

TALLER 8

Programa: Cocina Básica

Instructora: Lola Jimena Toro

Área gastronomía

Nombre del aprendiz:

Tema: Vocabulario técnico de cocina

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora, el cual contiene el vocabulario técnico aplicado en el área de gastronomía, defina los siguientes conceptos.

- a. Abrillantar.
- b. Acanalar.
- c. Aderezar.
- d. Adobar.
- e. Albardar o Lardear.
- f. Acaramelar.
- g. Adornar O Decorar.
- h. Agar-Agar.
- i. Alisar.
- j. Amasar.
- k. Apricotear.
- l. Areómetro.
- m. Arropar.
- n. Aromatizar.
- o. Anillo-Aro.
- p. Asar.
- q. Asustar.
- r. Asustar el pulpo
- s. Aviar.
- t. Abatte.
- u. Aspic.
- v. Apanar.



- w. Ahumar.
- x. Almirez.
- y. Almíbar.
- z. A punto.
- aa. A punto de nieve.
- bb. Bañar.
- cc. Baño maría.
- dd. Blanquear.
- ee. Bouquet-garni.
- ff. Brasear.
- gg. Bridar.
- hh. Beurre manié.
- ii. Bisque.
- jj. Clavetear.
- kk. Confitar.
- ll. Coulis.
- mm. Court-bouillon
- nn. Crepine (mesenterio)