

OUTIL DE FORMATION

GLOSSAIRE DES TERMES CULINAIRES





Geoffrey AGLIATA & Dylan GALLET
Professeurs certifiés en Sciences et Technologies Culinaires

Table des matières

A.....	3
B.....	4
C.....	6
D.....	9
E.....	10
F.....	12
G.....	13
H.....	14
I.....	15
J.....	15
L.....	15
M.....	17
N.....	18
P.....	18
Q.....	20
R.....	20
S.....	21
T.....	22
U.....	23
V.....	23
Z.....	23



Retrouvez la plupart des techniques présentées dans ce glossaire en vidéos sur le site : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/?id=>





A

Abaisser	Étendre une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue. Cette pâte prend le nom d'abaisse.
Abricoter	Étendre une confiture d'abricot à l'aide d'un pinceau sur un entremets, sur une tarte ou une préparation pour la rendre brillante.
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 pour la brigade ; c'est le chef, au passe, qui réalise les annonces et contrôle les envois.
Abricoter	Lustrer avec un pinceau une tarte, une génoise, un gâteau d'une fine couche de sirop épais, de nappage ou de gelée l'abricotage est une opération précédant un nappage.
Accolade (dresser en)	Mode de dressage sur un même plat de deux pièces de même nature, adossée l'une contre l'autre.
Aciduler	Rendre une sauce ou un appareil plus acide, plus aigre en lui incorporant un jus de citron, du vinaigre, ect.
Aiguillettes	Fines tranches détaillées sur la longueur des filets des volailles ou du gibier à plumes. Par extension morceaux de chair coupés fins et longs.
Aiguiser/Affûter	Rendre plus tranchant la lame d'un couteau à l'aide d'un fusil.
Ailler	Ajouter de l'ail dans un aliment, préparation, frotter à l'ail, etc.
Affriter/Affranchir	Nettoyer une poêle en acier noir en la chauffant, en la frottant avec du gros sel.
Allumette (pomme)	Se dit pour une pomme de terre taillée en bâtonnets de 3 à 4 mm de section par 6 cm de longueur.
Anglaise	Mélange à base d'œufs battus, d'huile, de sel et de poivre, utilisé pour paner divers éléments.
Annoncer	Dire à haute voix les commandes de restaurant lues sur les bons.
Appareil	Mélange de différentes substances alimentaires entrant dans la composition d'une préparation en pâtisserie ou en cuisine.
Appertiser	Conservé un aliment ou une préparation dans un bocal hermétiquement fermé en lui soumettant une stérilisation plus ou moins longue de 100°. Ce procédé porte le nom de son inventeur Nicolas Appert (1749-1841).
Apprêter	Préparer un ingrédient en vue de sa cuisson : éplucher, parer, assaisonner, ficeler, etc.
Araser	Couper à ras un légume (feuilles, racines, fanes) avant son épluchage.



Aromates	Substances végétales répandant une saveur (thym, laurier, cannelle, muscade, etc.).
Aromatiser	Incorporer un arôme ou un aromate à une préparation.
Arôme	Émanation, odeur naturelle ou artificielle destinée à donner une saveur particulière à une préparation.
Arroser	Action répétée qui consiste à verser régulièrement sur un article en cuisson, sa graisse afin de la nourrir et de l'empêcher de sécher.
Aspic	Met décoré et dressé dans de la gelée.
Assaisonner	Apprêter un aliment avec sel, poivre, muscade et piment d'Espelette.

B

Bain marie	<ol style="list-style-type: none">1. 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.2. 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.
Batter	Frapper une petite pièce de boucherie (entrecôte, escalope) ou un filet de poisson avec le plat d'une feuille ou une batte à côtelettes pour l'amincir uniformément.
Battre	Agiter vigoureusement une préparation, à l'aide d'un fouet, soit pour la mélanger, soit pour augmenter le volume.
Béatilles	Ragoût d'abats et d'abattis (crête et rognons de coq, ris d'agneau, champignons, etc.) lié avec un velouté ou une sauce suprême et employé comme garniture de bouchées, de croustade, de vol-au-vent, de tourtes, etc.
Beurre blanc	Émulsion de beurre sur une base d'échalotes ciselées cuites avec du vinaigre et du vin blanc réduits ; cette sauce accompagne des poissons et produits de la mer.
Beurre clarifié	Beurre fondu et décanté. La caséine et le petit lait sont enlevés.
Beurre manié	Beurre ramolli et mélangé avec de la farine.
Beurre mousseux	Beurre complètement fondu qui commence à faire des bulles dans le récipient de cuisson.
Beurre noisette	Beurre cuit dans une poêle ou au sautoir jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blonde et exhale une odeur de noisette.
Beurre pommade	Beurre travaillé de façon à obtenir la consistance d'une pommade.



Beurrer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou aux parois. 2. Ajouter du beurre dans une préparation (ex : potage, sauce). 3. Incorporer du beurre dans la détrempe de feuilletage ou de croissant pour le tourage.
Blanc (cuire dans un)	Mélange de farine et d'eau froide ajouté à de l'eau bouillante citronnée, utilisé pour la cuisson de certains légumes et de certains abats blancs.
Blanc (cuire à)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opération qui consiste à cuire une croûte vide faite de pâte brisée ou de pâte à foncer. 2. Cuisson des aliments dans un court-bouillon composé d'eau, de beurre ou d'huile et de jus de citron (champignon).
Blanchir	<p>Opération qui consiste souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide et à la porter à ébullition :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour précuire des pommes de terre 2. Pour enlever l'excès de sel départ eau froide 3. Pour enlever l'âcreté (laitue) → départ eau bouillante <p>Travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.</p>
Bleu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premier degré de cuisson d'une viande rouge sautée, grillée ou rôtie (à peine cuit). 2. Cuisson : plonger un poisson (truite) fraîchement pêché dans un court bouillon fortement vinaigré. 3. Fromage à pâte persillée (bleu d'Auvergne, bleu de Bresse).
Blondir	Faire cuire dans un corps gras en amenant une coloration légère.
Botter/botteler	Lier, assembler en botte.
Boucaner	Méthode de cuisson utilisée dans les Antilles. Une viande ou un poisson « boucané » est préparé dans une saumure ou marinade et ensuite cuite dans la fumée de bois à l'étouffée.
Bouler	Rouler de la pâte pour lui donner la forme d'une boule.
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.
Braiser	Cuire une pièce entière, lentement, à couvert dans un liquide lié ou non avec une garniture aromatique. Les aliments sont rissolés dans le cas d'un braisage à brun et raidis celui d'un braisage à blanc.
Brider	À l'aide d'une aiguille attacher les membres d'une volaille en les traversant d'une ficelle. Exemple : brider pour rôtir, brider en entrée, maintenir à l'aide d'une bride (ficelle) la tête d'un turbot.
Brûler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brûler des jaunes : le sucre capte l'eau contenu dans les jaunes et formes des agglomérats (des grains) insolubles. 2. Pâte trop sèche, qui se déchire (ex : pâte à foncer) manque de liquide. 3. Apporter un motif décoratif sur certains gâteaux à l'aide d'un fer rougi.



Brunoise	Légumes coupés en petits dés (1 à 2 mm de section). Ex : carottes, navets, céleris.
Buisson	Mode de dressage en pyramide des crustacés, écrevisses, crevettes des poissons, goujons.

C

Canapé	Tranches de pain de mie ou de brioche sur lesquelles on tartine un beurre composé ou divers ingrédients.
Canneler	Pratiquer de petites cannelures peu profondes à l'aide d'un couteau à canneler (ou cannelé) sur la surface de certains fruits et légumes (oranges, citrons, courgettes, carottes).
Canons/Sicots	Tubes dans lesquels sont plantées les plumes des volailles et qu'il faut retirer lors de l'habillage de celle-ci.
Caraméliser	<ol style="list-style-type: none">1. Enduire un moule de sucre cuit au caramel ou une pâtisserie.2. Brûler du sucre sur certains gâteaux avec un fer rouge.
Carcasse	Squelette d'un animal (viande de boucherie).
Cardinaliser	Changement de couleur que prennent les crustacés comme le homard ou la langouste lors de la cuisson. Leur couleur devient plus ou moins rouge vif (comme la robe d'un cardinal) selon la cuisson (c'est la chitine qui change de couleur à la cuisson et développe des arômes spécifiques).
Cerner	<p>Pratiquer une légère incision circulaire avec la pointe d'un couteau, dans la peau ou l'enveloppe d'un fruit (pomme, marron, melon, pamplemousse)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Éviter l'éclatement à la cuisson.2. Faciliter l'épluchage.3. Permet de vider un fruit.4. Permet de séparer la pulpe de la peau. <p>Cerner l'abaisse d'un vol-au-vent ou d'une bouchée, c'est marquer la circonférence du couvercle à l'aide d'un emporte-pièce.</p>
Chapelure	Pain séché, émietté, passé au tamis
Chablonner	Appliquer du chocolat de couverture ou de la pâte à glacer à la base des entremets, petits gâteaux ou des ganaches (chocolaterie, confiserie) pour faciliter leur manipulation avant leur montage ou découpage.
Châtrer	Éliminer le boyau central des écrevisses avant de les cuisiner. Se pratique aussi sur les langoustines.
Chaud-froiter	Napper une pièce froide de viande ou un poisson avec une sauce veloutée blanche ou brune gélatinisée chaude (chaud-froid).
Chauffante	Eau bouillante ou frémissante salée utilisée pour cuire ou réchauffer des pâtes ou des légumes verts.



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.
Cheminée	<ol style="list-style-type: none">1. Morceau de papier sulfurisé ou aluminium roulé en forme de tuyau et placé dans l'orifice pratiqué dans la pâte des pâtés en croûte (permet l'évacuation de la vapeur).2. Cylindre métallique permettant de poser un chinois au-dessus d'un récipient large afin de passer seul un liquide.
Cheveux (pomme)	Se dit pour une pomme de terre taillée en julienne.
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	<ol style="list-style-type: none">1. Couper en lanières fines (oseille, laitue), se dit "en chiffonnade".2. Couper en dés réguliers très fins (oignons, ou bien des échalotes).3. Faire des incisions sur un poisson pour en faciliter la cuisson.
Citronner	Frotter la surface de certains fruits ou légumes (pomme, avocat, artichaut) pour éviter leur noircissement par oxydation.
Clarifier	Opération à buts différents amenant toujours une séparation pour : <ol style="list-style-type: none">1. Rendre limpide un consommé ou une gelée.2. Séparer le petit lait du beurre par fusion.3. 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 à clouter.
Coller	Ajouter de la gélatine dans une préparation servie froide pour l'épaissir ou la durcir.
Colorer	Ajouter une matière colorante dans une préparation.
Compoter	Cuire lentement et à feu doux un aliment, dans son eau de végétation, à couvert, sans coloration jusqu'à obtention d'une "compote" (oignons, poivrons, pommes, etc.).
Communard	Chef de partie responsable des repas du personnel.
Concasser	Hacher grossièrement (persil, tomate, cerfeuil).
Confire	<ol style="list-style-type: none">1. Remplacer l'eau de végétation des fruits, par immersion dans un sirop de sucre.2. Cuire à température faible un aliment en immersion dans une matière grasse.
Contiser	Faire de petites incisions à 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, homards, coquilles Saint-Jacques.
Cordée	État collant d'une pâte ou d'une purée travaillée sans attention.
Cordon	Sauce que l'on dispose autour d'une pièce.
Corner	Récupérer, à l'aide d'un ustensile souple toute la préparation se trouvant dans un récipient (crème, pâte, farce, sauce, etc.).
Corps	Élasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten).
Corser	<ol style="list-style-type: none">1. Donner de l'élasticité à une pâte en la pétrissant davantage.2. Renforcer le goût et l'arôme d'une préparation en lui ajoutant des substances concentrées. On peut aussi corser la saveur d'une préparation liquide en la faisant réduire.
Coucher	Façonner sur plaque et à la poche à douilles des appareils tels que pâte à choux, meringue, duchesse, etc.
Court bouillon	Préparation liquide aromatisée destinée à une cuisson rapide.
Coulis	Genre de sauce épaisse obtenue par le broyage d'aliments (tomates, écrevisses, fruits, ect.).
Couverture	Chocolat fin, et riche en beurre de cacao, employé pour enrober diverses préparations de pâtisserie. Sert aussi pour parfumer les crèmes.
Crémer	Travailler une matière grasse seule ou avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème.
Crépiner	Envelopper un élément de crépine de porc.
Crever	Faire éclater du riz départ eau froide porter à ébullition 1 à 2 minutes avant utilisation.
Croustade	Bouchées plates de formes diverses, généralement réalisées avec des rognures de feuilletage.
Croûter	Séchage à l'air ou en étuve permettant d'obtenir une pellicule sèche et résistante à la surface de diverses préparations.
Cuire	Transformer des aliments de l'état cru à l'état cuit par le moyen d'une source de chaleur : s'emploie aussi pour nommer le liquide dans lequel cuit un aliment.
Cuisson	En dehors de la signification habituelle, désigne divers liquides composés servant à la transformation de certains articles (champignons, tête de veau).



D

Darne	Tranche épaisse de poisson rond (2 à 3 cm d'épaisseur) taillé à cru.
Débrider	Enlever les ficelles (brides) après cuisson.
Décanter	<ol style="list-style-type: none">1. Action qui a pour but de retirer de certaines préparations les éléments de garniture aromatique qui ne doivent pas être servis (décanter la viande d'un ragoût).2. Séparer les composants de liquides non miscibles (décanter du beurre fondu pour faire du beurre clarifié. En salle, on décantera un vin vieux pour éliminer les éléments solides en suspension en les laissant reposer au fond du vin).
Décercler	<ol style="list-style-type: none">1. En fin de cuisson d'une tarte, ôter le cercle pour dorer la bordure de pâte.2. Se dit également pour les entremets montés en cercle.
Décortiquer	Éliminer la carapace des crustacés (crevettes, langoustines, etc.).
Découenner	Ôter la couenne d'un jambon ou d'une poitrine de porc.
Décuire	Ajouter une certaine quantité de liquide à une préparation afin d'en abaisser le degré de cuisson.
Dégermer	Partager la gousse d'ail en deux, pour en extraire le germe.
Déglacer	Dissoudre par un apport de liquide (eau, fond, vin) les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond du récipient pendant la cuisson. Exemple : le jus de rôti.
Dégorger	<ol style="list-style-type: none">1. 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.2. Saupoudrer de sel certains aliments pour leur faire perdre l'eau (concombres, aubergines, etc.) - leur faire rendre de la bave (d'escargots).
Dégraissier	<ol style="list-style-type: none">1. Supprimer l'excédent de graisse d'une viande avant cuisson (voir parer).2. Enlever la graisse d'un récipient, d'un bouillon, d'un jus ou d'une sauce. Exemple : dégraisser un fonds brun clair de volailles.
Déhousser	Extraire la membrane cornée (la « housse ») interne des gésiers de volailles.
Délayer	Mélanger un élément avec un liquide pour obtenir une préparation plus ou moins fluide.
Démouler	Retirer avec précaution le moule d'une préparation.
Dénerver	Éliminer les parties nerveuses, les aponévroses d'une viande ou les tendrons d'une volaille.
Dénoyauter	Éliminer le noyau d'un fruit (olive, cerise, etc.) à l'aide d'un dénoyauteur.



Denteler	Découper en forme de rosace ou d'arc de cercle le pourtour d'une tarte marguerite ou d'un Pithiviers, à l'aide d'un couteau d'office.
Dépecer	Mettre en pièce, découper en morceaux certains éléments.
Dépouiller	<ol style="list-style-type: none">1. Retirer les graisses et les impuretés qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente.2. Action de retirer la peau des lapins, lièvres, anguilles.
Dérober	Débarrasser un légume de son tégument (petite peau qui enveloppe le légume). Ex : petit pois, fève, etc.
Désarêter	Enlever l'arête principale d'un poisson. Exemple : désarêter une sole.
Déosser	Retirer les os d'une viande, d'une volaille ou d'un gibier, à cru ou après cuisson. Exemple : déosser une cuisse de volaille.
Dessaler	Éliminer le sel de conservation d'un aliment par trempage plus ou moins long en eau froide.
Dessécher	Travailler sans arrêt, à la spatule, sur le feu, une pâte afin d'en faire évaporer l'humidité (pâte à chou).
Détailler	Découper des morceaux de pâte de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte, à l'aide d'un couteau ou de découpoirs.
Détendre	Rendre un appareil ou une crème plus fluide en lui ajoutant un élément liquide (lait, sirop, bouillon, eau).
Détrempe	Mélange de farine, eau, sel servant à préparer le feuilletage.
Dorer	Passer de la dorure, généralement de l'œuf battu, sur une pâte avant de la cuire. Exemple : talmouses en tricorne.
Duxelles	Préparation composée principalement de champignons hachés cuits. On distingue la Duxelles sèche et la Duxelles à farcir.
Dresser	<ol style="list-style-type: none">1. Disposer correctement les diverses préparations culinaires sur les plats de services.2. Synonyme de coucher.

E

Ébarber	<ol style="list-style-type: none">1. Enlever à l'aide d'une paire de ciseaux les nageoires d'un poisson.2. Enlever à l'aide d'une paire de ciseaux les filaments d'un œuf poché.
Écailler	Racler les écailles d'un poisson pour les enlever.
Écaler	Enlever la coquille d'un œuf dur ou mollet.
Écorcher	Arracher la peau d'un animal.



Écosser	Enlever l'enveloppe de certains légumes (petits pois, fèves).
Écrémer	Prélever la crème du lait.
Écumer	Enlever l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides (sauces, fonds, bouillons, fumets, etc.).
Écussonner	Ôter les aspérités en forme de petits triangles le long de la tige d'une asperge.
Édulcorer	Ajouter du sucre, du sirop ou un produit sucrant à une préparation pour l'adoucir.
Effeuille	Détacher les feuilles d'un légume (salade, artichauts, etc.).
Effiler	<ol style="list-style-type: none">1. Émincer finement des aliments de petite taille (amandes).2. Enlever l'intestin d'une volaille afin de faciliter sa conservation.
Effilander	Effiler ou ôter tous les fils des légumes (céleri branche, rhubarbe).
Effiloche	Fractionner, avec les doigts ou avec une fourchette, un aliment friable en fins filaments.
Égoutter	Mettre un aliment dans une passoire ou un chinois pour en éliminer l'eau. Exemple : égoutter des carottes pour faire des mousses.
Égrapper	Détacher délicatement les grains d'une grappe (raisins, groseilles, etc.).
Égrainer	Déparer les grains de leur support, ou les graines de leur cosse.
Égruger	Réduire du sel ou du sucre en poudre fine.
Embrocher	Enfiler sur une broche, une brochette, un aliment.
Émietter	Réduire en miettes ; diviser un élément friable dont les parties se séparent facilement entre les doigts.
Émincer	Couper en tranches minces, oignons, carottes, champignons.
Émonder	Voir "Monder".
Empois	Boule homogène obtenue par le mélange de farine et d'eau chaude servant de base à certaines pâtes (pâte à choux).
Emporter	Découper à l'aide d'un emporte-pièce des sujets, dans une abaisse de pâte.
Émulsionner	Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une matière non miscible. Émulsion du type graisse dans l'eau ou eau dans la graisse. Propriété que possèdent les graisses lorsqu'elles sont agitées vigoureusement avec un autre corps, de se diviser en une multitude de gouttelettes microscopiques, invisibles à l'œil nu, qui restent en suspension, maintenues par un corps étranger.
Enlever	Prendre une commande au passe en cuisine et la porter en salle.
Enrober	Recouvrir totalement soit en nappant soit en trempant.



Envoyer	Faire parvenir au passe un plat préalablement commandé.
Épépiner	Retirer les pépins de certains fruits ou légumes.
Épluché	Éliminer les parties non comestibles d'un aliment.
Équeuter	Retirer la queue des herbes, de certains fruits ou légumes.
Escaloper	<ul style="list-style-type: none">• Détailler en biais des tranches plus ou moins épaisses de viandes, poissons, légumes, etc.• Tailler un légume en quartiers en biais (champignons).
Étêter	Couper la tête des poissons ou des crustacés.
Étuver	Cuire très doucement à couvert, certaines préparations dans un corps gras sans mouillement et à couvert.
Évider	Éliminer l'intérieur de certains fruits (fruits givrés, etc.).

F

Façonner	Donner une forme particulière en modelant avec les mains toutes sortes de pâtes.
Farce	Préparation à base d'aliment hachés, assaisonnés et parfois lié, utilisée pour la confection de quenelles, des pâtés, des terrines, des galantines ou pour garnir certaines préparations.
Fariner	Voir "fleurer".
Festonner	Constituer des bordures ou dents arrondies à des pâtisseries (pithiviers, croustades, tartelettes, etc.).
Filet	<ol style="list-style-type: none">1. Partie la plus délicate d'un animal (filet de bœuf, filet de sole, filet de volaille).2. Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre ajoutées à une préparation.
Fileter	Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un filet de sole.
Filmer	Protéger une denrée ou une préparation en l'enveloppant à l'aide d'un papier film alimentaire étirable.
Fines-herbes	Mélange composé de persil, cerfeuil, estragon hachés et de ciboulette ciselée.
Flamber	<ol style="list-style-type: none">1. Passer rapidement au-dessus de la flamme, volaille ou gibier à plumes pour le débarrasser du duvet.2. Arroser une préparation culinaire chaude d'un alcool et mettre le feu (crêpes, homard à l'américaine).3. Arroser une préparation de salle d'alcool et mettre le feu (pruneaux, poisson, etc.).



Fleurer	Saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.
Fleurons	Petites pièces en feuilletage de formes diverses (croissant, poisson).
Foisonner	Augmenter le volume d'une crème en la fouettant.
Foncer	<ol style="list-style-type: none"> Garnir le fond d'un récipient de couennes de lard, de rouelles de carottes, d'oignons, ... dans lequel on fera braiser un aliment. Garnir de pâte sèche le fond d'un moule ou d'un cercle à tarte.
Fonds	<ol style="list-style-type: none"> Pâtes ou appareils servant à la confection de certaines pâtisseries (génénoise, meringue). Bouillons ou jus gras ou maigres destinés au mouillement des sauces, ragoûts, braisés. Fonds brun clair de volaille ou encore fonds brun lié. Liquide corsé résultant de la cuisson « poêler ». Fonds de poêlage.
Fontaine	Farine mise en cercle sur le marbre, au milieu de cette couronne sont placés les ingrédients entrant dans la composition de la pâte (voir pâte).
Fouler	Appuyer fortement sur une préparation pour en extraire le maximum de sucs, ou liquides.
Fraiser/Fraser	Travailler sur le marbre avec la paume de la main en la poussant devant soi. Se fait pour les pâtes brisées ou sablées.
Frapper	Abaissier rapidement la température d'une préparation en la plaçant dans un bain de glace vive additionnée de sel.
Frémir	Se dit d'un liquide maintenu à une température voisine de l'ébullition.
Frire	Cuire un aliment par immersion dans un corps gras chaud.
Fumet	Se dit pour les fonds de poissons, de gibiers, de champignons.

G

Garniture	<ol style="list-style-type: none"> Aromatique : articles divers ajoutés aux aliments en cours de cuisson pour en compléter la saveur. 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 une assiette, dans un plat ou dans un légumier à part.
Gastrique	Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à obtention d'une couleur blonde. La gastrique est la base des sauces aigres-douces à base de fruits (canard à l'orange).



Glace (à)	Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance très sirupeuse.
Glacer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passer au four ou à la salamandre un plat nappé d'une sauce riche pour lui donner une belle couleur dorée. 2. Mettre à rafraîchir sur ou dans la glace. 3. 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. 4. Cuire des légumes tournés avec de l'eau, du sel, du sucre et du beurre puis les enrober de la cuisson réduite (à blanc ou à brun). 5. Ils sont glacés à blanc. On peut glacer à brun des petits oignons de la même manière. 6. Action de recouvrir partiellement ou entièrement la surface d'une pâtisserie avec un glaçage (fondant, glace à l'eau, chocolat, etc.). 7. Rendre brillant la surface d'une pâtisserie, avec du sirop avant passage au four. Ou saupoudrer de sucre glace une pièce et la passer au four, le temps de caraméliser le sucre.
Grainer	Modifier l'aspect d'une préparation en lui faisant perdre son homogénéité. (Ex : faire grainer du sucre, des blancs d'œufs, etc.).
Graisser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enduire à l'aide d'un pinceau ou d'une bombe à graisse les parois de moules, de plaques, d'une couche de matière grasse. 2. Action d'ajouter du glucose, de la crème de tartre, etc. dans un sucre pour l'empêcher de grainer.
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.
Griller	Cuire un aliment par contact direct sur un gril, ou par rayonnement (salamandre), sans matière grasse.

H

Habiller	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer une volaille avant cuisson : plumer, flamber, vider, brider. 2. Préparer un poisson (ébarber, vider, laver, éponger). Exemple : habiller un poisson, habiller une sole à filets, habiller une sole portion, habiller un turbot. 3. Préparer une pièce de boucherie. Par exemple : habiller un carré d'agneau ou de porc, habiller une selle d'agneau, habiller un contrefilet, etc.
Hacher	Réduire en minuscules parties soit à l'aide d'un couteau, soit à l'aide d'une machine à hacher. Par exemple : hacher des champignons, hacher du persil.
Hâtelet	Petite tige métallique argentée servant à maintenir un décor.
Historier	<p>Transformer un élément de présentation avant de le mettre en place pour décorer un plat.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Citrons, oranges, etc. découpés en dents de loup, transformés en paniers, etc.



2. Les têtes de champignon historiées sont tournées ou cannelées.

I

Imbiber	Faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, etc.) dans une préparation soit dans le but de la rendre moins sèche, soit dans le but de la parfumer.
Incorporer	Mélanger un aliment dans un autre. Exemple : la crème mousseline.
Inciser	Faire des entailles sur un poisson pour en faciliter la cuisson.
Infuser	Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour le parfumer (vanille, thym, cannelle). Par exemple : infuser la vanille dans le lait de la crème pâtissière.

J

Jardinière	Légumes taillés en bâtonnets de 4 mm x 4 cm cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits pois.
Julienne	Se dit pour un découpage en très fins filaments (6 cm x 1 mm).
Jus	Liquide aromatique obtenu après déglçage des sucs de cuisson d'une viande ou d'une volaille rôtie.

L

Larder	Traverser de lard gras, à l'aide d'une lardoire ou d'une aiguille à larder, une pièce destinée à une cuisson longue.
Lèche-frite	Plaque rectangulaire en tôle émaillée, légèrement creuse, adaptée aux dimensions du four. Il se place sous la broche pour recueillir les jus de cuisson de la pièce à rôtir.
Lever	Enlever les membres d'une volaille (découper un poulet à cru), les filets d'un poisson (par exemple lever des filets de daurade ou encore lever des filets de sole) ou bien des segments d'agrumes à l'aide d'un couteau en récupérant toute la chair.
Lever à la cuillère	Prélever des sphères ou des morceaux ovoïdes sur des légumes (pommes de terre, racines, carottes, etc.) à l'aide d'une cuillère à racines.
Liaison	Préparation destinée à donner une certaine consistance à une préparation liquide (sauce, potage).



Limon	Substance visqueuse sécrétée par la peau de certains poissons (truite) qui bleuit au contact de l'eau bouillante vinaigrée.
Limoner	Enlever sous un filet d'eau, peaux et filaments des cervelles et ris.
Lier	Épaissir un liquide avec une liaison afin qu'il soit plus ou moins nappant. Ex : fonds brun lié ou encore sauce Béchamel.
Lisser	Mélanger une préparation pour la rendre homogène (lisse).
Lustrer	<ol style="list-style-type: none">1. Recouvrir de gelée une préparation afin de lui donner un aspect brillant.2. Recouvrir de beurre fondu une préparation afin de lui donner un aspect brillant.3. Recouvrir de nappage une préparation de pâtisserie 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, préparations à la Souvaroff).



M

Macédoine	Légumes coupés en petits dés (5 mm).
Macérer	Mettre des fruits à tremper avec du sucre et de l'alcool (kirsch, rhum...) Afin qu'ils prennent le goût de l'alcool.
Manchonner	Découvrir les os en dégageant la chair d'une pièce de viande (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volaille) pour en obtenir une meilleure présentation.
Marbrer	Réaliser divers dessins sur des gâteaux glacés (au fondant, nappage, etc.).
Mariner	Tremper un aliment (viandes, poissons, légumes, fruits...) dans une marinade pour lattendrir et le parfumer.
Marquer	Mettre un aliment en cuisson. Par exemple : marquer un poisson sur le gril, ou griller une viande blanche en la marquant sur le gril.
Masquer	Recouvrir un entremets ou fond de plat d'une légère couche de crème, de sauce ou de gelée.
Masser	Se dit d'un sucre qui se cristallise, qui tourne pendant ou après la cuisson, volontairement ou non.
Matignon	Garniture aromatique taillée en fine paysanne, suée au beurre puis déglacée au vin blanc ou du madère. La Matignon est composé de carottes, d'oignons, de céleri, de jambon cru et d'un bouquet garni.
Maturer	Opération destinée en glacerie à stocker à basse température pendant minimum 3 heures et maximum 12 heures un mix pour développer les saveurs, optimiser l'effet du stabilisant, cristalliser les matières grasses et ainsi accroître le taux de foisonnement.
Mignonnette	<ol style="list-style-type: none">1. Poivre concassé.2. Synonyme de noisettes (mignonnettes d'agneau) taillées dans le filet mignon.
Mijoter	Faire cuire à petit feu (braiser, ragoût, fonds de volaille).
Mirepoix	Légumes coupés en gros dés (1 cm), de manière plus ou moins régulière. En général, utilisée pour les garnitures aromatiques.
Mix	Mélange de différents ingrédients entrant dans la composition d'une recette en glacerie.
Monder / Émonder	Retirer la peau, la pellicule, ou l'enveloppe de certains fruits ou légumes, amandes, noix, tomates.
Monter	<ol style="list-style-type: none">1. Battre au fouet une substance ou un appareil pour le rendre plus léger et en augmenter le volume. Ex : monter des blancs en neige.2. Assembler les différentes parties d'une pâtisserie pour en faire un gâteau plus ou moins important. Ex : monter un entremet, une pièce montée.



Mortifier / Rasser	Laisser vieillir, rasser. S'applique à une viande ou à un gibier.
Mouiller	Ajouter de l'eau, du fond ou du vin dans une préparation.
Mouler	Verser une substance ou une préparation liquide ou semi-liquide (chocolat, sucre etc.) dans un moule pour obtenir une reproduction de sa forme après solidification.

N

Nacrer	Enrober le riz ou les pâtes de matière grasse (huile ou beurre fondu) jusqu'à ce que les grains soient translucides.
Nappe (à la)	Se dit d'une sauce qui nappe le dos d'une cuillère une fois la réduction menée à son terme.
Napper	Verser sur un mets chaud ou froid une sauce, une gelée ou une crème pour l'en recouvrir complètement.

P

Paille (pomme)	Se dit pour une pomme de terre taillée en bâtonnets de 2 mm de section par 6 cm de longueur.
Paner	Enrober de mie de pain ou de chapelure une pièce ou un appareil (viande, poisson, légumes.) : <ol style="list-style-type: none">1. 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.2. Paner à la milanaise : procéder comme pour paner à l'anglaise, mais la mie de pain est additionnée d'un tiers de parmesan râpé.
Panure	Mie de pain fraîche passée au tamis.
Papillote	<ol style="list-style-type: none">1. Petit manchon décoratif en papier, que l'on met sur le bout des os après cuisson.2. Cuire en papillote : Cuire un aliment à l'étouffée en l'enveloppant dans du papier sulfurisé ou d'aluminium.
Paysanne	Légume émincé en lamelles carrées ou rectangulaire de 1 mm d'épaisseur.
Parer	Enlever les parties inutiles d'une pièce. Ex : parer du pain de mie ou encore parer de la viande.
Parures	Déchets ou parties nuisant à la présentation d'un aliment.



Passer	Faire traverser un liquide dans un ustensile percé de trous (chinois, passoire, tamis, etc.) pour en retenir, en général, les impuretés.
Pasteuriser	Faire chauffer un liquide jusqu'à 70°/90° puis le refroidir brusquement pour détruire certaines espèces microbiennes. Ce procédé fut inventé par Louis Pasteur en 1865.
Pâton	Nom donné à un morceau de pâte pesée prêt à être façonné.
Peler à vif	Opération qui consiste à enlever la peau jusqu'à la chair, d'un fruit ou d'un légume.
Persillée	Se dit d'une viande qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses à l'intérieur des muscles.
Pétrir	Mélanger manuellement ou mécaniquement plusieurs ingrédients pour la préparation d'une pâte.
Piler	Réduire un aliment en purée à l'aide d'un pilon et d'un mortier.
Pincer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire un décor sur le pourtour d'une tarte ou d'un pâté à l'aide d'une pince spéciale. 2. Action qui consiste à laisser colorer au fond d'un récipient les sucs qui se sont écoulés d'une pièce en cuisson.
Piquer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduire à l'aide d'une aiguille spéciale des petits bâtonnets de lards gras dans une viande. 2. Percer de nombreux petits trous la surface supérieure d'une abaisse de pâte à l'aide d'une fourchette ou d'un pique vite, dans le but d'empêcher la formation de boursouflures durant la cuisson.
Pluches	Sommités des tiges de cerfeuil par exemple.
Pocher	<p>Cuire à court-mouillement ou par immersion dans un liquide :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Départ à froid : immersion dans un liquide froid puis monter à ébullition. • Départ à chaud : immersion dans un liquide bouillant • À l'anglaise : immersion dans une eau bouillante salée. • Au court-bouillon : à chaud ou à froid, dans un bouillon aromatisé. • À court-mouillement : élément plaqué sur une garniture aromatique, mouillé à mi-hauteur à froid et couvert. La cuisson débute sur le fourneau (frémissement) et se termine au four.
Poêler	Cuire un aliment avec un corps gras et une garniture aromatique à couvert, au four (Ex : noix de veau, caneton, poularde, jambonnettes, etc.).
Pointer	Premières réactions visibles du développement des levures au début de la pousse.
Pont-Neuf (pomme)	Se dit pour une pomme de terre taillée en bâtonnets de 1 cm de section par 6 cm de longueur.
Pousser	Gonfler sous l'action de la levure.
Punch	Mélange de sirop et d'un autre ingrédient (alcool, café, jus ou purée de fruits, vanille, etc.).



Puncher	Imbiber à l'aide d'un pinceau la pâte cuite d'un gâteau de sirop alcoolisé (ex. Génoise, biscuit, etc.).
----------------	--

Q

Quadriller	<ol style="list-style-type: none">1. Marquer les aliments sur les barreaux du gril afin d'obtenir un quadrillage.2. Marquer avec le dos d'un couteau certaines préparations panées pour améliorer la présentation.
-------------------	---

R

Rafrâichir	<ol style="list-style-type: none">1. Mettre sous l'eau froide une viande ou un légume blanchi pour bien le refroidir et parfois pour éliminer les impuretés en suspension.2. Faire une préparation fraîche que l'on ajoute à une plus ancienne.
Rabattre / Rompre	Arrêter momentanément la fermentation d'une pâte levée.
Ragout (cuire en)	Cuire un aliment découpé en morceaux, à couvert dans un liquide lié (sauce) : <ul style="list-style-type: none">• Ragoût à brun : les morceaux sont rissolés.• Ragoût à blanc : les morceaux sont raidis.
Raidir	Passer une denrée dans un corps gras chaud sans le laisser colorer.
Rassir	Voir "Mortifier".
Rayer	Avec la pointe de la lame d'un couteau d'office, inciser de raies parallèles la surface préalablement passée à la dorure de certains gâteaux dans le but de parfaire la présentation.
Réduire	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.
Reposer	Passer au froid une pâte pour qu'elle perde de son corps et pour mieux la travailler.
Retomber	Se dit d'une pâte, d'un appareil dont le volume diminue après avoir augmenté pendant le montage ou la cuisson, suivant le cas.
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.
Rioler	Placer des bandes de pâte à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'un gâteau, de façon telle qu'elle s'entrecroise en diagonales.
Rissoler	Faire colorer vivement des aliments dans un corps gras. Rissoler désigne parfois une cuisson complète (pommes de terre rissolées).



Robe des champs	Se dit de la cuisson des pommes de terre dans leur peau, départ à l'eau froide salée ou sur un lit de gros sel.
Rognures	Chute de pâtisserie provenant de découpes ou d'ébarbage de gâteaux. (Ex : chutes de feuilletage, etc.).
Rôtir	Cuire un aliment à découvert dans un peu de matière grasse dans un four chaud, à la broche ou par rayonnement dans une rôtissoire.
Rouelle	Carottes, oignons, jarret de veau, coupés transversalement et régulièrement.
Roux	Élément de liaison composé en parties égales de matière grasse et de farine ; suivant son temps de cuisson, on obtiendra : <ol style="list-style-type: none">1. Un roux blanc.2. Un roux blond.3. Un roux brun.
Royale	Préparation faite à partir d'œufs entiers et de consommé (ou de lait), aromatisée et colorée par une purée de légumes. Les royales sont pochées au four puis détaillées en morceaux de formes diverses et servent de garnitures pour certains potages et certains consommés.
Ruban (amener au, faire le)	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.

S

Sabler	<ol style="list-style-type: none">1. Opération qui consiste à brasser de la farine et de la matière grasse jusqu'à obtention d'un mélange rappelant la texture du sable.2. Action de faire masser du sucre cuit en le tournant avec une spatule, jusqu'à l'obtention d'une masse granuleuse et sableuse.
Saisir	Commencer une cuisson à feu vif. Ex : steaks sautés Bercy.
Salpicon	Éléments divers taillés en dés réguliers.
Sangler	Abaisser la température d'un appareil à glace pour lui faire obtenir une certaine consistance.
Satiner	Opération qui consiste, après avoir cuit du sucre à une température déterminée, à l'étirer et à le replier plusieurs fois pour le satiner, puis à confectionner des fleurs, des feuilles etc.
Saupoudrer	Répandre, parsemer une substance pulvérulente (sucre glace, farine, poudre de cacao, etc.).
Sauter	Cuire à feu vif dans une poêle ou une sauteuse avec un corps gras, à découvert et sans mouillement une viande, un poisson, de la volaille, du gibier, des légumes.



Sifflet (tailler en)	Tranche de 1 à 2 mm d'épaisseur en biais.
Singer	Saupoudrer de farine un aliment pour obtenir une liaison de la sauce.
Suer	Cuire un légume taillé dans un corps gras et à chaleur douce en évitant toute coloration pour éliminer en partie ou complètement son eau de végétation.

T

Tabler	Mettre une couverture au point en la travaillant environ les deux tiers de la masse sur un marbre pour la refroidir.
Tamiser	Faire passer une denrée à travers un tamis afin d'en éliminer les impuretés (ex. Farine).
Tamponner	<ol style="list-style-type: none">1. Enfoncer dans des moules, une abaisse de pâte avec un tampon de pâte.2. Recouvrir d'une mince pellicule de beurre une sauce ou une crème pour éviter la formation d'une peau au contact de l'air.
Tomber	Cuire des légumes directement dans leur eau de végétation. Ex : tomber de la laitue, une chiffonnade d'oseille.
Tomber à glace	Réduire un liquide (jus ou fond) jusqu'à concentration totale des sucs
Torréfier	Faire chauffer un aliment sans matière grasse pour transformer son goût.
Tourner	<ol style="list-style-type: none">1. Donner à l'aide d'un couteau une forme spéciale et régulière à des légumes.2. Pratiquer des cannelures en forme de spirale sur la tête d'un champignon de Paris.3. Éliminer les feuilles d'un artichaut pour ne garder que le fond.4. Certaines matières premières les crèmes, le sucre, peuvent se transformer et tourner.
Travailler	Battre ou remuer un appareil soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule ou mécaniquement. Ex : travailler la pâte à savarin.
Torréfier	Faire chauffer un aliment à sec pour transformer son goût et sa couleur (Ex : Farine pour la liaison des sauces brunes).
Tourer	Plier en trois (tour simple) ou en quatre (tour double) un pâton de pâte feuilletée, après l'avoir allongé.
Tremper	<ol style="list-style-type: none">1. Imbiber (babas, savarins, etc.) avec du sirop.2. Enrober des bonbons avec de la couverture.
Tronçon	Morceau plus long que large taillé dans un gros poisson. Ex : tronçon de turbot, tronçon de saumon, etc.
Tronçonner	Détailler en tronçons.



Trousser	Introduire les jointures (pilons, cuisses) dans les flancs d'une volaille ou d'un gibier à plumes (voir le bridage en entrée).
Turbiner	Opération qui a pour but de raffermir un appareil à glace dans une turbine, en le glaçant.

U

Unilatéral (à l')	Méthode de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur un seul côté.
--------------------------	--

V

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.
Venaison	Désigne une grosse pièce de gibier ou un fond à base de gibier.
Vapeur (cuire à la)	Cuire un aliment dans un récipient adapté et hermétique ou dans un appareil spécifique. La vapeur émise par le liquide en ébullition transmet sa chaleur à l'aliment à cuire.
Vert-cuit	Cuisson bleue, saignante utilisée pour le canard au sang et le salmis.
Verjus	Jus acide tiré de raisin vert ou imparfaitement mur utilisé autrefois comme condiment, élément de déglacage ou ingrédient de sauce.
Vider	Éliminer les viscères d'un poisson, d'une volaille.
Videler	Former avec les doigts sur les bords d'une abaisse une sorte de crête ou de rebord. On utilise aussi le terme « crêter ».

Z

Zester	Retirer la partie extérieure de l'écorce du citron ou de l'orange à l'aide d'un couteau-zesteur, d'un économe ou d'un petit couteau.
Ziste	Partie blanche, amère, située sous le zeste.