**ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΑ ΓΑΛΛΙΚΑ**

Τί εννοούμε με τους όρους :

1. **MISE EN PLACE** = βάζω το καθετί στη θέση του πριν την εκτέλεση ενός φαγητού
2. **BAIN MARIE**= το λιώσιμο ενός υλικού μέσα σε ένα σκεύος το οποίο βρίσκεται σε μεγαλύτερο με νερό σε σταθερή θερμοκρασία
3. **CHINOIS** = ψιλό κωνικό σουρωτήρι (σαν το κινέζικο καπέλο)
4. **CUIRE** =ψήνω
5. **EMINCER** =κόβω σε λεπτές φέτες
6. **PANÉ** = πανάρω δηλ. το περνώ από φρυγανιά πριν το τηγανίσω
7. **BEURRE CLARIFIÉ** = ξεκαθαρίζω / βούτυρο που με τον βρασμό έχει αφαιρεθεί το περίσσευμα ορού γάλακτος
8. **ETUVER** = σιγοψήνω
9. **GRATINER** =μαγειρεύω κάτι ογκρατέν , δίνω χρώμα ώστε να δημιουργηθεί κρούστα με ρόδινο χρώμα
10. **ROUX** = αλευρόσαλτσα με καμένο , λιωμένο βούτυρο
11. **BRULÉ** = καίω / καμένο
12. **CONCHER** = φορμάρω μια ζύμη με τη βοήθεια μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής δίνοντας σχήμα στη ζύμη
13. **BLANCHIR** =ασπρίζω / ζεματίζω
14. **COULEUR** =χρώμα
15. **TOURNER** =ανακατεύω / γυρίζω
16. **BATTRE** = χτυπώ / κοπανίζω
17. **COUVRIR** = καλύπτω / σκεπάζω
18. **DORER** = ροδίζω
19. **CRIBLER** = κοσκινίζω
20. **ARROSER =** ραντίζω στο τηγάνι με σάλτσα ή βούτυρο
21. **ESCALOPE** = φέτες κόκκινου κρέατος ή κοτόπουλου
22. **QUENELLE =** στήσιμο πιάτου σε ωοειδές σχήμα σε μαλακό μείγμα με δύο κουτάλια
23. **CONSOMÉ =**ζωμός βοδινού ,κοτόπουλου ,ψαριού με απόλυτη διαύγεια, ως σούπα στην αρχή του γεύματος
24. **CONFIT=** κομματάκια κρέατος χοιρινό, πουλερικά, κυνήγι που σιγοβράζουν στο λίπος τους μαζί με μυρωδικά και αποθηκεύονται μέσα σε αυτό
25. **LIAISON =** από το ρήμα lier =δένω /τεχνική δεσίματος σάλτσας ή σούπας
26. **BLANCHER =** μπλανσάρισμα = ζεμάτισμα
27. **PATÉ =** σπεσιαλιτέ από συκώτι πάπιας foie gras με αλεσμένα κομμάτια κρέατος, λαχανικά και μυρωδικά
28. **TERINE =**τρόπος μαγειρέματος σε πήλινο σκεύος
29. **TARTARE=** ωμός κιμάς ,αναμιγνύεται με διάφορα υλικά και σερβίρεται με ωμό αυγό
30. **FLAMBÉ =** τεχνική / flame= φλόγα / ρίχνω στο τηγάνι δυνατό ποτό , κονιάκ, ρούμι κτλ
31. **COULIS =** στραγγίζω , περνώ από σουρωτήρι δημιουργώντας μια σάλτσα από πολτοποιημένα λαχανικά ή φρούτα
32. **CRÈME CHIBOUST=** κρέμα ζαχαροπλαστικής σαν μους από τον ζαχαροπλάστη Chiboust που δημιούργησε την περίφημη τούρτα Saint Honoré (Άγιος -προστάτης των γάλλων ζαχαροπλαστών)
33. **BISQUE=**  ζωμός από οστρακόδερμα
34. **DÉGLACER =** τεχνική για να εκμεταλλευτώ τους **καραμελωμένους χυμούς ψημένου κρέατος και να** δημιουργώ σάλτσες
35. **AU GRATIN=** τρόπος μαγειρέματος στον φούρνο με τραγανή κρούστα στην επιφάνεια
36. **HORS D’OEUVRE=** πριν το κυρίως πιάτο
37. **SOUFFLÉ=** φυσάω / φούσκωμα κατά το ψήσιμο στον φούρνο
38. **FLAN=** γαλέτα, κρέπα / γλυκιά ή αλμυρή κρέμα
39. **FOND=** ζωμός
40. **DÉCOUPAGE=** καθάρισμα ή ξεκοκάλισμα ψαριών ή κρέατος πριν το σερβίρισμα
41. **GUERIDON=** το τραπεζάκι με ροδάκια για τη μετακίνηση πιάτων μέσα στο εστιατόριο
42. **À LA CARTE=** η επιλογή των φαγητών από κατάλογο(carte)
43. **TABLE D’HOTE=** μενού καθορισμένης τιμής
44. **BRAISER=** σιγοψήνω (στα κάρβουνα ή στον φούρνο)
45. **SAUCE DEMI GLACE=**πλούσια καφέ σάλτσα που χρησιμοποιείται μόνη της ή σαν βάση σε άλλες
46. **ASSIETTE ANGLAISE=** πιάτο με κρύα κρεατικά
47. **BARON=** πίσω μέρος αρνιού ή προβάτου
48. **VOL AU VENT=** μικρό στρόγγυλο παρασκεύασμα από ζύμη σφολιάτας με τυριά, κρεατικά, ψάρια, θαλασσινά, σαλάτες
49. **VELOUTÉ**= αλμυρή σάλτσα με βελούδινη υφή και απαλότητα. Φτιάχνεται με ρου (roux) και ζωμό
50. **PATATE PERMANTIER=** σούπα πατάτας
51. **ŒUFS À LA FLORENTINE=** τρόπος μαγειρικής αυγών με σπανάκι
52. **TABLE DE SERVICE =** ειδικά έπιπλα που τοποθετούνται σκεύη/τραπεζομάντηλα για το σερβίρισμα
53. **MEUNIÈRE=** τεχνική παρασκευής ψαριού
54. **CONCASSÉ=** τεχνική κοπής συνήθως ντομάτας σε τετράγωνα
55. **SAUTÉ=** μέθοδος σοταρίσματος σε τηγάνι σε υψηλή φωτιά με λάδι ή λίπος
56. **PIQUAGE=** προσθήκη λίπους σε παρασκευές κρέατος
57. **ESCALOPE =** κοτολέτα
58. **MENAGE =**τα συνοδευτικά γεύματος /αλατοπίπερο, τρίφτης παρμεζάνας/ μύλος πιπεριού
59. **CHIFFONADE=** τρόπος κοπής πλατύφυλλων λαχανικών σε μικρές λωρίδες
60. **VICHY =** παρασκεύασμα από καρότα κομμένα και vichy (μαγειρική σόδα)
61. **CHEMISÉ =** βουτυρώνω / αλευρώνω το ταψί
62. **BALLOTINE=**  φιλέτο ξεκοκαλισμένο (πουλερικό ή ψάρι) γεμιστό ή τυλιγμένο σε κυλινδρικό σχήμα
63. **BEURRE BLANC =** πλούσια σάλτσα βουτύρου που παρασκευάζεται από την συμπύκνωση κρασιού με αρωματικά στην οποία ενσωματώνεται κρύο βούτυρο μέχρι να ομογενοποιηθεί
64. **POCHÉ=** τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο σιγοβράζουμε κάτι σε νερό
65. **SOUS VIDE =** παίρνουμε το υλικό ,το κλείνουμε αεροστεγώς σε σακούλα αφαιρώντας εντελώς τον αέρα και το βυθίζουμε σε ένα «μπάνιο" με ζεστό νερό που η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 56,5 – 85ο C