

VOCABULARIO TÉCNICO DE COCINA

1. ¿Qué es Abrillantar?

R. Dar brillo con jalea gelatina o grasa a un preparado.

2. ¿Qué es Acanalar?

R. Formar canales decorativos, paralelos y poco profundos, en la superficie de un vegetal.

3. ¿Qué es Acaramelar?

R. Bañar un pastel cubrir un molde con caramelo.

4 ¿Qué es Aderezar?

R. Condimentar, agregar un aderezo.

5¿Qué es Adobar?

R. Agregar a un producto crudo un preparado llamado "adobo, con el fin de ablandarlo, conservarlo o darle un aroma específico.

6 ¿Qué Aiguillette?

R. Carne cortada larga y finamente.

7. ¿Qué es Al dente?

R. Expresión italiana. Literalmente significa “al diente”. Designa el punto justo de cocción de las patas o el arroz, cuando están firmes. También se aplican a los vegetales crocantes.

8. ¿Qué es Albardar?

R. Envolver una carne con lonchas de tocino o panceta.

9. ¿Qué es Aliñar?

R. sazonar o aderezar

10 ¿Qué es Aspic?

R. Preparación de aves, pescados, frutas, etc.,adornados y que se sirven moldeados o bañados con gelatina.

11- ¿Qué es Ballotine?

R. preparación rellena de cama, ave o pescado, cortado en finas lonchas y pocheada Se sirve caliente o frío, cubierto con una galatina,

12. ¿Qué es Bañar?

Cubrir totalmente una pieza con una salsa, una jalea, un coulis o una crema lo suficientemente espesa para que permanezca este baño sobre la misma.

13. ¿Qué es Baño-Maria?

R. Método para cocinar lentamente o para mantener los alimentos calientes en un recipiente colocado dentro de otro que contiene agua caliente.

14. ¿Qué es Beurre manie?

R. Manteca mezclada con harina en frío, por partes iguales.

15. ¿Qué es Blanquear?

R. Pre cocinar los vegetales en agua hirviendo y luego enfriar. Sumergir un producto en agua fría y llevar a ebullición, para eliminar excedentes e impurezas.

16. ¿Qué es Bouquet-garni?

R. Pequeño ramillete de hierbas aromáticas, colocadas durante la cocción.

17. ¿Qué es Brasear?

R. Cocinar tapado en el horno a fuego lento y con poco líquido.

18. ¿Qué es Bridar?

R. Atar un ave para cocinar en forma para y darle buena presentación.

19. ¿Qué es Brochette?

R. Trozos pequeños de carne, pescados o vegetales asados a la parrilla, y presentados en una aguja.

20. ¿Qué es Brunoise?

R. Corte de vegetales en forma de pequeños cubos dados de 1 a 2 mm de lado

21. ¿Qué es Clarificar?

R. Fundir la manteca para separar la materia grasa del suero y los sólidos, Tomar limpio y claro un caldo, mediante la adición de claras de huevo.

21. ¿Qué es Compota?

R. Forma de cocinar hortalizas o frutas en líquido sin materia grasa

22. ¿Concasse (en el caso de tomates)?

R-pelados, sin semillas y cortado en cubos pequeños.

21 ¿Qué es Confitar?

R. Cocinar lentamente en materia grasa, clásicamente ganso o pato cocido y conservado en su propia grasa.

24 ¿Qué es Consomé?

R. Caldo concentrado esencia de carne de ave o pescado Consomé doble cuando ha sido clarificado.

25. ¿Qué es Coulis?

R. Puré líquido obtenido de jugos naturales crudos y cocidos de verduras, frutas y crustáceos.

26. ¿Qué es Court-bouillon (caldo corto)?

R. Caldo aromatizado con vegetales, utilizado para cocinar pescado y mariscos.

27. ¿Qué es Crouton?

R. Piezas de pan tostado o frito.

29. ¿Qué es Curry?

R. Mezcla de especias, originario de la India.

30. ¿Qué es Chateaubriand?

R. Corte clásico del lomo de 300 a 750 gramos.

31. ¿Qué es Chiffonnade?

R. Corte en juliana de vegetales de hoja.

31. ¿Qué es Darne?

R. Rodajes de pescado de 4 cm de espesor o más, se sirve con piel y sin espinas.

32. ¿Qué es Demi-glace?

R. Reducción del fondo oscuro de res a la mitad

33. ¿Qué es Descamar?

R. Retirar las escamas de un pescado

34. ¿Qué es Desglasar?

R. Disolver y recuperar con un líquido la caramelización de los jugos que han quedado al cocinar un alimento.

35. ¿Qué es Deshuesar?

R. Quitar todos los huesos de un animal para su posterior utilización.

36. ¿Qué es Despinar?

R. Retirar la espina completa dejando los filetes unidos a la cabeza y la cola.

37. ¿Qué es Emince?

R. Corte fino y largo de cebolla, también conocido como corte pluma.

38. ¿Qué es Emulsión?

R. Mezcla heterogénea de dos líquidos no miscibles (mezclables) donde uno forma micro gotas que permanecen en suspensión en el otro.

39. ¿Qué es Escalope?

R. Corte fino de carne o pescado

40. Que es Española?.

R. Sala de fondo oscuro con tomate concentrado

41. ¿Qué es Espumar?

R. Retirar las impurezas y espuma que suben a la superficie de un caldo,salsa o almíbar.

42. ¿Qué es Estofar?

R. Cocinar lentamente en su jugo o salsa.

43. ¿Qué es Farsa (farce)?

R. Relleno Farce mousseline: carne procesada y tamizada a la que se le agrega crema.

44.- ¿Qué es Freír?

R. Cocinar un producto sumergiéndose en aceite caliente.

45. ¿Qué es Fumet?

R. Extracto aromático que se obtiene por la reducción de un caldo de pescado a champiñones.

46 ¿Qué es Galantina?

R. Entrada fría de carne deshuesada, arrollada y rellena.

47. ¿Qué es Ganache?

R. Preparación obtenida de mezclar crema de leche con chocolate cobertura.

48. ¿Qué es Gratinar?

R. Lograr a temperatura elevada que una preparación presente una corteza dorada y tostada.

49.¿Qué es Grillar?

R. Cocinar un alimento en una parrilla o plancha..

50 ¿Qué es Infusión?

Extraer el sabor de una sustancia aromática en un líquido caliente.

51. ¿Qué es Inglesa?

R. modo de cocción que se realiza en agua hirviendo con sal, excepción: papas partiendo de Agua fría.

52. ¿Qué es Jualiana?

R. Vegetales cortados en tiras de 6cm. de largo y 1 a 2mm.de lado.

53 ¿Qué es Macedonia?

R. Corte de vegetales en forma de cubos de 4 mm. de lado.

55. ¿Qué es Macerar?

R. Remojar un líquido, a menudo alcohol, para que los alimentos (generalmente frutas) queden aromatizados.

56. ¿Qué es Magret?

R. Suprema del pato que fue criado para obtener foie - gras.

57. ¿Qué es Marinar?

R. Poner en líquido aromático una carne y pescado durante un tiempo determinado para que esta se perfume.

57. ¿Qué es Minuta?

R. Se refiere a un plato que se realiza en el momento.

58.- Que es Mousse?

R. Preparación ligera y espumosa que tiene una base de crema batida o claras de huevos merengadas o un aparato bomba.

59. ¿Qué es Napar?

R. Verter sobre una pieza salsa, coulis o crema,de manera de cubrirla casi completamente.

60. ¿Qué Paisana?

R. Corte de vegetales en forma de láminas cuadradas de 1 cm. de lado por 1 mm. de espesor.

61 ¿Qué es Papillote?

R. Forma de cocción donde se envuelve el producto en un papel.

62. ¿Qué es Quiché?

R. Tarta de crema salada, individual o grande, elaborada con una mezcla de huevos batidos, crema de leche e ingredientes varios, tales como tocino, salmón, cebollas y queso. Lleva solo una base de masa.

63. ¿Qué es Roux?

R. Ligazón para salsas, hecha de harina y manteca en partes iguales, puede ser claro, rubio u oscuro dependiendo del tiempo de cocción del mismo.

64. ¿Qué es Saltear?

R. Modo de cocción en poca grasa para obtener un dorado del producto.

65. ¿Qué es suprema?

Salsa blanca preparada con un fondo de ave, ligada con un roux y enriquecida con leche.

Cada uno de los filetes obtenidos de la pechuga.

66. ¿Qué es Velouté (aterciopelado)?

Sopa cremosa y espesa enriquecida con la adición de yemas de huevo y crema

Salsa cremosa blanca, hecha a partir de un caldo concentrado ligado con un roux.

67. ¿Que es Daikon?

R. El rábano blanco japonés es largo y angosto, pero no tan picante como la variedad de piel roja. Se sirve, generalmente cortado en tiras muy delgadas, con una variedad de platos en Japón y se dice que contribuye a digerir alimentos grasos Las hojas de protes de daikon se utilizan para condimentar sopas o para adornar.

68. ¿Qué es Dashi?

R. Caldo japonés básico, hecho con escamas de kombu (alga secas) y escamas de bonito Hay dos tipos diferentes: ichiban dashi (dashi 1) y niban (dashi 2) en el segundo caso, se prepara con el kombu y las escamas de bonito reservados después de cocinar dashi 1

69. ¿Qué es Gohnan?

R. Arroz

70. ¿Qué es Sake?

R. Vino de arroz japonés, que se bebe caliente o frío. Junto con el té, es la bebida que se sirve con mayor frecuencia con las comidas.

71. ¿Qué es shoyu (salsa de soja)?

Se prepara con porotos de soja , trigo, sal marinada y agua y se fermenta unos 6 meses. la salsa de soja japonesa es más delicada que la variedad china se utiliza como ingrediente en la comida.

72-Que es sansho (pimienta japonesa)

Fresno japonés espinoso a menudo denominado árbol de pimienta hucha con la cáscara seca tiene el mismo sabor fuerte que las hojas.

73-¿Qué es Sashimi?

R. Técnica de corte de pescados frescos.

74. ¿Qué es Semillas de sésamo?

R. Tanto las semillas blancas como negras figuran en la cocina japonesa y a menudo se les tuestan antes de usarlas con frecuencia se muelen en un mortero para hacer pasta de sésamo y extraer mejor su aroma.

75. ¿Qué es Sakana?

R. Pescado fresco

76. ¿Qué es Su?

R. Vinagre de arroz suave que se mezcla con amor para preparar sushi.

77.¿Que en Suribachi?

R. Mortero japonés

78. ¿Qué es Surimi (kanikama)?

R. Pescado prensado

79. ¿Qué es Tempura?

R. Buñuelos de pescados, vegetales y mariscos.

80.- ¿Qué es Teriyaki?

R. Salsa para condimentar, hecha con salsa de soja, vino y especias, que se utiliza para marinar carnes y pescados.

81-¿Qué es Tofu?

R. Cuajada firme de porotos de soja que se produce con leche de soja, se puede hervir, freír o asar, o utilizar para hacer postres es una muy importante fuente de proteínas en la cocina oriental.

82.- ¿Qué es Udon?

R. Fideos de harina de trigo, blancos y gruesos tardan unos 10 minutos en cocinarse Como ya tienen sal no es necesario añadir sal al agua de la cocción.

83.- ¿Qué es Wakame?

R. Es alga marrón es un alimento de origen japonés muy utilizada principalmente para la comida asiática y últimamente también en la occidental. se puede consumir seca o normalmente se machaca para hacer un polvo que sirve como condimento para otros alimentos o hidratada, en una ensalada, sopas,etc.