

TERMENI SPECIFICI FOLOSITI IN BUCATARIE

Aplatizare – aface plat, a turti prin presare

Aspic – zeamă de carne și oase, foarte concentrată, coagulată la rece. se poate prepara și cu gelatină.

Avelina - decor realizat cu sprițul în forma de spirală

Asezonare - a introduce diverse ingrediente într-o mâncare.

Bain-marie – Vas cu apă clocotită în care se pune un recipient conținând mâncare care nu se poate fierbe sau încălzi direct pe foc

Bechamel – sos alb preparat din lapte

Blanșare - operație de sterilizare, prin opărire, a alimentelor, folosită în industria conservelor

Bol - recipient în formă de emisferă. .

Biftec: felii de muschi de vaca prajite la gratar sau frigare.

Brioșe: preparate de patiserie obtinute din făină albă, ouă și unt

Caramel - o soluție de zahar ars.

Caramelizare - topirea zahărului până capătă culoarea auriu-roscat, fără a se arde

Canapele: felii subțiri de pâine, prăjite sau unse cu unt și pe care se pun fileuri de sardele, felii de salam etc.

Capera: bobocul unui arbust mediteranean, folosit drept condiment.

Caserola - recipient din material plastic sau carton cerat, folosit la servirea preparatelor, portionate.

Coacere - prelucrarea termică a alimentelor în atmosfere de aer cald, în cuptor încins.

Compotieră - recipient din porțelan, sticlă, cristal sau material plastic de formă emisferică, folosit la servirea compoturilor.

Condimentare – dare de gust mâncării, prin adăugarea de condimente (piper, cimbru s.a.).

Crușon: amestec de băuturi alcoolice și fructe.

Crutoane: bucățele de pâine taiate în forme geometrice, prăjite în unt sau în cuptor.

Curelușe: cei doi mușchiuleți lunguiți care se găsesc de o parte și de alta a șirii spinării, sub coaste, la berbec sau purcel. Se frig, de obicei, la grătar.

Călire – prăjire lentă, ușoară, a unui aliment, în grăsime

Decorare - înfrumusețare și aranjare estetică a preparatelor cu diferite legume, maioneze

Degresare: îndepărtarea grăsimii adunate la suprafața unei mâncări.

Dezosare – separarea cărnii de oase, înainte sau după pregătirea preparatului

Diluare - a face o soluție mai puțin concentrată adăugând apă

Eviscerare - scoaterea organelor din cavitatea abdominală și toracică, la animalele tăiate pentru consum

Fazendare - ținerea cărnii la rece, pentru fragezire.

Fileuri: părți de carne fără oase scoase de sub coaste de la bovine și porcine, sau fișii de carne fără oase scoase de la pești.

Finisare - darea aspectului definitiv preparatului culinar.

Flambare - trecerea unui obiect neinflamabil prin flacără în scopul sterilizării.

Frigere - prepararea unui aliment prin expunerea directă la acțiunea focului (în frigare, pe grătar, la cuptor).

Frigănele – felii de franzelă, muiate în lapte și ou bătut, rumenite în grăsime încinsă.

Gelifiere – legarea unor preparate cu gelatină sau cu unele produse gelatinoase.

Gratinare - ultim tratament termic în cuptor, de maximum 10 minute, al preparatelor acoperite cu sos sau cu cașcaval ras, sau pînă prind o crustă rumenă.

Împănare- introducerea de bucățele de slănină, usturoi, etc în creștături făcute în carne.

Impesmetare - trecerea unui produs prin făină, ou și pesmet, procedeu prin care se obțin toate preparatele pane.

Incizie – tăietură operată cu bisturiul în corpul unui om sau animal

Înăbușire - procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii cu apă, într-un vas acoperit cu capac, în care se adaugă diferite materii prime (legume, carne ș.a.).

Jiu – sos format în timpul frigerii la cuptor a unor preparate.

Laminare – a subția și a omogeniza cu laminorul

La capac – prepararea unei mâncări în tigaie acoperită cu capac (prăjită sau friptă)

Legumieră - recipient din porțelan, alpaça argintată sau argint, pentru prezentarea preparatelor din legume.

Luș- polonic mic, cu ajutorul căruia se trec preparatele lichide din supieră în farfurie sau se toarnă o compoziție (de clătite).

Macerare - ținerea îndelungată a unui aliment într/un solvent pentru a dizolva părțile solubile

Marinare - ținerea diferitor cărnuri, în special vânat, în baie.

Marmită – un vas în care se pregătește esența pentru sosuri, supe, ciorbe etc.

Montare - asezarea cât mai estetic a componentelor unui produs sau preparat pe diferite suporturi.

Napare - acoperirea cu aspic sau cu diferite sosuri a unui preparat.

Nivelare - uniformizarea suprafeței unei compoziții.

Opărire – tratare cu lichid fierbinte pentru a spăla, curăți de coajă, a prepara

Ornare - înfrumusețarea și aranjarea preparatelor cât mai estetic, cu maioneză, frișcă, cremă, cu ajutorul poșului prevăzut cu șpriț.

Pane: un aliment dat prin făină, ou și pesmet și prăjit în unt sau ulei.

Pasare - trecerea prin pasoar a unor compoziții pentru sosuri, creme ș.a.

Porționare - tăierea preparatelor în porții conform gramajului stabilit.

Poș - cornet din material plastic impermeabil prin care nu pot trece lichidele, prevăzut la un capăt cu dui sau șpriț.

Prăjire - procedeu de pregătire a alimentelor în grăsime încinsă, pe plită

Ravieră - platou mic din inox, porțelan sau faianță de formă rombică, în care se prezintă preparatele culinare (mâncăruri) la servire.

Rondea - ustensilă în formă de rozetă cu zimți, folosită la tăierea aluatului pentru ravioli, pateuri ș.a.

Rulare - pregătirea unor preparate prin răsucire.

Rumenire - a frige un preparat până ce devine roșiatic (se rumenește).

Salatieră - recipient din porțelan sau faianță de formă pătrată sau ovală folosit la servirea saladelor.

Sotare - pregătirea diferitor preparate în puțină grăsime, cu rumenire ușoară.

Șpriț - formă conică din tablă inoxidabilă sau aluminiu, care are diferite creștături la capătul cu deschizătura mică și care se montează la poș, pentru a decora preparatele.

Spumare - a îndepărta spuma de la fierberea supei.

Stropire - a pune sos sau jiu peste friptură, în timpul frigerii.

Sufleu: preparat culinar din legume, brânză sau fructe amestecate cu sos alb, gălbenușuri și albușuri bătute spumă tare și coapte în cuptor.

Tăiere a la julienne – tăierea legumelor în fâșii foarte subțiri.

Tapetare - îmbracarea diferitor forme cu făină, pesmet.

Tranșare- tăierea cărnii destinate preparării mâncării, consumului