

Glosario Food Service

Siempre es bueno conocer nuevos términos en la cultura gastronómica. Aquí tienes una lista de los términos más usados dentro de la cocina profesional.

La definición de los términos culinarios es el conjunto de voces o palabras empleadas en la cocina y cuya misión es facilitar el entendimiento entre el personal de cocina para agilizar el trabajo.

ABRILLANTAR: Dar brillo con jalea o grasa a un preparado.

ACANALAR: formar canales o estrías a un género crudo antes de su cocinado.

ACARAMELAR: bañar con caramelo un preparado.

ADEREZO: varios condimentos que condimentan el plato.

ADOBAR: es poner un género crudo con un preparado llamado adobo a fin de conservarlo, ablandarlo o darle un sabor especial. Se usa normalmente en pescados y sus ingredientes son, pimentón, aceite, vino, perejil, especias que se quieran añadir, y vinagre o limón.

AGARRARSE: es pegarse por efecto del calor al fondo del recipiente un género dándole mal sabor y olor.

ALBARDAR: envolver un género en una lámina de tocino para evitar que se seque al cocinarlo.

AROMATIZAR: añadir a un preparado elementos de fuerte sabor y olor.

ARREGLAR O AVIAR: preparar de forma completa un ave para su elaboración.

Arropar: tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su estafado o fermentación.

ASAR: es cocinar un genero al horno, en la parrilla o asador con grasas solamente de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en el interior.

ASUSTAR: añadir un liquido frío a un preparado que este en evolución para que momentáneamente corte su cocción.

BAÑAR: cubrir totalmente un genero con una materia liquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

BATIR: sacudir enérgicamente con las varillas o batidora una materia hasta alcanzar la densidad o grado de emulsión deseado.

BLANQUEAR: dar un hervor o cocción a medias para quitar el mal gusto o el mal olor a ciertos géneros. Cocción a medias de un género para ablandarlos pudiendo terminarlo con otros métodos de cocinado. Se utiliza normalmente en carnes blancas (aves) partiendo generalmente de agua fría.

BRASEAR O BRESEAR: cocinar un género lentamente largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, tocinos, hortalizas o especias.

BRINDAR: atar un trozo de cualquier género para que no se deforme al cocinarlo.

CINCELAR: hacer incisiones (rajas) sobre un pescado para facilitar su cocción.

CLARIFICAR: dar limpieza y transparencia a una salsa, caldo o gelatina. Ya sea espumándolo durante su cocción o por adicción de clarificante (clariz).

CLARIZ: es un compuesto de carne magra picada , claras de huevo batidas y verduras cortadas en dados para darle aroma y esto se añade al caldo con el fin de dar brillo , transparencia o clarificarlo.

CLAVETEAR: pinchar clavos de especia en una cebolla o similar para dar un sabor característico.

COCER AL BAÑO MARIA: poner en una olla grande agua que no pase de 85º a 90º de temperatura e introducir otro recipiente menor para poder cocer muy lentamente.

COCER EN BLANCO: cocer al horno una pasta sin aderezos sustituyendo por legumbres secas que han de retirarse antes de su cocción.

COCER AL Vapor: cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro tapado para que resulte cocido por el vapor del agua.

COLAR: filtrar por un colador o estameña un líquido para privarle de impurezas. La estameña es una tela de algodón o tejido similar.

DESALAR: sumergir un género salado en agua fría para que pierda la sal.

DESANGRAR: sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre y que al cocinarlo no manche la salsa.

DESECAR: secar por evaporación un preparado poniéndolo con una cazuela a fuego lento y moviéndolo con una espátula para que no se pegue al utensilio o cazuela.

DESBARASAR: desocupar el lugar donde se ha trabajado colocando cada cosa en su lugar habitual.

DESBLASAR: añadir vino a una rustidera recién utilizada para recuperar la grasa o jugo que contenga.

DESGRASAR: retirar la grasa de un preparado, normalmente caldos.

EMBORRACHAR: empapar en almíbar y licor un postre.

EMPANAR: pasar un género por harina, huevo batido y pan rallado.

ENCAMISAR: cubrir las paredes interiores de un molde con un género dejando un hueco central para rellenar con un preparado distinto.

ENCOLAR: adicionar gelatina a un preparado líquido para que al enfriarse tome cuerpo y brillo.

ENVEJECER: dar tiempo a una carne generalmente caza para que logre cierto punto de "pasada", para que ablande, si no estaría muy dura.

ESCABECHAR: poner un género cocinado o semicocinado en un preparado líquido llamado escabeche para su conservación y toma de sabor característicos. Los ingredientes básicos son: aceite, vinagre, ajo, elementos aromáticos (cebolla, clavos, zanahorias) vino y agua.

ESCALDAR: meter un género en agua hirviendo manteniéndolo poco tiempo (segundos) para poder pelar mejor, principalmente se usa en verduras.

ESCALFAR: cocción de pocos minutos, pero no debe de estar el agua hirviendo +/- 95º.

ESCAMAR O DESESCAMAR: despojar de escamar a un pescado.

ESPALMAR: adelgazar un género mediante golpes suaves con la espalmadera.

ESPUMAR O DESESPUMAR: retirar de un preparado con la espumadera la impurezas que en forma de espuma floten en el.

ESTOFAR: consiste en hacer en su propia salsa y a fuego lento bien tapado un género determinado.

ESTUFAR: poner en la estufa o en lugar tibio una pasta de levadura bien tapada para fermentar y que se desarrolle +/- 55º.

FLAMEAR: pasar por una llama sin humo un género para quemar las plumas o pelos que hayan quedado al limpiarlo.

FLAMBEAR: añadir a un preparado un líquido alcohólico y prenderlo para consumir el alcohol y dejar solo el aroma.

FREÍR: introducir un género en aceite caliente para su cocinado debiendo quedar costra dorada.

GLASEAR: cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar glasé, etc... O caramelizar el azúcar de un preparado.

En ocasiones la definición es otra, dorar la superficie lisa y bien preparada sometiéndolo al calor de la salamandra (cosas que no lleven queso).

GRATINAR: tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior de un preparado (para preparados que lleven queso).

GUARNECER: acompañar a un género principal de otros géneros que reciben el nombre de guarnición. Se pondría la guarnición a la izquierda y el plato principal a la derecha.

HERVIR: cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición.

LEVANTAR: hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro.

LIGAR: espesar un preparado por la acción de ligazón.

MAJORAR: poner frutas peladas y generalmente cortadas, en compañía de vino, azúcar, licores, etc... Para que tomen sabor de estos. Por extensión se aplica también a las carnes en adobo o marinadas.

MARINAR: poner géneros generalmente carnes en compañía de vinos y elementos de condimentación para conservar, aromatizar o ablandarlos. Es parecido al adobo, la diferencia es que el adobo es más untos (carne y pescados) y marinar es más líquido y es para carnes de caza.

MARCAR: empezar la cocción de un plato.

MECHAR: introducir en una carne cruda tiras de algún preparado valiéndose de la aguja mechadora.

MOJAR: añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.

NAPAR: cubrir totalmente un preparado con un líquido espeso que permanezca.

PUESTA A PUNTO: preparación y acercamiento de todo lo necesario para empezar a cocinar.

A PUNTO: cuando un género preparado alcanza su grado justo de cocción se dice que está a punto para utilizarlo.

REBOZAR: cubrir un género con una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido antes de freírlo.

RECTIFICAR: poner a punto de sazónamiento o color a un preparado.

REDUCIR: disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso y espeso.

REFRESCAR: poner en agua fría un género inmediatamente después de cocido o blanqueado para cortar su cocción de forma rápida.

REHOGAR: cocinar total o parcialmente un género poniéndolo a fuego lento y con poca grasa (aceite) sin que tome color.

RISOLAR: dorar a fuego vivo con poca grasa un género que resulte totalmente cocinado.

SALSEAR: cubrir de salsa un género después de su elaboración.

SALTEAR: consiste en hacer cocer a fuego vivo y sin caldo algunos determinados manjares, haciéndolos saltar sobre la sartén para evitar que se agarren o tuesten.

TAMIZAR: separar por el lado del tamiz la parte gruesa de una harina o similar.

TORNEAR: recortar las aristas de un género para embellecerlo.

TRINCHAR: cortar limpiamente un género cocinado, especialmente grandes piezas de carne.

MISE EN PLACE: elaboración previa de todos los productos, con el fin de tenerlo todo a punto a la hora del servicio. Tenerlo todo cocinado para cocinar, tener preparadas todas las salsas y todo lo que se va a utilizar ese día en menú.

BOUQUET GARNIE: es un ramillete que consta de perejil, tomillo y laurel. Se utiliza para echarlo directamente en los guisos y cuando se termina de cocinar se quita.

FINAS HIERVAS: es una delicada mezcla de hierbas (perejil, perifollo, cebollino, etc.) que deben ir muy finamente picadas sirve para pescados, carnes y guisos dando nombre a cualquier plato que las incluye.

<http://cocinillas.foroactivo.com/t125-terminos-culinarios-mas-comunes>