

LE VOCABULAIRE

Professionnel

1. GENERALITES

Le vocabulaire professionnel correspond à une codification des différentes techniques de base utilisées par les cuisiniers, il permet lorsqu'il est maîtrisé une meilleure compréhension et par conséquent une facilité dans l'exécution des ordres donnés. Certains termes anciens ne sont plus utilisés du fait de l'évolution des produits, techniques et matériels par contre de nouveaux apparaissent et la liste évolue.

A

Abaisser : donner une certaine épaisseur à une pâte, à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

Abats : c'est la partie comestible du 5^{ème} quartier lors de l'abattage des animaux de boucherie (foies, cœurs, ris, rognons)

Abattis : ce sont toutes les parties comestibles des volailles et gibiers à plume qui sont conservées et réutilisées après l'habillage (cou, gésiers, foies)

Abricoter : synonyme de napper ou lustrer, étaler une fine couche de nappage ou de gelée sur une tarte, génoise ou tout autre entremet pour améliorer sa présentation, lui donner un bel aspect brillant et éviter son dessèchement

Affriter ou affranchir : nettoyer les poêles en acier noir en le faisant chauffer avec du gros sel et en frottant puis en l'huilant légèrement pour éviter qu'elles ne collent à la cuisson

Anglaise : mélange d'œufs battus, d'huile et d'assaisonnement avec un peu d'eau utilisé pour paner

Appareil : mélange de différents ingrédients qui entrent dans la composition d'une recette

Arroser : verser sur une viande en cours de cuisson sa graisse ou du beurre fondu pour limiter le dessèchement

Aspic : entrée froide gélifiée et moulée (œufs en gelée)

Assaisonner : relever la saveur des préparations en ajoutant du sel, du poivre et des épices.

B

Bain-marie :

1. Intégré dans le fourneau ou composé avec une plaque à rôtir remplie d'eau, il permet de maintenir au chaud les bains marie et autres récipients.
2. Récipients de forme cylindriques ou gastronormes, en acier inoxydable, munis d'un couvercle, qui sont utilisés pour maintenir au chaud au bain-marie sauces et potages.
3. Technique de cuisson qui consiste à cuire certaines préparations fragiles dans une plaque remplie d'eau.



Barder : recouvrir d'une fine couche de lard (barde) une volaille, un gibier à plumes, une pièce de viande de boucherie pour éviter le dessèchement pendant la cuisson en particulier avec les rôtis...

Beurre manié : mélange simple de beurre en pommade et de farine qui permet de lier des préparations liquides

Beurrer :

1. Enduire de beurre un moule, un cercle, un papier sulfurisé avec un pinceau pour empêcher les aliments d'attacher.
2. Ajouter quelques parcelles de beurre aux préparations chaudes et épaisses pour éviter la formation d'une peau, synonyme de tamponner.

Blanc : mélange de farine et d'eau froide ajouté à de l'eau bouillante citronnée pour maintenir la blancheur de certains aliments (abats blancs, artichauts), la cuisson est recouverte d'une pellicule d'huile et d'un papier sulfurisé.

Blanchir :

1. Précuire des légumes en les plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante et en les rafraîchissant. Pour les pommes de terre et les légumes secs le départ se fait à l'eau froide et pour les épinards la cuisson sera complète.
2. Nettoyer la viande de ses impuretés ou d'un excès de sel en la plongeant dans de l'eau froide et en la portant à ébullition puis en l'égouttant et en la rafraîchissant, la chair est également raffermie par cette technique.
3. Travailler vigoureusement certaines préparations de pâtisserie à base d'œufs et de sucre pour dissoudre celui-ci.

Blondir : faire colorer très légèrement un aliment (oignons, farine).

Bouler : former des boules de pâte dans le creux de la main par un mouvement circulaire sur un plan de travail fariné.

Bouquet garni : queues de persil, branches de thym et feuilles de laurier ficelés éventuellement complétés de vert de poireau ou de céleri-branche, il est utilisé en complément de la garniture aromatique pour parfumer les préparations en cuisson.

Brunoise : mélange de légumes taillés en petits cubes réguliers utilisé comme garniture aromatique ou comme garniture d'accompagnement.

Buisson : manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes).

C

Canneler : pratiquer de petites incisions à l'aide d'un cannelureur sur les fruits et légumes pour améliorer la présentation.

Caraméliser : enduire les parois d'un moule de caramel ou synonyme de pincer les sucs d'une viande pour déglacer.

Carcasse : ossature des animaux (squelette).

Chapelure : pain séché éventuellement torréfié, pilé et tamisé. Cette technique peut également être utilisée pour d'autres produits de la viennoiserie (brioche, pain d'épices).

Châtrer : technique qui consiste à arracher le boyau des écrevisses avant cuisson

Chaufroiter : napper une viande ou un poisson d'une sauce chaud-froid.

Chemiser : recouvrir les parois d'un moule ou d'un cercle de gelée, de glace, de jambon, de pain de mie, de biscuits.

Chiffonnade : laitue ou oseille émincée en fines lanières, elle peut ensuite être suée au beurre, elle est utilisée comme garniture des potages ou comme élément de présentation.

Chiqueter : pratiquer de petites entailles sur la bordure d'abaisses de feuilletage ou de pâte brisée à l'aide du dos d'un couteau d'office, cette technique facilite la soudure et améliore la présentation.

Ciseler :

1. Faire de légères incisions sur la peau des gros poissons ou sur des filets afin de faciliter la cuisson et limiter la rétractation des chairs.
2. Emincer en fines lanières (chiffonnade).
3. Hacher finement oignons et échalotes.

Citronner : frotter la surface des fruits et légumes après les avoir épluchés pour éviter leur oxydation (noircissement).

Clarifier :

1. Rendre clair un consommé ou une gelée à l'aide de blancs d'œufs.
2. Séparer les blancs des jaunes
3. Faire fondre doucement du beurre pour séparer les matières lactiques non grasses.
4. Même technique que précédemment mais pour les graisses de porc ou de volaille.

Clouter :

1. Piquer des clous de girofle dans un oignon.
2. Piquer à la surface des viandes de boucherie, des poissons et volailles des bâtonnets de jambon, langue écarlate, truffe, anchois.

Coller : modifier la consistance de préparations en ajoutant de la gelée ou de la gélatine, elles vont se solidifier en refroidissant (sauces chaud-froid, bavarois).

Compoter : cuire doucement et longuement des oignons ou des poivrons pour les réduire à un stade proche d'une purée

Concasser : hacher grossièrement (persil, tomates, arêtes)

Confire :

1. Cuire longuement des viandes de porc ou de volailles dans leurs graisses clarifiées, cette technique de cuisson est également une technique de conservation
2. Cuire longuement et doucement des fruits dans un sirop concentré.
3. Conserver dans de l'huile.

Contiser : inciser la peau d'une volaille, d'un gibier ou d'un poisson pour glisser une fine tranche de truffe.

Cordée : état d'une pâte ou d'une purée devenue élastique.

Cordon : filet de sauce réparti autour d'une pièce.

Corner : nettoyer les bords d'une calotte à l'aide d'une corne ou d'une Maryse.

Corser : relever la saveur d'un plat soit par addition d'assaisonnement, d'éléments sapides (glaces de viandes ou de poissons), soit par réduction.

Coucher : façonner de la pâte à choux ou de la meringue sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche à douille.

Couronne : dresser en forme de couronne à l'aide d'un moule à savarin par exemple (le terme turban est également utilisé).

Crémer :

1. Ajouter de la crème.
2. Mélanger vigoureusement du beurre en pommade et du sucre

Crever : blanchir du riz pour faire éclater les grains (riz au lait)

Croustades : bouchées de formes diverses réalisées en feuilletage (rognures)

Cuisson : liquide dans lequel va cuire un aliment

D

Darne : tranche de gros poisson rond (2 à 3 cm d'épaisseur)...

Décanter :

1. Pour le beurre clarifié, séparer les matières lactiques non grasses (petit lait) du beurre
2. Séparer les morceaux de viande ou de volaille de leur cuisson avant de la passer au chinois.

Décercler : retirer le cercle en fin de cuisson (utilisé également pour les entremets froids).

Décortiquer : retirer la carapace des crustacés.

Décuire : arrêter la cuisson d'un sucre cuit en ajoutant de l'eau.

Déglacer : dissoudre les sucs de cuisson déposés au fond du récipient de cuisson en ajoutant un liquide (eau, vin, alcool, fond).

Dégorger :

1. Débarrasser certains aliments (abats, arêtes...) de leurs impuretés en les laissant dans une bassine d'eau froide courante.
2. Éliminer l'eau de végétation de certains légumes en les saupoudrant de gros sel (concombres, tomates, choux)

Dégraissier :

1. Retirer à l'aide d'une petite louche la graisse qui remonte à la surface des cuissons.
2. Dégraissier une viande lors de l'habillage.

Déhousser : retirer la housse des gésiers de volailles.

Dénerver : retirer les parties nerveuses, les aponévroses ou les tendons des volailles.

Dénoyauter : retirer les noyaux.

Denteler : découper le pourtour d'une abaisse de feuilletage pour former une rosace ou une tarte marguerite.

Dépouiller :

1. Retirer la peau qui se forme à la surface des sauces et potages.
2. Arracher la peau des gibiers et poissons.

Dérober : éliminer la peau des fèves.

Désosser : éliminer les os.

Dessécher : travailler une pâte à choux ou une purée sur le feu pour éliminer un maximum d'eau.

Détendre : ajouter de l'eau, du lait ou un fond de même nature à une sauce ou à un potage pour le fluidifier.

Détrempe : mélange de farine, d'eau et de sel, point de départ de la pâte feuilletée.

Dorer : enduire des préparations de pâtisserie d'un mélange à base d'œufs pour obtenir de la coloration à la cuisson.

Dresser : disposer harmonieusement les mets sur des plats de service ou assiettes.

Duxelles : préparation à base de champignons hachés, étuvés avec oignons ou échalotes ciselés, utilisée directement comme farce ou en complément.

E

Ebarber :

- a) Eliminer les nageoires des poissons lors de l'habillage.
- b) Parer les œufs pochés.

Ecailler : éliminer les écailles des poissons (utilisé également pour les pattes de volailles).

Ecaler : éliminer la coquille des œufs durs ou mollets.

Ecorcher : arracher à vif la peau des anguilles.

Ecosser : retirer la graine des cosses (petits pois).

Ecumer : éliminer à l'aide d'une écumoire l'écume qui remonte en surface des préparations.

Effilander : retirer les fils des légumes filandreux (céleri-branche, côtes de bettes...).

Effiler :

1. Retirer les fils des haricots verts.
2. Emincer finement les pistaches et amandes.

Egermer : retirer le germe de l'ail.

Egoutter : éliminer l'eau en transvasant les préparations dans une passoire.

Egrapper : retirer les grains de raisins ou de fruits rouges de leurs grappes.

Egrener : séparer les grains de riz ou de semoule à l'aide d'une fourchette.

Emincer : tailler en fines tranches.

Enrober : enduire un aliment d'une préparation (pâte à frire, chocolat, caramel).

Eplucher : retirer les peaux et écorces non comestibles des aliments.

Escaloper : tailler en tranches transversales les légumes et filets de poissons.

Etuver : cuire doucement un aliment dans son eau avec un peu de beurre et à couvert.

Evider : retirer l'intérieur de fruits et légumes.

Exprimer : extraire le jus d'un aliment en le pressant.

F

Farce : préparation de base composée d'aliments hachés plus ou moins fins, assaisonnés, liés utilisée pour toutes les préparations de charcuteries, les quenelles, les légumes farcis...

Festonner : décorer la bordure d'un plat de service à l'aide de citrons historiés, de concombres cannelés, d'éléments décoratifs en gelée, de pomme Duchesse.

Filet :

1. Partie charnue noble des viandes de boucherie, volailles et poissons.
2. Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre.
- 3.

Fileter : lever les filets de poisson à l'aide d'un couteau adapté.

Flamber :

1. Passer rapidement à la flamme les volailles ou les gibiers à plume pour éliminer les duvets.
2. Ajouter un alcool à une préparation chaude et l'enflammer pour éliminer l'alcool et ne conserver que l'arôme.

Flanquer : disposer autour d'une pièce principale sur un plat de service les éléments d'une petite garniture.

Fleurer : saupoudrer de farine un plan de travail.

Fleurons : petits feuilletés décoratifs en forme de croissant.

Foisonner : fouetter énergiquement une préparation pour lui incorporer un maximum d'air et la faire gonfler (crème Chantilly).

Foncer : garnir un cercle à tarte ou un moule de cuisson avec une pâte, garnir le fonds d'une braisière avec une garniture aromatique.

Fondre : cuire doucement à couvert avec un peu de beurre, synonyme d'étuver.

Fontaine : puits formé dans la farine.

Fouler : presser une préparation dans un chinois avec une petite louche pour en extraire un maximum.

Fraiser : écraser une pâte avec la paume de la main pour la rendre plus homogène.

Frapper : refroidir très rapidement une préparation.

Frémir : faire bouillir à petite ébullition.

Frيره : cuire dans un bain de friture.

Fumet :

1. Arôme dégagé par une préparation...
2. Fond de cuisine à base de poisson ou de gibier...

G

Gastrique : caramel blond au sucre et au vinaigre à la base des sauces aigres-douces.

Glacer :

1. Arroser une pièce de viande de boucherie ou une volaille poêlée ou braisée avec son fond de cuisson puis la passer sous la salamandre pour lui donner un bel aspect brillant.
2. Faire colorer sous la salamandre des préparations de poissons en sauce, montées au beurre ou avec une sauce Hollandaise ou un sabayon.
3. Cuire des petits légumes à court mouillement à couvert avec beurre, sel et sucre pour leurs donner après évaporation un bel aspect brillant.

4. Saupoudrer une pâtisserie de sucre glace ou lustrer avec un sirop puis caraméliser à la salamandre.
5. Ou gommer, lustrer à la sortie du four avec un sirop bouillant.
6. Recouvrir avec du fondant.
7. Enrober les fruits de sucre cuit au grand cassé.
8. Conserver le poisson dans de la glace.

Grainé : formation de petits grains lors de la cristallisation du sucre ou lorsque les œufs sont mal battus

Graisser :

1. Enduire une plaque à pâtisserie de graisse
2. Ajouter de l'acide tartrique, de la crème de tartre ou du jus de citron à un sirop pour éviter la cristallisation

Gratiner : saupoudrer une préparation avec du fromage râpé puis passer sous la salamandre pour obtenir une croûte blonde.

Griller : cuire un aliment directement sur une surface métallique chauffée au gaz, à l'électricité, au bois ou charbon de bois.

H

Habiller : préparer à cuire les viandes, volailles et poissons.

Hacher : couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un hachoir électrique.

Hâtelet : tige métallique argentées et ouvragée, support d'éléments de décoration.

Historier : réaliser un décor sur des fruits ou légumes à l'aide d'un couteau d'office ou d'un cannelureur.

I

Inciser : faire des incisions à la surface d'un filet de poisson pour faciliter sa cuisson et éviter la rétractation.

J

Julienne : fins bâtonnets de légumes ou champignons ou zestes d'agrumes.

L

Larder : insérer des bâtonnets de lard à l'intérieur d'une pièce de viande à l'aide d'une lardoire

Lier : donner de la consistance à une préparation liquide en lui incorporant un élément de liaison (roux ou jaunes d'œufs par exemple)

Limoner : éliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes, nerveuses ou la peau de certains abats (cervelles, amourettes)

Lisser :

1. Battre énergiquement une préparation à l'aide d'un fouet ou d'une spatule pour la rendre bien lisse et bien homogène...
2. Masquer un entremet avec une crème puis égaliser soigneusement à l'aide d'une spatule métallique...

Lit : synonyme de socle ou de couche lors du dressage d'un plat...

Lustrer : recouvrir une préparation de gelée, beurre clarifié ou nappage à l'aide d'un pinceau pour lui donner un bel aspect brillant...

M

Macérer : faire tremper des fruits ou des zestes dans de l'alcool pour les parfumer.

Manchonner : dégager la chair qui recouvre certains os pour améliorer la présentation (côtes, pilons, ailes).

Marbrer : effectuer un décor au cornet sur un glaçage au fondant ou sur un coulis ou un chocolat chaud pour imiter l'aspect du marbre.

Mariner : mettre à tremper un aliment dans une préparation liquide et aromatisée pour l'attendrir, le parfumer et le conserver.

Marquer : démarrer la cuisson.

Masquer : recouvrir uniformément de sauce, crème, gelée.

Masser : sirop qui cristallise (voir graisser).

Matignon : garniture aromatique composée de carottes, oignons, céleri, jambon cru et complétée d'un bouquet garni, elle est taillée en fine paysanne, suée au beurre puis déglacée au vin blanc ou au madère.

Meringuer :

1. Ajouter du sucre dans des blancs d'œufs en neige puis serrer rapidement avec le fouet pour éviter qu'ils ne grainent.
2. Masquer une tarte ou un entremet avec de la meringue puis colorer à la salamandre.

Mignonnette : poivre en grain écrasé ou synonyme de noisettes.

Mijoter : cuire doucement et régulièrement.

Mirepoix : garniture aromatique de base composés de carottes, oignons, céleri-branche, poireaux, poitrine de porc et complétée d'un bouquet garni, de gousses d'ail, de tomates, elle est taillée en dés plus ou moins gros et réguliers.

Mix : appareil de base lors de la préparation de glaces et sorbets.

Monder : retirer la peau de certains fruits et légumes en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante puis en les rafraîchissant.

Monter : battre une préparation énergiquement pour lui incorporer un maximum d'air et la faire monter (œufs en neige...), en lui ajoutant éventuellement de l'huile (sauce mayonnaise).

Mortifier : temps de repos des viandes de boucherie, gibiers et volailles nécessaire à leur attendrissement, dans un endroit réfrigéré et ventilé (voir rassir, maturer, mûrir).

Mouiller : ajouter un liquide à une préparation en cuisson.

N

Nacrer : faire revenir quelques instants du riz dans de la matière grasse jusqu'à ce qu'il devienne translucide (couleur nacre)

Napper : recouvrir une préparation de sauce ou de crème

P

Paner : passer un aliment dans de la chapelure après l'avoir traité dans une anglaise.

Papillote : petits manchons en papier glacé blanc placés sur les os manchonnés mais également technique de cuisson dans du papier aluminium ou sulfurisé fermé hermétiquement.

Partir : synonyme de marquer.

Parures : déchets générés par l'habillage.

Passer : transvaser dans une passoire, un tamis ou un chinois pour égoutter ou éliminer certaines parties non consommables.

Pâton : morceau de pâte de base avant utilisation.

Persillade : ail et persil hachés, éventuellement complétés par de la chapelure.

Persillée : infiltrations fines de gras dans les muscles de viandes de boucherie, signe de qualité.

Piler : réduire en purée ou en fines miettes à l'aide d'un pilon et d'un mortier.

Pincer :

1. Faire caraméliser les sucs au fond d'un récipient de cuisson avant le déglacage.
2. Décorer le pourtour d'une tarte ou d'une tourte à l'aide d'une pince à tarte.

Piquer :

1. Clouter à l'aide d'une aiguille à piquer des petits bâtonnets de truffes, jambon.
2. Faire des petits trous dans les abaisses de pâtes pour éviter qu'elles ne gonflent pendant la cuisson.

Pluches : sommités de tiges telles que le persil, le cerfeuil, le cresson.

Pocher : cuire un aliment en le plongeant dans un liquide.

Poêler : cuire une pièce de viande de boucherie, une volaille ou un gibier dans un récipient fermé hermétiquement (cocotte) avec une garniture aromatique et éventuellement un mouillement concentré.

Pointe : petite quantité d'assaisonnement mesurée à la pointe du couteau.

Pousser : laisser prendre du volume à une pâte levée lors de la fermentation (synonyme de pointer).

Puits : synonyme de fontaine.

Puncher : imbiber un biscuit, une génoise ou une base d'entremet à l'aide d'un sirop détendu avec du rhum pour lui donner du moelleux

Q

Quadriller :

1. Marquer les aliments sur le grill pour former un quadrillage.
2. Marquer un quadrillage à l'aide du dos d'un couteau sur des préparations panées pour améliorer la présentation.
3. Former un quadrillage sur une tarte à l'aide de bandelettes de pâtes.

R

Rabattre : synonyme de rompre, travailler une pâte qui a levé pour chasser le gaz carbonique

Raffermer : donner de la consistance à un aliment en le refroidissant

Rafrâchir : refroidir rapidement un aliment pour arrêter la cuisson

Raidir : marquer en cuisson une viande sans coloration

Rassir : voir mortifier

Rayer : décorer une pâte feuilletée avant cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau

Réduire : concentrer une préparation en faisant évaporer un maximum de liquide

Relâcher : se dit d'une préparation qui redevient liquide

Relever : rehausser la saveur des aliments à l'aide d'assaisonnements, condiments

Remonter : homogénéiser ou émulsionner de nouveau une sauce retombée

Repère : pâte à base de farine, eau, sel et blancs d'œufs utilisée pour fermer hermétiquement des cuissons en cocottes, coller des éléments de décor sur un plat, protéger de grosses pièces lors d'une cuisson au four.

Revenir : voir rissoler

Rissoler :

- a) Colorer vivement en faisant sauter un aliment dans de la matière grasse
- b) Sauter des pommes de terre dans de la matière grasse après blanchiment

Rognures : chutes de pâte feuilletée qui sont réutilisées pour fabriquer des amuses-bouches, des fleurons

Rompre : voir rabattre.

Rôtir : cuire un aliment au four ou à la broche dans une rôtissoire.

Rouelles : tranches épaisses de viandes de boucherie ou rondelles d'oignons.

Roux : mélange de farine et de matières grasses en quantités égales, cuit plus ou moins longtemps suivant la couleur désirée, utilisé comme élément de liaison.

Ruban : consistance d'une pâte qui a été fouettée longuement et qui forme un ruban lorsqu'on la soulève.



S

Saigner : enfoncer la pointe d'un couteau dans la carapace d'un crustacé pour éliminer l'eau.

Saisir : démarrer vivement une cuisson.

Salpicon : différents aliments taillés en petits dés et liés avec une sauce ou macérés dans un alcool ou une liqueur lorsqu'il s'agit de fruits.

Sangler : congeler un Mix dans une sorbetière (synonyme de turbiner).

Sauter : cuire rapidement de petites pièces (viandes, poissons, légumes ou fruits) dans une poêle ou un sautoir avec un peu de matière grasse.

Serrer : améliorer la consistance d'une préparation fouettée en prolongeant le battage en fin de montage par un mouvement circulaire rapide.

Singer : saupoudrer de farine un sauté en sauce ou un ragoût pour le lier.

Suer : éliminant l'eau de végétation des légumes en les faisant chauffer avec un peu de matières grasse sans coloration.

Suprême : blanc de volaille ou escalope de filet de gros poisson.

T

Tailler : découper au couteau.

Tamiser : passer une denrée dans un tamis.

Tamponner : synonyme de beurre en surface.

Tapisser : synonyme de chemiser.

Timbale : récipient en pâte de base destiné à recevoir une garniture en sauce.

Tomber : réduire jusqu'à consistance sirupeuse (synonyme parfois de suer).

Tourer : donner les tours aux feuilletages.

Tourner :

- a) Donner une forme particulière aux légumes pour améliorer la présentation.
- b) Se dit d'une préparation qui retombe, se dissocie, fermente.

Travailler : mélanger vigoureusement une pâte ou un appareil à l'aide d'une spatule, un fouet ou au batteur.

Tremper : réhydrater les légumes secs, synonyme également de puncher.

Tronçonner :

- a) Tailler certains légumes en cylindres allongés.
- b) Découper certains poissons selon des techniques qui leurs sont propres.

Trousser :

- a) Maintenir les membres d'une volaille sans brider...
- b) Retourner et piquer les pinces de certains crustacés pour améliorer la présentation...

Turbiner : voir sangler

V

Vanner : remuer régulièrement une sauce ou une crème pour faciliter le refroidissement et éviter la formation d'une peau

Venaison : terme qui désigne les grosses pièces de gibier

Vert-cuit : degré de cuisson du canard au sang

Videler : replier et rouler le pourtour d'une pâte à la fois pour maintenir la garniture mais également pour améliorer la présentation

Voiler : recouvrir les pièces de pâtisserie d'un voile de sucre filé

Z

Zeste : tranche d'écorce des agrumes

