
TERMES CULINAIRES

ABAISSER :	Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.
ABRICOTER :	A l'aide d'un pinceau, recouvrir une tarte ou un entremets d'une mince couche de confiture, de nappage ou de gelée pour lui donner un aspect brillant.
ACCOMMODER :	<i>(Apprêter)</i> Préparer un mets de manière à le conditionner pour sa mise en cuisson et son assaisonnement.
ACIDIFIER :	Ajouter à une préparation du jus de citron ou du vinaigre.
ACIDULER :	Ajouter un élément acide (jus de citron ou vinaigre) à une préparation afin de parfaire son goût ou d'empêcher son oxydation.
AFFRITER :	Frotter une poêle chaude avec du gros sel pour la remettre en état de service.
AFFÛTER :	Rendre plus tranchante la lame d'un couteau en l'usant sur une meule.
ALCOOLISER :	Ajouter un alcool à un sirop, une crème, une sauce pour la parfumer.
APLATIR :	Rendre plus mince, à l'aide d'une batte à côtelettes une petite pièce de viande, pour casser les fibres musculaires et faciliter sa cuisson.
APPAREILLER :	Réunir ensemble des biscuits, afin de les tailler à la même dimension. Mise en forme de légumes avant ou après cuisson pour une meilleure présentation, exemple : botte, fagot de haricots verts ou d'asperges.
AROMATISER :	Parfumer une préparation à l'aide de liqueur, d'alcool ou d'aromates.
ARROSER :	Mouiller une viande au four en cours de cuisson avec son jus et sa graisse pour limiter son dessèchement.
ASSAISONNER :	Ajouter à une préparation sel, poivre, épices, condiments, aromates, vinaigre ou huile pour en relever la saveur.
ASSOULPIR :	Rendre souple, malléable une matière grasse en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Cela peut aussi se faire en malaxant la matière grasse avec les mains.

BARDER :	Envelopper de lard gras une pièce de viande, de volaille ou de gibier pour éviter son dessèchement pendant la cuisson.
BATTRE :	Travailler vigoureusement au fouet une préparation pour lui donner homogénéité et légèreté.
BEURRER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Enduire un ustensile (moule, plat, etc.) de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau pour favoriser le démoulage. b) Adjonction de parcelles de beurre à la finition d'une sauce, d'un potage pour l'adoucir et l'assaisonner. c) En pâtisserie, incorporer à chaud des parcelles de beurre à une crème pâtissière, foisonner après refroidissement (fabrication de la crème beurrée)
BLANCHIR :	<ul style="list-style-type: none"> a) Ebouillanter quelques minutes dans de l'eau, rafraîchir puis égoutter certains produits (choux verts, etc.) pour en retirer l'âcreté. b) Pour les viandes, démarrer à l'eau froide, écumer à l'ébullition, afin d'éliminer les impuretés ou l'excédent de sel. c) Fouetter vigoureusement jaunes et sucre pour la réalisation des crèmes (anglaise, pâtissière, etc.).
BLONDIR :	Colorer légèrement un aliment dans un corps gras jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.
BLOQUER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Faire prendre une préparation au grand-froid. b) Se dit, lors de la mise au point d'une couverture, lorsqu'elle passe de l'état pâteux à l'état solide.
BOULER :	Rouler des boules de pâte dans le creux des mains et effectuer un mouvement circulaire, de façon à obtenir des boules régulières (pâte brisée, à brioche, etc.)
BRAISER :	Cuire lentement au four dans une braisière, à court mouillement, (bœuf, choux, endives).
BRIDER :	Passer, à l'aide d'une aiguille à brider, une ficelle à rôtir à travers une volaille pour maintenir les pattes et les ailerons afin d'en favoriser la présentation.
BROSSER :	Enlever à l'aide d'une brosse, l'excédent de farine ou de sucre sur une abaisse de pâte.
BROUILLER :	Cuisson progressive d'œufs battus, remués à l'aide d'une spatule en bois.
.....	
CANNELER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Tailler de petits sillons, à l'aide d'un cannelure, à la surface de certains fruits ou légumes pour favoriser la présentation. b) Se dit d'une abaisse de pâte qui est découpée avec un emporte-pièce dentelé.
CARAMELISER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Pincer les sucs d'une viande pour la fabrication de jus. b) Chemiser un moule avec un sucre cuit au caramel. c) Faire prendre couleur au sucre que l'on a saupoudré sur une préparation. d) Ajouter du caramel à une préparation pour la parfumer.

CERNER :	Inciser la peau d'une pomme avant de la cuire.
CHABLONNER :	Dresser un appareil à fours secs à l'aide d'un appareil à calibrer le dosage.
CHÂTRER :	Retirer la nageoire centrale de la queue des écrevisses ou des langoustines afin d'éliminer le boyau intestinal.
CHAUFROITER :	Napper de sauce chaud-froid (velouté réduit additionné de gelée) viandes, volailles ou poissons.
CHEMISER :	Tapisser un moule de gelée, d'abricotine, de pain de mie, de biscuit, de papier sulfurisé, etc. afin d'en faciliter le démoulage.
CHINOISER :	Filtrer une sauce ou un jus au chinois.
CHIQUETER :	Pratiquer de petites entailles sur les bords d'une abaisse de pâte (feuilletée, brisée) à l'aide d'un couteau d'office, pour en favoriser la présentation et la pousse.
CISELER :	a) Tailler en petits dés oignons ou échalotes. b) Tailler en menus morceaux les fines herbes, poireaux, etc.
CITRONNER :	a) Frotter la surface de certains fruits ou légumes avec du citron pour éviter l'oxydation. b) Ajouter un jus de citron à la finition d'une sauce (aciduler)
CLARIFIER :	a) Eliminer les particules en suspension d'un bouillon en incorporant de la viande hachée et des blancs d'œufs afin de le rendre clair. b) Faire fondre lentement un beurre afin de pouvoir le décanter et le séparer du petit lait. c) Séparer le blanc du jaune d'un œuf.
CLOUTER :	a) Oignons piqués de clous de girofle. b) Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, de truffe, de langue écarlate, d'anchois, de lard gras, etc.
COLLER :	Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par l'addition de gelée ou de gélatine, (gelée, sauces froides, mousses de viande, de poisson et de légumes déjà cuits, mousses de fruits, bavarois, moscovite, etc.).
COLORER :	Donner une couleur à l'aide de colorants alimentaires, ou par caramélisation des sucs à des préparations.
COMPOTER :	Cuire au beurre à feu doux oignons, poivrons, etc. jusqu'à leur déliquescence.
CONCASSER :	a) Hacher grossièrement persil, tomates, etc. b) Couper grossièrement os ou arêtes de poissons.
CONCENTRER :	Faire réduire par évaporation des fonds de base (viandes, poissons, etc.) Voir CORSER.

CONCHER :	Broyer dans une concheuse.
CONDIMENTER :	Rehausser, à l'aide d'épices et de condiments une préparation.
CONFIRE :	a) Conserver dans du sel, de l'alcool, du vinaigre ou de l'huile des fruits ou des légumes. b) Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus en plus concentré (fruits confits).
CONTISER :	Inciser légèrement à cru, une viande ou un poisson pour faciliter la cuisson ou pour y incruster par exemple des lamelles de truffe.
CORDER :	Résultat d'une pâte ou d'une purée qui devient élastique.
CORNER :	Récupérer à l'aide d'un ustensile souple, toute la préparation restante dans un récipient.
CORSER :	Concentrer par réduction la saveur d'une préparation liquide. Voir CONCENTRER.
COUCHER :	Dresser sur plaques à pâtisseries, à l'aide d'une poche, des choux, éclairs, meringues.
CREMER :	a) Crème ajoutée à une préparation pour en parfaire le velouté et la liaison. b) Travailler vigoureusement du beurre pour lui donner une consistance crémeuse.
CREVER :	Plonger le riz 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée pour éliminer une partie de l'amidon, favorisant ainsi la cuisson du riz dans le lait.
CUIRE :	Marquer en cuisson un aliment.
CUIRE :	(À l'anglaise) Légumes cuits dans une grande quantité d'eau salée.

DEBARRASSER :	Vider dans un récipient de grandeur appropriée le contenu d'un plat, de cuisson ou autre.
DEBRIDER :	Enlever après cuisson les ficelles de « bridage » d'une volaille.
DECANTER :	a) Retirer les éléments aromatiques d'une préparation. b) Retirer (réserver) une viande cuite de son fond ou sauce de cuisson. c) Transvaser doucement un liquide que l'on laisse reposer pour en retirer le dépôt ou les impuretés. Voir CLARIFIER.
DECERCLER :	Retirer le cercle d'une tarte, d'un entremets ou de petits gâteaux montés en cercle.
DECORER :	Agrémenter un plat avec différents éléments décoratifs.
DECORTIQUER :	Retirer la carapace d'un crustacé.

DECUIRE :	Ajouter un liquide à la cuisson d'un sucre pour l'amener à une température inférieure.
DEGLACER :	Dissoudre les sucs de viande caramélisés au fond d'un récipient à l'aide d'un liquide (vin, eau, etc.).
DEGORGER :	a) Saler certains légumes crus pour éliminer partiellement l'eau de végétation (concombre, tomate, etc.). b) Immerger à l'eau courante viandes, abats, poissons pour éliminer les impuretés et les parties sanguinolentes.
DEGOURDIR :	Amener des ingrédients réfrigérés à la température ambiante de la cuisine pour qu'ils retrouvent leurs qualités plastiques et pour les travailler plus facilement.
DEGRAISSER :	a) Retirer la graisse de la surface d'un bouillon ou d'une sauce. b) Eliminer sur une viande la graisse en excès.
DEGUISER :	<i>(Fruits)</i> Enrober de sucre cuit des fruits farcis de pâte d'amandes parfumée.
DEGUSTER :	Goûter la saveur d'un aliment, d'une préparation, d'un mets, en analysant ses qualités organoleptiques.
DEHOUSSE :	Extraire la membrane cornée (la housse) des gésiers de volailles.
DELAYER :	Dissoudre une substance dans un liquide chaud ou froid.
DEMOULER :	Retirer une préparation d'un moule.
DENERVER :	a) Enlever les parties nerveuses (aponévroses) d'une viande. b) Retirer les tendrons des cuisses de volailles ou oiseaux depuis les pattes.
DENOYAUTER :	Oter le noyau d'un fruit, (cerise, olive) à l'aide d'un « dénoyateur »
DENTELER :	Découper en forme d'arc de cercle le pourtour d'une tarte marguerite à l'aide d'un couteau.
DEPOUILLER :	a) Eliminer la peau qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce ou d'un potage. b) Retirer la peau de certains animaux (lapin, lièvre, anguille, sole, etc.).
DEROBER :	Enlever la peau (robe) des fèves, pommes de terre, tomates, etc.
DESARÊTER :	Retirer les arêtes d'un poisson.
DESOSSER :	Retirer les os d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un gibier à cru ou après cuisson.
DESSALER :	Eliminer partiellement ou totalement le sel de certains aliments. Voir DEGORGER.
DESSECHER :	Eliminer l'excédent d'eau d'une préparation en la chauffant. (Ex : pâte à choux, purée, etc.).

DETAILLER :	a) Couper des légumes, des fruits, de la viande ou du poisson selon une taille précise. b) Couper dans une abaisse de pâte des formes à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.
DETENDRE :	Rendre un appareil, une sauce ou une crème plus fluide en lui ajoutant un élément liquide.
DETREMPER :	Faire absorber à de la farine une quantité mesurée de liquide.
DEVELOPPER :	Accroissement du volume d'une pâte par l'effet de la levure lors de la fermentation, ou lors de la cuisson.
DORER :	Etendre de la dorure (œuf + eau + sel) à l'aide d'un pinceau sur une pâte afin de favoriser la coloration après cuisson.
DOUBLER :	Mettre une deuxième plaque sous la plaque de cuisson pour éviter aux pièces de trop cuire dessous.
DRESSER :	Disposer harmonieusement sur un plat ou assiette les éléments d'une préparation culinaire.

EBARBER :	a) Eliminer les nageoires d'un poisson. b) Oter les barbes d'un coquillage, (moule, huître) c) Eliminer les filaments de blanc coagulé d'un oeuf poché.
EBOUILLANTER :	Plonger un aliment dans de l'eau bouillante pour raffermir ses tissus ou pour faciliter son épluchage.
ECAILLER :	a) Débarrasser un poisson de ses écailles. b) Eliminer les écailles des pattes des volailles.
ECALER :	a) Retirer la coquille des œufs durs. b) Retirer la coquille de certains fruits (noix, noisettes, etc.).
ECORCHER :	Arracher la peau à un poisson (anguille), un gibier (étourneau).
ECOSSER :	Enlever l'enveloppe (cosse) de certains légumes (petits pois, fèves, etc.).
ECUMER :	Enlever l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides.
EDULCORER :	Adoucir un apprêt en lui ajoutant du sucre ou du miel.
EFFEUILLER :	a) Détacher (glisser) à l'aide des doigts, les «feuilles» de la chair d'un filet de poisson cuit. b) Retirer les feuilles une à une des salades ou des herbes aromatiques.
EFFILER :	a) Retirer les fils des haricots verts. b) Tailler en lamelles les amandes et les pistaches. c) Retirer l'intestin d'une volaille, afin de faciliter sa conservation.

EGERMER :	Partager les gousses d'ail en deux, pour en extraire le germe.
EGOUTTER :	Mettre un aliment dans une passoire pour en éliminer l'excédent d'eau.
EGRAPPER :	Séparer de la rafle (pédoncule et pédicelle) les grains de raisin, de groseille, de cassis.
EGRENER :	a) Détacher les grains d'une grappe, d'un épi. b) Séparer après cuisson les grains de riz beurrés à l'aide d'une fourchette, pour éviter qu'ils ne collent entre eux.
EMBOSSER :	<i>(ou pousser)</i> En charcuterie, remplir des boyaux à l'aide d'une canule.
EMBROCHER :	Enfiler sur une broche ou une brochette les aliments avant cuisson.
EMIETTER :	Réduire en petites parcelles (miettes) certains aliments cuits.
EMINCER :	Tailler en fines tranches les légumes, les fruits ou la viande.
EMONDER :	Voir MONDER.
EMULSIONNER :	Provoquer la dispersion d'un produit dans un liquide dans lequel il n'est pas miscible
ENFOURNER :	Mettre, dans un four, des préparations prêtes à cuire.
ENROBER :	Recouvrir uniformément un aliment en le nappant ou en le trempant (pâte à frire, sauce, chocolat, fondant, etc.).
ENVOYER :	Expression impérative formulée par l'aboyeur, lorsqu'un plat est réclamé par les serveurs.
EPLUCHER :	Débarrasser les légumes et les fruits des parties non comestibles.
EPONGER :	Retirer l'excédent d'humidité de certaines denrées égouttées.
EQUEUTER :	Retirer la queue des fruits ou de certains légumes.
ESCALOPER :	a) Tailler en biais des tranches fines de viande, de poisson, (escalope). b) Couper les champignons en morceaux en biaisant, de façon à leur donner une forme arrondie.
ETIRER :	a) Allonger un sucre cuit en le repliant sur lui-même plusieurs fois afin d'obtenir le satinage du sucre tiré. b) Détendre une volaille crue en tirant pattes et ailes, phase préliminaire de l'habillage.
ETUVER :	Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation.

EVIDER :	Creuser des légumes ou des fruits pour en retirer une partie de la pulpe avant de les farcir.
EXPRIMER :	Extraire le jus d'un fruit ou d'un légume en le pressant.
<hr/>	
FACONNER :	Donner une forme à une pâte ou à une matière (façonner des croissants).
FAISANDER :	Suspendre un gibier, qui vient d'être tué, pendant plusieurs jours dans un endroit frais, pour en attendrir les chairs et obtenir une saveur particulière.
FARCIR :	Garnir de farce une préparation (pâtes, poissons, viandes).
FARDER :	Colorer un sujet à l'aide d'un pinceau.
FARINER :	a) Recouvrir un aliment de farine avant de le cuire. b) Saupoudrer de farine un moule ou un tour pour éviter aux préparations de coller.
FERRER :	Se dit d'une grillade cuite sur un gril trop chaud, dont la caramélisation des protéines est trop élevée (brûlée). Ce qui la rend indigeste et toxique.
FESTONNER :	a) Disposer sur le bord d'un plat des éléments décoratifs (citrons cannelés, fleurons, etc.). b) Découper le bord d'une pâte en dents arrondies (Pithiviers).
FICELER :	Entourer de ficelle une viande, un légume, un poisson afin de les maintenir pendant la cuisson.
FILETER :	Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau filet de sole.
FILTRE :	Passer une préparation liquide au chinois (étamine).
FLAMBER :	a) Passer à la flamme une volaille pour éliminer les duvets (siccots). b) Arroser un mets chaud d'alcool et l'enflammer pour rehausser le goût.
FLAQUER :	Ouvrir un poisson rond par le dos pour en retirer l'arête.
FLEURER :	Saupoudrer légèrement un tour ou un moule pour éviter que la pâte n'y adhère.
FOISONNER :	Battre une crème, un sorbet pour en augmenter le volume et le rendre plus léger.
FONCER :	a) Garnir le fond ou les bords d'un moule ou d'une terrine, de pâte, de lard, etc. b) Garnir le fond d'un récipient d'une garniture aromatique.
FONDRE :	a) Cuire au beurre un légume doucement à couvert. (ETUVER) b) Chauffer un aliment pour qu'il passe de l'état solide à l'état liquide.
FOUETTER :	Battre vivement à l'aide d'un fouet un appareil pour le rendre plus homogène, des blancs pour les monter en neige, une crème pour la rendre légère.

FOULER :	Passer une préparation au chinois en appuyant avec un pochon pour en extraire tous les sucs.
FOURRER :	Garnir l'intérieur de certaines préparations, exemple : omelettes fourrées, chocolat fourré.
FRAISER :	<i>(ou fraser)</i> Pousser et écraser une pâte à foncer sur un marbre avec la paume de la main pour incorporer les ingrédients sans donner d'élasticité à la pâte.
FRAPPER :	Refroidir très rapidement une préparation (crème, appareil, etc.).
FREMIR :	Chauffer un liquide à la limite de l'ébullition.
FRIRE :	Cuire un aliment par immersion dans un corps gras chaud.

GARNIR :	a) Remplir avec une préparation un fond de tarte, des choux, etc. b) Disposer des éléments dans une préparation, disposer les légumes à côté ou autour du plat principal.
GLACER :	a) Cuire des petits oignons, des carottes ou des navets tournés avec de l'eau, du sel, du sucre qui, après évaporation, donne un sirop qui les enrobe et les fait briller à blanc, à blond ou à brun. b) Recouvrir le dessus d'un gâteau de fondant, de glace royale ou de sucre glace. c) Enduire une pièce de viande de jus de cuisson et la soumettre à l'action de la chaleur (four ou gril) pour obtenir une pellicule brillante. d) Colorer à la salamandre, la surface d'une sauce ou d'une crème.
GOMMER :	Passer de la gomme arabique fondue à l'aide d'un pinceau sur des petits fours chauds pour leur donner de la brillance (Ex : macarons).
GRAINER :	a) Blancs d'oeufs fouettés dont la masse forme des grains. b) Se dit d'un sucre cuit qui cristallise. Voir MASSER. c) Se dit d'un fondant trop chauffé. d) Se dit d'une crème anglaise trop cuite.
GRAISSER :	a) Enduire un moule, une plaque de matière grasse pour empêcher qu'une préparation attache lors de la cuisson. b) Ajouter du glucose ou de la crème de tartre à un sucre lors de sa cuisson pour éviter qu'il ne cristallise.
GRATINER :	Dorer la surface d'une préparation saupoudrée de chapelure ou de fromage râpé, en la soumettant à l'action de la chaleur (four ou salamandre).
GRILLER :	a) Soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante d'un gril. b) Faire dorer au four des amandes.

HABILLER : a) Phase préliminaire (étirer, flamber, écailler, parer, vider) une volaille ou un gibier à plumes.
b) Phase préliminaire (ébarber, écailler, laver, éponger) un poisson.

HACHER : Réduire un aliment en menus morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un hachoir.

HISTORIER : Décorer des fruits et des légumes pour valoriser la présentation.

.....

IMBIBER : Arroser certains gâteaux avec un sirop parfumé d'un alcool, d'une liqueur pour les rendre moelleux et aromatisés. Voir PUNCHER.

IMPRIMER : Marquer l'emprunte d'un sujet dans de l'amidon ou de la plastiline pour en reproduire sa forme.

INCISER : Pratiquer à l'aide d'un couteau de petites entailles sur les poissons destinés à être grillés ou frits.

INCORPORER : Ajouter un élément à une préparation.

INCRUSTER : Marquer la surface d'une pâtisserie ou d'une confiserie d'un décor à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir ou d'un découpoir.

INFUSER : Mettre dans un liquide bouillant une substance aromatique pour lui communiquer son arôme.

.....

JOINTOYER : Boucher les interstices de diverses pâtisseries, pour les rendre plus présentables.

.....

LARDER : Introduire du gras de barde à l'aide d'un lardoire dans une viande trop maigre pour lui donner du moelleux.

LEVER : a) Prélever les filets d'un poisson. Voir FILETER.
b) Augmenter le volume d'une pâte par fermentation.

LIER : Épaissir un fond, une sauce ou un potage en ajoutant une liaison.

LIMONER : Éliminer les impuretés et les parties sanguinolentes de certains aliments (cervelle, filet de poisson, etc.).

LISSER : a) Se dit d'une crème, d'une sauce que l'on bat énergiquement avec un fouet pour la rendre lisse.
b) Rendre lisse à l'aide d'une spatule la surface d'un entremets à la crème.

LUSTRER : Recouvrir de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau un aliment pour lui donner un aspect brillant.

LUTER :	Fermer hermétiquement un récipient à l'aide d'une pâte morte. Voir REPERE.
LYOPHILISER :	Mode de conservation de certains aliments.
<hr/>	
MACARONNER :	Mélanger en retombant une masse, jusqu'à obtention de la consistance d'un appareil à macaron.
MACERER :	Faire tremper des éléments crus, séchés ou confits dans un liquide (vin, alcool, liqueur, sucre) pour qu'ils s'imprègnent du parfum.
MALAXER :	Travailler une substance pour la ramollir ou l'assouplir.
MANCHONNER :	Dégager la chair du haut des côtes, pilons ou ailes de volaille pour favoriser la présentation et permettre après cuisson d'y placer une papillote ou un manchon.
MARBRER :	Liserets de fondant coloré faits au cornet sur un fondant blanc, rayé au couteau pour donner un aspect de marbre.
MARINER :	Mettre à tremper une viande un gibier ou un poisson dans un liquide aromatique pour attendrir et parfumer sa chair.
MARQUER :	Démarrer la cuisson d'un aliment.
MASQUER :	Recouvrir uniformément un entremets ou le fond d'un plat de sauce, de crème ou de gelée.
MASSER :	Se dit d'un sucre qui cristallise en cours de cuisson. Voir GRAINER ou TOURNER.
MATURER :	Laisser reposer un mix pendant quelques heures au froid pour qu'il s'épaississe et affine ses qualités gustatives.
MELANGER :	Incorporer (mêler) plusieurs ingrédients.
MERINGUER :	Masquer ou décorer de meringue un dessert.
MIJOTER :	Cuire lentement à feu doux.
MIXER :	Pulvériser des ingrédients pour obtenir une purée ou une mousse (potage, farce fine, etc.).
MONDER :	<i>(Emonder)</i> Eliminer la peau de certains fruits ou légumes en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante tomates, pêches, amandes, etc.
MONTER :	Battre au fouet une préparation afin d'incorporer de l'air ou une matière grasse pour en augmenter son volume (blancs en neige, mayonnaise, etc.).

MONTER :	<i>(au beurre)</i> Incorporer de petites parcelles de beurre froid dans une sauce chaude en fin de préparation pour la rendre lisse et brillante.
MORTIFIER :	Laisser rassir (maturer) une viande afin qu'elle s'attendrisse.
MOUILLER :	Ajouter un liquide (eau, vin, fond) à une préparation pour en favoriser la cuisson.
MOULER :	Mettre une substance dans un moule pour lui donner une forme.
MOULINER :	Réduire en purée des fruits ou des légumes à l'aide d'un moulin à légumes.
MOUSSER :	Travailler un appareil pour qu'il soit plus léger et mousseux.
MOUTARDER :	Ajouter de la moutarde à une préparation.
<hr/>	
NACRER :	Première phase du riz pilaf: Ajouter le riz à la matière grasse en chauffant lentement sans coloration. Le riz prend une teinte proche de la nacre.
NAPPER :	Recouvrir uniformément une préparation de sauce, de coulis, de crème ou de gelée.
<hr/>	
PANACHER :	Mélange de deux ou plusieurs ingrédients de même nature mais de goût et de couleur différents.
PANER :	Enrober un aliment de chapelure ou de mie de pain après l'avoir passé dans l'anglaise, dans la moutarde ou dans un beurre clarifié.
PARER :	Supprimer les parties non comestibles d'une viande, d'une volaille, d'un poisson ou d'un légume.
PARFUMER :	Ajouter à une préparation un arôme (épices, condiments, aromates, vin ou alcool).
PARTIR :	Démarrer la cuisson d'un aliment, synonyme de marquer.
PASSER :	Filtrer une préparation liquide au chinois.
PELER :	Retirer la peau d'un fruit, d'une pomme de terre cuite en « robe des champs ».
PELER :	<i>(À vif)</i> Retirer la peau de certains agrumes à l'aide d'un couteau jusqu'à ce que la chair apparaisse.
PELUCHE :	<i>(Pluche)</i> Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.

PETRIR :	Malaxer les ingrédients d'une pâte pour la rendre homogène.
PILER :	Réduire en poudre ou en pâte dans un mortier ou pilon certaines substances.
PINCER :	a) Faire caraméliser les sucs d'un aliment dans le fond de son récipient de cuisson. b) Faire de petites crêtes sur le bord d'une tarte à l'aide d'une pince à tarte. c) Faire saisir fortement une viande dans un corps gras.
PIQUER :	a) Introduire dans une viande des lardons gras ou de l'ail à l'aide d'une aiguille à piquer. b) Faire des petits trous dans une pâte avec une fourchette ou à l'aide d'un pique-vite, pour l'empêcher de faire des cloques.
PLAQUER :	Disposer dans une plaque à rôtir des éléments à cuire.
POCHER :	Cuire un aliment dans un liquide à une température légèrement inférieure à celle de l'ébullition.
POÊLER :	Cuire une viande blanche en la plaçant dans un plat creux garni d'une MATIGNON le tout cuit à couvert au four. Ce mode de cuisson évite le dessèchement de la pièce à traiter.
POINTER :	Laisser fermenter une pâte levée dès la fin du pétrissage pour qu'elle double de volume avant de la rompre.
POUSSER :	Laisser développer une pâte levée sous l'action d'une chaleur tempérée.
PUNCHER :	Synonyme d'IMBIBER.

QUADRILLER :	a) Marquer la surface d'un aliment sur un gril. b) Tracer avant cuisson des losanges avec le dos d'un couteau sur des éléments panés (escalopes, côtelettes, etc.). c) Disposer de petites bandes de pâtes en croisillons sur une tarte. Voir RIOLER. d) Faire des croisillons caramélisés sur un dessert à l'aide d'un fer rougi.
---------------------	---

RAFFERMIR :	Donner plus de fermeté, de consistance à une pâte ou à un appareil en le passant au froid.
RAFRAÎCHIR :	Mettre un aliment dans de l'eau froide pour le refroidir instantanément.
RAIDIR :	Débuter la cuisson d'une viande dans un corps gras, à feu modéré, sans coloration, pour raffermir les chairs.
RÂPER :	a) Tailler en filaments à l'aide d'une râpe certains éléments (gruyère, carottes, etc.) b) Réduire en poudre certaines substances (chocolat, muscade, etc.).

RASSIR :	Laisser reposer au réfrigérateur les viandes de boucherie avant leur emploi, afin d'attendrir les chairs.
RAYER :	Faire un décor avec une lame de couteau ou une fourchette sur une pâte après l'avoir dorée (Pithiviers, chaussons, éclairs, etc.).
RECHAUFFER :	Remonter en température un aliment qui est refroidi.
RECTIFIER :	Corriger l'assaisonnement d'un mets après l'avoir goûté.
REDUIRE :	Diminuer par ébullition le volume d'un liquide pour l'épaissir ou renforcer ses arômes.
REFROIDIR :	Abaisser rapidement la température d'une préparation.
REGENERER :	Réchauffer un plat cuisiné à l'avance (réfrigéré, congelé, sous-vide), sans en modifier l'aspect ni la saveur.
RELÂCHER :	a) Ajouter à une préparation épaisse un volume de liquide pour la consistance désirée. b) Terme utilisé quand une farine, pas suffisamment cuite, perd de son pouvoir liant dans une sauce.
RELEVER :	Renforcer le goût d'une préparation à l'aide de condiments ou d'épices.
REMONTER :	Redonner, à l'aide d'un fouet, l'homogénéité à une sauce émulsionnée qui a divisé.
RESERVER :	Mettre de côté une préparation chaude ou froide pour l'utiliser ultérieurement.
RETOMBER :	Se dit d'une pâte ou d'un appareil qui redescend après être monté.
REVENIR :	Faire sauter un aliment dans de la matière grasse en lui donnant une coloration plus ou moins brune.
RIOLER :	Croiser en diagonale des bandes de pâte sur une pâtisserie, exemple : conversation, etc.
RISSOLER :	Faire cuire des pommes de terre (cocottes, châteaux, noisettes) saisies dans un corps gras.
ROMPRE :	Rabattre une pâte levée en la repliant plusieurs fois sur elle-même pour en chasser le gaz carbonique et ainsi arrêter momentanément la fermentation.
RÔTIR :	Cuire au four ou à la broche une viande, une volaille ou un gibier.
<hr data-bbox="225 1792 1370 1796"/>	
SABLER :	Mélanger beurre et farine, jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant la texture du sable.

SAIGNER :	a) Laisser s'écouler le sang d'un animal que l'on vient de tuer. b) Enfoncer la pointe d'un couteau entre les yeux d'un gros crustacé cuit dans un liquide, pour que s'égoutte l'intérieur.
SAISIR :	Débuter la cuisson d'un aliment à une température très élevée dans de la matière grasse, pour coaguler les protéines. Cette opération cicatrise et colore l'aliment.
SALER :	Mettre du sel sur ou dans une préparation.
SANGLER :	a) Turbiner une crème glacée ou un sorbet dans une sorbetière. b) Passer un moule au grand-froid avant de le garnir d'appareil à glace.
SATINER :	Lors de la réalisation de sucre tiré ou soufflé, c'est le fait d'étirer le sucre cuit entre les mains afin de lui donner un aspect satiné (nacré).
SAUCER :	Napper de sauce d'accompagnement.
SAUPOUDRER :	Recouvrir la surface d'un gâteau, d'une préparation de sucre glace, cacao, chapelure, fromage râpé, etc.
SAUTER :	Cuire avec de la matière grasse, dans un plat à sauter ou une poêle, de petites pièces de boucherie, de poisson ou de légume.
SERRER :	Fouetter énergiquement en fin de montage, d'un mouvement circulaire, certaines fabrications afin d'obtenir une bonne tenue (blancs d'oeufs, chantilly, mayonnaise)
SINGER :	Saupoudrer de farine des éléments revenus dans un corps gras afin d'assurer une liaison après mouillement et cuisson.
SONDER :	Vérifier la cuisson d'un plat à l'aide d'une aiguille à brider.
SOUDER :	Presser légèrement deux abaisses de pâte, humectées d'eau ou de dorure pour qu'elles restent collées pendant la cuisson.
STERILISER :	Procédé de longue conservation, obtenu par la destruction de la flore microbienne par des procédés physiques (chaleur, radiations, ultraviolet) ou chimiques (antiseptique).
STRIER :	Tracer des stries à la surface de certains gâteaux à l'aide d'une fourchette, d'un couteau ou d'un peigne.
SUER :	Chauffer tout en remuant un aliment dans un corps gras pour en rehausser le goût en faisant évaporer l'eau de végétation.
.....	
TABLER :	Travailler sur un marbre de la couverture de chocolat pour la descendre en température (environ 29 à 32°C)
TAILLER :	Synonyme de DECOUPER.

TAMISER :	Passer un produit au travers d'un tamis pour éliminer les grumeaux ou les impuretés.
TAMPONNER :	Beurrer la surface d'une sauce, d'un potage ou d'une crème pour éviter la formation de peau par dessèchement.
TAPISSER :	Disposer des éléments sur le bord et le fond d'un moule, pour en décorer l'extérieur après démoulage.
TEMPERER :	Amener à température ambiante une préparation ayant subi une cuisson ou un refroidissement.
TOMBER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Réduire un liquide de cuisson (fond, jus) jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. b) Cuire un légume dans un mouillement beurré jusqu'à évaporation du liquide.
TORREFIER :	Faire chauffer jusqu'à coloration un aliment pour en transformer son goût.
TOURER :	Méthode de pliage de la pâte feuilletée effectué sur un tour.
TOURNER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Tailler de forme régulière et arrondie certains légumes pour en favoriser la présentation et régulariser la cuisson, exemple : pommes de terre, champignons, etc. b) Se dit d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient.
TRAVAILLER :	Battre, pétrir, mélanger vigoureusement une crème, une pâte ou un appareil afin d'obtenir légèreté, homogénéité, onctuosité.
TREMPER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Immerger certains légumes ou fruits secs afin de les réhydrater. b) Enrober divers bonbons avec de la couverture, du fondant, etc.
TRONCONNER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Couper certains légumes en gros morceaux (tronçons de carottes, de poireaux). b) Découper certains poissons selon une technique particulière (tronçons de rousette, de turbot).
TROUSSER :	<ul style="list-style-type: none"> a) Pratiquer une petite incision dans les flancs d'une volaille pour en maintenir les pattes. b) Piquer l'extrémité des pinces d'écrevisses ou de langoustines à la base de la queue pour en favoriser la présentation.
TRUFFER :	Garnir, farcir de truffe, on dit également clouter ou piquer pour inciser dans un aliment des petits bâtonnets de truffe.
TURBINER :	Faire prendre un appareil à glace ou à sorbet dans une sorbetière. Voir SANGLER.
.....	
VANNER :	Remuer une préparation pour homogénéiser pendant le refroidissement et éviter la formation d'une peau.

VIDELER :	Replier avec les doigts les bords d'une pâte pour en accentuer la soudure ou faire un rebord.
VIDER :	Extraire les viscères d'une volaille, d'un poisson d'un gibier.
VOILER :	Recouvrir de sucre filé certaines pièces de pâtisserie (croquembouche, bombe, fruit givré)

.....

ZESTER:	Prélever, à l'aide d'un couteau, la peau colorée des agrumes (citron, orange).
----------------	--