

# Lexique des termes culinaires

## De A à Z

Source inconnu

### **Abaisser :**

---

Étaler une pâte à l'épaisseur voulue, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

### **Arroser :**

---

Verser du jus ou du gras sur une préparation pour éviter le dessèchement durant la cuisson.

### **Assaisonner :**

---

Accommoder un mets avec des ingrédients qui en relèvent le goût. (sel, poivre, épices, etc...)

### **Assouplir :**

---

Rendre souple, malléable, sur une matière grasse en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Peut aussi se faire en malaxant avec les doigts.

### **Bain-marie :**

---

Cuisson indirecte d'un aliment délicat dans un récipient lui-même posé dans un autre (casserole) rempli d'eau et maintenu à une température proche de l'ébullition. On utilise un bain-marie dans le but de conserver des aliments ou une sauce au chaud ou faire fondre du chocolat...

### **Battre :**

---

Travailler énergiquement un appareil ou une préparation au fouet

### **Caraméliser :**

---

Brunir de l'oignon sans matière grasse, en le posant directement dans une poêle très chaude.

### **Ciseler :**

---

C'est le fait de tailler finement un bulbe ou une herbe avec l'aide de ciseaux.

### **Crémer :**

---

Travailler un appareil en vue de lui donner la consistance d'une crème.

### **Déglacer :**

---

Dissoudre dans un liquide (eau, vin blanc, fond de veau...) les sucs caramélisés au fond d'un récipient.

### **Dégraisser :**

---

Retirer toute la matière grasse se trouvant au fond de la poêle ou de la casserole.

### **Dés :**

---

Aliments découpés en forme de cubes.

### **Déossoser :**

---

Éliminer les os.

**Écaler :**

---

Enlever la coquille des œufs durs.

**Égoutter :**

---

Éliminer une partie de l'eau imprégnant un aliment, en le plaçant dans un tamis, une passoire ou en utilisant une essoreuse.

**Émincer :**

---

Tailler en tranches plus ou moins grosses.

**Éplucher :**

---

Éliminer la peau d'un aliment.

**Équeuter :**

---

Enlever la queue des fruits préalablement lavés et égouttés.

**Façonner :**

---

Manière de donner à une pâte, à une préparation, une certaine forme, un aspect particulier. (Ex : façonner des petits pains)

**Farcir :**

---

Remplir d'une préparation l'intérieur d'un fruit, d'un légume, d'une viande, d'un poisson.

**Frémir :**

---

Faire bouillir très lentement.

**Gratiner :**

---

Saupoudrer une préparation de gruyère, de parmesan ou de mie de pain, puis l'exposer sous la chaleur du gril afin d'obtenir une coloration dorée et brillante.

**Hacher :**

---

Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique.

**Imbiber :**

---

Mouiller pour faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, lait) dans diverses préparations afin de leur donner du moelleux et un parfum.

**Inciser :**

---

Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson pour en faciliter sa cuisson.

**Incorporer :**

---

Mélanger un aliment avec un autre.

**Infuser :**

---

Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour le parfumer.

**Lisser :**

Rendre lisse et plane la surface d'un aliment à l'aide d'une spatule.

**Lisser :**

---

Se dit d'une crème, d'une sauce que l'on bat énergiquement avec un fouet pour la rendre lisse.

**Mandoline :**

---

Ustensile de cuisine, généralement en inox, servant à tailler les légumes en tranches plus ou moins épaisses.

**Marinade :**

---

Liquide condimenté dans lequel tremperont des viandes, poissons, légumes, fruits, etc.

**Mariner :**

---

Mettre un aliment dans une marinade, dont la composition diffère selon l'aliment à traiter; le but étant d'attendrir et parfumer les chairs.

**Mijoter :**

---

Cuire doucement et régulièrement.

**Monter :**

---

Battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air et d'augmenter ainsi son volume (blancs en neige) ou avec adjonction simultanée d'huile (mayonnaise).

**Napper :**

---

Recouvrir un aliment de sauce ou de crème.

**Paner :**

---

Recouvrir un aliment de panure ou de chapelure après l'avoir passé dans l'anglaise, la moutarde ou le beurre clarifié.

**Réduire :**

---

Concentrer les saveurs d'un aliment en le faisant bouillir.

**Réserver :**

---

En cours de recette, mettre de côté une préparation, un aliment, afin de l'utiliser ultérieurement.

**Revenir :**

---

Faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse.

**Rissoler :**

---

Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies.

**Saisir :**

---

Exposer quelques minutes certaines préparations à feu vif ou à four vif pour cuire ou commencer une cuisson.

**Sauter :**

---

Cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes dans une sauteuse ou dans une poêle avec un peu de matière grasse.

**Suer :**

---

Faire chauffer tout en remuant un aliment dans un corps gras, afin de concentrer les sucs dans la matière grasse.

**Tamiser :**

---

Faire passer une denrée à travers une passoire pour éliminer les grumeaux (farine).

**Tapisser :**

---

Mettre une couche de beurre, de farine ou de papier sulfurisé sur le fond et les parois intérieures d'un moule.

**Tempérer :**

---

Amener à température ambiante une préparation ayant subi une cuisson ou un refroidissement.

**Zeste :**

---

Morceau découpé dans l'écorce odorante d'agrumes.