

## LA TERMINOLOGIA DI CUCINA

**Abbassare o stendere:** portare allo spessore desiderato un impasto per mezzo del mattarello o dell'apposita macchina sfogliatrice.

**Acidulare:** unire una sostanza acida (aceto o limone) all'acqua di cottura o di mantenimento di verdura o frutta; serve a evitare una rapida ossidazione.

**Affogare:** tecnica di cottura delicata, effettuata per immersione parziale in un liquido a circa 90 °C; è utilizzata per uova, filetti di pesce, quenelles, creme ecc.

**Amalgamare:** unire e mescolare sostanze diverse sino a ottenere un composto omogeneo.

**Apparecchio o composto:** insieme di sostanze o di alimenti per una determinata preparazione.

**Appassire:** scaldare a calore moderato, generalmente in un grasso, una verdura aromatica o altro, facendo attenzione a non far prendere colore.

**Appiattire o battere:** rendere più sottile una fetta di carne per mezzo del batticarne; serve anche a intenerire carni particolarmente fibrose.

**Aromatizzare:** unire erbe aromatiche o spezie a una determinata preparazione al fine di renderla più appetibile.

**Arrostire:** tecnica di cottura applicata con diversi sistemi: forno, padella, griglia, spiedo; viene effettuata a temperature elevate per determinare il processo di caramellizzazione dei glucidi eventualmente presenti e una rapida coagulazione delle proteine.

**Bagnare:** unire brodo, vino o altro durante la cottura o nel corso di una particolare fase di lavorazione.

**Bagnomaria:** teglia, pentola, o particolare attrezzatura munita di termostato, contenente acqua a 90 °C; oppure sistema di cottura per creme e salse.

**Bardare:** coprire con fette di pancetta, o lardo, o prosciutto particolari tagli di carne o volatili, per proteggerli durante la cottura e renderne più saporite le carni.

**Bleu:** tecnica di bollitura per pesci dalla pelle vischiosa che durante la cottura assumeranno la caratteristica colorazione bluastra; oppure termine francese che indica la cottura al sangue di carni rosse.

**Bollire:** tecnica di cottura per immersione in acqua bollente e generalmente salata.

**Bordura:** termine per definire diversi stampi ad anello o corona.

**Brasare:** tecnica di cottura mista per cui l'alimento è sottoposto in tempi successivi ad arrostitura e a cottura umida, con l'aggiunta di fondi, vino o altro che lo ricoprono per metà; la cottura avviene a pentola chiusa.

**Brunoise:** taglio in piccoli dadi di circa 2 mm per lato, applicato generalmente a verdure aromatiche.

**Chiarificare:** eliminare le impurità presenti in un brodo utilizzando albume e altri ingredienti; oppure in riferimento al burro: fonderlo delicatamente affinché il grasso si separi dal siero, così da rimanere limpido.

**Chiffonade:** taglio in sottilissime strisce applicato a verdure a foglia.

**Concassé:** termine francese che indica taglio sminuzzato, spezzettato; dadolata di pomodoro, precedentemente pelato e mondato dai semi.

**Condire:** rendere un alimento più appetibile e gustoso tramite l'uso di grassi, spezie, erbe aromatiche, sale e altri elementi aromatici, quali vino o liquori.

**Cottura in bianco:** termine di pasticceria che indica la cottura in forno di basi per crostate, tartellette ecc., riempite con fagioli secchi o artificiali, che in seguito saranno farcite.

**Court-bouillon:** brodo vegetale aromatizzato all'aceto o al vino, per cotture di pesce in genere o al bleu.

**Crogiolare:** cuocere a calore moderato.

**Dadolata:** taglio a dadi regolari di circa 10 mm applicato a diversi alimenti.

**Decantare:** lasciare riposare un liquido affinché si depositino le particelle in sospensione, quindi travasarlo delicatamente.

**Deglassare:** bagnare un fondo di cottura, debitamente sgrassato, affinché le parti ricche di sapore, concentrate sul fondo della teglia, si sciolgano nel liquido stesso rendendolo più gustoso.

**Dissalare:** lasciare in acqua fredda, per un determinato tempo, alimenti conservati con sale affinché se ne disperda l'eccesso; in alcuni casi si rende necessario cambiare l'acqua più volte, anche lasciandola scorrere dal rubinetto.

**Dorare:** passare o pennellare con uovo battuto per favorire la colorazione "dorata" di alimenti che saranno cotti successivamente in forno o in padella.

**Dresser:** termine francese che indica la disposizione dei cibi nei piatti secondo gusto di forme e colori.

**Duxelles:** purea di funghi cotti usata per insaporire o completare varie preparazioni.

**Farcia:** composto preparato con diversi ingredienti crudi o cotti, tritati, amalgamati e insaporiti; generalmente completati con uova, panna o pane ammollato.

**Fiammeggiare:** bagnare con liquido alcolico durante la cottura, lasciando incendiare ed evaporare la parte alcolica.

**Foderare:** rivestire uno stampo o terrina con pasta, pancetta, lardo, verdure ecc.

**Fondi di cucina:** preparazioni liquide ottenute dalla cottura prolungata di elementi aromatici ed elementi nutritivi; sono usati per cotture diverse e come basi per la preparazione di salse.

**Fondo di cottura:** intingolo che rimane sul fondo della teglia dopo la cottura di carni, pollame o pesce; contiene, concentrati, gli elementi dei succhi fuoriusciti durante la cottura.

**Fontana:** anello di farina che si prepara sul piano di lavoro per contenere gli ingredienti necessari alla preparazione di un impasto.

**Friggere:** tecnica di cottura effettuata con immersione in grasso bollente, generalmente olio, a temperature tra i 140 °C e 185 °C.

**Frollare:** lasciare riposare in celle frigorifere le carni, dopo la macellazione, per renderle più tenere.

**Fumet o fumetto:** fondo bianco di pesce.

**Glassare:** tecnica di cottura per verdure, carni o pesce; oppure ricoprire un dolce con glassa, fondente ecc.

**Gratinare:** porre una preparazione in salamandra o in forno molto caldo fino a ottenere una superficie dorata e croccante.

**Guarnizione:** alimenti aggiunti per completare secondi piatti, salse, minestre ecc.

**Impanare:** passare un alimento nell'uovo battuto e successivamente nel pane grattugiato.

**Impastare:** incorporare e lavorare insieme alla farina acqua, uova, burro o altro, sino a ottenere una massa più o meno consistente, liscia e omogenea.

**Julienne:** taglio in pezzi di forma simile a sottili fiammiferi, lunghi circa 5 cm.

**Lardellare:** inserire strisce di lardo nelle carni per renderla più gustosa.

**Legare:** rendere più spessa o consistente una preparazione liquida tramite elementi leganti: farina, amido, panna, tuorlo d'uovo.

**Lievitare:** fare aumentare di volume un impasto mediante sviluppo di gas (anidride carbonica) prodotto dalla fermentazione a opera del lievito.

**Mantecare:** deriva dallo spagnolo manteca (burro); rendere burrosa una preparazione tramite il rimescolamento rapido, in alcuni casi con aggiunta di burro, panna, parmigiano o altro.

**Marinare:** immergere in liquido aromatico oppure coprire con erbe aromatiche, spezie, sale, zucchero ecc. un alimento per conservarlo o per renderlo più saporito e tenero.

**Mazzetto aromatico:** insieme di verdure o erbe aromatiche.

**Mirepoix:** taglio in dadolata grossolana preparato generalmente con sedano, carota, cipolla; serve ad aromatizzare fondi, marinate ecc.

**Montare:** sbattere uova, burro, panna o particolari composti per renderli più soffici e spumosi o aumentarne volume e consistenza.

**Parare:** eliminare da carni, pesce o altro, le parti non adatte alla preparazione.

**Pelare a vivo:** togliere la scorza agli agrumi sino a raggiungere la polpa.

**Ridurre:** concentrare il sapore di una preparazione liquida, salsa, brodo o altro, tramite ebollizione prolungata.

**Rigenerare:** riportare a temperatura di servizio una determinata preparazione.

**Rosolare:** scaldare una vivanda in poco grasso a calore medio-alto sino a ottenere una colorazione leggermente dorata.

**Roux:** composto preparato con farina e burro amalgamati a caldo; serve a legare salse e creme.

**Saltare:** cuocere in padella a calore medio-alto verdure, carni o altro, e rimescolare con un particolare movimento della padella per facilitare l'evaporazione dei liquidi e ottenere una rosolatura ideale; oppure completamento della preparazione di paste alimentari condite con salse per migliorarne la mantecatura.

**Sbianchire o sbollentare:** immergere in acqua bollente per poco tempo verdure o altro: serve a dare consistenza prima della cottura; oppure

immergere in acqua fredda ossa o carne e portare a ebollizione per eliminare le impurità.

**Schiumare:** allontanare la parte schiumosa e ricca di impurità durante la preparazione di fondi, brodi, creme ecc.

**Sfilettare:** sezionare e separare i filetti di pesci in genere.

**Sgrassare:** eliminare la parte grassa in eccesso da brodi, salse, fondi ecc.; oppure eliminare il grasso superfluo dalla carne prima della cottura.

**Spurgare:** lasciare in acqua fredda corrente particolari alimenti ricchi di parti sanguinolente: cervella, fegato ecc.; oppure eliminare la sostanza amarognola eventualmente presente in melanzane, zucchine ecc. sfruttando l'azione igroscopica del sale.

**Stufare:** tecnica di cottura lenta a fuoco moderato, condotta in casseruola coperta, affinché la vivanda trasuda i propri liquidi; è ideale per pesci o verdure acquose e carni adatte a cotture prolungate.

**Tornire:** dare una particolare forma alle verdure, con l'ausilio del coltellino o di appositi scavini.

**Tritare:** tagliare finemente le vivande con il coltello o con apposite macchine munite di lame (tritacarne, cutter ecc.).

**Zeste:** termine francese che indica la scorza degli agrumi privata della parte bianca e amara.