

Abaisse	Morceau de pâte (brisée, sucrée etc..).
Abaisser	Etaler une pâte avec un rouleau pâtissier.
A la nappe	Une cuisson très lente qui est à base d'œufs et cuit au bain marie.
A l'Anglaise	Cuisson dans de l'eau bouillante salée.
Anglaise	Mélange d'œufs, sel, poivre servant à paner les aliments.
Arroser	Verser sur une pièce de viande, un filet de sauce ou de jus de cuisson pour éviter le dessèchement.
Atriaux	Crêpinettes en formes de boulettes aplaties.
A sec	Cuire sans matière grasse un aliment
Au ruban	Préparation réalisée au fouet et qui lorsque q'après un laps de temps forme un ruban avec le fouet.
Arômes	Epices de différentes régions du monde
Aromatiser	Introduire dans une préparation des épices.

B

Bain-Marie	Cuisson fragile d'un aliment dans une casserole ou récipient posée dans une casserole rempli d'eau et chauffée doucement
Battre	Mélanger énergiquement au fouet une préparation.
Beurre clarifié	Beurre fondu et que l'on ôte le petit lait.
Beurre manié	Mélange de beurre pommade avec de la farine pour un liaison.
Beurre pommade	Beurre ramolli pour la réalisation d'une préparation.
Blanc	Cuisson à blanc est utilisé pour cuire sans coloration.
Blanchir	Plonger quelques minutes des légumes dans une eau bouillante salée dans le but de les cuisiner ensuite ou de les congeler
Bisque	Coulis de crustacés cuisinée et relevé avec du Cognac, et vin blanc.
Bloquer	Faire prendre une préparation au grand froid.
Blanchir	Travailler au fouet des œufs avec du sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux ou beurre et sucre.
Blondir	Faire revenir très doucement des pièces d'aliments jusqu'à coloration légère.
Bouquet Garni	Mélange de thym, laurier et autres plantes aromatiques dans un sachet ou morceau de vert de poireau.

Braiser	Cuisson lente dans une matière grasse ,couvert et sans l'ajout d'eau .
Brider	Ficeler une volaille avec une aiguille et du fil à rotir.
Bréchet	Os d'une volaille se trouvant au niveau du sternum.
Brunoise	Aliments coupés en petits cubes réguliers.

C

Canneler	Action de incisions avec un canneleur sur un agrume pour meilleur présentation.
Caraméliser	Enrober un ingrédient salé ou sucré de caramel ou remplir un moule de caramel.Utiliser aussi pour la coloration d'une pièce de viande ou légumes.
Carcasse	Squelette d'un animal.Utilisé pour la base des sauces .
Chalumeautier	Caraméliser un apprêt avec un chalumeau.
Chaufroiter	Napper avec une sauce chaud-froid.
Chapelure	Pain séché puis mixé. Sert à la réalisation des panures.
Châtrer	Éliminer le boyau central des crevettes,des langoustines.
Chiffonnade	Aliments coupes en fines lanières.

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.
Ciseler	Mode de découpe de l'oignon, de l'échalote...en petits morceaux.
Chinoiser	Filtrer un liquide en le passant au travers d'un ustensile appelé un chinois
Chiqueter	Pratiquer de légères incisions régulières sur les bords d'abaisse (pâte a tarte) crue, pour parfaite sa présentation.
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.
Coller	Ajouter des feuilles de gélatines dans un préparation.
Clarifier	Action de séparer le jaune du blanc d'un œuf.
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	Cuisson longue pour sa conservation (dans graisse,huile,sucre etc)
Contiser	Inciser délicatement la peau d'une volaille ou d'un poisson pour y glisser des lamelles de truffe
Corail	Partie rouge d'une saint-Jacques,Homard ou langoustines.
Corne	Ustensile plat en matière plastique .
Corner	Racler un récipient avec une corne .
Corser	Augmenter la saveur d'un plat par addition d'épices ou par réduction du jus de cuisson
Couverture	Chocolat pour la réalisation de pièce de chocolat.
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

D

Darne	Tranche de poisson coupée transversalement.
Décanner	Retirer des morceaux de viandes d'un récipient.
Décanner	un vin pour ôter les impureté.
Décanner	Clarifier un beurre pour ôter le petit lait .
Décortiquer	Enlever la carapace des crustacés.
Déglacer	Ajouter aux sucres caramélisés au fond d'un récipient un liquide.
Décuire	Ajouter de l'eau froide à un sucre de cuisson ou a une confiture pour descendre le degré de cuisson.
Dégorger	Saler un légume à cru pour lui faire rendre son eau de végétation (le concombre).Action de laisser tremper une viande dans de l'eau salée ou vinaigrée pour en extraire les impuretés
Dénerver	Ôter les parties nerveuses d'une viande,volaille ou d'un foie gras frais
Dénoyauter	Ôter le noyau d'un fruit.
Dépouiller	Arracher la peau des lapins, lièvres, anguilles, soles ou autres aliments dont la peau n'a pas grand intérêt.
Détendre	Rendre plus fluide une préparation en lui ajoutant un liquide.
Développer	Pâte avec de la levure que l'on met à "pousser" à température ambiante. Pour augmenter de volume avant cuisson.

Dessécher	Travailler une pâte sur le feu jusqu'à évaporation de l'eau (pâte à chou , pâte a duchesse)
Dorer	Faire revenir une viande ou un légume jusqu'à une coloration .
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.
Duxelles	Couper en très petits des champignons avant leurs cuisson (échalotes- beurres) . Utilisé pour des préparations de farces.

E

Ébarber	Éliminer nageoires des poissons.
Ébarber	Retirer les barbes des moules.
Embosser	En charcuterie , remplir des boyaux a l'aide d'un canule.
Écaler	Enlever la coquille d'un œuf dur.
Écumer	Retirer en surface l'écume d'une préparation, d'un bouillon à l'aide d'une écumoire.
Effeuille	Défaire la chair cuite d'un poisson ou d'une volaille, entre les doigts Ôter les feuilles d'une plante aromatique.
Égrener	défaire les grains d'une grappe, d'un épi ou autre.
Égoutter	Éliminer l'eau d'un aliment en le versant dans une passoire.
Émincer	tailler en tranches un aliment.
Émonder	Ôter la peau d'un aliment
Émulsionner	Mélanger une matière grasse avec un jaune d'œuf, de la moutarde (type mayonnaise).
Enfourner	Mettre dans un four, au préalable chauffé à bonne température.
Enrober	Recouvrir uniformément un aliment d'une sauce ou d'un nappage
Eplucher	Éliminer la peau d'un aliment
Exprimer	Extraire le jus d'un légumes ou d'un fruits en le pressant.
Équeuter	Enlever la queue des fruits après les avoir lavés et égouttés.
Escaloper	Détailler en biais des tranches plus ou moins fines.
Étuver	Placer dans une étuve des pâtes levées en vue d'une fermentation.
Évider	Oter la partie centrale de certains fruits.
Étuver	Cuire doucement à l'étouffée certaines préparations.

Exsudat	Jus concentré obtenu après une cuisson lente à l'étuvée
----------------	---

F

Faisander	Suspendre un gibier dans un endroit frais, pendant plusieurs jours.
Façonner	Donner une forme à une pâte. Très utilisé en boulangerie.
Farce	Préparation à base d'aliments hachés.
Farcir	Remplir d'une farce l'intérieur d'un fruit, d'une viande, poisson ou d'un légume.
Fertonner	Donner une forme de dents arrondies sur le bord d'un gâteau(pithiviers)
Filmer	Recouvrir d'un film étirable un aliment.
Flamber	Arroser et chauffer un alcool pour enflammer. Passer rapidement sous une flamme, une pièce de volaille.
Fleurer	Saupoudrer de farine un plan de travail ou une pâte pour éviter qu'elle ne colle.
Foncé	Garnir un moule d'une pâte.
Foisonner	Travailler une crème ou un sorbet pour augmenter son volume.
Fontaine	Puit que l'on réalise avec de la farine dans le but d'ajouter au centre tous les ingrédients utile à la recette.
Frémir	Porter un liquide à petite ébullition.
Fouler	Passer au chinois ou passoire une préparation pour récupérer uniquement le jus.
Frيره	Cuisson qui consiste à immerger un aliment dans un bain d'huile.

G

Ganache	Préparation a base de chocolat et crème.
Gastrique	préparation à base de sucre, vinaigre blanc, cuits jusqu'à obtention d'un caramel blond. C'est la base des sauces aigres-douces .
Glace de viande	fonds non lié réduit au maximum.
Glacer	Napper un dessert de glaçage au chocolat

Glacer	Cuire des aliments avec de l'eau et du beurre. A blanc est sans coloration et à brun correspond avec coloration.
Glacer	Colorer la surface d'une viande cuite au four en l'arrosant avec son jus de cuisson.
Goujonnette	Taillage en biais un filet de poisson.
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 doré la surface
Griller	Mettre sous le grille du four un aliment.

H

Habiller	Flamber, parer, vider, brider une volaille ou un gibier à plumes
Historier	Couper dents de loup un agrumes ou autre fruits.

I - J

Imbiber	Mouiller pour faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, lait...).
Inciser	Faire des incisions peu profondes à la surfaces d'un aliment.
Incorporer	Ajouter un ingrédient dans une préparation.
Infuser	Mettre une plantes aromatique dans de l'eau bouillante pour parfumer.

Julienne	Taillage de légumes en filaments fin.
Jardinière	Différents légumes taillés en bâtonnets.

L

Laminer	Allonger une pâte à l'aide d'un laminoir afin d'obtenir une épaisseur désiré.
Laminoir	Appareil électrique ou pas pour étaler une pâte.

Larder	Enfoncer à l'aide d'une lardoire des lanières de lard dans un morceau de viande.
Lardons	Lard taillés en petits bâtonnets.
Levain	Boule de pâte à pain contenant de la levure fraîche et mise à "développer" .Pour la réalisation du pain.
Lever	Enlever les filets d'une volaille ou d'un poisson à l'aide d'un couteau à lame souple.
Liaison	Opération destinée à donner de la consistance à un liquide par ajout de farine, de crème,etc.
Lier	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
Lisser	Étaler la surface d'un entremet ou d'une crème à l'aide d'une spatule.Battre énergiquement au fouet une sauce ou une crème.
Lustrer	Appliquer au pinceau du beurre clarifié, de la gelée ou un nappage à la surface d'un plat pour le rendre brillant.
Lyophilisé	Aliment déshydraté à très basse température, sous vide d'air.

M

Macaronner	Mélange en retombant une masse, jusqu'à obtention de la consistance d'un appareil à macarons.
Macérer	Tremper un aliment dans un liquide (alcool, huile, jus de citron, vin...).
Maïzena	Farine de maïs utilisée à la place d'une farine de blé .
Mandoline	Appareil pour le taillage des fruits légumes.
Manier	Travailler du beurre à la main pour le mélanger à la farine.
Marinade	Liquide additionné d'aromates dans lequel viande ou poisson va mariner quelques heures.
Mariner	Tremper un aliment dans une marinade dans le but de le parfumer
Marquer	Cuisson d'un aliment en le faisant dorer sur toutes les faces.
Maryse	Spatule en caoutchouc.
Massé	Sirup de sucre qui a cristallisé. A éviter !
Maturé	Laisser reposer un mix pendant quelques heures au froid pour qu'il s'épaississe et affine ses qualités gustatives.
Matelote	Ragoût de poissons cuisinés au vin rouge.
Matouille	Purée à base de pommes de terre qui s'apparente à l'aligot auvergnat
Mesclun	Mélange de salade .
Mignonnette	Poivre concassé.

Mix	Mélange des divers ingrédients qui entrent dans une composition glacée.
Mirepoix	Légumes taillés en dés de 1 à 2 cm.
Monter au beurre	Ajouter des petits cubes de beurre froid à une sauce pour une liaison.
Monder	Peler un fruit ou un légume.
Mousser	Travailler un appareil pour qu'i soit plus léger et mousseux.
Mouiller	Ajouter un liquide dans une préparation.

N

Nage	Court-bouillon dans lequel on cuit un poisson ou un crustacé, celui-ci est servi avec son jus de cuisson.
Napper	Recouvrir une préparation de sauce ou de crème.
Nappage	Gelée à base de fruits utilisée pour donner une finition brillante aux tartes aux fruits, babas,entremet, etc.
Nacrer	Rendre translucide le riz cru enrobé dans l'huile ou le beurre pour un riz pilaf.

P

Paner	Recouvrir un aliment de panure après l'avoir passé dans une anglaise .
Panure	Mie de pain ou pain sec broyée.
Papillote	Envelopper d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé une préparation en vue de la cuire au four.
Panoufle	Peau du ventre .
Paysanne	Mélange de menus morceaux de légumes taillés en parallépipèdes.
Parer	Supprimer les parties non comestibles ou non présentables d'un aliment.
Parures	Déchets ou parties nuisant à la présentation.
Pâton	Morceau de pâte à pain non coupée.
Peler à vif	Peler un agrume en supprimant l'écorce et la partie blanchâtre pour ne laisser que le fruit.
Persillade	Mélange d'huile, sel et poivre et de persil hâché finement.
Persillée	Viande qui comporte des infiltrations graisseuses.

Piler	Broyer, réduire en poudre à l'aide d'un pilon.
Pilon	Partie inférieure de la cuisse des volailles
Piquer	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
Plancha	Mode de cuisson sur une plaque de cuisson.
Pistoles	Pastilles de chocolat pour des préparations spécifiques.
Pluches	Feuilles à l'extrémité des tiges de certaines plantes aromatiques
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 soit au beurre, soit en le mouillant avec un peu de sauce après l'avoir fait rissoler.
Pointe	Petite quantité d'un condiment. " mis à la pointe de couteau"
Pousser	Action de faire gonfler et développer une pâte qui contient de la levure.
Puit	Former comme un puit avec de la farine pour la réalisation d'une pâte à tarte.
Puncher	Mouiller, imbiber un biscuit ou une génoise avec un sirop alcoolisé.

Q

Quadriller	Marquer à l'aide d'un couteau certaines préparations pour améliorer la présentation.
QS	Quantité suffisante.

R

Rafrâchir	Refroidir un aliment à l'eau courante ou dans un récipient d'eau glacée.
Râble	Partie allant du bas des côtes jusqu'aux jointures des cuisses des lièvres ou des lapins.
Raidir	Faire sauter une viande sans coloration .
Relever	Rehausser la saveur d'un plat avec l'ajout d'épices
Réduire	Concentrer les saveurs d'une sauce ou d'un jus en laissant cuire à découvert longuement - une réduction .
Remonter	Emulsionner une sauce dont les éléments se sont dissociés, à l'aide d'un batteur par exemple.
Réserver	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.
Rôtir	Cuire une viande dans un four ou à la broche.
Robe des champs	Cuisson des pommes de terre dans leur peau.
Rondelles	Tranches rondes taillées dans fruits ou légumes.
Rhodoïd	Feuilles de plastique semi-rigide et transparente.
Roux blanc	Mélange de farine et de beurre.
Russe	Casserole ronde à bords droits et hauts.
Ruban	Mélange chaud ou froid travaillé au fouet ou à la spatule jusqu'à obtention d'un appareil lisse et homogène.

S

Sabayon	Emulsion réalisée au bain marie ou à feu très doux à base de jaunes d'oeufs. En aucun cas , les jaunes d'oeufs ne doivent cuire.
Sabler	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
Salmis	Ragoût de gibier rôti et cuisiné au vin rouge
Salpicon	Légumes, fruits, poissons, viandes découpés en petits dés.
Sanglage	Faire prendre un appareil dans une turbine ou une sorbetière jusqu'à ce qu'il soit solidifié.
Sangler	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.
Silpat	Toile fabriquée en fibre de soie.Utilisée pour les cuisson . Qui remplace les feuilles de papiers sulfurisées.
Selle	Morceau allant du bas des côtes à la cuisse de certains animaux.
Serrer	Battre très vigoureusement des blancs en neige afin de les rendre très fermes
Singer	Saupoudrer de farine une viande en cuisson afin de lier la sauce
Suer	Faire revenir dans une matière grasse des morceaux d'aliments.
Sommité	Extrémité fleurie de certaines plantes.
Suprême	Partie charnue de l'aile d'une volaille.

T

Tailler	Couper- découper.
Tamiser	Passer au tamis.
Tant pour tant	Quantité égal sur deux produits.
Tapisser	Mettre une couche de beurre, de farine ou de papier sulfurisé sur le fond et les parois intérieures d'un moule.
Tamponner	Beurrer en surface.
Tempérer	Amener à température ambiante une préparation cuite.
Torréfier	Placer dans une poêle ou four chaude et à sec, des épices ou des fruits secs. Exhausser le goût.
Tourer	Technique de pliage de la pâte feuilletée.
Tourner	Technique de découpe de légumes.
Travailler	Mélanger vigoureusement un appareil ou préparation.
Tremper	Imbiber de sirop les savarins ou les babas
Tremper	Réhydrater des légumes secs en les plaçant, une journée avant de les utiliser, dans un récipient avec de l'eau froide.
Tronçonner	Couper certains légumes en gros morceaux.
Turbiner	Mettre dans une turbine pour la réalisation de glace ou sorbet.

V

Venaison	Grosse pièce de gibier.
Vergeoise	Sucre roux.
Vert-cuit	Degré de cuisson du canard au sang.