Terminología gastronómica

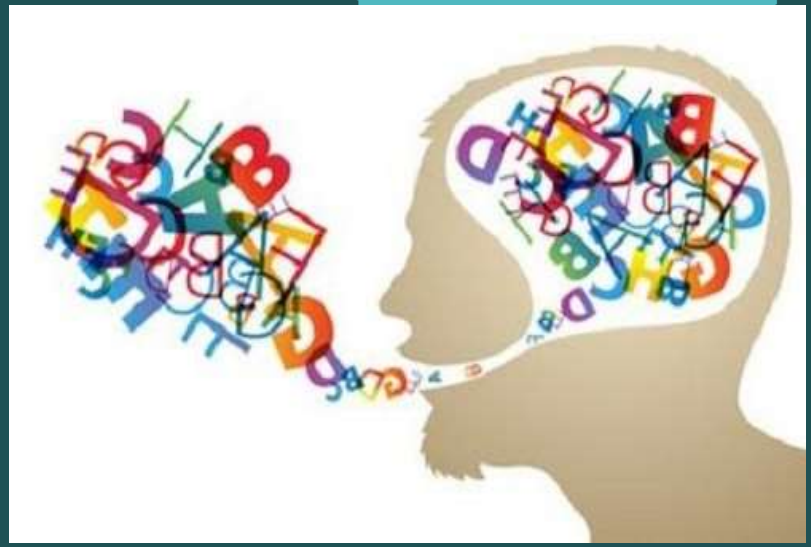
COCINA BÁSICA

¿Qué es el vocabulario?

El **vocabulario** está constituido por el conjunto de palabras que conforman un idioma o lengua que una persona, grupo social o entidad pueden conocer y/o emplear.

Un amplio léxico es siempre una aptitud muy valorada en las competencias comunicativas de una persona, pues se considera que demuestran:

- Inteligencia
- Nivel de educación
- Bagaje cultural



Vocabulario técnico

Se le denomina así a aquel conjunto de palabras inherente a determinadas disciplinas, oficios o áreas de conocimiento, que solo son conocidas o usuales entre los especialistas de cada ámbito específico. Como tal, los vocabularios técnicos son clasificaciones objetivas de palabras, donde la designación y la significación coinciden, es decir, los términos no son interpretables de otra manera, su significado es, en este sentido, unívoco. Vocabularios como el científico o el jurídico son un ejemplo de este tipo de léxicos especializados.





¿Para qué nos servirá?

En gastronomía el vocabulario técnico nos servirá para expresarnos rápido y eficazmente con nuestros colegas, además podremos dar a entender lo que necesitamos. Se podrán expresar:

- Personas y jerarquias: chef, sous chef, commis, etc.
- Acciones: manchonner, lardear, bridar, etc…
- Preparaciones: glace, mousse, potajes, etc…
- Productos : foie gras, col, gigot, etc..
- Lugares: cocina fría, cava, alacena, etc.
- Objetos: saute, grill, horno, etc.



Al dente:

- Palabra italiana que significa "al diente" describe las hortalizas o la pasta cocida que ofrecen una ligera resistencia al morderlas.



Abrillantar:

- Técnica empleada en la cocina. Es la acción de dar brillo a un alimento con el fin de mejorar su aspecto y apariencia, pintándolo con huevo, mantequilla clarificada, jalea o gelatinas



Acanalar:

- formar canales en el exterior de un producto antes de usarlo.



Acaramelar:

- Untar o bañar con caramelo.





Acentuar:

- Realzar el sabor de una preparación añadiéndole condimentos aromáticos, jugos concentrados, etc…



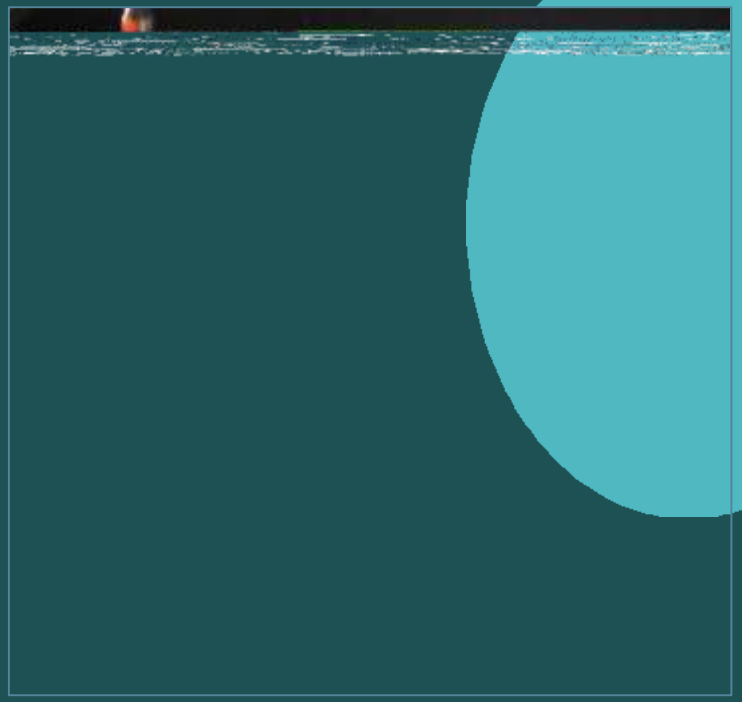
Acidular:

- manera por la cual se le adiciona algún tipo de ácido alguna preparación o producto.



Acitronar:

- saltear cebolla o cualquier verdura en crudo, en grasa caliente y mover hasta que se trasparente.



Albardar:

- Es cubrir una pieza de carne con tocino para mejorar su sabor, se usa generalmente en asados o estofados.



Ahumar:

- Técnica culinaria que consiste en someter algunos alimentos a la acción del humo con el objetivo de conservarlo o de transmitirle e impregnarle sabor



Áspic:

- Sinónimo de gelatina, se refiere igualmente a preparaciones que se presentan en moldadas con gelatina.



Almíbar:

- Jarabe, espeso o ligero a base de azúcar y agua.



Amasar:

- Técnica para aplastar y doblar una pasta hasta que esté compacta y homogénea. Al amasar se estira el gluten de la harina, aportando elasticidad.



Arropar:

- tapar con un paño un preparado con levadura o masas basadas en harinas, con el fin de facilitar su fermentación y evitar que genere corteza



Aislar:

- llevar a frio un molde untado con aceite y agua para generar una aislante y poder desmoldar postres, paletas, terrinas



Atemperar o Temperar:

- En la cocina se emplea este término cuando es necesario igual o regular la temperatura de una preparación. muy utilizado para salsas y chocolate





Baño maría:

- procedimiento que consiste en colocar un recipiente, con alguna preparación, en otro más grande que contiene agua hirviendo. Sirve para conservar el alimento caliente o para cocer con suavidad algunas preparaciones sin riesgo de quemarlas.



Se puede hacer al horno o en fuego directo.

Blanquear:

- Hervir hortalizas unos pocos minutos para resaltar su color, hervir carnes durante unos minutos, en un medio aromatizado, para quitarles su acidez, malos olores y sabores, culminando con una choque térmico.



Bouquet Garní:

- Se trata de un manojo de hierbas aromáticas atadas con un hilo, pueden ser: perejil, tomillo, laurel y apio, con este se elaboran muchos tipos de guisos de carne y ave, ragús, sopas y caldos. Generalmente se hierve con el resto de los ingredientes, pero se retira cuando se va a servir el plato.



Bridar:

- Es amarrar o atar una pieza de carne con hilo grueso para que en la cocción no se deshaga y así conservar su forma.



Bisque:

- sopa preparada exclusivamente a base de cascaras de crustáceos (bogavante, camarones, cangrejos, jaiba) ligada con crema.



Brunoise:

- Es cortar las verduras en pequeños dados (de 1 a 2 mm de lado. Puede elaborarse con una enorme variedad de vegetales o verduras como zanahoria, cebolla, ajo, nabo, pimiento, etc.

El corte brunoise se utiliza tanto para preparaciones en las que el corte estará visible (como un aderezo o una ensalada) así como en salsas o rellenos.



Brasear:

- cocer lentamente o durante largo tiempo una carne o una legumbre en su salsa de acompañamiento, generalmente se aplica a piezas grandes y lleva una cocción mixta .





Court-Bouillon:

- Es el nombre que se da al caldo en la cocina francesa. El nombre de esta preparación proviene del verbo francés: bouillir que significa hervir. El bouillon puede ser tanto un caldo de verduras, como un caldo de carne o un caldo de ave. Pero lo que llamamos court-bouillon (**caldo corto**), es un caldo de pescado debido a que se hierve poco tiempo, y sirve para escaldar el pescado. A parte de la mirepoix y del bouquet garní, lleva vino blanco seco o a veces vinagre.



Catar:

- Probar, degustar algo para examinar su sabor o sazón.



Caviar:

- son las huevas del pez conocido como esturión (especie originaria de los ríos y lagos del este de Europa y centro de Asia) que se destinan al consumo humano.



Carcasa:

- Esqueleto de un ave.



Carpaccio:

- Se utiliza el solomito ya que es la parte más tierna y magra, se pone en papel aluminio y se congela para poderlo porcionar en lochas muy delgada, se marinan con limón, vino, hiervas, sal, pimienta, aceite de oliva y queso parmesano .
muchas veces se habla de carpaccio como una técnica la cual es cortar lochas muy delgada de otros productos que no sea solomito como salmón, pulpo, vegetales entre otras





Cernir:

- pasar cualquier polvo por un tamiz, coladera o cernidor para hacerlo más fino y ligero.



Tamizar:

- colar un producto con un cedazo o tamiz para sacarle las partes inútiles.



Cicelar:

- Hacer incisiones poco profundas en un pescado para facilitar la cocción.



Chiffonade:

- corte que se realiza generalmente a las hojas verdes, es como el corte julianas en las hojas.



Comanda:

- (del francés commander=pedir) el vale interno que por triplicado efectúa el maître de los manjares y bebidas que los clientes van a tomar. Además va a permitir conocer el destino final de las materias primas y controlar internamente las salidas, pudiendo ser detectadas posibles pérdidas, tendencias de consumo… Servirá para realizarle la factura al cliente



Clarificar:

- Dejar limpio un caldo, consomé, gelatina o mantequilla.



Clavetear:

- Introducir superficialmente en las carnes: ajos, trozos de tocino, pedazos de hortalizas, para mejorar sus sabor.



Concasse:

- es llamado muy frecuente al tomate sin piel, sin semillas y picado en cubos



Costrón o croutón:

- simplemente pan frito o también horneado, es una pequeña pieza de pan cortada de forma rectangular, donde muchas veces es aromatizado con finas hierbas



Coulis:

- quiere decir tomate cocido y prensado como puré liquido que se utiliza como salsa para dar realce a un platillo. Si se trata de otro fruto se complementa con el nombre de este, es decir, coulis de fresa.



Confit:

- Palabra francesa con la que se define un método de cocción de la carne (generalmente de pato), en que ésta se cuece muy lentamente en su propia grasa y después se conserva en la misma. Las hortalizas, como las cebollitas pequeñas, también se pueden cocer en la grasa.



Confitar:

- Bañar o cocer un alimento en almíbar.



Croqueta:

- Alimento, generalmente de forma ovalada y empanizado hecho con una vianda molida y unida con una salsa espesa.



Decantar:

En la decantación se separa un sólido o líquido más denso de otro fluido menos denso y que por lo tanto ocupa la parte superior de la mezcla



En vinos se tratar de dejar respirar el vino para que sus características organolépticas se intensifiquen



Dégorger:

- Este vocablo francés se puede traducir al español como lavar, purgar o depurar. Partiendo de esto, se puede deducir que la finalidad de someter a un alimento a un dégorger es **retirar las bacterias**, **impurezas** o **líquidos amargos** que dicho alimento pueda tener.



Desglasar:

- Es recuperar los jugos aromatizados del fondo de una sartén donde se realizaron carnes con agua, vino, vinagre…



Densidad:

- Relación entre la masa y el volumen de una sustancia, o entre la masa de una sustancia y la masa de un volumen igual de otra sustancia tomada como patrón.



Viscosidad:

- es la facilidad o dificultad de una líquido para moverse, Consistencia espesa y o pegajosa de una cosa



Demi glace:

- es una salsa oscura formada por un fondo oscuro ligado con roux oscuro. Se trata de una salsa derivada de la *salsa española* (generalmente reducida a 2/3 de su volumen), es considerada una de las salsas madres de la que derivan otras salsas de carne.



Deshuesar:

- sacar los huesos del ave sin dañar la pieza o sacar de algunas frutas su hueso y dejar toda la carne pegada de la piel.



Desengrasar:

- Retirar la grasa de un caldo o salsa o cualquier otro producto.



Duxelles:

- es una mezcla elaborada a base de champiñones y chalotas (o cebollas) muy finamente picadas que se saltea en una sartén con mantequilla fundida.





Emulsión:

- es mezclar dos líquidos que no sean miscibles entre si y mantenerlos juntos por una tiempo determinado con ayuda de la fuerza mecanica (vinagretas).



Empanizar:

- Sinónimo de apanar y es pasar por huevo y miga de pan los productos que se van a freír.



Espumar:

- Retirar las impurezas de un caldo que quedan de se generan por la ebullición, utilizando la espumadera .



Escalfar:

- cocer una alimento a una temperatura cercana a la ebullición pero sin llegar a ella.



Pochar:

- es una técnica de cocina mediante la cual los alimentos se calientan en un líquido mientras se agita lentamente, no alcanzando nunca durante el proceso el punto de ebullición, la gran diferencia que lleva a escalfar es que pochar posee un medio acido que acelerara la cocción de la albumina



Escalibar:

- consiste en quemar la piel de algún productos para retirar su piel, el mas famoso es con el pimento y berenjenas.



Escaldar:

- sumergir unos instantes en agua hirviendo para reblandecer , generar una precoccion o retirar la piel del alimento.



Escabeche:

- Plato frío o método de conservación de los alimentos, preparado con pescados o carnes previamente cocidas y vegetales y luego marinados en aceite, vinagre y otros condimentos y especias



Economato:

- Almacén de las cocinas o establecimientos gastronómicos donde se almacenan los insumos y demás.



Esterilización:

- destrucción de todas las formas de vida microscópicas, incluidos virus y esporas.



Embolar:

- adicionar huevo batido al pan antes del horneo para que este de brillo y color.



Faisandaje

- consiste en someter a las piezas de caza a un período de reposo, maduración o mortificación, es decir, dejarlas "pasar" unos días antes de que se inicie la putrefacción, y gracias a ello, la carne se vuelve más tierna, desarrolla su sabor y aroma característicos, dejándola dispuesta antes de su elaboración en la cocina



Freír

- Agregar una producto en abundante aceite caliente hasta que su capa externa se encuentre crocante



Flamear:

- pasar un ave u otro animal por una llama para eliminar los plumones o pelos que le hayan quedado.



Flambear:

- es prender un licor sobre una preparación para aromatizarlo, volatizarle la grasa y darle un mejor color y sabor.



Farsa:

- (relleno) Es una mezcla de carne y verduras o demás ingredientes que sirven para rellenar. Las farsas se usan en la producción de distintos productos de charcutería, tales como *quenelles*, salchichas, patés, terrinas y galantinas.



Fumet :

- Caldo elaborado con espinas y cabezas de pescado, normalmente se les adiciona una bouquet guarní y un mirepoix.



Glace de viande

- "esmalte carne", glace de viande es la reducción de un fondo de carne (res) hasta que se reducen a un jarabe espeso. Se utiliza para dar sabor y color a las salsas. Máxima reducción de un fondo oscuro



Garum:

- Considera la primera salsa en la gastronomía, es una salsa de pescado preparada con vísceras fermentadas de pescado que era considerada por los habitantes de la antigua Roma como un alimento afrodisíaco, solamente consumido por las clases altas de la sociedad.



Glasear

- es una técnica culinaria consistente en recubrir alimentos con una sustancia brillante, como dulces y carnes..



Guarnecer:

- acompañar una carne, pescado o ave de diversos productos que reciben el nombre de guarnición.



Gluten:

- Proteína que se encuentra en la harina y que aporta elasticidad. La harina con alto contenido en gluten es la mejor para el amasado del pan. La harina de bajo contenido en gluten, como la que se utiliza en los bizcochos, es más blanda y menos elástica. Esta se desarrolla amasándola



Hermosear:

- Suprimir las partes inútiles de un producto para que quede mejor presentado. Poner bonito.



Florear:

- agregar harina, fécula o azúcar glas sobre una mesón para generar una capa fina que evite pegar una masa al mesón.



Juliana:

consiste en cortar las verduras en tiras alargadas de 2 mm x 6 cm aproximadamente, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.



Infusionar:

- acción de añadir agua o un líquido hirviendo sobre otro producto para extraer su color, sabor y aroma.



Liofilizar:

- Método de conservación de una cosa que consiste en deshidratarla sometiéndola a una rápida congelación y eliminando el hielo posteriormente mediante un ligero calentamiento al vacío que lo transforma en vapor



Laminar:

- cortar en laminas o rebanadas delgadas.



Liga Fina o Royale

- Ligazón compuesta por yemas de huevo y crema de leche, es empleada en fondos y salsas sobre todo en la salsa velouté, en la cual además de ligar tiene la función de mejorar la textura y dar brillo a la preparación



LIGAZÓN: Técnica culinaria que se emplea para trabar o espesar salsas o jugos, empleando algún espesante simple como harinas, huevos, féculas, nata o sangre

CALOR

FRIO

ROUX: es una mezcla de harina y grasa cocida durante un tiempo.

PROPORCIÓN:
- **Salsas ligeras**: 100 g de salsa roux por litro
- **Salsas medianas**: 130-150 g de salsa roux por litro
- **Salsas espesas**: 150-200 g de salsa roux por litro

BEURRE-MANIE: se toman iguales cantidades de harina y margarina, se mezclan en frió.

ROUX CLARO: cocinar por 3 minutos más a 100° C (salsas blancas, como la bechamel)

ROUX RUBIO: cocinar por 4 minutos más a 90° C (para salsas poco oscuras, como la veloute)

ROUX OSCURO: cocinar por 5 O 6 minutos más a 80° C (para salsas oscuras , como la demi-glace, estofados oscuros etc.)


DaP
DaP
DaP
DaP




my little expat kitchen

Leudar:

- Fermentar con levadura, gracias a la liberación de gases que produce la levadura y la azúcar que permiten que el pan crezca y quede suave



Macedonia:

- Es una combinación de frutas variadas cortadas en trozos pequeños, que se adereza con azúcar, licor o zumo de frutas muy típica en algunos países y se toma como postre, también es llamada ensalada de frutas para algunos. Y también es un corte.



Macedonia:

- poner frutas en azúcar, vino o licor para que tomen el sabor a estos.



Majar:

- generar fuerza ante un producto para extraer su sabor



Mechar:

- Es la acción de introducir mediante una aguja llamada mechadora introduciendo tocino, chorizo, jamón o cualquier otro ingrediente como ciruelas pasas, hierbas aromáticas, verduras, etc... en carnes que después se estofan o se asan.



Mirepoix:

1. Son zanahorias, cebollas, apio y se usa para acentuar el sabor de jugos, salsas, sopas y otras.
2. También es un corte preparaciones que se le hacen a la verduras en piezas grandes.



Mezclum:

- es una ensalada (del tipo ensalada jardinera) tradicional de Provenza (Francia) , hace refiere a una mezcla de distintas variedades de hojas jóvenes utilizadas habitualmente en las ensaladas. podemos encontrar con distintos tipos de lechuga, rúcula, endivias, espinacas, verdolaga, escarola, hojas de mostaza, hojas de remolacha, achicoria, canónigos o diente de león, entre otras.



Mise en place:

- es la organización que se debe de hacer para realizar las preparaciones tanto de materia prima, equipos y utensilios.



Mojar:

- adicionar un liquido a una preparación.



Montar:

1. colocar los alimentos después de preparados en un plato



2. aumentar el volumen de un batido como mayonesa, cremas o claras de huevo



Moje:

- nombre tradicional que recibe una masa homogenizada como la del pan



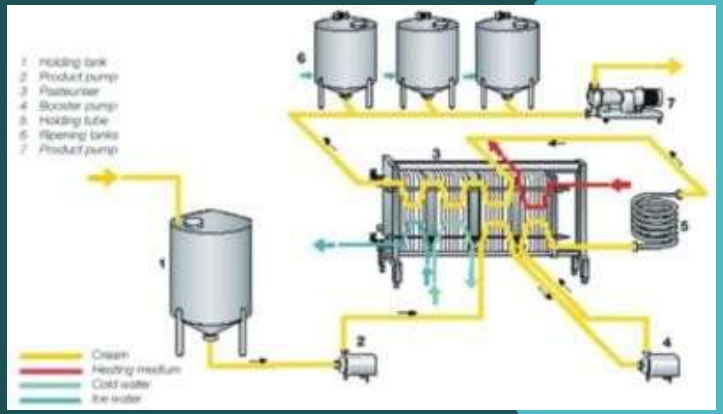
Napar:

- es cubrir una pieza con una salsa sea de carne u otro alimento.



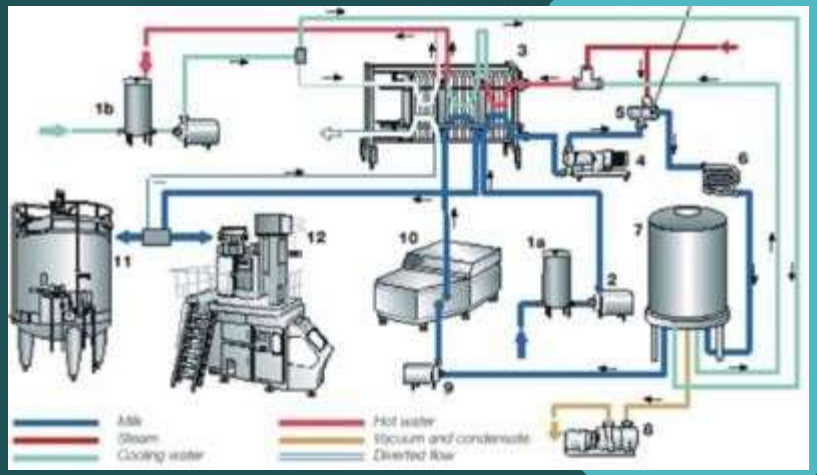
Pasteurización:

- Procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante un corto período de tiempo enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido



Ultra pasteurización:

- es un proceso térmico que se utiliza para reducir en gran medida el número de microorganismos presentes en alimentos como la leche o los zumos, sin cambiar sus propiedades nutricionales, cambiando su sabor ligeramente.
- Consiste en exponer la leche durante un corto plazo (de 2 a 4 segundos) a una temperatura que oscila entre 135 y 140 °C y seguido de un rápido enfriamiento, no superior a 32 °C. Esto se hace de una forma continua y en recinto cerrado que garantiza que el producto no se contamine mediante el envasado aséptico. Este proceso aporta a la leche un suave sabor a cocción debido a una suave caramelización de la lactosa (azúcar de la leche)



Papillote:

- La palabra francesa papillote significa “dentro de una bolsa de papel” esta técnica ayuda a que las piezas no pierdan los jugos y para que sea más vistosa se debe de abrir delante del comensal.



Punto de napa:

- es el punto en el que se encuentra una salsa, que genera la acción de meter una cuchara en la salsa y luego sacarla y pasar un dedo verticalmente y si estas apertura no se juntan es que la salsa ya esta en su punto



Parfait:

- es una palabra francesa que significa literalmente "perfecto" y viene a denominar a un tipo de postre helado. En la gastronomía norte americana se entiende como una combinación de frutas y helado que se suele servir en vasos alargados y generalmente dispuesta en capas claramente visibles.



Praliné:

- es una pasta utilizada en repostería y compuesta tradicionalmente de frutos secos confitadas en azúcar caramelizado. Tradicionalmente se pica o va molido para utilizar para rellenos



Polish:

- también llamada masas madres prefermento que se utiliza en panadería tiene como fin potenciar las cualidades organolépticas del pan. Es una masas que se hace tradicionalmente de agua y trigo y se deja fermentar durante 3 o 4 días ,la forma más habitual de hacer la masa madre es incorporándole levadura fresca a la harina y al agua, se consigue más rápidamente para su trabajo inmediato



Rebozar:

- Untar una carne u otro producto con harina, huevo y/o otra sustancia (ajonjolí, queso parmesano, galletas trituradas) para freírla.



Marinada:

- Líquido compuesto de hierbas y especias (vino, zumo de limón, vinagre, leche agria o suero de mantequilla) para conservar y ablandar la carne y el pescado. También algunas salsas para ensalada se denominan marinada.



Adobo:

- Mezcla de condimentos, utilizados para sazonar o condimentar un alimento antes de su preparación, generalmente son untables .



Rectificar:

- darle la sazón o el color justo a una preparación.



Reaccion de Maillard

- Es una reacción química muy importante que ocurre en los alimentos cuando le aplicamos calor fuerte, trayendo como resultado la caramelización de los azúcares simples y la coagulación de las proteína



Reducir:

- Cocer una salsa o caldo para darle consistencia, esta pierde el contenido de agua la cual la hace mas densa



Rehogar:

- Poner en aceite caliente y a fuego lento una carne, ave u otro producto sin dejar que se dore.



Refrescar o asustar:

- Poner un producto que se acaba de cocinar en agua fría para detenerle su cocción.



Rissoler:

- Es la palabra francesa que se refiere a saltear en mantequilla caliente un producto para darle un bello color amarillo.



Suprema:

- Pechuga de un ave, también se dice de los filetes de pescado.



Setas:

- Hongos, champiñones, portobelos.



Tornear:

- Redondear o das forma a las papas u otras hortalizas para que queden mejor presentadas.



Trufas:

- son el fruto de un hongo subterráneo, fruto de un micelio que se desarrolla en asociación con las raíces de ciertos árboles o arbustos a los que se denominan especies truferas). Se encuentran debajo de la superficie del suelo a unos 20 cm. de profundidad aproximadamente.



Vinagreta:

- se trata de una salsa emulsionada que contiene como ingrediente principal cualquier líquido ácido como el vinagre (aunque a veces se tiene en cuenta el zumo de limón en su lugar) y se acompaña mediante una mezcla de un medio graso como puede ser un aceite o una nata agria, mayonesa o yogur natural.

