Όροι γαστρονομικής τέχνης

Άισινγκ-icing: επίστρωση από κρυσταλλική ζάχαρη ή άχνη με ασπράδια ή μυρωδικά ή και χρωστικές.

Απαρέιγ-appareil: διαδικασία για τη διατήρηση του παρασκευάσματος με μείγμα μαριναρίσματος.

Aροζέ-arroser: το ράωτισμα του παρασκευάσματος με τη σάλτσα του κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Αρομάτ-aromat: μυρωδικό ή άλλο προϊόν που το χρησιμοποιούμε για συμπλήρωμα γεύσης. Ασεζονέ-assaisonner: προσθέτουμε αλάτι και μυρωδικά.

Γαρνίρω-garnir: συνοδεύω το κυρίως υλικό του πιάτου με λαχανικά, πατάτες ή άλλα υλικά. Γαρνιτούρα-garniture: συστατικά για πιο κομψή παρουσίαση των πιάτων

. Γλασέ-glaser: α΄να καλύψουμε κάποιο γλυκό με γλάσσο ή β΄να μειώσουμε τα υγρά στο φαγητό ώστε γίνει η σάλτσα σαν σιρόπι ή να γλασάρουμε με βούτυρο και ζάχαρη.

Γκρατινέ-gratiner: το ρόδισμα ενός φαγητού που έχει καλυφθεί με μπεσαμέλ ή τυριά. Γκριγιέ-griller: το ψήσιμο απ’ ευθείας πάνω στη σχάρα.

Εσσάνς-essance: συμπυκνωμένο υγρό που προήλθε από πύκνωση με βρασμό και εκχύλιση. Εσωντέ=echauder: ζεμάτισμα για την αφαίρεση της φλούδας.

Ετουβέ-etouver: ψήσιμο με ή χωρις ζωμό σε σιγανή φωτιά με καπάκι.

Ζαρντινιέρ-jardiniere: μείγμα από ποικιλία χορταρικών

Κανελέ-cannele: δημιουργώ με ειδικό εργαλείο ή με μαχαίρι ραβδώσεις .

Καραμέλ-caramel: λιωμένη και λίγο καμμένη ζάχαρη.

Κλαριφιέ-clarifier: κάνω διάφορα υγρά, ζωμούς ή βούτυρα πιο διαυγή.

Κοκότ-cocot: πορσελάνινο ή πήλινο σκεύος για το μαγείρεμα εδεσμάτων.

Κονσομέ-consomme: διαυγής σούπα

. Κοντιμέντ-condiments: γευστικά υλικά όπως το αλάτι, πιπέρι, πάπρικα κ.λ.π.

Κορσέ-corser: το δυνάμωμα της γεύσης , με άλλον πιο δυνατό ζωμό.

Κουρτ μπουγιόν-court bouilon: ζωμός από αρωματικά χόρτα, βότανα, μπαχαρικά, κρασί ή ξύδι, για ενίσχυση σε ζωμούς ή σάλτσες.

Kουλί-coulis: πολύ πυκνή σάλτσα ή υδαρής πουρές.

Κροκάν-croquant: τα τραγανά παρασκευάσματα.

Κρουτόν-croutons: φρυγανισμένα κομμάτια ψωμιού με λιπαρή ύλη ή και διάφορα μυρωδικά, σε διάφορα σχήματα.

Λιέ-lier: πύκνωσε σάλτσα ή σούπα (με βρασμό, βούτυρο, αυγά, κρέμα ή άμυλο).

Λιεζόν-liaison: πύκνωση

Μαρινάντ-marinade: μαρινάδες

Μαρινέ-mariner: δίνω γεύση σε ένα υλικό μέσα σε κάποιο μείγμα.

Μασερέ-macerer: δίνω γεύση αφήνοντας κάποιο υλικό μέσα σε κρασί ή άλλο αλκοόλ. Μασεντουάν-macedoin: μείγμα από ποικιλία φρούτων ή λαχανικών, κομμένα σε κύβους. Μιζ αν πλας-mise en place: η προετοιμασία για το μαγείρεμα.

Μιζοτέ-mijoter: σιγανό ψήσιμο για πολύ ώρα.

Μιρεπουά-mirepoix: μείγμα σωταρισμένων λαχανικών και άλλων υλικών που προστίθεται στο φαγητό για παραπάνω γεύση.

Μοντέ-monter: τραβάω και ανοίγω μια ζύμη συνήθως, ώστε να γίνει πιο αφράτη.

Μουγιέ-moullier: προσθήκη νερού , ζωμού ή γάλακτος κατά τη διάρκεια του ψησίματος του φαγητού

. Μπεν μαρί-bain marie: το ειδικό σκεύος με τα 2 τεμάχια, ώστα να μαγειρεύεται κάτι χωρίς ν’ ακουμπάει άμεσα στην εστία.

Μπλανς-blanch: ο εύκολος τρόπος με 1 λεπτού ζεμάτισμα για να αφαιρεθούν τα φλούδια από τομάτες ή φρούτα. Μπαρντέ-barder: επικάλυψη υλικού με λιπαρή ύλη.

Μπουκέ γκαρνί-bouquet garni: μπουκέτο μυρωδικών από δάφνη, σέλινο,θυμάρι, μαϊντανό, για ζωμούς ή σάλτσες.

Μπορντούρ-bordure: διακόσμηση των εδεσμάτων.

Μπερέ-beurer: αλείφω ή βάζω βούτυρο.

Μπερ μανιέ-beurre manie: βούτυρο ζυμωμένο με αλεύρι που εξυπηρετεί στο δέσιμο μιας σάλτσας ή σούπας.

Μπλανσίρ-blanchir: βρασμός ενός υλικού σε κρύο νερό μέχρι την πρώτη βράση. Μ’ αυτόν τον τρόπο αποβάλλονται ακαθαρσίες, στυφή γεύση, πίκρα από τα τρόφιμα αλλά μπορουν να γίνουν και πιο μαλακά.

Μπρεζέ-braiser: μαγείρεμα με λίγο ζωμό ή νερό σε ειδικό σκεύος τη μπρεζέρα.

Μπουγίρ-bouilir: βράσιμο σε νερό

Μπουγιόν-bouillon: ζωμός από διάφορα υλικά μαζί με αρωματικά στοιχεία

Μπρινουάζ-brunois: λαχανικά κομμένα σε μικρούς κύβους.

Ναπέ-napper: καλύψτε προσεκτικά το φαγητό με τη σάλτσα.

Ντεγκλασέ-deglaser: ρίχνω κρασί ή ζωμό στην καραμελωμένη σάλτσα για να την αραιώσω και να τη πάρω όλη από την κατσαρόλα.

Ντεκορέ-decorer: στολίζω με βρώσιμα πάντα στολίδια το πιάτο. Ντεμπουγιέ-depouller: η αφαίρεση του αφρού αλλά και λιπαρών ουσιών από την επιφάνεια του φαγητού. Ντεμουλέ-demouler: ξεφορμάρω

Ντρεσέ-dresser: βάζω κομψά το παρασκεύασμα στο πιάτο

Ντρέσινγκ-dressing: υλικά που χρησιμιοιώ για το στόλισμα και το γευστικό συμπλήρωμα του πιάτου. Ντορέ-dorer: χρωμάτισε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Πανέ-paner: καλύπτω κάποιο παρασκεύασμα με γαλέτα.

Παπιγιότ-papillote: τυλίγω σε χαρτί ή αλουμινόχαρτο ένα παρασκεύασμα για να το ψήσω. Παρέ-parer: αφαιρώ τα ακατάλληλα τμήματα των τροφίμων.

Παρίρ-parures: τα σκουπίδια από το καθάρισμα των τροφίμων.

Πασέ-passer: περνάω τους ζωμούς ή τις σάλτσες από σουρωτήρι(σινουά )για να αφαιρέσω ανεπιθύμητα υλικά .

Πικέ-piquer: βάζω με τη βοήθεια χοντρής βελόνας λιπαρή ύλη στο εσωτερικό ενός παρασκευάσματος.

Πουάντ-pointe: μια πρέζα, μια μικρή ποσότητα στην άκρη του κουταλιού. Πωσέ-pocher: το μαγείρεμα σε νερό ή ζωμό που βράζει.

Ρεβενίρ-revenir: το τουμπάρισμα κι από τις 2 πλευρές του τροφίμου για να πάρει χρώμα. Ρεντουίρ-reduire: πυκνώνω με βρασμό.

Ρισολέ-rissoler: μαγειρεύω με οποιονδήποτε τρόπο, φροντίζοντας να ροδοκοκκινήσω το φαγητό.

Ροτί-rotir: μέθοδος ψησίματος με συμπύκνωση.

Ρου-roux: μείγμα λιπαρής ύλης με αλεύρι για να παρασκευάσουμε σάλτσες ή σούπες. Σαπελίρ-chapelure: ξερό μπαγιάτικο ψωμί που το τρίψαμε και το περάσαμε από κόσκινο. Σεμιζέ-chemizer: καλύπτω την εσωτερική επιφάνεια ενός σκεύους μα μεμβράνη.

Σιζελέ-ciseler: κάνω τομές σε χονδρά υλικά για να διευκολύνω το ψήσιμο.

Σιρ λε πλα-sur la plat: μαγειρεμένο στο σκεύος που σερβίρεται π.χ. σαγανάκι Σουέ-suer:το πολύ ελαφρύ σωτάρισμα , το μάραμα ενός υλικού.

Σουφλέ-soufler: φούσκωμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος σε όλα τα παρασκευάσματα. Στιρ φράι-stir fry: τηγανίζω σε δυνατή φωτιά με ελάχιστη λιπαρή ύλη.

Σωτέ- sauter: τηγάνισμα τρυφερών υλικών σε λίγη λιπαρή ύλη.

Ταμισέ-tamiser: κοσκινίζω.

Τομπέ-tomber: το ψήσιμο ενός τροφίμου στο βούτυρο μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά του Φαρινέ-fariner: το αλεύρωμα ενός σκεύους ή ενός υλικού.

Φαρσί-farcir: γεμίζω με κάποιο μείγμα μια κρέπα, μια πίτα, κ.λ.π.

Φιλέ-filet: τα τρυφερά μέρη ή σταγόνες ενός υγρού που μπαίνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος π.χ. φιλέ ξυδιού.

Φισελέ-ficeler: δένω ένα παρασκεύασμα για να μην ανοίξει κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή να δώσω το σχήμα που θέλω.

Φλαμπέ-flamber: ανάβω φωτιά με κάποιο αλκοολούχο ποτό σε ένα παρασκεύασμα ώστε μετά την εξάτμιση του αλκοόλ να μείνει μόνο η γεύση του.

Φλερόν-fleurons: μικρά ψημμένα κομμάτια από ζυμάρια σε διάφορα σχήματα που χρησιμοποιούνται για στόλισμα.

Φονσέ -foncer: το γαρνίρισμα στον πάτο του σκεύους με λιπαρή ύλη και μυρωδικά. Φριτούρ-friture: τηγάνισμα σε λιπαρή ύλη ή η ίδια η λιπαρή ουσία

Φυμέ-fumer: κάπνισμα.