VOCABULARIO TECNICO DE COCINA

Instructora Jimena Toro

Abrillantar

Técnica de Dar brillo a un género con gelatina, mermeladas, mantequilla fundida o almíbar. También pintar con huevo o aceite una masa para que tras la cocción resulte brillante

Acanalar.

Técnica de Hacer incisiones longitudinales a un género con un “acanalador” para que éste resulte más atractivo.

Aderezar

Técnica de Dar sabor a una comida añadiéndole una salsa, condimentos u otras sustancias.

Adobar.

Técnica de introducir carnes o pescados crudos en un adobo o aliño para mejorar su sabor, condimentarlo o conservarlo. antes de cocinarlos.

Albardar o Lardear

Técnica de Cubrir un género con finas lonchas de tocineta (panceta) para evitar que se reseque durante la cocción, el cual birnda mejor sabor y presentación .

Acaramelar.

Técnica de Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo u otra sustancia dulce.

Adornar O Decorar.

Técnica de Ornamentar un producto o plato para darle presentación. Embellecer con adornos un género, para su presentación

Agar-Agar

Es un gelificante natural que procede de algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Desde hace décadas se ha utilizado en la cocina asiática, sobre todo para hacer postres en forma de gelatina, aunque también se usa para hacer alimentos salados. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente

Alisar.

Técnica de Hacer que la superficie de una preparación quede uniformemente lisa.

Amasar.

Técnica de Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Apricotear.

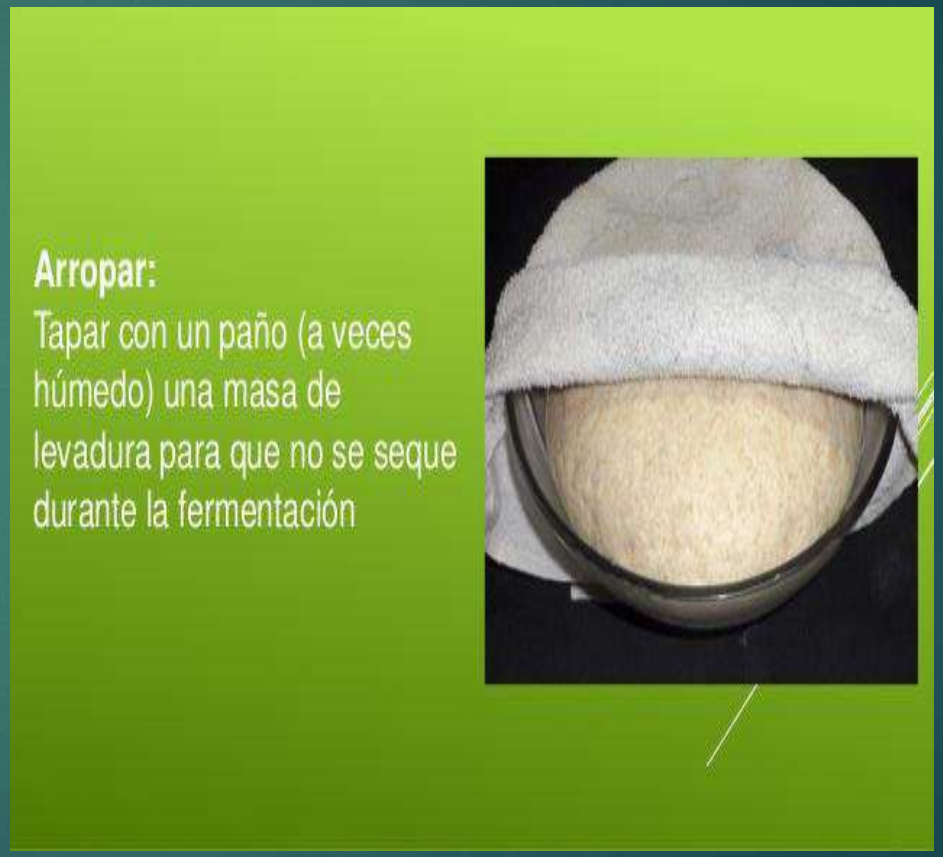
Técnica de esparcir con un pincel una capa de mermelada de damasco o gelatina para dar más brillo a la presentación, agregar sabor y prevenir la oxidación de la preparación al aislarla del aire.

Areómetro.

Instrumento que mide la densidad de los cuerpos, especialmente de los líquidos

Arropar.

Técnica de Tapar con un paño, una preparación de masa para facilitar su fermentación y evitar que se reseque su superficie al ambiente.



Aromatizar.

Técnica de Dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Anillo-Aro.

Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Asar.

Método de cocción que consistente en someter a calor fuerte a un producto para su cocerlo; se hace por medio de hornos, planchas o parrillas, con poca grasa. El producto debe quedar dorado exteriormente y jugoso en el interior

Asustar.

Técnica de Cortar la cocción añadiendo hielo o agua fría.

Asustar el pulpo

Técnica de introducir y sacar 6 veces el pulpo en agua apunto de ebullición para finalmente dejarlo cociendo. Luego de este procedimiento, la carne de pulpo será más
tierna porque debido a los cambios de temperatura, que son bruscos, el colágeno se rompe

Aviar.

Técnica de preparación por la que un género queda totalmente listo para su cocción. Comprende las fases de limpieza, eviscerado, flameado o desescamado, despojado, lavado e incluso el sazonado, albardado o bridado, si la elaboración lo requiere. Se aplica a carnes, pescados, hortalizas y aves.

ABATTE.

Técnica de Golpeador de Carne de material inoxidable. Tiene como función ablandar o darle forma a las carnes (aplastar).

ASPIC.

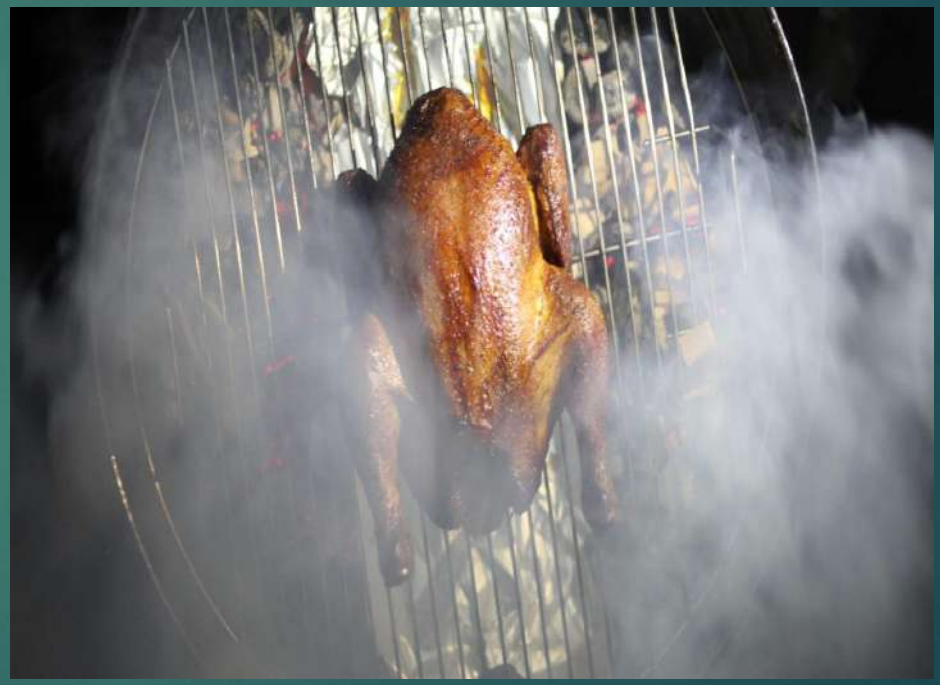
Se denomina áspic a la sustancia gelatinosa empleada en la elaboración de platos fríos de jamón, foie gras, mariscos, verduras e incluso frutas. Se trata de gelatina sin sabor moldeada y aromatizada. Suele tener diferentes formas. La palabra «áspic» procede del latín y significa espliego.

APANAR.

Técnica de envoltura o cubierta que se le hace a un alimento antes de llevarlo a la cocción adecuada.

AHUMAR.

Técnica de Exponer las carnes o pescados al humo para darles un sabor especial y prolongar su conservación.



ALMIREZ.

Mortero de Metal.

ALMIBAR.

Mezcla de agua con azúcar, en determinadas proporciones, y que alcanza una mayor o menor densidad según el tiempo que se tengan al fuego. Se utiliza para bañar bizcochos, tapizar moldes y para hacer con él ciertas preparaciones.

A PUNTO.

Es el punto justo de cocción
Ej.: verduras y carnes.
Expresión Francesa que indica el Punto de Cocción es decir ni muy pasada
ni cruda, deseado por el consumidor de carne y verduras, etc.

A PUNTO DE NIEVE.

Técnica de batir las claras de huevo hasta que adquieran la máxima Consistencia.

BAÑAR.

Técnica de Bañar con salsa, licores, jalea y otros ingredientes una preparación

Baño maría.

Cocer al baño maría, se trata de cocer lentamente una preparación puesta en un molde que se introduce en un recipiente con agua, y éste a su vez se pone al fuego o se introduce en el horno.

Blanquear.

Cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento.

Bouquet-garni.

Condimento básico para recetas francesas. Se trata de un manojo de hierbas aromáticas atadas con un hilo y que entra en la elaboración de muchos tipos de guisos de carne y ave, ragús, sopas y caldo

Brasear.

El braseado o breseado es una técnica culinaria en dos pasos que consiste primero en cocinar con calor seco, y posteriormente con calor húmedo en un recipiente cerrado, generalmente en una olla cubierta con algún líquido. La olla en la que se realiza esta operación se denomina bracera

Bridar.

Técnica de atar con ayuda de un hilo o cuerda carnes o aves para que no pierdan su forma durante la cocción. Esta técnica también se usa en carnes o pescados rellenos para evitar que se abran durante la cocción y que se salga el relleno de los mismos

Beurre maniè.

Masa, compuesta de partes iguales de mantequilla suave y harina, que sirve para espesar sopas y salsas. Cuando se agrega en un líquido caliente o tibia, la mantequilla se derrite, liberando las partículas de harina sin crear grumos.

BISQUE.

Preparación de mariscos con su caldo de cocción y el caparazón de crustáceos finamente triturada, espesada y filtrada.

Clavetear.

Introducir clavos en cebolla, carnes o verduras para condimentar.

El término clavetear también se utiliza cuando se hacen pequeñas incisiones en un alimento y se clavetea con trufa, panceta, jamón.

Confitar.

Método de cocción lenta en materia grasa. Clásicamente ganso o pato cocido y conservado en su propia grasa.

Coulis.

Jugo concentrado de alimentos obtenido filtrando un puré con un colador fino o un colador chino. Puede ser de verduras o frutas, carnes o pescado.

Court-boullon.

Caldo corto aromatizado con vegetales, utilizado para cocinar pescados y mariscos.

Crepine (mesenterio)

Membrana grasa que rodea las vísceras de los animales, en cocina se utilizan las de cerdo y cordero.

Gracias
SENA