



GLOSARIO

Gastronómico



GLOSARIO

Gastronómico

ABRILLANTAR

(Apricotear) Esparcir con la ayuda de un pincel una capa de damascos o gelatina de frutas.

El apricotear tiene tres objetivos:

- Dar brillo al final de la preparación.
- Agregar sabor.
- Aislar la preparación del contacto con el aire (oxidación).

APAGAR

Bajar la temperatura a una cocción por medio de un líquido.

ÁSPIC

Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que generalmente se prepara en moldes con adición de gelatina sin sabor. También se da este nombre a un plato de fiambres con gelatina.

BOUILLON

Caldo más o menos concentrado obtenido por cocción en agua de carne o huesos con mirepoix u aromáticos.

CARCASA

Conjuntos de piezas duras y resistentes de un pescado o ave.

CLARIFICAR

Separar y extraer las impurezas de un líquido. El proceso consta de calentar lentamente el líquido más claras para que estén absorban las partículas indeseadas en el líquido. También se denomina así el proceso de calentar lentamente mantequilla con el fin de removeré sólidos lácticos.

ABATE

Golpeador de carne, de material inoxidable con mango de madera.

Al dente: Expresión italiana para describir vegetales o pastas cocidas que aún ofrecen una ligera resistencia al ser mascadas.

AROMÁTICOS

Hierbas aromáticas que se emplean para mejorar o aumentar el sabor.

BARDAR

Envolver con una lonja de tocino, cubriendo grandes piezas de carne o aves para evitar que se sequen durante la cocción.

BRIDAR

Amarrar, atar aves, carnes o pescados con el fin de darles una forma o conservarla durante el proceso se cocción para facilitar el trinchado.

CHINO O CHINOISE

Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio.

CONFIT

Método de cocción de carne normalmente pato, ganso o cerdo lentamente en su propia grasa conservándolos en ella.

GLOSARIO

Gastronómico

CURAR

Técnica de preservar comida tratándola con sal humo, ácidos, bacterias.

DESGRASAR

Retirar el exceso de materia grasa de una preparación y recuperar los jugos caramelizados por medio de un líquido (vino, licor o agua).

DUXELLE

Clásica mezcla de champiñones chalotas cortadas, y cocidos en mantequilla hasta parcialmente.

FILTRA

Colar, pasar por cedazo o tamiz.

GENERAR

Restituir la temperatura de consumo a los alimentos o comidas preparadas con anticipación y conservadas en el refrigerador o congelador, sin modificar su aspecto o sabor.

LIGAR

Dar mayor consistencia a una preparación.

MACERAR

Poner un alimento en una mezcla líquida, usualmente alcohol, mas sustancias aromáticas para darles un gusto. Ej: frutas en alcohol, azúcar, etc.

DECANTAR

Dejar en reposo líquido para precipitar las impurezas que estén en suspensión.

DECANTAR

Dejar en reposo líquido para precipitar las impurezas que estén en suspensión.

FARINES

Para los alimentos por harina antes de dar cocción.

GARNITURA

Conjuntos de ingredientes que determinan el nombre de una preparación.

QUENELLA

Ovalos formados con 2 cucharas utilizando una mezcla suave como mousse, helado, etc.

MACEDONIA

Mezcla de frutas frescas cortadas en cuadrados o émincés.

MACHACAR

Picar en forma grosera sin llegar a moler.

GLOSARIO

Gastronómico

MANTEQUILLA CLARIFICADA

Mantequilla derretida y decantada. La caseína, el agua y los residuos de la leche son retirados. es amos de los ingredientes básicas de la preparación.

MARMOLADO

Glaseado de fondant sobre le cual uno raya con un pequeño cuchillo trazos paralelos luego de haber hecho una malla con la ayuda de una manga. Batido que no se pretende incorporar en forma totalmente homogénea.

MEZCLAR

Juntar. unir o incorporar dos composiciones de la misma naturaleza. pero de gusto y colores diferentes.

MOJAR

Añadir a un recipiente el líquido necesario para cubrir una preparación. Se dice cuando uno agrega agua. leche o claras de huevos a una preparaciones.

MONDAR

Retirar la piel de las almendras, duraznos tomates Juego de haberles dado un hervor y enfriado.

NAPAR

Cubrir completamente con una preparación semilíquida. fría o caliente, una comida o postre. Para napar uno utiliza una cuchara y con un movimiento preciso de la mano se recubren las comidas. Fj: napar de salsa de chocolate, pure de frambuesas o salsas.

MARINAR

Frotar o sumergir durante un tiempo prolongado algún producto en un líquido aliñado con especias. aceite, etc.. para aromatizarlo. conservarlo o ablandarlo.

MASA

Mezcla relativamente espesa y compacta diversas sustancias.

MISE EN PLACE

Es el conjunto de trabajos preparatorios necesarios para el buen desarrollo del servicio. En esencial para asegurar un trabajo metódico y rápido y es el elemento determinante para organización.

MOLER

Triturar para reducir en polvo o masa.

MONTAR

Disponer correctamente una pieza sobre un plato queques sobre una fuente. Colocar detalles de masa directamente sobre una placa. Con la ayuda de una manga especial darle la forma deseada a ciertos queques sobre una placa. También se le llama a la técnica de incorporar aire a una crema con la ayuda de un batidor.

PAN RALLADO

Pan seco, molido. pasado por colador.

GLOSARIO

Gastronómico

PASTEURIZAR

Consiste en lograr una cierta temperatura de una mezcla para una buena conservación:

PASTEURIZACIÓN BASE

600c a 650c durante 30 minutos.

PASTEURIZACIÓN ALTA

800c a 850c durante 3 minutos. Estas alzas de temperaturas deben ser seguidas de enfriamiento a 60c en forma inmediata y rápida.

PESAR

Acción preparatoria a una fabricación que se realiza con la ayuda de una balanza.

PINCHAR

Hacer pequeños hoyos en una masa de hojas, o en el fondo de una tarta para impedir que se infle o que se encoja. Se utiliza un cuchillo, un tenedor o un rodillo especial.

QUICHE

Tarta salada de masa brisé, rellena y ligada con un royal.

REDUCIR

Disminuir la cantidad de un líquido por medio de la evaporación.

PEGAR

Ensamblar elementos con un glaseado real, caramelo, chocolate.

PELAR

Preparar frutas y verduras para su utilización sacando todo lo que no sea comestible.

PICAR

Tallar y marcar con un cuchillo el contorno de una masa de hojas antes de su cocción con el fin de lograr un desarrollo más regular.

PRALINÉ

Almendras o avellanas empapadas de azúcar caramelizadas, posteriormente molidas.

RAYAR

Hacer un decorado con la punta de un cuchillo sobre una masa, luego de haberla dorado. La película exterior debe ser cortada. Ej.: florone

RELAJAR

Conseguir un estado de reposo físico en la masa donde esta se dilata con la ayuda de las manos luego se deja libre sobre una superficie con el fin de que se contraiga lo necesario para tomar dimensión final.

GLOSARIO

Gastronómico

RELLENAR

Introducir una preparación en otra preparaciones

REPULGAR

Formar una masa con la ayuda de los dedos una especie de borde, replegando la masa sobre misma.

ROCIAR

Vaciar en forma de lluvia sobre una preparación un almíbar o un alcohol. Fj.: rociar los borrachitos, los savarines, los biscochos.

ROYAL

Mezcla de huevos, leche y/o crema usados para ligar.

SELLAR

Acción rápida en la cual un alimento se cocina en materia grasa muy caliente con el fin de formar una costra en su exterior.

SUDAR

Cocción lenta que se aplica a ciertos alimentos a fin de que exudan su jugo y fibrosidad. Ej: Cebollas.

TEÑIR

Aplicar una tintura sobre: frutas y legumbres, pasta de almendras, postres, azúcar soplada, etc.

REMOJAR

Embeber con un líquido. Envolver bombones con cobertura, fondant, caramelo.

REVESTIR

Aplicar al interior y en las paredes de un molde una capa de masa, mantequilla y harina, papel galleta, etc. Y luego llenar ese espacio interior con alguna otra preparación. Al desmoldarlo se obtiene una preparación interna recubierta de una camisa

ROSTIZAR

Cocer en el horno.

RUBANS

Estado físico resultante de la unión de yemas y azúcar batidas lo suficientemente como para que estas caigan como una cinta que se pliega sobre la misma.

SOBRANTES

Se le dice a los desechos, recortes de masa o de postre.

TAMIZAR

Acción de utilizar un tamiz con el fin de sacarles los grumos a un producto. Hj. Harina, azúcar en polvo, sal, puré de frutas.

TIMBAL

Vaso metálico, molde de cocina cilíndrica o su contenido.

GLOSARIO

Gastronómico

TORNEAR

Almendras avellanas empapadas de caramelizadas, posteriormente molidas.

TRINCHAR

Cortar la carne en fijas tajadas.

VAHO

Vapor producido por la cocción de un horno.

TRABAJAR

Remover una preparación con la mano. batidor. espátula o máquina.

UPERIZAR

Procedimiento de esterilización de la leche llevándola a 1500c durante una fracción de segundos. UIT.

ZESTE

Cáscara o piel de cítricos obtenida raspando cortando la colorida piel exterior de cítricos. tale como el limón, la naranja. la toronja y la lima. Puede utilizarse fresca. seca, caramelizada encurtida en sal.

