

TERMES CULINAIRES.

Abaisse	Morceau de pâte (brisée, sablée etc....) amincie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
Abaisser	Action d'étaler une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir
Abats	Parties comestibles des animaux de boucherie : cœur, cervelle, foie, tête, pied, rognon, amourettes. Les foies gras de canard et d'oie ne rentrent pas dans la catégorie "abats"
Abattis	Ailerons, cous, cœurs, foies, gésiers, pattes, de volailles ou de gibiers à plumes
Abricoter	Etendre du nappage (sirop épais, coulis...) à l'aide d'un pinceau sur les fruits d'une tarte par exemple pour la rendre brillante
Aciduler	Rendre une sauce plus acide, plus aigre en rajoutant un jus de citron ou du vinaigre
Adoucir	Contraire d'aciduler, il s'agit de l'action d'atténuer l'acidité ou l'amertume d'une recette en ajoutant de l'eau, de la crème, du sucre ou du lait
Affranchir	Chauffer fortement un élément gras dans un récipient pour l'empêcher de coller
Aiguillette	Fines tranches de filet de volaille
Airelles	Petits fruits rouges très aigres et acides qui accompagnent souvent le gibier
A la nappe	Mode de cuisson très lent d'une préparation à base d'œuf, le plus souvent au bain-marie
A l'anglaise	Cuisson à l'anglaise : cuisson de légumes à l'eau bouillante salée
A l'anglaise	Poisson pané dans la farine, l'œuf battu et la chapelure
Alcooliser	Ajouter de l'alcool à une préparation
A manqué	Moule à gâteau rond aux bords hauts
Anglaise	Mélange d'œufs battus, de sel et poivre, éventuellement d'un peu d'eau, d'un filet d'huile, servant à paner des aliments
Appareil	Mélange des différents ingrédients constituant la base d'une recette
Apprêter	Préparer un ingrédient en vue de sa cuisson : éplucher, parer, assaisonner, ficeler...
Araser	Couper à ras les racines, feuilles ou fans des légumes
Aromates	Epices et plantes aromatiques qui parfument les plats
Aromatiser	Introduire dans une préparation des épices et plantes aromatiques pour la parfumer
Arroser	Verser sur un rôti, une volaille ou un plat, du jus, une sauce, ou du gras durant la cuisson
A sec	Se dit d'une cuisson sans ajout de matière grasse au démarrage. Lardons ou sucre pour réaliser un caramel par exemple
Aspic	Préparation salée ou sucrée froide dans laquelle on a ajouté de la gélatine pour gélifier l'ensemble
Attiéké	Couscous de manioc très prisé dans toute l'Afrique et en Europe
Au ruban	Préparation montée au fouet et qui est "au ruban" lorsque l'appareil s'écoule comme un ruban
Amourettes	Moelle épinière des animaux de boucherie cuisinée dans un bouillon (bœuf, veau, mouton) et revenue ensuite avec ail et persil (amourettes s'écrit toujours au pluriel)
Assaisonner	Ajuster le goût d'un mets en lui ajoutant du sel, du poivre, des épices...
Bain marie	Cuisson délicate d'un aliment dans une casserole posée dans une autre casserole plus grande remplie d'eau bouillante et mise à feu doux. On utilise le bain-marie pour faire fondre du chocolat, réaliser des sauces à base d'œuf (hollandaise, sabayon) ou pour maintenir au chaud une sauce qui craint d'être réchauffée
Barder	Entourer d'une tranche fine de lard une viande, une volaille, un rôti...

TERMES CULINAIRES.

Bavaroise	Entremet froid à base de crème anglaise ou de purée de fruits additionnée de gélatine et de crème fouettée
Battre	Travailler énergiquement au fouet une préparation (ou appareil)
Béatilles	Ragoût d'abats et d'abattis avec champignons, lié avec une sauce et utilisé pour la garniture des bouchées à la Reine ou de tourtes. Béatilles s'écrit toujours au pluriel
Béchamel	Sauce constituée à base de farine et de lait entier. Son nom aurait pour origine celui du Marquis de Béchamel, célèbre gourmet à la cour de Louis XIV
Beurre clarifié	Beurre fondu puis décanté auquel l'on retire le petit lait et la caséine. Cette opération permet d'utiliser du beurre à plus haute température sans le faire brûler en cuisson. (Voir clarifier°)
Beurre Maître d'Hôtel	Beurre mou malaxé avec persil haché, jus de citron, sel et poivre. On peut en faire un boudin, le filmer, mettre au congélateur et prélever des tranches en fonction des besoins
Beurre meunière	Beurre noisette auquel on ajoute du jus de citron
Beurre manié	Beurre pommade, mélangé à de la farine en quantité égale. Sert pour les liaisons de sauces
Beurre noisette	C'est un beurre mis à cuire dans une poêle. Dès l'ébullition le beurre prend une couleur noisette. A utiliser aussitôt
Beurre pommade	C'est un beurre mis à température ambiante, il devient mou et peut être travaillé en pommade
Beurrer	Enduire de beurre le fond et les parois d'un plat à four, d'un moule ou d'une plaque pour faciliter l'adhérence et le démoulage du plat
Blanc	Technique de cuisson (préparation): Mélange de farine et d'eau froide ajouté ensuite à de l'eau bouillante citronnée et chinoiser, c'est à dire passer la préparation au chinois. Sert à la cuisson des fonds d'artichauts, de certains légumes et des abats pour conserver leur aspect blanc et éviter l'oxydation
Blanc° voir c	Cuisson à blanc. Se dit d'une pâte à tarte, salée ou sucrée que l'on cuit avant ajout de l'appareil
Blanchir	Plonger quelques minutes des légumes dans une eau bouillante salée dans le but de les cuisiner ensuite ou de les congeler
Blanchir	Travailler au fouet des œufs avec du sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux
Blanchir	Travailler du beurre ramolli avec du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Blondir	Faire revenir très légèrement un aliment jusqu'à obtention d'une couleur blonde. (Oignon, échalote, farine, légume...)
Botteler	Lier, assembler en bottes
Boucaner	Méthode de cuisson utilisée dans les Antilles. Une viande ou un poisson « boucané » est préparé dans une saumure ou marinade et ensuite cuite dans la fumée de bois à l'étouffée
Bouillir	Porter un liquide à ébullition et l'y maintenir afin de cuire les aliments qui y sont plongés
Bouillon	Eau de cuisson des légumes ou de viande imprégnée de leurs sucs pouvant être consommée telle quelle ou pouvant servir de base à la confection d'une sauce

TERMES CULINAIRES.

Bouquet garni	Thym, laurier, céleri branche, vert de poireau et toutes plantes aromatiques selon goût, ficelés pour parfumer un plat
Braiser	Cuisson lente d'un légume dans de la matière grasse, à couvert et sans ajout d'eau
Bréchet	Os médian en forme d'Y du sternum des volailles et des oiseaux
Brider	Ficeler une volaille avant la cuisson. Fermer une volaille farcie à l'aide d'une aiguille et d'un fil de cuisine
Brunoise	Légumes coupés en petits dés de 1 à 2 mm
Buisson	Manière de dresser les crevettes en forme de pyramide
Canneler	Pratiquer des incisions à l'aide d'un cannelure ou d'un zesteur, tout autour des citrons et d'autres agrumes pour la décoration
Canneleur	Outil servant à prélever les zestes d'agrumes (zesteur)
Caraméliser	Enrober un ingrédient salé ou sucré de caramel
Caraméliser	Enduire l'intérieur d'un moule d'une couche de caramel
Caraméliser	Faire revenir un légume ou une viande dans de la matière grasse et ajouter en fin de cuisson un peu de sucre pour caraméliser (oignons, endives, viandes...)
Carcasse	Squelette d'un animal. Les carcasses de volailles servent à réaliser les "fonds de volaille" ou les "bouillons de volaille"
Cardinaliser	Faire rougir des crustacés
Cassolette	Petit récipient en porcelaine, en fonte ou en cuivre
Cassonade	Sucre roux cristallisé de couleur brune extrait du jus de la canne à sucre.
Caviar de vanille	Graine contenue à l'intérieur de la gousse de vanille
Cerner	Inciser le pourtour d'une pomme ou la peau d'un marron pour faciliter cuisson et épluchage
Chapelure	Pain séché puis mixé. Sert à la réalisation des panures
Châtrer	Eliminer le boyau central des crevettes, des langoustines... (filament noir situé sur le dos des crustacés, qui s'enlève par une incision et qui évite une certaine amertume).
Châtrer	Châtrer les écrevisses : La queue de l'écrevisse est composée de 3 "écailles" Il suffit de prendre entre les doigts celle du milieu, de tourner vers la droite tout en tirant afin d'enlever le boyau qui risque d'apporter de l'amertume lors de la cuisson. Cela doit se faire avant cuisson et donc lorsque les écrevisses sont encore vivantes...
Chaufroiter	Napper une pièce de viande ou de poisson avec une sauce chaud-froid
Cheminée	Bande de papier beurré ou aluminium appliquée dans l'orifice d'une pâte pour évacuer la vapeur pendant la cuisson
Chemiser	Mettre une couche de beurre, de farine ou un papier sulfurisé ou un film alimentaire sur le fond et les parois intérieures d'un moule. Mais aussi des bardes de lard ou une crépine pour confectionner une terrine ou encore des biscuits à la cuillère pour réaliser une charlotte...
Chiffonnade	Légumes ou salades détaillés en fines lanières
Chinois	Passoire très fine
Chinoiser	Filtrer un liquide en le passant au travers d'un chinois
Ciseler	Mode de découpe de l'oignon, de l'échalotte...en petits morceaux
Citronner	Frotter la surface de certains fruits et légumes de citron dans le but d'éviter l'oxydation. Bananes, pommes, avocats, cœurs d'artichaud...

TERMES CULINAIRES.

Civet	Ragoût lié avec le sang de l'animal. A l'origine on ajoutait de la civette (ciboulette) d'où son nom
Clarifier	Action de rendre limpide un bouillon en ôtant à la surface le dépôt de gras et/ou les impuretés. Procéder lorsque le bouillon est froid.
Clarifier°	Procédé permettant de séparer le beurre de son petit lait. Pour cela, faire chauffer à feu doux ou au micro-ondes le beurre, laisser reposer. Le petit lait va se déposer au fond du récipient. Il suffit alors de récupérer le beurre en surface. Le beurre clarifié ne brûle pas à la cuisson et permet de réaliser des sauces "délicates" comme la hollandaise par exemple
Clarifier	Action de séparer le jaune du blanc d'un œuf
Clouter	Piquer un oignon de clous de girofle. L'idéal est de laisser la peau de l'oignon qui apportera beaucoup de couleur au plat.
Compoter	Cuire longuement et à feu doux des légumes ou des fruits afin de les transformer en compote
Concasser	Terme utilisé le plus souvent pour les tomates. Il faut pour cela épépiner et peler la tomate (la monder) et la découper en petits cubes
Confire	Cuire longtemps et conserver un aliment dans sa propre graisse (porc, oie, canard)
Confire	Conserver diverses préparations de fruits ou de légumes dans huile, alcool, vinaigre, sucre
Confire	Cuire longuement à feu doux et dans un sirop des fruits entiers dans le but de les confire
Contiser	Inciser délicatement la peau d'une volaille ou d'un poisson pour y glisser des lamelles de truffe
Corail	Partie rouge-orangée de l'estomac des crustacés et des coquilles st Jacques
Cordon	Sauce disposée tout autour d'un plat
Corne	Petit rectangle en plastique souple servant à racler le fond des récipients lors du transvasement dans un autre plat
Concasser	Piler ou écraser grossièrement
Corail	Partie rouge-orangée se trouvant à l'intérieur d'un homard, d'une langouste ou d'une coquille Saint-Jacques
Corser	Augmenter la saveur d'un plat par addition d'épices ou par réduction du jus de cuisson
Court-bouillon	Fond de cuisson pour les poissons et crustacés auquel on ajoute de l'eau, du vinaigre, du citron et du vin blanc
Coulis	Sauce épaisse provenant du mixage de fruits ou de légumes cuits ou crus
Couverture	Chocolat de couverture :
Crème chiboust	En hommage au nom du pâtissier qui créa le St Honoré qui en comporte, crème pâtissière allégée grâce à des blancs en neige
Crème fleurette	Crème fraîche liquide à 35% de matières grasses. Elle est idéale pour confectionner la chantilly
Crémer	Rajouter de la crème à une préparation, un potage, une sauce OU ramollir à l'aide d'un fouet du beurre en le chauffant légèrement pour obtenir un beurre lisse et brillant
Crépine	Membrane grasseuse entourant les viscères du cochon, en forme de filet. Elle est utilisée en cuisine pour maintenir une préparation (pâté, crépinette, paupiettes) et apporter du moelleux à la cuisson
Cromesquis	Petites boules de viande, de poisson ou de crustacés qui sont ensuite enrobés

TERMES CULINAIRES.

Croque au sel	Façon de déguster des légumes crus que l'on trempe dans le sel (radis, tomates) et que l'on accompagne souvent de pain beurré
Croustade	Croûte formée de pâte feuilletée ou brisée pouvant contenir plusieurs aliments
Cuisson à blanc°	Cuisson d'un fond de tarte sans garniture. On ajoute sur le fond de tarte un papier sulfurisé et/ou des haricots blancs secs, pour éviter à la pâte de gonfler à la cuisson
Cuire à la goutte d'eau	Cuire jusqu'à l'apparition d'une substance blanchâtre qui perle sur la chair
Cuire en sauce	Cuire avec un assaisonnement plus ou moins liquide servant à accompagner ou cuisiner des plats chauds ou froids
Cul de poule	Récipient le plus souvent en inox, en forme de saladier dont le fond est rond. Il est utilisé pour la confection de toutes les préparations en cuisine et en pâtisserie
Darne	Tranche épaisse coupée transversalement dans un gros poisson (colin, saumon, thon)
Daube	Méthode qui consiste à cuire certaines viandes à très petit feu et à l'étouffée
Débrider	Enlever, après cuisson, les ficelles qui maintiennent une volaille
Décanner	Retirer les morceaux de viande d'une sauce et les réserver dans un autre récipient
Décanner	Décanner un beurre clarifié c'est enlever le petit lait. (Voir clarifier°)
Décanner	Décanner un vin :
Décoction	Extrait des sucs d'une substance mise dans un liquide en ébullition
Décortiquer	Enlever la carapace des crustacés
Découenner	Supprimer la couenne du jambon blanc, cru, ou la couenne des poitrines salées ou fumées
Décuire	Ajouter de l'eau froide à un sucre en cuisson ou une confiture pour abaisser le degré de cuisson
Dégazer	Après la première pousse d'une pâte à pain ou à brioche, en chasser le gaz carbonique qui l'a fait gonfler
Déglacer	Ajouter aux sucs caramélisés au fond d'un récipient, un liquide (vin, eau, fond de volaille ou de veau...)
Dégorger	Saler un légume a cru pour lui faire rendre son eau de végétation (exemple le concombre)
Dégorger	Action de laisser tremper une viande dans de l'eau salée ou vinaigrée pour en extraire les impuretés (la langue de bœuf par exemple et certains abats ou coquillages)
Dégraissier	Eliminer l'excédent de gras d'un morceau de viande
Dégraissier	Eliminer à l'aide d'une cuillère la graisse qui s'est formée à la surface d'un bouillon, d'une sauce...
Dégraissier	Retirer la matière grasse au fond d'une poêle ou d'une cocotte qui a servi à faire revenir un aliment, une viande, avant de continuer la cuisson
Dénerver	Enlever les parties nerveuses d'une viande ou d'un foie gras frais
Dénoyauter	Oter le noyau (cerises, prunes, olives...)
Dépecer	Séparer, à l'aide d'un couteau, les différents morceaux d'une grosse pièce de boucherie
Dépouiller	Arracher la peau des lapins, lièvres, anguilles, soles...
Dépouiller	Ecumer/dégraissier
Dés	Découpe de fruits ou légumes en petits carrés
Dessaler	Éliminer le sel d'un aliment par trempage en eau froide
Dessécher	Travailler une pâte sur le feu jusqu'à évaporation de l'eau (pâte à chou par exemple)

TERMES CULINAIRES.

Détendre	Rendre plus fluide une préparation en lui ajoutant un liquide
Détremper	Mélanger de la farine avec du beurre, des œufs ou du liquide
Développer	Pâte contenant de la levure que l'on met à "pousser" à température ambiante. Elle va se développer et augmenter de volume
Dorer	Faire revenir une viande ou un légume jusqu'à une coloration dorée
Dorure	Mélange de jaune d'œuf et d'eau, appliqué au pinceau sur une pâte avant cuisson pour apporter une jolie couleur à la préparation
Dresser	Disposer harmonieusement un plat sur les assiettes de service
Duxelle	Découpe très fine des champignons de Paris, revenus au beurre avec échalotes hachées
Ebarber	Éliminer les nageoires des poissons. Retirer les barbes des moules
Ebouillanter	Plonger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante
Ecailler	Éliminer les écailles des poissons
Ecaler	Enlever la coquille des œufs durs
Echauder	Tremper un aliment dans de l'eau bouillante pour en retirer facilement la peau
Ecosser	Enlever les cosses de certains légumes pour n'en conserver que les graines (petits pois...)
Ecumer	Retirer en surface l'écume d'un sirop, d'une confiture, d'une sauce, d'un bouillon à l'aide d'une écumoire
Effeuille	Défaire la chair cuite d'un poisson ou d'une volaille, entre les doigts Oter les feuilles d'une plante aromatique
Effiler	Détailler les amandes et les fruits secs en fines lamelles
Egoutter	Éliminer l'eau d'un aliment en le versant dans une passoire, un chinois ou une essoreuse (salade)
Egrener	Détacher les grains d'une grappe, d'un épi
Embrocher	Enfiler sur une broche à cuire une grosse viande ou volaille
Emietter	Réduire en miettes du pain, des biscuits, du thon...
Emincer	Tailler en tranches plus ou moins grosses (oignon, échalotte...)
Emonder	Retirer la peau. Se dit des amandes, des tomates...
Empois	Transformation de l'amidon lorsqu'il entre en contact avec un liquide chaud
Emporte pièce	Forme en métal ou en plastique servant à découper les pâtes. Il peut être uni ou cannelé
Emulsionner	Mélanger intimement une matière grasse (beurre, huile, sauce) avec un jaune d'œuf, de la moutarde ou un ingrédient qui va lier la préparation
Enfourner	Mettre dans un four, au préalable chauffé à bonne température, un plat prêt à cuire
Enrober	Recouvrir uniformément un aliment d'une sauce ou d'un nappage
Eplucher	Éliminer la peau d'un aliment
Equeuter	Enlever la queue des fruits après les avoir lavés et égouttés
Escaloper	Trancher de façon transversale une viande, un légume
Estouffade	Préparation cuite à l'étouffée pour certaines viandes à cuisson longue et pour des légumes parfumés d'un liquide
Etamine	Morceau d'étoffe très fine à travers laquelle on passe certaines sauces ou purées pour les rendre homogènes.
Etuver	Placer dans une étuve des pâtes levées en vue d'une fermentation
Etuver	Cuire doucement à l'étouffée certaines préparations

TERMES CULINAIRES.

Evider	Oter la partie centrale de certains fruits (pommes, poires...)
Eviscérer	Vider l'intérieur d'une volaille, d'un gibier ou d'un poisson pour lui retirer les viscères
Façonner	Action de donner une forme à une pâte, une préparation. Exemple : façonner des petits pains
Faisander	Suspendre un gibier dans un endroit frais, pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il prenne une odeur très corsée. Se fait de moins en moins
Farce	Préparation à base d'aliments hachés (viandes, légumes), assaisonnés et parfois liés avec un œuf qui sert à garnir l'intérieur d'une volaille, d'un rôti ou pour confectionner un pâté
Farcir	Remplir d'une farce l'intérieur d'un fruit, d'un légume, d'une viande ou d'un poisson
Fariner	Enduire de farine une viande ou un poisson avant sa cuisson
Filet	Se dit de quelques gouttes de citron, de vinaigre, d'huile. Tout liquide apporté en petite quantité
Filet	Partie la plus délicate d'un animal. (Filet de sole, de bœuf, de volaille)
Fileter	Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau à lame flexible (couteau dont le nom est "filet de sole")
Filmer	Recouvrir un plat ou un aliment d'un film alimentaire dans le but de le protéger et avant de le placer au réfrigérateur
Flamber	Arroser une préparation d'un alcool chauffé et l'enflammer.
Flamber	Passer rapidement sous une flamme, une pièce de volaille ou un gibier pour éliminer les duvets
Fleurer	Saupoudrer de farine un plan de travail ou une abaisse pour éviter qu'elle ne colle
Fleurons	Petits motifs en forme de croissants, réalisés en pâte feuilletée pour décorer les plats
Foisonner	Augmenter le volume d'une crème en la fouettant
Foncer	Garnir un moule à tarte d'une abaisse de pâte
Fonds	Bouillon très concentré servant de base à de nombreuses sauces
Fondre	Liquéfier par la chaleur certains ingrédients comme le beurre ou le chocolat OU cuire un aliment à couvert dans un corps gras et dans son eau de végétation
Fontaine	Puit que l'on réalise avec de la farine dans le but d'ajouter au centre tous les ingrédients nécessaires à la recette
Fouler	Passer une préparation semi-liquide au chinois. Presser fortement à l'aide d'un pilon pour en extraire le maximum de sucs
Fouetter	Remuer une crème, un appareil ou un ingrédient avec un fouet
Fourrer	Remplir, farcir
Fraser	Malaxer une pâte, à plat et à la main, afin de la rendre homogène et souple
Frapper	Faire rafraîchir une boisson en la mettant au réfrigérateur ou dans la glace
Frémir	Liquide sur le point d'entrer en ébullition, sa surface est légèrement agitée mais ne bouillonne pas. Le frémissement est le stade précédant l'ébullition
Frire	Technique de cuisson qui consiste à immerger un aliment dans un bain d'huile
Frotter d'ail ou ailler	Passer fortement de l'ail pelé sur un récipient, sur des croûtons...
Fumer	Sécher de la viande ou du poisson à la fumée pour lui donner un goût particulier

TERMES CULINAIRES.

Fumet	Jus préparé avec têtes et arêtes de poissons, mouillé avec du vin blanc et accompagné de dés de carottes, ail, oignon, épices. Le jus filtré (fumet) sert de base à de nombreuses sauces accompagnant le poisson
Ganache	Préparation à base de chocolat de beurre et/ou de crème
Garniture	Éléments divers placés autour d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson...pour l'agrémenter
Gavotte	Appelée aussi pailleté feuilletise ou éclat d'or : crêpes dentelles bretonne cuite et brisée qui reste croustillante dans les bases d'entremets ou de bonbons au chocolat.
Gelée	Jus clarifié obtenu à partir de fruits, de viande ou de poisson et qui, grâce à la façon dont il a été traité, se solidifie en refroidissant
Gélifier	Transformer un liquide en gel en lui ajoutant de la gélatine en feuille ou en poudre
Gastrique	Se dit d'une préparation à base de sucre, vinaigre blanc, cuits jusqu'à obtention d'un caramel blond. C'est la base des sauces aigres-douces
Gigue	Cuissot de grosses pièces de gibier
Glace de viande	Fonds non lié réduit au maximum par évaporation
Glacer	Napper un dessert de glaçage au chocolat
Glacer	Cuire des aliments avec de l'eau et du beurre. A blanc, sans coloration et à brun, avec coloration. A la fin de la cuisson, le liquide doit être complètement évaporé et le légume est enrobé et bien brillant. Cette cuisson s'adapte bien aux jeunes carottes, navets et petits oignons
Glacer	Colorer la surface d'une viande cuite au four en l'arrosant avec son jus de cuisson
Glacer	Colorer à la salamandre (gril) la surface d'une sauce ou d'une crème
Goujonnette	Languettes taillées en biais dans des filets de sole
Graisser	Enduire un moule, une plaque ou un plat de beurre ou d'huile à l'aide d'un pinceau
Gratiner	Saupoudrer une préparation de fromage, ou de chapelure puis l'exposer sous le gril afin de dorer la surface
Griller	Exposer un aliment (viande, volaille, poisson, légume) directement sous le gril du four
Griller	Griller du pain dans le grille-pain ou sous le gril du four
Grumeaux	Petites boules qui se forment dans une sauce mal mélangée
Habiller	Ebarber, écailler, vider et laver un poisson
Habiller	Flamber, parer, vider, brider une volaille ou un gibier à plumes
Hacher	Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique
Historier	Signifie décorer. En cuisine ce terme se rapporte souvent à la découpe du citron ou d'un agrume ou encore d'une tomate en "dents de loup"
Humecter	Asperger une préparation d'eau afin d'éviter qu'elle se dessèche ou pour faciliter la formation d'une croûte perlée
Imbiber	Mouiller pour faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, lait...) dans diverses préparations afin d'apporter du moelleux et de parfumer (exemple : mouiller une génoise de rhum)
Inciser	Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson ou sur la partie grasse d'un magret de canard pour en faciliter la cuisson
Incorporer	Ajouter un ingrédient dans une préparation (un appareil)
Infuser	Mettre une substance aromatique dans de l'eau bouillante pour la parfumer

TERMES CULINAIRES.

Jardinière	Légumes taillés en bâtonnets cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits pois
Jabot	Poche formée par le renflement de l'œsophage des oiseaux et dans laquelle la nourriture séjourne avant de passer dans l'estomac. Appelé également "gave"
Julienne	Légumes coupés en filaments.
Jus	Extrait liquide qui sort d'un ingrédient, soit frais comme le jus de fruit, soit en cours de cuisson comme le jus de viande
Laminer	Allonger une pâte à l'aide d'un laminoir afin d'obtenir une épaisseur voulue
Laminoir	Appareil pour abaisser une pâte
Larder	Enfoncer à l'aide d'une lardoire des lanières de lard dans un morceau de viande
Lardons	Morceaux de lard taillés en petits bâtonnets
Levain	Boule de pâte à pain contenant de la levure fraîche et mise à "développer" introduite ensuite à la pâte à pain pour l'ensemencer et confectionner un pain au levain ou une pâte à tarte "levée"
Lever	Enlever délicatement les filets d'une volaille ou d'un poisson à l'aide d'un couteau
Liaison	Opération destinée à donner de la consistance à un liquide par ajout de farine, de crème, d'œuf...
Lier	Action d'épaissir une sauce par ajout de crème, œuf, maïzena, roux...
Limoner	Éliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelles, ris de veau ou d'agneau...)
Lisser	Étaler la surface d'un entremet ou d'une crème à l'aide d'une spatule
Lisser	Battre énergiquement au fouet une sauce ou une crème afin de la rendre lisse
Lustrer	Appliquer au pinceau du beurre clarifié, de la gelée ou un nappage à la surface d'un plat pour le rendre brillant
Luter	Souder le couvercle d'une cocotte avec une bande de pâte "morte" (farine+ eau) dans le but de la rendre hermétique pour une cuisson sans évaporation. Ce procédé est surtout utilisé pour cuisiner le Bœckeofe alsacien qui demande plusieurs heures de cuisson
Lyophilisé	Aliment déshydraté à très basse température, sous vide d'air
Macaronner	Faire retomber la masse, en mélangeant l'appareil à la corne, à la Maryse ou à la feuille de haut en bas pour obtenir une consistance au ruban.
Macédoine	Mélange de légumes ou de fruits coupés en morceaux servi froid ou chaud
Macérer	Consiste à faire tremper un aliment dans un liquide (alcool, huile, jus de citron, vin...) plus ou moins longtemps afin de le parfumer ou de le conserver
Maïzena	Farine de maïs utilisée à la place d'une farine de blé pour épaissir une sauce
Malaxer	Travailler une substance afin de la ramollir. Mélanger plusieurs substances en vue d'une préparation
Manchonner	Découvrir les os en dégageant la chair d'une pièce de viande (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volaille) pour en obtenir une meilleure présentation
Mandoline	Ustensile de cuisine servant à tailler les légumes en tranches
Manier	Mélanger à la main une quantité équivalente de beurre et de farine
Marinade	Liquide additionné d'arômes dans lequel viande ou poisson va tremper quelques heures
Mariner	Tremper un aliment dans une marinade dans le but de le parfumer
Marquer	Démarrer la cuisson d'un aliment en le faisant dorer sur toutes les faces. Généralement avant de le placer au four pour terminer la cuisson

TERMES CULINAIRES.

Masquer	Recouvrir uniformément un aliment (entremet, fond de plat), de crème de sauce ou de gelée
Massé	Se dit d'un sirop de sucre qui a cristallisé
Matelote	Ragoût de poissons cuisinés au vin rouge
Médailлон	Préparation de forme ronde présentée froide ou chaude (ex : foie gras, veau, volaille...)
Meringuer	Recouvrir un entremets ou une tarte avec de la meringue et le colorer au four
Mesclun	Mélange de plusieurs variétés de salades
Migaine	Mélange d'œufs et de crème que l'on dépose sur les quiches et les tartes
Mijoter	Cuire lentement, à petit feu, un aliment dans son jus ou dans une sauce
Mignonnette	Poivre concassé
Mirepoix	Légumes taillés en dés de 1 à 2 cm
Mitonner	Élaborer minutieusement une préparation
Monder	Action de peler un fruit ou un légume. Terme utilisé le plus souvent pour les tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante, les rafraîchir à l'eau froide et les peler facilement
Monter au beurre	Ajouter des petits cubes de beurre froid à une sauce
Mortifier	Laisser reposer une viande après son abattage au froid en vue de l'attendrir ou faisander
Mouiller	Ajouter un liquide dans une préparation
Nacrer	Action de rendre translucide le riz cru enrobé dans l'huile ou le beurre dans la cuisson du riz pilaf
Nappage	Gelée à base de fruits (abricots, fruits rouges) utilisée pour donner une finition brillante aux tartes aux fruits, babas
Napper	Recouvrir une préparation de sauce ou de crème
Panad	Pâte de base servant à la fabrication de la pâte à choux. Elle est composée essentiellement d'eau, de beurre et de farine
Paner	Recouvrir un aliment de panure après l'avoir passé dans une "anglaise" (œuf battu, salé, poivré et allongé éventuellement d'eau)
Panure	Mie de pain sec broyée
Papillote	Envelopper d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé une préparation en vue de la cuire au four
Parer	Supprimer les parties non comestibles ou non présentables d'un aliment. Parer une volaille, une viande, un poisson...
Parures	Déchets ou parties nuisant à la présentation
Pasteuriser	Procédé créé par Louis Pasteur et qui consiste à faire chauffer un liquide jusqu'à 70°/90° puis le refroidir brusquement pour détruire certains microbes.
Pâton	Morceau de pâte à pain non détaillée
Peler à vif	Peler un agrume en supprimant l'écorce et la partie blanchâtre pour ne laisser que le fruit "à vif"
Persillade	Mélange d'huile, de vinaigre (sel et poivre) et de persil haché finement, qui rentre dans la composition d'une vinaigrette
Persillade	Persil finement haché
Persillée	Viande qui comporte des infiltrations graisseuses qui apportent beaucoup de moelleux à la cuisson

TERMES CULINAIRES.

Pétrir	Mélanger manuellement ou mécaniquement plusieurs ingrédients pour préparer une pâte
Piler	Broyer, réduire en poudre à l'aide d'un pilon. (Amandes, noisettes, noix...)
Pilon	Manche en bois ou en porcelaine qui permet de piler, broyer ou réduire en pommade des plantes aromatiques (basilic...) dans un mortier
Pilon	Partie inférieure de la cuisse des volailles
Pincer	Faire caraméliser les sucs d'un aliment dans le fond de son récipient de cuisson OU denteler le tour d'une pâtisserie avec une pince spéciale ou avec les doigts
Piquer	Faire une multitude de petits trous sur une abaisse de pâte à l'aide d'une fourchette afin que celle-ci ne gonfle pas à la cuisson
Pistoles	Pastilles de chocolat de couverture.
Plonger	Immerger un aliment dans un liquide
Pluches	Feuilles à l'extrémité des tiges de certaines plantes aromatiques (cerfeuil, persil...)
Pocher	Cuire un aliment dans une eau ou un liquide dont la température est inférieure à celle de l'ébullition
Poêler	Cuire un aliment à couvert avec un corps gras et une garniture aromatique
Pointe	Petite quantité d'un condiment. " une pointe de couteau"
Pousser	Action de faire gonfler et développer une pâte qui contient de la levure
Praliné	Fourrage de sucre, d'amandes ou de noisettes, enrobé de chocolat au lait
Profiterole	Petit chou dressé à la poche, cuit au four et farci de crème sucrée ou salée
Puit	Synonyme de fontaine, ce terme est souvent utilisé lorsque l'on creuse un trou au centre d'un tas de farine pour y ajouter des ingrédients mais aussi, par les enfants, lorsqu'ils creusent un trou au centre de la purée afin d'y déposer de la sauce...
Pulpe	Chair d'un fruit ou d'un légume
Puncher	Mouiller, imbiber un biscuit ou une génoise avec un sirop alcoolisé
Purée	Préparation culinaire à base de légumes, cuits ou crus et écrasés
Quadriller	Marquer à l'aide d'un couteau certaines préparations pour améliorer la présentation
Quadriller	Marquer une viande sur les barreaux d'un gril afin d'obtenir un quadrillage
Râble	Partie allant du bas des côtes jusqu'aux jointures des cuisses des lièvres et des lapins
Rafraîchir	Refroidir un aliment à l'eau courante ou dans un récipient d'eau glacée. Le plus souvent un légume vert pour lui conserver sa couleur
Raidir	Faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres
Rectifier	Corriger l'assaisonnement et la liaison d'une préparation
Réduire	Concentrer les saveurs d'une sauce ou d'un jus en laissant cuire à découvert longuement
Relever	Rehausser la saveur d'un plat par ajout d'épices
Remonter	Emulsionner une sauce dont les éléments se sont dissociés, à l'aide d'un batteur par exemple
Reposer	Passer au froid une pâte pour mieux la travailler
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	Faire revenir un aliment dans une matière grasse en le colorant
Robe des champs	Cuisson des pommes de terre dans leur peau. Départ à l'eau froide salée

TERMES CULINAIRES.

Rondeau	Récipient de cuisson rond, à parois verticales peu hautes et muni d'un couvercle
Rôtir	Cuire une viande dans un four ou à la broche
Rouelles	Tranches rondes taillées dans l'oignon
Rouelles	Tranches épaisses ou grosses rondelles
Roux blanc	Mélange de farine et beurre à proportions égales et mouillé d'eau ou de bouillon sans coloration
Roux	Mélange de farine et beurre à feu doux. Dès coloration, ajout d'eau ou de bouillon
Russe	Casserole ronde à bords droits et hauts, munie d'une queue et d'un couvercle
Sabayon	
Sabler	Action de travailler du bout des doigts farine et beurre en vue de réaliser une pâte sablée
Saigner	Tuer un animal en le vidant de son sang
Saisir	Faire revenir à feu vif une viande
Salamandre	Appareil de professionnels servant à griller les préparations
Salmis	Ragoût de gibier rôti et cuisiné au vin rouge
Salpicon	Légumes, fruits, poissons, viandes découpées en petits dés
Sanglage	Faire prendre un appareil dans une turbine ou une sorbetière jusqu'à ce qu'il soit solidifié
Sangler	Action de transformer un liquide, une crème, un sirop en glace
Sauter	Faire revenir rapidement des petites pièces de viande, poisson, légume dans de la matière grasse
Selle	Morceau allant du bas des côtes à la cuisse de certains animaux (chevreuil, biche, agneau...)
Serrer	Action de battre très vigoureusement des blancs en neige afin de les rendre très fermes
Sifflets	Tronçons de poireaux coupés en biseau
Singer	Saupoudrer de farine une viande en cuisson afin de lier la sauce
Siroper	Tremper ou arroser un gâteau de pâte levée avec un sirop de sucre chaud
Sommité	Extrémité fleurie de certaines plantes (en cuisine de plantes aromatiques)
Stériliser	Pratiquer une ébullition sur des bocaux hermétiquement fermés et contenant des aliments pour une conservation plus longue
Sucs	Substances nutritives obtenues par la cuisson et qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient
Suer	Faire revenir dans une matière grasse un aliment à petit feu et sans coloration
Suprême	Partie charnue de l'aile d'une volaille, couramment appelée "blanc de volaille" ou quartiers d'agrumes pelés à vif
Tailler	Terme général signifiant découper
Tamiser	Faire passer au travers d'une passoire un ingrédient dans le but d'éliminer les grumeaux (sauce, farine...)
Tant pour tant	Expression souvent utilisée en pâtisserie. Signifie que chaque ingrédient doit avoir le même poids
Tapisser	Mettre une couche de beurre, de farine ou de papier sulfurisé sur le fond et les parois intérieures d'un moule
Tartiner	Étaler un produit en pommade sur des tranches de pain de mie ou de toasts

TERMES CULINAIRES.

Tempérer	Amener à température ambiante une préparation cuite ou un produit sortant du réfrigérateur (fromage, œuf...)
Toast	Tranche de pain grillée ou non...
Torréfier	Placer dans une poêle chaude et à sec, des épices ou des fruits secs (pignons de pin) en vue d'exhauster leur goût
Tourer	Technique de pliage de la pâte feuilletée
Tourner	Action de donner une forme à certains légumes pour améliorer la présentation (petit artichaut violet)
Travailler	Mélanger vigoureusement un appareil
Tremper	Imbiber de sirop les savarins ou les babas
Tremper	Réhydrater des légumes secs en les plaçant, 24h avant de les utiliser, dans un récipient avec de l'eau froide
Tronçonner	Couper certains légumes en gros morceaux, de taille identique (carottes, poireaux...)
Trousser	Ficeler les membres d'une volaille ou d'un gibier pour éviter qu'il ne se défasse pendant la cuisson
Truffer	Disposer entre chair et peau d'une volaille des lamelles de truffe
Turbiner	Faire prendre un appareil à glace dans une sorbetière ou une turbine
Turbine	Appareil permettant de glacer une préparation
Unilatéral	Méthode de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur un seul côté (poissons côté peau)
Vanner	Remuer une crème ou une sauce en train de refroidir afin d'éviter la formation d'une peau en surface et de grumeaux
Venaison	Grosse pièce de gibier (cerf, biche, sanglier...)
Vergeoise	Sucre roux
Verjus	Jus de raisins verts. Son acidité lui permet d'être utilisé à la place du vinaigre
Vert-cuit	Degré de cuisson du canard au sang
Vider	Éliminer les viscères d'un poisson, d'une volaille
Videler	Replier les bords d'une abaisse de pâte pour réaliser un ourlet
Vol-au-vent	Entrée chaude composée d'une croûte ronde en pâte feuilletée remplie de garnitures
Wok	Ustensile d'origine chinoise en forme de grande poêle arrondie et demi-sphérique permettant de saisir les aliments au centre et de les retourner très facilement
Zeste	Peau extérieure d'un agrume, sans la partie blanche et prélevée à l'aide d'un zesteur, d'une râpe ou d'un couteau
Ziste	Membrane blanche sous le zeste, au goût très amer