

Terminologia tecnica e operativa di cucina(1ª)

1. **Abbassare:** ridurre lo spessore di un impasto.
2. **Allungare:** aggiungere una sostanza liquida ad un composto.
3. **Appareil:** termine francese, indica l'insieme di ingredienti che formano un determinato composto di base
4. **Bagnomaria:** il termine, per tradizione, risale all'epoca di Mosè, che aveva appunto una sorella di nome Maria. In cucina assume più significati:
 - 1) sistema per conservare caldi gli alimenti: mettere un recipiente con l'alimento dentro un altro più grande contenente acqua calda (>60°C);
 - 2) metodo di cottura per alcune salse, sformati desserts ed altro; si procede come sopra;
 - 3) recipiente cilindrico ad un manico usato per la conservazione in caldo delle vivande (è chiamato anche "bussolotto");
 - 4) recipiente che contiene l'acqua calda per la conservazione in caldo (da 70 a 90°C).
5. **Barchette:** piccoli stampi ovali a forma di barchette per prodotti da forno
6. **Biga:** è un impasto formato da farina, acqua (o latte) e lievito di birra, che si unisce, una volta lievitato, ad altra farina e ai rimanenti ingredienti della preparazione: serve per accelerare la lievitazione di tutta la pasta e a distribuire uniformemente i microrganismi del lievito.
7. **Bollire:** cuocere un qualsiasi alimento in abbondante acqua bollente.
8. **Chiarificare:**
 - 1) rendere limpido un brodo o un consommé;
 - 2) far fondere del burro e separare la parte grassa dalla parte lattea e dalle impurità.
9. **Correggere:** migliorare il sapore di una vivanda aggiungendo sale, spezie, erbe aromatiche, altri ingredienti simili.
10. **Al dente:** alimenti bolliti al giusto grado di cottura, che mantengono comunque una certa consistenza. È un termine usato soprattutto per paste, riso e verdure.
11. **Dorare:** immergere o pennellare una vivanda con uovo o tuorlo sbattuti per favorire la colorazione durante la cottura.
12. **Dressare:** disporre le vivande nei piatti con gusto e ordine.
13. **Foderare:** rivestire le pareti di uno stampo con una farcia o una pasta.
14. **Fontana:** farina od altri elementi disposti a corona.
15. **Friggere:** cuocere alimenti completamente sommersi, o comunque galleggianti, in olio o altro grasso molto caldi.
16. **Guarnizione:** elemento che completa e decora un piatto.
17. **Gobeletti:** Piccoli stampi di forma tronco-conica o festonata per prodotti da forno
18. **Imburrare:** spalmare una superficie (recipiente di cottura o alimento) con burro fuso o ammorbidito utilizzando un pennello
19. **Legare:** addensare un liquido. Per questa operazione vengono usate sostanze amidacee, tuorli d'uovo ed altro.
20. **Montare:** sbattere un composto per aumentarne il volume e la consistenza, rendendolo al tempo stesso più soffice.
21. **Pelare a vivo:** pelare gli agrumi togliendo, oltre alla scorza, anche la parte bianca e la pellicina che riveste gli spicchi.
22. **Ridurre:** concentrare i sapori di un alimento facendolo bollire.
23. **Sbianchire o sbollentare:**
 - 1) mettere carni o ossa in acqua fredda e portare all'ebollizione per eliminare l'eccesso di impurità;
 - 2) immergere cervella e animelle in acqua bollente acidula per rassodarle;
 - 3) immergere le verdure in acqua bollente e, quando l'acqua ha ripreso il bollore, scolarle e raffreddarle. Questa operazione serve per attenuare il sapore troppo pronunciato o per bloccare le reazioni enzimatiche;
 - 4) immergere i pomodori in acqua bollente per alcuni secondi per facilitarne la spellatura;
 - 5) precuocere le patate fritte in olio a circa 150°C.
24. **Stemperare:** "sciogliere" una sostanza amidacea in un liquido freddo.
25. **Tartellette:** v. barchette, ma di forma rotonda.
26. **Tornire:** dare forma regolare alle verdure, aiutandosi con uno spelucchino.
27. **Tritare:** tagliare finemente le vivande.
28. **Zeste:** è la buccia degli agrumi tagliata in fine julienne o grattugiata
29. **Letto:** base formata con una vivanda (es.: riso pilaf, spinaci) sulla quale va posata la preparazione principale.
30. **Zoccolo:** v. letto.