

Dans ce cours :

- L'intérêt du vocabulaire culinaire
- Les principaux termes culinaires

POURQUOI UN TEL VOCABULAIRE ?

Chaque métier, pour être convenablement pratiqué, emploie des outils particuliers, des tours de main qui lui sont propres, et se sert d'un langage et d'expressions qui n'appartiennent qu'à lui seul. Ce sont des mots exprimant des actions ou des états précis concernant un travail donné.

L'apprentissage d'un métier comprend donc naturellement l'apprentissage de son langage professionnel; celui-ci permettra d'être parfaitement compris par les gens d'une même corporation. L'étendue de cette connaissance des mots du métier confirmera l'apprenti comme faisant partie de la communauté de travail et le fera distinguer aux yeux des autres professions

Parler le langage du métier de cuisinier, c'est également faire preuve de culture et de connaissances. L'apprenti se doit d'employer à bon escient ces termes culinaires.

Principaux avantages :

1. - **résumer une action complexe en un seul mot**
2. - **être compris avec précision**
3. - **gain de temps dans la lecture d'ouvrages professionnels**
4. - **retenir mentalement une recette complexe.**

ABAISSE	étendre une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue. Cette pâte prend le nom d'abaisse.
ABATIS	tête, cou, ailerons, pattes, gésier, foie des volailles ou des gibiers à plumes
ABATS	tête, pieds, cervelle, cœur, foie, amourette, ris, rognons des animaux de boucherie
ABOYER	annoncer les bons de commande à haute voix-
AIGUILLETES	fines tranches détaillées sur la longueur de l'estomac des volailles ou du gibier à plumes. Par extension : morceaux de chair coupée fins et longs.
AROMATES	substances végétales répandant une saveur (thym, laurier, cannelle, muscade...)
ARROSER	action répétée qui consiste à verser régulièrement sur un article en cuisson, sa graisse
ASPIC	mets décoré dressé dans de la gelée.
ASSAISONNER	condimenter un mets avec sel, poivre, muscade
BAIN MARIE	a) petit récipient peu large et haut servant à maintenir au chaud jus, sauce, garniture... Le bain marie est lui-même placé dans un récipient, le plus souvent "caisse à bain marie" rempli d'eau bouillante. b) mode de cuisson inspiré du même principe.
BARDER	envelopper d'une mince tranche de lard gras une pièce de boucherie, volaille ou poisson pour éviter son dessèchement à la cuisson.
BEURRER	enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou aux parois
BEURRE CLARIFIÉ	beurre fondu et décanté. La caséine et le petit lait sont enlevés.

BEURRE MANIE	beurre ramolli et mélangé avec de la farine.
BLANCHIR	opération qui consiste souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide et à la porter à ébullition. a). pour enlever l'excès de sel départ eau froide b). pour enlever l'âcreté (laitue..) départ eau bouillante c). travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
BLONDIR	faire cuire dans un corps gras en amenant une coloration légère
BOUQUET GARNI	brindilles de thym, feuille de laurier entourées de tiges de persil. Ficeler le tout. On peut éventuellement ajouter du vert de poireau ou du céleri en branche
BRIDER	à l'aide d'une aiguille attacher les membres d'une volaille en les traversant d'une ficelle
BUISSON	mode de dressage en pyramide des crustacés: écrevisses, crevettes des poissons: goujons
CARAMELISER	enduire un moule de sucre cuit au caramel
CERNER	faire une légère incision circulaire avec la pointe d'un couteau sur une pomme
CHAPELURE	pain séché, émietté, passé au tamis
CHEMISER	appliquer contre la paroi intérieure d'un moule une couche de pâte, de gelée, de crème, de farce, de glace pour remplir le vide avec une autre préparation
CHIFFONNADE	laitue ou oseille finement émincée et fondue au beurre utilisée en garniture avec un potage
CHIQUETER	taillader le tour d'une pièce de feuilletage avant la cuisson avec la lame d'un couteau
CISELER	a). couper en lanières fines (oseille, laitue) b). couper en dés réguliers très fins (oignons, échalotes) c). faire des incisions sur un poisson pour en faciliter la cuisson.
CLARIFIER	opération à buts différents amenant toujours une séparation. a). rendre limpide un consommé ou une gelée. b). séparer le petit lait du beurre par fusion c). séparer le blanc et le jaune d'un œuf
CLOUTER	piquer des petits dés de truffes dans un foie gras ou une pièce de viande avec une aiguille clouter.
CONCASSER	hacher grossièrement (persil, tomate, cerfeuil,)
CONTISER	faire de petites incisions a cru, sur une pièce de boucherie, poissons, ou filets de poissons, afin d'y incruster des lamelles de truffes qui dépasseront de moitié
CORAIL	partie de couleur rouge de l'estomac des langoustes, homard, coquilles Saint-Jacques
CORDE	état collant d'une pâte ou d'une purée travaillée sans attention.
COUCHER	façonner sur plaque et à la poche à douilles des appareils mous : pâte à choux, meringue, duchesse
COUVERTURE	Chocolat fin, et riche en beurre de cacao, employé pour enrober diverses préparations de pâtisserie. Sert aussi pour parfumer les crèmes
CUISSON	En dehors de la signification habituelle, désigne divers liquides composés servant à la transformation de certains articles (champignons, tête de veau)
DECANTER	action qui a pour but de retirer de certaines préparations les éléments de garniture aromatique qui ne doivent pas être servis.
DARNE	tranche épaisse de poisson rond taillé à cru

DEGLACER	faire dissoudre par un apport de liquide (eau, fond, vin) les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond du récipient pendant la cuisson
DEGORGER	a) laisser tremper viande, poissons, dans l'eau froide courante pour leur faire perdre le sang et les impuretés qu'ils contiennent. EX: ris de veau, arêtes de poissons b) saupoudrer de sel certains aliments pour :- leur faire perdre l'eau (concombres, aubergines...) - leur faire rendre de la bave (escargots).
DEPOUILLER	a) retirer les graisses et les impuretés qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente. b) action de retirer la peau des lapins, lièvres, anguilles
DESSECHER	travailler sans arrêt, à la spatule, sur le feu, une pâte afin d'en faire évaporer l'humidité
DETREMPE	mélange de farine, eau, sel servant à préparer le feuilletage
DORER	étendre à l'aide d'un pinceau de la dorure (jaune d'œuf + eau battus) sur une pâte ou un appareil.
DRESSER	disposer correctement les diverses préparations culinaires sur les plats de service
EBARBER	enlever à l'aide d'une paire de ciseaux les nageoires d'un poisson ou les filaments d'un œuf poché
ECALER	enlever la coquille d'un œuf dur ou mollet
EMINCER	couper en tranches minces, oignons, carottes
ENROBER	recouvrir totalement soit en nappant soit en trempant
ESCALOPER	détailler en biais des tranches plus ou moins épaisses de viandes, poissons, légumes...
ETUVER	cuire très doucement à couvert, certaines préparations dans un corps gras sans mouillement.
FLAMBER	a) passer rapidement au-dessus de la flamme, volaille ou gibier à plumes pour le débarrasser du duvet b) arroser une préparation culinaire chaude d'un alcool et mettre le feu (crêpes, homard à l'américaine).
FONCER	a) garnir le fond d'un récipient de couennes de lard, de rouelles de carottes, d'oignons,... dans lequel on fera braiser un aliment. b) garnir de pâte sèche le fond d'un moule ou d'un cercle à tarte.
FONDS	a) pâtes ou appareils servant à la confection de certaines pâtisseries (génoise, meringue) b) bouillons ou jus gras ou maigres destinés au mouillement des sauces, ragoûts, braisés.
FONTAINE	farine mise en cercle sur le marbre, au milieu de cette couronne sont placés les ingrédients entrant dans la composition de la pâte
FRAISER	travailler sur le marbre avec la paume de la main en la poussant devant soi. Se fait pour les pâtes brisées ou sablées
FREMIR	se dit d'un liquide maintenu à une température voisine de l'ébullition.
FUMET	se dit pour les fonds de poissons, de gibiers, de champignons
GARNITURE	a) aromatique : articles divers ajoutés aux apprêts pour en compléter la saveur. b) d'accompagnement : éléments placés autour d'une pièce de boucherie, d'une volaille, d'un gibier, d'un poisson, ou servis en même temps dans un plat ou dans un légumier à part

GLACER	a) passer au four ou à la salamandre un plat nappé d'une sauce riche pour lui donner une belle couleur dorée. b) mettre à rafraîchir sur ou dans la glace c) obtenir sur une pièce de volaille ou de boucherie poêlée ou braisée une couche brillante en l'arrosant fréquemment avec un fond de cuisson. Cette opération se fait à l'entrée du four bien chaud.
GRATINER	passer à four bien chaud ou à la salamandre une préparation après l'avoir saupoudrée de fromage râpé et tamisé, pour obtenir une couche dorée et brillante.
HABILLER	préparer une volaille avant cuisson: plumer, flamber, vider, brider. Ou un poisson ébarber, vider, laver, éponger.
HACHER	réduire en minuscules parties: viandes, persil. soit à l'aide d'un couteau, soit à l'aide d'une machine à hacher.
HATELET	petite tige métallique argentée servant à maintenir un décor.
INCISER	faire des entailles sur un poisson pour en faciliter la cuisson
JULIENNE	se dit concernant un découpage en très fines lanières
LARDER	traverser de lard gras, à l'aide d'une lardoire ou d'une aiguille à larder, une pièce destinée à une cuisson longue
LIAISON	préparation destinée à donner une certaine consistance à une préparation liquide : sauce, potage
LIMONER	enlever sous un filet d'eau, peaux et filaments des cervelles
LUSTER	recouvrir de gelée, de beurre fondu, une préparation afin de lui donner un aspect brillant
LUTER	fermer hermétiquement le couvercle d'un ustensile en le collant à l'aide d'un cordon de pâte (tripes, souvaroff.)
MACERER	mettre des fruits à tremper avec du sucre et de l'alcool (kirsch, rhum...) afin qu'ils prennent le goût.
MARQUER	mettre un aliment en cuisson.
MASQUER	recouvrir un entremets d'une légère couche de crème
MIJOTER	faire cuire à petit feu, braiser, ragoût
MONDER	retirer la peau, la pellicule, ou l'enveloppe de certains fruits ou légumes, amandes, noix, tomates
MORTIFIER	laisser vieillir, rassir. S'applique à une viande ou à un gibier
NAPPER	verser sur un mets chaud ou froid une sauce, une gelée ou une crème pour l'en recouvrir complètement.
PARER	supprimer à une pièce ses éléments inutiles tant à la cuisson qu'à la préparation et au goût
PANER	enrober de mie de pain ou de chapelure une pièce ou un appareil (viande, poisson, légumes.) a). paner à l'anglaise : passer les pièces à cuire dans farine, anglaise (œufs battus + huile + eau + assaisonnement), mie de pain fraîche ou à la chapelure b) paner à la milanaise : procéder comme pour paner à l'anglaise, mais la mie de pain est additionnée d'un tiers de parmesan râpé.
PINCER	a) faire un décor sur le pourtour d'une tarte ou d'un pâté à l'aide d'une pince spéciale. b) action qui consiste à laisser colorer au fond d'un récipient les sucs qui se sont écoulés d'une pièce en cuisson

PLUCHES	sommités des tiges de cerfeuil par exemple.
POUSSER	gonfler sous l'action de la levure
RAFRAICHIR	a) mettre sous l'eau froide une viande ou un légume blanchi pour bien le refroidir et parfois pour éliminer les impuretés en suspension. b) faire une préparation fraîche que l'on ajoute à une plus ancienne.
RAIDIR	passer une denrée dans un corps gras chaud sans le laisser colorer.
REDUIRE	faire évaporer sous l'action d'une chaleur vive une certaine quantité de liquide pour obtenir un fonds sirupeux, soit pour obtenir une concentration du parfum
RISSOLER	faire colorer vivement des aliments dans un corps gras. RISSOLER désigne parfois une cuisson complète (pommes de terre rissolées)
REVENIR	faire colorer un aliment dans un corps gras bien chaud afin de former une croûte qui emprisonnera les sucs et donnera goût et couleur
ROUELLE	carottes, oignons, jarret de veau, coupés transversalement et régulièrement
RUBAN	(faire le ruban) composition qui après avoir été travaillée au fouet ou à la spatule, se plisse comme un ruban lorsqu'on le laisse retomber d'un peu haut
SAISIR	commencer une cuisson à feu vif.
SALPICON	éléments divers taillés en dés réguliers.
SANGLER	abaisser la température d'un appareil à glace pour lui faire obtenir une certaine consistance;
SUER	donner une première cuisson au beurre à une pièce de boucherie, à une volaille, à des légumes dans un récipient clos, jusqu'à ce que, à la surface de la pièce en traitement perlent les premières gouttes de jus.
SINGER	saupoudrer de farine un aliment pour obtenir une liaison de la sauce
TAMPONNER	recouvrir d'une mince pellicule de beurre un potage ou une sauce liée pour éviter la formation d'une peau au contact de l'air
TOMBER A GLACE	réduire un liquide (jus ou fond) jusqu'à concentration totale des sucs
TOURNER	a) donner à l'aide d'un couteau une forme spéciale et régulière à des légumes b) pratiquer des cannelures en forme de spirale sur la tête d'un champignon de Paris
TRAVAILLER	battre ou remuer un appareil soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule ou mécaniquement
TOURRER	façon spéciale de plier la pâte feuilletée
TREMPER	a). imbiber (babas, savarins, ...) avec du sirop. b). enrober des bonbons avec de la couverture
TROUSSER	introduire les jointures (pilons, cuisses) dans les flancs d'une volaille ou d'un gibier à plumes
VANNER	remuer à l'aide d'une spatule une sauce ou une crème pendant son refroidissement pour la rendre homogène et empêcher la formation d'une peau à la surface.
VIDELER	former avec les doigts sur les bords d'une abaisse une sorte de crête ou de rebord. On utilise aussi le terme "crêter".
ZESTER	retirer la partie extérieure de l'écorce du citron ou de l'orange à l'aide d'un zesteur, d'un économiseur ou d'un petit couteau.