



# GLOSSÁRIO

UM **DICIONÁRIO** DOS TERMOS MAIS USADOS NA **COZINHA**

**ÁGUA DE VEGETAÇÃO**

É o líquido interno dos legumes que, em contato com o calor, cria um vapor que ajuda no cozimento sem a necessidade de muita água;

**BRANQUEAR**

Processo de fervura que pode se dar de duas maneiras diferentes. A primeira, a partir da fervura de um ingrediente, começando com água fria. A segunda, fervendo rapidamente um ingrediente durante alguns segundos, e imediatamente transferindo-o para um bowl com água fria e pedras de gelo. Desta forma você interrompe o cozimento e deixa a cor do alimento mais intensa;

**BRUNOISE**

Corte preciso com o objetivo de obter cubinhos de 5mm;

**CALDO**

Líquido obtido a partir do cozimento em baixa temperatura de uma guarnição ou carne. Tem a utilidade de conferir mais sabor aos preparos;

**CHIFFONADE**

Corte preciso onde se pretende obter fatias de 2mm. Geralmente performada em folhas e saladas;

**CISELÉE**

Corte preciso para obter cubinhos regulares de 2mm;

**CONFITAR**

Processo de cozinhar algo em temperatura baixa, afim de conservá-lo por mais tempo. Pode ser realizado com uma fonte de gordura, ou líquido, na panela ou forno;

**DEGLAÇAR**

Processo culinário que consiste na utilização de um líquido, muitas vezes alcóolico, para descolar o fundo da panela, assadeira ou frigideira, o chamado suc;

**EMULSIONAR**

Processo de misturar dois líquidos imiscíveis através de movimentos enérgicos, normalmente com o auxílio de um fuet, para obter uma mistura estável e aerada;

**FUET**

Utensílio metálico para misturar e arear os ingredientes;

**GLAÇAGEM**

Mistura de caldo ou água e manteiga. A manteiga deve engrossar o líquido para obter um molho levemente ralo, brilhante e muito utilizado para servir legumes ou massas;

**INFUSIONAR**

É uma forma de extrair os aromas ou o sabor de um ingrediente, a partir da inserção em caldo ou água fervente. Em seguida, abaixar a temperatura;

**JULIENNE**

Corte preciso para obter 4 a 5 cm de comprimento e 3mm de espessura;

**JUS**

Molho francês feito à base de carnes ou ossos, cozido durante longas horas a partir de um caldo e uma guarnição aromática;

**MANDOLINE**

Fatiador japonês amplamente utilizado na cozinha. Permite a confecção de laminas de espessura regulável;

**PRÉ-FERVURA**

Estágio anterior a fervura de um líquido, quando as bolhas de vapor ainda movimentam-se de forma delicada, e não intensa;

**RAGU**

Método de cocção demorado, realizado através do cozimento de um ingrediente em um caldo ou molho, com o objetivo de tornar a carne mais tenra e, no caso dos cogumelos, transferir mais sabor ao caldo;

**REDUÇÃO**

Processo de reduzir um líquido para concentração de sabor;

**REFOGAR**

Cozinhar em temperatura média os ingredientes, mexendo constantemente em contato com alguma forma de gordura, seja azeite, óleo ou manteiga. Ao refogar, ele deve cozinhar lentamente a partir do aquecimento da fonte de gordura e do vapor criado pela própria água interna ao ingrediente;

**ROTI**

Palavra que designa o estado “dourado” de um ingrediente, que tenha sido assado ou cozido até o processo de alteração da sua cor, tornando-o “bronzeado”;

**SALTEAR**

Cozinhar em temperatura média ou alta, mexendo esporadicamente, de forma que os ingredientes não cozinham no próprio líquido – que normalmente é liberado em contato com o calor. Ao saltear o ingrediente, ele deve tostar levemente todas as suas faces;

**SANGER**

Empanar levemente carnes, com farinha, para obter uma superfície crocante ao cozimento ou para engrossar caldos/molhos;

**SONDA**

Instrumento metálico semelhante a uma agulha com a ponta afiada, utilizado para checar o cozimento/temperatura de legumes e carnes;

**SUC**

A palavra francesa que designa a “sujeira” criada no fundo da panela, ou de uma assadeira, a partir do cozimento de um legume ou carne. Etapa inicial do preparo de um jus ou molho tipo bisque;

**UMAMI**

Um dos cinco gostos básicos do paladar humano, como o ácido, doce, amargo e salgado. Palavra de origem japonesa, que significa “gosto saboroso e agradável”. É comum em alimentos como peixes, crustáceos, carnes curadas, legumes (repolho chinês, espinafre, etc.), cogumelos, algas, tomates maduros, ou chá verde e produtos fermentados e envelhecidos (queijos, pastas de camarão, molho de soja, etc.).[19]