

LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

ABAISSE : Morceau de pâte crue amincie au rouleau selon la forme et l'épaisseur désirées.

ABAT : Terme désignant le foie, la langue, les poumons, la rate, les rognons pour les abats rouges. La cervelle, l'amourette, les animelles, la fraise, les pieds, la tête pour les abats blancs.

ABATTIS : Terme désignant la tête, le cou, les ailerons et les pattes, le gésier, le coeur, le foie, les rognons des volailles et gibiers à plumes.

ABOYEUR : Cuisinier qui annonce les commandes à haute voix en cuisine.

AIGRE-DOUX : Qui a une saveur à la fois acide et sucrée. Très présent dans la cuisine asiatique.

AIGUILLETTE :

a) Tranche de chair étroite et longue, taillée sur la poitrine d'une volaille ou filet de canard.

b) Pièces de rumsteck prélevées sur le boeuf.

AIOLI : (Sauce) Mayonnaise provençale à base d'ail et d'huile d'olive.

AMIDON : Glucide emmagasiné dans les graines, les tiges, les racines ou les tubercules. Il gonfle et forme un emploi gélatineux (fécule, amidon).

AMOURETTE : Moelle épinière du boeuf, du veau ou de l'agneau détachée de l'os, utilisée dans certaines garnitures exemple : la bouchée à la reine.

ANETH : Herbe aromatique anisée.

ANGELIQUE : Plante aromatique dont les tiges vertes confites dans le sucre sont utilisées en pâtisserie.

ANGLAISE : Mélange composé d'oeufs, d'huile, d'eau, de sel et de poivre permettant d'enrober de chapelure certains produits avant d'être sautés ou frits.

ANGLAISE : (À l') Cuire un légume à l'eau bouillante salée, à l'exception des pommes de terre dont la cuisson est départ à froid et des légumes secs qui eux seront salés au ¾ de la cuisson.

ANGLAISE : (Crème) Sauce à base d'oeufs, de sucre, de lait vanillé utilisée dans la conception de nombreux desserts.

ANIMELLES : Testicules des animaux de boucherie (taureau, bélier, agneau), appelés aussi « rognons blancs ».

A POINT : Stade de cuisson d'une viande de boeuf grillée, sautée ou rôtie.

APPAREIL : Mélange de divers éléments entrant dans la confection ou la réalisation d'un plat, exemple : appareil à bouchée, à crème prise, etc.

APPRÊT : Ensemble d'une préparation, d'un mets préparé.

ARAIGNÉE : Ecumoire ronde à fil de fer étamé, utilisée pour sortir rapidement des aliments d'un bouillon ou d'un bain d'huile.

ARGENTEUIL : Se dit de mets composés d'asperges, exemple : crème d'asperges, omelette, etc.

AROMATE : Substance répandant une saveur pénétrante, exemple : vanille, café, cannelle, basilic, menthe, coriandre, muscade, ail, oignon, etc.

AROME : Qualité olfactive d'un aliment ou d'une préparation.

ARROW-ROOT : Fécule extraite de rhizomes de plantes des régions tropicales, utilisées pour lier.

ASPIC : Préparation froide gélifiée et moulée, exemple : aspic de saumon, de fruits, etc.

ATRIAUX : Crépinettes en forme de boulettes aplaties.

AU BLEU : Méthode de cuisson particulière de la truite vivante.

BAIN-MARIE :

a) Récipient rempli d'eau chaude (90° +/-) destiné à recevoir des « bains à sauces ».

b) Cuire au bain-marie : Technique de cuisson destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct et brutal de la chaleur, exemple : crèmes prises aux oeufs, mousses de viandes, de poissons, de légumes, les oeufs cocotte et brouillés, la génoise, etc.

BARDE : Mince tranche de lard gras dont on enveloppe les rôtis, la barde empêche la chair de dessécher et nourrit la viande. On utilise beaucoup en charcuterie.

BASSINE : Récipient sphérique appelé aussi cul-de-poule.

BATTE : Instrument en acier, carré et plat, avec une face plate et l'autre à deux pans inclinés, muni d'un manche, servant à aplatir la viande ou les filets de poisson.

BEIGNET : Préparation culinaire consistant à enrober de pâte un aliment cuit ou cru et à le faire frire.

BEURRE : (Clarifié) Beurre fondu duquel on a retiré le petit lait.

BEURRE : (Manie) Mélange à cru de beurre en pommade et de farine, utilisé pour la liaison de certaines préparations.

BEURRE : (Pommade) Beurre travaillé jusqu'à l'obtention d'une pommade.

BILLOT : Bloc de bois massif qui sert à détailler les viandes au couperet.

BISQUE : Coulis de crustacés, que l'on sert comme potage.

BLANC : (À) Cuisson d'un fond de tarte (feuilleté ou brisé) destiné à être garni après cuisson.

BLANC : (Au) Mélange de farine, d'eau froide et de citron, incorporé à une eau de cuisson à l'anglaise évitant que certains produits ne noircissent, exemple tête de veau, salsifis, etc.

BOISETTE : Ustensile en caoutchouc de forme semi-arrondie, utilisé en pâtisserie permettant de réaliser des décors faux-bois.

BORDURE : Éléments divers travaillés, taillés ou façonnés, servant à décorer le bord d'un plat.

BOUQUET GARNI : (B.G.) Élément aromatique composé de queues de persil, thym, laurier, vert de poireaux, fi celés en petit fagot.

BOUQUETIERE :

a) Garniture de légumes composée de carottes, navets, pommes de terre, fonds d'artichauts tournés, haricots verts et choux fl eurs.

b) Nom donné à la taille (tourner) de ces légumes.

BRECHET : Chez les volailles et les oiseaux, os médian du sternum, en forme de « V ».

BRUN : (À)

a) Cuisson particulière des oignons gelots « glacés à brun » qui en fin de cuisson seront légèrement caramélisés.

b) En général cuisson mixte qui permet d'obtenir en fin de cuisson une coloration brune.

BRUNOISE : Légumes taillés en petits dés de 1 à 2 mm de section servant de garniture à certains potages ou pour certaines sauces.

BUISSON : Manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes roses, etc.)

CALOTTE : Récipient évasé en inox, à fond plat.

CANAPES :

a) Tranches de pain de mie plus ou moins épaisses selon la pièce à supporter.

b) Petites pièces utilisées pour les lunchs, composées de fines tranches de pain de mie et garnies à volonté des éléments les plus divers.

CANDISSOIRE : Récipient rectangulaire, muni d'une grille, utilisé pour candir ou pour égoutter des pièces de pâtisserie imbibées.

CANNELURE : Prélèvement de peau de certains légumes ou d'écorce d'agrumes effectué à l'aide d'un cannelureur

CAQUELON : Poêlon en terre cuite.

CARCASSE : Ensemble osseux d'un animal (squelette).

CASSONNADE : Sucre non raffiné.

CERNEAU : Moitié de l'amande d'une noix.

CHABLON : Forme découpée utilisée pour dresser régulièrement divers appareils avant leur cuisson (fours secs).

CHAMPENOISE : Nom donné à divers préparations comportant du céleri, exemple : purée, potage, etc.

CHAPELURE : Pain séché réduit en poudre et tamisé, utilisé pour des préparations panées ou gratinées.

CHAUFFANTE : Eau bouillante salée, servant à remettre en température une préparation.

CHEMINEE : Petite ouverture (trou) dans le couvercle d'un pâtre en croûte, d'une tourte afin de faciliter l'évacuation de la vapeur et permettre après cuisson de verser de la gelée ou de la crème.

CHIFFONNADE : Feuilles de laitue, d'oseille, etc., émincées en lanières (CISELER).

CHINOIS : Passoire conique permettant de filtrer des jus ou sauces.

CHINOIS : (Etamine) Passoire conique munie d'une très fine grille permettant de filtrer jus ou sauce pour en retirer les petits déchets restant en suspension.

CIBOULETTE : Herbes aromatique, à tiges verts, creuses et charnues, appelée aussi «ciboule».

CIVET : Ragoût de gibier à poil (lapin de garenne, lièvre, chevreuil, marcassin), lié en principe avec le sang de l'animal. À l'origine ce plat était parfumé à la cive (ciboule) d'où son nom.

CLAMART : Nom donné à divers apprêts comportant des petits pois, entiers ou en purée.

COMMANDE : (Bon de)

a) En cuisine, fiche extraite d'un carnet sur laquelle les besoins en matière d'oeuvre sont écrits, avant de les transmettre aux fournisseurs.

b) Au service, fiche rédigée par le responsable de restaurant où figurent les plats choisis par les clients.

CONDIMENT : Substance alimentaire utilisée pour relever le goût des aliments et des mets cuisinés.

CONCHAGE : Etape de fabrication du chocolat se déroulant dans une machine appelée «conche». Le conchage est un lent brassage du chocolat, à une température donnée, avec un ajout de beurre de cacao. Il permet d'éliminer l'eau et l'acidité

indésirables, de mûrir les arômes, tout en conférant onctuosité et brillance au produit fini.

CONDE :

a) Nom donné à divers apprêts composés de haricots rouges.

b) Petits gâteaux feuilletés, recouverts de glace royale et d'amandes.

CONFIRE :

a) Conserver au vinaigre, à l'alcool, au sucre, à l'huile, certains légumes ou fruits (cornichons, câpres, fruits confits, cerises, etc.)

b) Cuire et conserver une viande dans sa graisse (confit de porc, de canard, d'oie, etc.)

CONSUMME : Bouillon enrichi, concentré et clarifié.

CONTI : Nom donné à divers apprêts composés de lentilles. Synonyme ESAÛ.

CORAIL : Partie rouge orangé de l'estomac des crustacés ou des coquilles Saint-Jacques.

CORDON : Sauce que l'on dispose régulièrement tout autour d'une pièce.

CORNE : Ustensile plat en matière plastique, permettant de débarrasser une préparation de son récipient (crème, sauce, etc.).

CORNET : Triangle de papier sulfurisé enroulé en cône, servant de réservoir, permettant de décorer des entremets.

CORPS : Elasticité d'une pâte après pétrissage, le corps est lié à la quantité et à la qualité de gluten de la farine utilisée.

COULIS : Purée liquide de légumes, de fruits, de crustacés, exemple : coulis de tomates, de fraises, de bisque de homard, etc.

COUP DE FEU :

a) Préparation ayant subi une exposition trop brutale de la chaleur.

b) Temps consacré au service et plus particulièrement à la période la plus active.

COURONNE :

a) Dressage de viande, côtes ou carré d'agneau en couronne.

b) Dressage en moule à savarin souvent utilisé pour le riz en légumes ou en dessert. (TURBAN)

COURTBOUILLON : Cuisson liquide, aromatisée, dans laquelle on fait cuire les poissons et divers légumes.

COUVERT : (À) Action de cuire avec un couvercle posé sur un récipient de cuisson.

COUVERTURE : Chocolat riche en beurre de cacao, utilisé en pâtisserie et en confiserie.

CRAPAUDINE : (En) Manière spéciale d'accommoder des pigeons, cailles.... Découpés par le dos et aplatis en forme de «crapaud», les volailles sont rôties sur le gril.

CRECY : Nom donné à diverses préparations comportant des carottes, exemple : purée, potage, etc.

CREME : (Fleurette) Crème fraîche liquide, contenant 35% de matière grasse. Utilisée en cuisine comme en pâtisserie, notamment pour réaliser la crème chantilly.

CREPE : Fine galette de pâte de forme ronde cuite dans une poêle ou sur une plaque.

CREPINE : Membrane de l'intestin de porc, utilisée pour envelopper divers apprêts, exemple : crépinettes.

CRIBLE : Tamis.

CROUPION : Dernière vertèbre à laquelle sont rattachées les plumes de la queue des oiseaux.

CROUSTADE : Petites croûtes de formes diverses, réalisées en pâte à foncer, feuilletage ou en pain de mie, servant à recevoir une préparation.

CROUTONS : Pain de mie taillé de formes diverses utilisé en garniture, socles, présentation, etc.

CRU : (À) Exécuter une préparation à partir d'un produit cru.

CUISSON :

a) Action de cuire.

b) Désigne également le liquide dans lequel cuit un aliment.

CUISSON : (En chemise) Cuisson d'un aliment dans son enveloppe naturelle.

DAUBE : Appellation ancienne des viandes cuites en ragoût ou braisé.

DAUBIERE : Récipient de cuisson en terre, en fonte ou en cuivre étamé, utilisé pour les cuissons longues au four (boeuf en daube)

DARIOLE : Petite préparation cuite dans un moule à peine évasé (moule à baba).

DARNE : Tranche épaisse de 2 à 3 centimètres d'un poisson rond.

DECOCTION : Faire bouillir dans de l'eau des éléments aromatiques pour en extraire tous les arômes.

DECOUVERT : (À) Exécuter une cuisson sans couvercle.

DEGRE :

a) (DEGRE BAUME) Ancienne mesure effectuée avec un pèse-sirop ou aréomètre, exemple : sirop à 18°C baumé.

b) (DENSITE) Nouvelle mesure effectuée avec un réfractomètre, exemple : sirop à 1260 : ces mesures servent à évaluer la proportion de sucre dans un liquide.

DENT DE LOUP : Croûton de pain de mie taillé en forme de triangle, toasté servant de décor au bord d'un plat.

DES : Tailler un aliment en cubes.

DESSERT : Ensemble des denrées qui restent non consommées après le service.

DETREMPE : Mélange de farine et d'eau, base de la fabrication d'une pâte feuilletée.

DORURE : Composition à base d'oeufs et d'eau légèrement salés, fouettés, que l'on passe au pinceau à la surface de certaines pâtes, favorisant après cuisson la présentation.

DUBARRY : Nom donné à divers apprêts comportant du chou-fleur.

DUXELLES : Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon ou de l'échalote ciselé et du persil haché (base de nombreuses farces).

EBAUCHOIR : Petit outil servant au modelage de sujets en pâte d'amandes.

EBULLITION : Mouvement d'un liquide à une température voisine de 100°C.

ECONOME : Outil utilisé pour éplucher des légumes ou des fruits.

ECUMOIRE : Ustensile à longue queue composé d'un disque aplati percé de trous, servant à décanter des aliments et à retirer l'écume qui se forme à la surface d'un liquide.

ELEMENTS : Substances alimentaires différentes les unes des autres, qui constituent les mets et les préparations de cuisine et de pâtisserie.

EMINCEUR : Couteau de cuisine servant principalement à émincer.

EMPOIS : Combinaison gluante que forme l'amidon avec l'eau chaude, qui est à la base des liaisons à la farine et à la féculé.

EMULSION : Préparation obtenue en foisonnant deux produits qui ne sont pas miscibles entre eux, exemple : huile et eau.

EMPREINDRE : Réaliser un décor sur un Rhodoïd pour le transférer sur un entremets (décor).

EMULSION : C'est le mélange de substances qui ne sont pas miscibles entre elles, exemple : huile et eau.

ENTONNOIR : Ustensile conique servant à transvaser des liquides.

ENTREMETS : Plat servi entre le rôti et le dessert.

EPICES : Substances aromatiques sèches, exemple : poivre, girofle, muscade, etc.

ESTRAGON : Herbes aromatique, indispensable à la réalisation de la sauce béarnaise.

ERGOT : Petits ongles pointus placés derrière les pattes des oiseaux mâles.

ESSENCE : Liquide obtenu par la distillation de substance végétale, utilisé pour parfumer des préparations.

ETAMINE : Tissu aux mailles fines, utilisé pour passer (filtrer) les jus, sauces, coulis, etc.

ETOUFFEE : (À l') Cuisson se faisant à très court-mouillement, en vase clos.

EXSUDAT : Jus obtenu après une cuisson lente à l'étuvée.

ETUVE : Enceinte chauffante servant à la pousse des pâtes levées ou à permettre la déshydratation des marines.

EXSUDAT : Liquide qui s'échappe d'une viande après cuisson ou lors de sa décongélation.

FARCE : Mélange d'éléments crus ou cuits, hachés, assaisonnés et parfois liés, utilisé pour la confection de quenelles, pâtés, de terrines ou pour garnir certaines viandes.

FAVORITE : Nom donné à divers apprêts comportant des haricots verts.

FERREE : Se dit d'une grillade dont le quadrillage est brûlé ce qui donne un goût amer.

FILET :

a) Partie la plus délicate d'un animal (fi let de boeuf, de volaille, de poisson).

b) Quelques gouttes de citron ou de vinaigre ajoutées dans une préparation.

FLEURONS : Petites pièces de feuilletage de formes diverses, exemple : croissant, poisson, etc. servant de garniture à certains mets.

FLORENTINE : Nom donné à diverses préparations comportant des épinards.

FOND :

a) Bouillon aromatique servant à la confection de sauce.

b) Pâte ou pâtisserie servant à la confection de gâteaux (fond de tarte, génoise, meringue)

FOND BLANC : Bouillon blanc obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau ou de volaille.

FOND BRUN : Bouillon brun obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau, de boeuf, de gibier.

FONDRE :

a) Liquefier par la chaleur un corps gras, le chocolat ou le sucre.

b) Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation. Voir ETUVER.

FONTAINE : Farine disposée en tas dans lequel on creuse le centre permettant de mettre en son milieu les divers ingrédients entrant dans la recette.

FOUR : Enceinte de cuisson pouvant être à chaleur statique, à air pulsé ou à vapeur.

FRENEUSE : Nom donné à diverses préparations comportant des navets, Ex: purée, potage.

FRICASSEE : Cuisson correspondant à un ragoût à blanc.

FRITEUSE : Appareil pourvu d'un panier égouttoir amovible permettant de faire cuire un aliment dans un bain d'huile.

FRITOTS : Petits beignets de produits divers servis salés, exemple : cervelle, poisson, etc.

FRITURE :

a) Bain d'huile d'une friteuse.

b) Poissons entiers cuits en friture, exemple : friture d'éperlans, de goujons, etc.

FUMET :

a) Fond de base de cuisine (fumet de poisson)

b) Arôme qui se dégage d'une préparation culinaire.

FUSIL : Ustensile composé d'un manche et d'une mèche cannelée servant à entretenir le fil de la coutellerie.

GANACHE : Crème de base de la pâtisserie, composée de chocolat, de crème fraîche et/ou de beurre utilisée pour garnir des entremets, fourrer des bonbons, etc.

GARNITURE :

a) AROMATIQUE : Végétaux destinés à renforcer la saveur d'une préparation culinaire, exemple : carottes, oignons, poireaux, bouquet-garni, céleri, ail, etc.

b) APPELLATION : Eléments divers placés autour d'une pièce de viande, de volaille, de poisson, déterminant le nom du mets servi.

GASTRIQUE : Caramel décuît (vinaigre ou jus de citron) entrant dans la composition des sauces aigres-douces.

GASTRONORME : Récipient correspondant aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisine (bac inox, plaque et grille de pâtisserie).

GELATINE : Gelée incolore et inodore présentée sous forme de feuilles transparentes de 2g, fabriquée à partir d'éléments collagènes d'animaux.

GELEE : Eléments gélifiant en poudre blanche ou brune permettant la réalisation d'entrées froides portant le nom d'aspics.

GIGUE : Ou cuissot, cuisse des grosses pièces de gibier.

GLACE : (De viande) Substance sirupeuse obtenue par la réduction d'un fond de base de cuisine.

GLACE : (Royale) Mélange de sucre glace et de blancs d'oeufs servant de décor en pâtisserie.

GODIVEAU : Farce fine de viande et de graisse, avec laquelle on façonne des quenelles.

GONDOLE : Pliage spécifique que donné aux serviettes pour présenter les poissons dans le plat de service.

GOUJONNETTES : Languettes taillées dans des filets de poissons.

GRIL : Plaque de cuisson nervurée utilisée pour la cuisson de viandes et de poissons grillés.

GRAILLONS : Morceaux de gras frits.

GRAINE :

a) Etat d'un sucre cuit insuffi samment graissé qui se cristallise.

b) Etat de blancs d'oeufs trop ou mal battus, qui laissent apparaître une quantité de petits grains.

GRAND-FROID : (Passer au) Congélateur.

GRENADIN : Morceaux de filet de veau coupés en tranches épaisses.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point : Il s'agit d'une méthode d'assurance qualité permettant la maîtrise de la qualité des produits alimentaires. La démarche HACCP consiste à mettre en place des procédures de contrôle afin d'identifier les dangers, de prévenir les risques et de définir les mesures préventives à mettre en place afin de garantir l'hygiène lors de l'élaboration et la distribution des produits destinés à l'alimentation collective et commerciale.

HACHOIR : Ustensile mécanique ou électrique servant à hacher.

HÂTELET : (ou attelet) Brochette métallique surmontée d'un motif et ornée d'aliments décoratifs, utilisée pour décorer des pièces de boucherie, de gibier, de poisson.

HERBES : Plantes aromatiques et fines herbes utilisées en cuisine (persil, menthe, romarin, thym, etc.).

JABOT : Poche formée par le renflement de l'oesophage, que possèdent les oiseaux, et dans laquelle la nourriture séjourne avant de passer dans l'estomac.

JARDINIÈRE : Taillage de légumes (carottes, navets) en bâtonnets de 4 cm de long et de 4 mm de section ; servis en mélange avec haricots verts et petits pois.

JULIENNE : Taillage de carottes, navets, truffes, jambon, poivrons, etc. en fi laments de 3 cm de long et de 1 mm de section.

JUS :

a) Liquide élaboré issu du déglçage d'une cuisson.

b) Le suc qui s'écoule d'une substance alimentaire pressée, exemple : jus d'herbes, jus d'orange ou de citron, jus de viande, etc.

LAMINOIR : Machine permettant d'abaisser une pâte.

LECHEFRITE : Plaque de four servant à récupérer le jus de cuisson des pièces embrochées ou cuites sur grille.

LEGUMERIE : Local réservé au traitement des légumes.

LARDONS : Morceaux de poitrine de porc coupés en bâtonnets plus ou moins gros.

LECHES : Fines bandes de viande, détaillées dans un morceau maigre que l'on retrouve au centre de certaines terrines ou pâtés.

LEVAIN : Pâte obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau, que l'on laisse pousser pour ensemercer le pain dit «au levain».

LEVURE : Champignon qui produit la fermentation par transformation des glucides.

LIAISON : Technique culinaire destinée à donner une certaine consistance à un liquide en employant un produit liant.

LIT : Synonyme de couche ou d'épaisseur d'une préparation sur laquelle on pose un aliment.

MACEDOINE : Taillage de légumes (carottes, navets) en dés de 3 mm de section; servis en mélange avec haricots verts, petits pois.

MAÏZENA : Farine de maïs.

MANCHE : Extrémité de l'os d'une côte, d'une cuisse ou d'une aile de volaille, de l'os d'un gigot qui a été dégagé de sa chair pour recevoir après cuisson une papillote ou un manchon.

MANDOLINE : Ustensile de cuisine «Coupe-légumes» servant à tailler les légumes en tranches ou à les râper, exemple : chips, gaufrettes, paille, etc.

MARIANE : Nom donné à diverses préparations comportant du potiron, exemple : purée, potage, etc.

MARINADE : Liquide condimenté dans lequel on laisse séjourner plus ou moins longtemps soit des viandes, des abats, du gibier, du poisson, des légumes ou des fruits, le but étant d'aromatiser et d'attendrir.

MARINIÈRE : Mode de préparation des coquillages en particulier des moules, que l'on cuit au vin blanc.

MARMELADE : Compote de fruits réduit à l'état de purée.

MARMITE : Récipient de cuisson à bord droit muni d'un couvercle, utilisé pour cuire diverses préparations dans un liquide.

MARMITE : (Petite) On appelle ainsi un potage clair, sorte de pot-au-feu, servant à la fabrication de nombreux potages et soupes.

MARYSE : Spatule en caoutchouc munie d'une manche en bois permettant de corner.

MASSE : Mélange de plusieurs ingrédients, servant de base à la fabrication d'une crème ou d'une pâte.

MATELOTE : Poisson cuit ou poché dans un vin rouge ou blanc, dont la garniture est toujours composée de lardons, champignons escalopés et oignons grelot glacés avec en présentation un crouton frit en forme de coeur pointé de persil.

MATIGNON : Garniture aromatique suée au beurre composée de céleri, de carottes, d'oignons taillés en paysanne, de jambon cru et d'un bouquet garni. Elément d'accompagnement d'appâts braisés ou poêlés.

MEDAILLON : Préparations diverses de forme ronde et légèrement épaisses présentées froides ou chaudes, exemple : foie gras, veau, volaille, langouste, etc.

MESCLUN : Mélange de plusieurs variétés de salades.

MERINGUE : Pâte de pâtisserie composée en général d'un poids de sucre double des blancs montés en neige.

MIGNONNETTE : Poivre en grains noir, concassé.

MIREPOIX : Garniture aromatique composée de carottes et d'oignons taillés en gros dés, s'utilise en ajout dans la cuisson des viandes.

MIX : Mélange de divers ingrédients qui entre dans une composition glacée (glace, crème glacée, etc.)

MIXEUR : Appareil électrique servant à broyer et à mélanger des denrées alimentaires.

MOUSSELINE : (Crème) Pâtissière beurrée utilisée dans la confection de nombreux desserts, exemple : fraisier, paris-brest, etc.

MOUSSELINE : (Sauce) Sauces émulsionnées froides ou chaudes, que l'on complète avec de la crème fouettée, exemple : hollandaise, mayonnaise, etc.

MOUSSELINE :

a) Farce fine de volaille, de poisson, de crustacés... additionnée de crème.

b) tissu à mailles fines utilisé pour filtrer une préparation ou pour enfermer des éléments aromatiques. Voir NOUET.

MUSARD : Nom donné à diverses préparations comportant des flageolets, exemple : purée, potage, etc.

NAGE : Court-bouillon aromatisé dans lequel on cuit crustacés, coquillages ou poissons, qui sont ensuite servis dans leur cuisson.

NAPPAGE : Gelée de fruits (jaunes ou rouges) utilisée pour donner une finition brillante aux tartes aux fruits et à divers entremets.

NAPPE : (À la)

a) Monter en température à 80°C, à feu vif en vannant, une crème anglaise pour arriver à une semi coagulation des jaunes sans les cuire et obtenir ainsi une liaison.

b) Obtenir l'épaississement d'une crème fraîche en la portant à ébullition pour en faire évaporer l'eau.

NOISETTE :

a) On désigne par ce nom, une petite tranche ronde prise dans le fi let, le carré ou le gigot du mouton ou de l'agneau.

b) Fruit du noisetier ou coudrier.

NOISETTE : (Beurre) Se dit d'un beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne une coloration noisette.

NOISETTE : (Pommes) Pommes de terre levées à la cuillère ronde en forme de noisettes, cuites au beurre, légèrement rissolées.

NOUET : Petit carré de tissu (mousseline) dans lequel on enferme en le nouant divers ingrédients destinés à parfumer.

ORIGAN : Plante aromatique appelée aussi marjolaine.

OURA : Trappe permettant d'évacuer la buée d'un four.

PANNEQUET : Petites crêpes garnies de préparations salées ou sucrées, pliées en quatre.

PANADE :

a) Sorte de soupe ou bouillie faite de pain.

b) Appareil à base de farine, de pommes de terre, de pain utilisé pour la confection d'une farce à quenelles.

PANNE : Graisse qui entoure les rognons et le filet de porc, et qui une fois fondue fournit un excellent saindoux.

PANOUFLE : Peau de ventre de l'agneau, du lapin, etc.

PANURE : Mie de pain tamisée.

PAPILLOTE : Petit manchon en papier blanc destiné à être placé à l'extrémité des os après qu'ils aient été manchonnés.

PAPILLOTE : (En) Cuisson d'un aliment fermé hermétiquement dans une feuille de papier.

PARURE :

a) Partie utilisable résultant du parage d'un produit. Voir PARER.

b) En pâtisserie, ce sont des chutes de gâteaux, pâtes, biscuits, etc.

PATON : Morceau de pâte non encore détaillé.

PAUPIETTE : Fine tranche de viande, de poisson, garnie d'une farce, roulée et cuite.

PAYSANNE : Taillage de légumes en petites tranches carrées de 4 mm.

PARMENTIER : Nom donné à diverses préparations comportant de la pomme de terre, exemple : purée, potage, etc.

PEIGNE : (À decor) Ustensile de pâtisserie en métal muni de dents destiné à dessiner des stries.

PELUCHE : (Pluche) Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.

P.M : Pour mémoire.

PERSILLADE : Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché, exemple : tomate provençale.

PERSILLEE : Se dit d'une viande de boeuf qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses à l'intérieur des muscles.

PILON :

a) Sur une volaille, partie mince de la cuisse.

b) Ustensile utilisé pour écraser ou travailler divers ingrédients dans un mortier.

PINCEE : Petite quantité prise entre le pouce et l'index.

PISTOLES : Pastilles de chocolat de couverture.

POELE : Ustensile de cuisine en métal, à longue queue, servant à sauter des aliments.

POELON : Casserole en cuivre à bord haut dont la queue est creuse, servant uniquement à la cuisson du sucre.

POINT :

a) (De fumée) C'est la température à laquelle un corps gras commence à se décomposer, en noircissant et en dégageant une fumée âcre appelée « acroléine ».

b) (De fusion) C'est la température à partir de laquelle un corps gras se liquéfie.

POINTE : Petite quantité de condiment ou d'épice pouvant tenir sur la pointe d'un couteau.

PUITS : Synonyme de FONTAINE.

QUADRILLAGE :

a) Marques que l'on fait à l'aide d'un couteau sur certaines préparations panées pour en favoriser la présentation.

b) Marques effectuées lors de la caramélisation des protéines d'une viande cuite sur un gril à barreaux.

QUICHE : Mot lorrain désignant une tarte salée.

Q. S : L'abréviation Q S signifie « Quantité Suffisante ».

RÂBLE : Morceau allant du bas des côtes jusqu'aux jointures des cuisses du lapin et du lièvre.

RACK : Râtelier utilisé pour le rangement des planches à découper.

RACHEL : Nom donné à diverses préparations comportant des Artichauts, exemple : purée, potage, etc.

RAGOUT : Mode de cuisson mixte, les ragoûts sont des préparations à base de viande, de volaille, ou de poisson, coupés en morceaux réguliers, cuites à brun ou à blanc.

REDUCTION : (Réduire) Concentrer les saveurs d'un liquide en évaporant l'eau par ébullition.

REPERE :

a) Colle faite de farine, d'eau et de blancs d'oeufs, utilisée pour fermer (luter) hermétiquement un récipient.

b) Coller les détails d'un décor de plat.

RHODOÏD : Feuille en plastique semi-rigide et transparente.

ROBE : (Des champs) Se dit de la cuisson des pommes de terre dans leur peau, départ à l'eau froide salée.

ROGNONNADE : Morceau de longe de veau comportant le rognon.

ROGNURE : Chutes de gâteau, de biscuit ou de pâte crue. Voir PARURE.

RONDEAU : Récipient de cuisson rond, à parois verticales peu hautes, muni de deux poignées et d'un couvercle. (Faitout)

ROUELLE :

a) Tranche épaisse de forme ronde taillée dans le cuisseau de porc, de mouton, de dinde ou jarret de veau.

b) Tranches rondes de légumes (oignon, carotte, navet, pommes de terre).

ROULEAU : Ustensile de forme cylindrique, utilisé pour abaisser une pâte.

ROUX : Mélange de matière grasse et de farine en quantité égale, cuit à blanc, blond ou brun, servant de liaison aux sauces de même couleur.

ROYALE : Préparation faite à partir d'oeufs et d'un consommé, aromatisée et colorée par une purée de légumes. Elle est pochée au bain-marie puis détaillée en petits dés ou losanges, servant de garniture à certains potages.

RUBAN : État d'une préparation qui s'écoule lentement et se plie sur elle-même (génoise, pâte à choux, etc.).

RUSSE : Casserole ronde à bord droit et haut, munie d'une queue.

SABAYON : Crème mousseuse, à base de jaunes d'oeufs, de sucre, de vin ou d'alcool, fouettée et chauffée au bain-marie (sauce d'accompagnement ou glaçage de certaines préparations).

SAINDOUX : Graisse de porc fondue.

SALAMANDRE : Appareil de cuisson électrique ou à gaz servant à glacer, gratiner ou caraméliser certaines préparations.

ST GERMAIN : Nom donné à divers apprêts comportant des pois verts, synonyme de Clamart.

SALMIS : Ragoût de gibier, essentiellement bécasse, faisan, perdreau, pigeon, pintade et canard.

SALMIGONDIS : Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.

SALAIISON : Opération qui consiste à immerger des aliments dans du sel ou de la saumure pour les conserver longtemps.

SALPICON : Préparation composée d'éléments coupés en petits dés.

SAPIDE : Préparation goûteuse, (contraire d'insipide).

SAUMURE : Solution de sel marin, souvent additionnée de sucre, de salpêtre et d'aromates

dans laquelle on immerge les aliments destinés à être conservés par salaison.

SELLE : Morceau allant du bas des côtes aux cuisses de certains animaux : agneau, chevreuil, biche, etc.

SIFFLET : Tailler des légumes en les tronçonnant en biseaux.

SILPAT : Toile fabriquée en fibre de soie couverte de silicone. Elle remplace le papier cuisson et supporte de nombreux passages au four.

SIROP : Solution concentrée de sucre dans de l'eau.

SOMMITE : Bourgeons de certains légumes tels que chou-fleur, brocoli, chou-romanesco.

SOT-L'Y-LAISSE : Morceau fort délicat car très fondant, se situant sur la carcasse d'une volaille à la jointure de la cuisse.

SONDE : Appareil servant à déterminer la température à coeur d'un produit.

SPATULE : Ustensile utilisé pour remuer ou étaler une préparation.

SOUBISE : Nom donné à de nombreux apprêts comportant des oignons en purée (sauce, farce, purée, etc.).

SUBRIC : Petite croquette faite d'éléments déjà cuits (viande, foie de volaille ou légume) liée de sauce béchamel, d'oeufs, de farine sautée au beurre, servie en entrée ou en garniture.

SUCS : Substances nutritives, ou jus, obtenues par la cuisson des viandes, qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient où la pièce a été traitée. Ce sont les sucs qui caractérisent les sauces.

SUPRÊME :

a) Blanc de volaille, de gibier ou fi let de poisson fi n. (sole, barbue, etc.).

b) Velouté auquel on ajoute de la crème fraîche.

c) Quartier d'agrumes pelé à vif.

TAILLAGE : Le taillage consiste à calibrer des légumes dans un format que conditionne une recette.

T. P. T : (Tant pour tant) Expression employée en pâtisserie et signifie : Tant d'amandes poudre pour TANT de sucre.

TALMOUSE : Petite tartelette ou chausson feuilleté, garnis de fromage, servis en entrée chaude.

TAMIS : Ustensile composé d'un cercle métallique et d'un grillage plus ou moins fin, servant à éliminer les grumeaux et les impuretés d'un produit.

THERMOMETRE : Instrument destiné à mesurer la température.

TIMBALE : Croustade de pâte (sèche, feuilletée) garnie d'éléments de boucherie ou de fruits de mer en sauce donnant son nom à la timbale, exemple : timbale de ris de veau.

TOAST : Tranche de pain de mie légèrement grillée.

TOASTEUR : Grille-pain.

TOUR : Meuble sur laquelle est disposée un plan de travail en granit pouvant être réfrigéré.

TOURNEDOS : Pièce de boeuf taillée dans le corps du filet préalablement bardé et fi celé.

TOURTIERE : Plaque métallique ronde et épaisse.

TRANCHEUR : Machine à trancher, servant à découper un produit en tranches plus ou moins fines.

TRONCONS : Morceaux réguliers obtenus en taillant un aliment de forme allongée, exemple : tronçons de carottes, de poireaux, de turbot, etc.

TURBAN : Mode de dressage qui présente une préparation en couronne.

UNILATERALE : Cuisson faite sur un seul côté, exemple du poisson.

VENAISON : Terme général désignant une grosse pièce de gibier à poil.

VELOUTE :

a) Fond blanc de veau, de volaille ou de poisson lié avec un roux, servant de base à de nombreuses sauces dérivées.

b) Potage lié, passé à l'étamine, d'un aspect lisse et onctueux.

VERGEOISE : Variété de sucre roux.

VERJUS : Suc acide de raisin utilisé comme ingrédient de sauce.

VERT-CUIT : Se dit du point de cuisson d'un élément servi à peine cuit, exemple : légumes vert-cuits. Le canard au sang est servi vert-cuit.

VERT-PRE :

a) Se dit de viandes grillées garnies de pommes paille et de bouquets de cresson, servies avec un beurre maître d'hôtel.

b) Poisson ou volaille nappés de sauce verte.

ZESTE : Partie colorée de l'écorce des agrumes, que l'on prélève à l'aide d'un zesteur ou d'un économètre.

ZISTE : Partie blanche de l'écorce des agrumes qui se trouve juste sous le zeste et qui est amer, d'un goût désagréable et inutilisable.