А

АВОКАДО - субтропическая фруктово-овощная культура

АГАРОИД - желирующее вещество

АЗУ - блюдо из мяса, нарезанного брусочками

АЛФАВИТ - макароны в форме букв алфавита

АНИС - пряность

АНТРЕКОТ - блюдо из большого куска говядины

АНЧОУСЫ - деликатесная острая рыбная закуска

АРАХИС - земляной орех

АРТИШОК - десертный овощ

Б

БАКМЕС - выварная патока или сгущенный сок ягод, фруктов, овощей

БАТАТ - сладкий картофель

БАРБЕКЮ - блюда, приготовленные под открыты небом на углях

БЕЗЕ, иначе — меренга - десерт из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков.

БЕКМЕС - уваренный виноградный сок

БЕЛЯШИ - жареные пирожки с мясом

БЕФСТРОГАНЫ - блюдо из мяса, нарезанного брусочками

БИГОС – горячая окрошка, приготовленная тушением смеси свинины, лука, капусты с квасом

БИСКВИТ - кондитерское изделие

БИТОЧКИ - отбивные котлеты круглой формы из вырезки без косточек

БУЛЬОН - отвар, полученный при варке мяса, костей, птицы и т.д.

БЛАНМАНЖЕ — традиционный французский холодный десерт. Представляет собой желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина

БЛАНШИРОВАНИЕ – кратковременное предварительное воздействие на продукты кипящей воды или пара

БРАКЕРАЖ - снятие пробы

БРАУНИ шоколадное пирожное, прямоугольные куски нарезанного шоколадного пирога характерного коричневого цвета. Традиционно для американской кухни.

В

ВАРЕНИК - отварное блюдо из теста с начинкой

ВАТРУШКА - изделие из теста с творогом

ВИНЕГРЕТ - разновидность салата

ВЯЗИГА - очищенная спинная струна, извлеченная из хрящевого позвоночника красной рыбы

ВЯЛЕНИЕ - способ консервирования

Г

ГЛАЗУРЬ - вещество для покрытия поверхности мучных кондитерских изделий

ГЛЮТИН - клей, растворимый в горячей воде

ГЛЯСС - масляный основной крем с использованием яиц

ГОРЧИЦА - приправа к блюдам

ГРИЛЬЯЖ - название конфет из карамельной массы с рубленными орехами, миндалем или арахисом

ГУЛЯШ - блюдо с мясом, нарезанным в виде кубиков

Д

ДАНДУР - пряное растение

ДЕСЕРТ — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы

ДИЕТА - лечебное питание

ДИТАЛИНИ - маленькие, очень короткие трубки макарон

ДОЛМА - голубцы с виноградными листьями

ДРАЧЕНА - запеченные яичные блюда с добавлением муки и сметаны

ДРОЖЖИ - микроорганизмы

ДУРШЛАГ - кухонный инвентарь

Ж

ЖЕЛАТИН - пищевой клей животного происхождения

ЖЕЛЕ - студнеобразная масса

ЖЖЕНКА - жженый сахар

З

ЗАПРАВКА - холодный соус

ЗЕФИР - белково-фруктовый крем, кондитерское изделие

И

ИКРА - холодная закуска из овощей

К

КАКАО - напиток

КАЛИССОНЫ— французский десерт, традиционная провансальская сладость, которая изготавливается на специальной фабрике в городе Экс-ан-Прованс.

КАЛИБРОВКА - удаление посторонних примесей

КАРАМЕЛИЗАЦИЯ - процесс распада сахара

КАРДАМОН - пряность

КАНАПЕ - закусочный бутерброд

КИНДЗА - пряность

КЛЕЙСТЕР - студенистая масса

КЛЕЦКИ - блюдо из каш

КОАГУЛЯЦИЯ - свертывание белков

КОВРИЖКА - пряничные изделия крупного размера

КОКТЕЙЛЬ - холодный напиток

КОМПОТЕ - это фрукты порезанные кубиками, проваренные в сиропе, с добавлением желирующего компонента

КОНФИ - это то же ягодное или фруктовое пюре с желирующим компонентом

КОНЦЕНТРАТЫ - порошки, брикеты

КОРНЕТИК - бумажные конусообразные трубочки

КРЕКЕРЫ - полуфабрикат в виде тонких пластинок

КРУПЧАТКА - лучший сорт пшеничной муки

КРУТОНЫ - гренки из белого хлеба

КЛАФУТИ — французский десерт из Лиможа, соединяющий в себе черты запеканки и пирога

КУЛЕБЯКА - изделие из теста

КУЛИ - французского происхождения и, следовательно, ударение на последний слог - это ягодный или фруктовый соус, которым зачастую поливают уже готовые десерты

КУЛИНАРИЯ - технология приготовления пищи

Л

ЛАЗАНЬЯ - длинные и очень широкие пластинки макарон

ЛАНГЕТ - блюдо из мясных ломтиков вырезки

ЛАПШЕВНИК - блюдо из макаронных изделий

ЛИВЕР - печенка, легкое, сердце

ЛИКЕР - алкогольный напиток

ЛИМОНАД - напиток

ЛИНГВИНЕ - длинные плоские и узкие макароны

ЛЮЛЯ\_КЕБАБ - блюдо из рубленого мяса

М

МАЙОНЕЗ - эмульсия, холодный соус

МАЙОРАН - растение, надземная часть которого служит приправой

МАКАРОНЫ - изделие из муки, яиц

МАКАРОННИК - блюдо из макаронных изделий

МАРГАРИН - твердый пищевой жир

МАРИНОВАНИЕ - прием химической обработки овощей и фруктов

МАРЦИПАНЫ - смесь сахарной пудры с протертым миндалем, абрикосовым ядром с добавлением цукатов и вина

МЕЛАНЖ - смесь яичных белков и желтков

МУСС - желированное блюдо

Н

НОТОТЕНИЯ - морская рыба

НАРДЕК - уваренный арбузный сок

О

ОБВАЛКА - отделение мякоти от костей

ОКРОШКА - холодный суп

ОМЛЕТ - жареное блюдо из яиц

ОПАРА - жидкое тесто

П

ПАНИРОВАНИЕ - нанесение панировки на поверхность полуфабриката

ПАССЕРОВАНИЕ - обжарка отдельных видов продуктов с жиром или без него

ПАШОТ - яйца, сваренные «в мешочек»

ПОДЖАРКА - блюдо из нарезанных кусочков мяса

ПОЛУФАБРИКАТЫ - продукты одной или нескольких стадий кулинарной обработки

ПОМАДА - вещество для глазирования тортов, пирожных и т.д.

ПРИПУСКАНИЕ - варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку

ПРОСТОКВАША - пастеризованное молоко, сквашенное молочнокислыми бактериями

ПЮРЕ - протертая пастеризованная масса из свежих фруктов, овощей, мяса

Р

РАГУ - блюдо из мелких кусочков мяса

РАССОЛЬНИК - суп с солеными огурцами, огуречным рассолом и белыми кореньями

РАССТЕГАИ - изделия из теста

РАССТОЙКА - дополнительное брожение теста в теплом месте

РАФИНАД - сахарный продукт

РОЛЬМОПС - блюдо германской кухни: отваренная свежая или соленая сельдь с пряностями

РОМШТЕКС - блюдо из мяса в панированных кусках

РОСТБИФ - мясо, жаренное крупным куском

С

САГО - крупа

САЛАТ - холодное блюдо, закуска

САМБУНЫ - желированные блюда

САНДВИЧ - закрытый бутерброд

СДОБА - яйца, масло, сахар, улучшающие вкус

СИРОП - раствор сахара в воде

СОЛОМКА - форма нарезки овощей

СОЛЯНКА - старинное русское национальное блюдо с солеными огурцами, луком и т.д.

СПАРЖА - огородный овощ десертного типа

СТРУДЕЛЬ - кондитерское изделие

СТУДЕНЬ - блюдо из субпродуктов

СОУС - дополнительный компонент блюда

СУДЖУК - сорт бараньей или говяжьей колбасы с бараньим или говяжьим салом

СУБПРОДУКТЫ - печенка, почки, сердце, мозги, язык

Т

ТАРТИНКИ - закусочный бутерброд

ТВОРОГ - молочный продукт

ТЕРМОСТАТИРОВАНИЕ - поддержание заданной температуры блюд на раздаче

ТЕФТЕЛИ - блюда из котлетной массы

ТИРАЖ - уваренный ароматизированный сахарный сироп для глазировки

у

УГОЛЬНАЯ РЫБА - вид рыбы, которая покрыта черной, как уголь, кожей

Ф

ФАРШ - начинка

ФИЛЕ - рыба без кожи и костей, мясо без костей

ФЕТУЧЧИНЕ - длинные плоские ленточки макарон

ФЛАВОНЫ - пигменты, которые обуславливают цвет овощей

ФРИТЮР - большое количество жира для жарки

Х

ХАРЧО - грузинское национальное блюдо, суп с рисом

Ц

ЦУКАТЫ - сваренные и подсушенные, засахаренные фрукты или их корки

Ч

ЧАК-ЧАК - кондитерское изделие татарской и башкирской кухни (мелкие кусочки сдобного пресного теста)

ЧАНАХ - грузинский рассольный сыр

ЧАНАХТ - грузинское блюдо из баранины с овощами

ЧОГИ - овощная закуска из печеной свеклы, зеленого лука и отвара сушеного кизила ( грузинское блюдо)

ЧУМАР - клецки из смеси яиц, бульона, муки (татарское блюдо)

Ш

ШАМПИНЬОН - гриб

ШАРЛОТТ - масляный основной крем на молоке и яйцах

ШАФРАН - пряность

ШТРЕЙЗЕЛЬ - крупные мучнисто-масляные сладкие крошки для посыпки теста перед выпечкой

ШНИЦЕЛЬ - мясной рубленый полуфабрикат

ШОКОЛАД - десерт

Щ

ЩАВЕЛЬ - салатный овощ

Э

ЭКЛЕР - кондитерское изделие из заварного теста

ЭССЕНЦИЯ - вещество для ароматизации заготовок и изделий, концентрированный раствор какого-либо вещества

Ю

ЮХА - древнерусское название навара (отвара) из рыбы, птицы, мяса с кукурузной мукой

Я

ЯНЧМИШ - кондитерское изделие из орехов, изюма

ЯСТЫК - тонкая, прозрачная пленка-оболочка, в которой находится икра лососевых и осетровых рыб