crème de lait ou eau.		
DÉTREMPE	- Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (feuilletée, à choux)	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-feuilletee	
FLEURER	- Mettre une fine couche de farine sur un tour, une plaque ou une pâte pour empêcher les préparations de coller.		
FONCER	- Enfoncer la pâte dans un moule et lui faire épouser sa forme en garnissant le fond et les parois.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Abaisser-et-foncer-des-cercles	
FRAISER	- Travailler par petites quantités une pâte		

	avec la paume de la main en la poussant devant soi sur le marbre		
GLACER	1- Saupoudrer de sucre glace certains entremets et les mettre sous la salamandre pour les faire briller (crêpes, beignets...) 2- Recouvrir la surface de certaines pâtisseries de pâte à glacer ou de fondant (choux, éclairs).		
PATON	- Morceau de pâte non détaillée.		
PINCER	- Pratiquer des petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, pâtés...		
PIQUER	- Faire de petits trous sur une abaisse avec une fourchette ou un pique pâte.		
POUSSER	- Appareil qui gonfle sous l'action de la chaleur.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pousser-la-pate-a-savarin	
ROGNURES	- Se dit de chutes de pâtes ou de dessert.		
ROMPRE	- Arrêter momentanément la fermentation d'une pâte levée.		
RUBAN	- Monter un appareil au fouet jusqu'à obtention d'une masse aérée et bien homogène.		
SANGLER	- Faire épaisir une préparation sous l'action du froid négatif.		

TAMISER	<ul style="list-style-type: none"> - Action de se servir d'un tamis en vue d'enlever les grumeaux d'un produit. Exemples : farine, sucre glace ... 	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tamiser	
TOURER	<ul style="list-style-type: none"> - Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage, puis le plier en trois ou quatre. 		
TRAVAILLER	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger vigoureusement une pâte ou un appareil à l'aide d'une spatule ou d'un batteur-mélangeur. 		
VANNER	<ul style="list-style-type: none"> - Agiter une crème avec une spatule afin de favoriser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface. 	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Vanner	
VIDELER	<ul style="list-style-type: none"> - Former avec les doigts sur le bord d'une abaisse, une sorte de rebord, obtenu en repliant la pâte sur elle-même. 		