

## GLOSARIO de TÉRMINOS CULINARIOS

### A

**A punto:** Cocer o cocinar en su justo punto de cocción o sazónamiento.

**Acaramelar:** Bañar con caramelo a una preparación.

**Acidular:** Acción de poner ácido un líquido.

**Aderezar:** Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias ...

**Adobar:** Poner un género crudo en un preparado que se llama adobo que consiste en pimentón, especias y sal para darle un aroma especial. Suele ir seguido de un proceso de oreo. Generalmente se utiliza con cerdo. Antiguamente era un método de conservación.

**Aguar:** Acción de añadir agua a un líquido o elaboración.

**Ahumado:** alimento que ha sido expuesto al humo y con un sabor ahumo y más profundo.

**Al Dente:** Nombre que se utiliza para designar cuando la pasta cocida un poquito dura, como gusta a los italianos.

**Albahaca:** Se recomienda para las recetas preparadas a base de tomate y en variedad de salsas.

**Albardar:** Cubrir un género con láminas finas de tocino generalmente carnes o aves para aportarles grasa y evitar que se seque o queme el interior de la pieza al cocinarla.

**Albóndiga:** Bola de carne, verduras o pescados trabada con pan, huevo y condimentos como cebolla, perejil, ajo especias...

**Aliñar:** Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias etc.

**Almíbar:** Mezcla de agua y azúcar de diferentes espesores según su contenido en azúcar. Se utiliza en repostería.

**Aromatizar:** añadir a un género una preparación de elementos con aromas acusados (fuertes) como especias, hierbas aromáticas, vinos, licores etc.

**Arropar:** Tapar con un paño (a veces húmedo) una masa de levadura para que no se seque durante la fermentación.

**Arroz arborio:** Toma su nombre de un pueblo de la región piamontesa de Italia y es un tipo de arroz que se utiliza para preparar el risotto. Al cocerse suelta un poco de almidón y con ello se obtiene un plato de arroz cremoso de gran sabor.

**Asado a la parrilla:** El calor incide directamente sobre la pieza que estamos cocinando. Se utiliza para piezas de ración de poco tamaño o de carnes nobles (filete, solomillo etc). No pinchar nunca la carne para darle la vuelta. Untarlo de grasa antes de cocinarlo para evita que pierda jugos y favorecer la formación de una costra.

**Asado al Horno:** Cocinar un género en un ambiente seco sin elementos húmedos y con grasa. Se utiliza para piezas de gran tamaño que generalmente son sometidas a preelaboraciones.

**Asar:** Cocinar un género en parrilla, plancha u horno acompañado solo con elementos grasos y sin ningún elemento húmedo de forma que de dorado por fuera y jugoso en el interior.

**Aspic:** Elaboración fría en cuya preparación interviene la gelatina.

**Asustar:** Añadir un líquido frío a otro hirviendo para que deje de hervir momentáneamente. Se hace para evitar romper los géneros que estamos cocinando o para engordar salsas ya que los ingredientes sueltan fécula.

**Añojo:** Carne procedente de un animal de raza bovina (vacuno) sacrificado a los 12 meses de edad.

## B

**Banderilla:** Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. Sinónimo de pincho, tapa o canapé.

**Batido:** Bebida a base de helado y huevos, leche, licor ...

**Bavarois:** Postre frío elaborado con una crema inglesa 8 de vainilla, chocolate, café) , claras montadas o nata montada y gelatina. Se puede elaborar con jugos de frutas (fresa etc. )

**Bañar:** Cubrir un género totalmente con un líquido pero lo suficientemente espeso para que permanezca sobre él.

**Baño María:** Cocinar dentro de un recipiente que a su vez esté dentro de otro que contiene agua hirviendo. Se utiliza para cocciones que van en moldes porque ralentiza el proceso de cocción impidiendo que el género tome color y favoreciendo la penetración progresiva del calor. También se utiliza para géneros que al fuego directo se pegan con facilidad por ejemplo chocolate, crema pastelera etc.

**Bearnesa:** Salsa que se obtiene de emulsionar mantequilla y yemas. Se le suelen añadir hierbas aromáticas.

**Blanquear:** Hervir durante unos segundos un alimento para que pierda su acidez.

**Bordelesa:** Salsa elaborada con vino de Burdeos, cebolla y caldo de carne. Se utiliza para carnes y caza.

**Brandada:** Elaboración de pescado cocido, puré de patata, nata y gelatina.

**Bridar:** Sujetar con un cordel fino diversos géneros (aves, carnes, pescados) para apretar su carne y que conserve la forma que se les ha dado después de su cocinado. Se suele utilizar también para conservar el relleno de algunas carnes falda etc.

**Brocheta:** Preparación de carne o el pescado generalmente cortado en dados que se ensarta en un pincho (denominado broqueta) con verduras crudas que se elabora en la plancha.

**Budín:** Alimentos cocidos al baño maría en los que se utiliza el huevo como elemento de ligazón. (para que cuajen).

**Bullabesa (Bouillabaisse):** Sopa de pescado elaborada en la zona mediterránea francesa.

**Buñuelo:** Elaboración en la que se fríe en abundante pasta choux a la que se le ha dado forma redonda. Pueden ser dulces y salados.

## C

**Caldereta:** Guiso de carne (conejo, cordero) o pescado acompañado de verduras.

**Caldo corto:** Líquido rico en sabor que se ha dejado reducir (para que concentre el sabor) en el que posteriormente se cuece un pescado.

**Chilindrón:** Guiso de pollo o conejo elaborado con tomate, cebolla pimientos y vino.

**Choux:** Pasta de agua, mantequilla, harina y huevo con la que se elaboran los Profiteroles, relámpagos, buñuelos etc. Al hornearla se infla quedando hueca. Pequeños pastelillos elaborados con esta masa rellenos generalmente de nata o crema pastelera.

**Cincelar:** Hacer incisiones en una pieza para facilitar su proceso de cocción se usa sobre todo para pescados y asados.

**Clarificar:** Dar transparencia a un caldo eliminando las impurezas. Se hace haciendo una bola con mezcla de clara de huevo y carne magra que al sumergirse en un líquido hace subir las impurezas.

**Coagular:** Solidificar un líquido.

**Cocción a la inglesa:** consiste en cocer un género en abundante agua hirviendo a borbotones con mucha sal y destapado.

**Cocción al caldo corto:** Cocinar un género en un caldo rico en sabores aromáticos. Se utiliza casi siempre para piezas enteras normalmente pescados que vayamos a servir fríos o calientes.

**Cocción al vapor:** cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando pérdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.

**Cocer:** Cocinar un género sumergiéndolo en un líquido en ebullición o desde frío pero llevándolo a ebullición (agua, caldo, grasa etc).

**Compota:** Dulce elaborado de la cocción de diversas frutas con azúcar, generalmente manzana, pera, orejones, higos, pasas etc.

**Condimentar:** Añadir a un género elementos que le van a dar color, sabor o aroma.

**Crema inglesa:** Salsa ligera elaborada con yemas, azúcar y leche. Se utiliza para acompañar platos de repostería.

**Crema pastelera:** Crema espesa elaborada con azúcar, leche, huevos, harina y un elemento aromático generalmente canela o vainilla. Se utiliza para rellenar canutillos, brazos gitanos etc.

**Cuajo:** Fermento que se obtiene del cordero que tiene la propiedad de hacer coagular la caseína de la leche. Se utiliza en la elaboración de cuajadas y quesos principalmente.

## D

**Desglasar:** Añadir vino a un recipiente en el que hayamos cocinado una carne para recuperar los jugos que se han quedado pegados raspando con una varilla.

**Desgrasar:** Quitar la grasa sobrante en una preparación.

**Deshuesar:** Separar los huesos de la carne.

**Desmigajar:** Hacer migajas un alimento.

**Desmigalar:** Deshacer el pan en migas.

## E

**Edulcorar:** Añadir un dulce a un género generalmente azúcar.

**Embadurnar:** Untar, empapar

**Empanar:** Pasar un género por harina, huevo y pan rallado.

**Emplatar:** Colocar los alimentos ya terminados en una fuente o plato cuidando la presencia y decoración.

**Emulsionar:** Consiste en juntar dos géneros diferentes para formar un género homogéneo. Para ello hay que batirlos y usar otro género que actúe

como emulsionante, por ejemplo la lecitina del huevo para elaborar mahonesas.

**Encurtidos:** Se denomina con este nombre las hortalizas conservadas en vinagre. Los más comunes son los pepinillos y las cebolletas.

**Ensartar:** poner en una broqueta trozos de carne o pescado para cocinarlos asados a la parrilla

**Escabechar:** Poner un género crudo o cocinado en vinagre. Método de conservación.

**Escaldado:** Sumergir un género en agua hirviendo durante un rato para reducir su volumen, facilitar su pelado etc.

**Escalfar:** Técnica culinaria que consiste en cocer huevos sin cáscara en agua hirviendo con vinagre

**Escarchar:** Técnica culinaria por la un alimento generalmente fruta se queda recubierto de una capa de azúcar cristalizada. Se suele hacer sumergiéndolo en un almíbar.

**Española:** Salsa básica de la cocina que acompaña carnes. Se elabora a base de verduras pochadas, ligadas con harina tostada y mojada con caldo de carne.

**Espumar:** Retirar la espuma que se produce en los líquidos al llegar al punto de ebullición y que queda flotando en la superficie y esta formada por impurezas de los

## F

**Farsa:** Relleno de preparaciones culinarias generalmente trabadas con una salsa espesa para que permanezcan en su interior.

**Fermentación:** Acción por la que las masas elaboradas con levadura aumentan su volumen adquiriendo esponjosidad al ponerlas a una temperatura templada

**Flamear:** Pasar por una llama sin humo un género (normalmente aves) para quitar las plumas. Hacer arder un líquido que contenga alcohol en una preparación cualquiera para aromatizarla.

**Fondant:** que funde.

**Fondo:** Caldo rico en sabor que se obtiene de cocer agua con verduras, huesos o carnes duras. Se denomina con el nombre del elemento con el que haya cocido caldo de carne, caldo de ave, caldo de verduras etc. Se utiliza generalmente para elaborar salsas. Se denomina oscuro cuando adquiere ese color para ello las verduras y la carne o los huesos se doran primero.

**Freír:** Cocinar un género total o parcialmente sumergiéndolo en una grasa generalmente aceite o mantequilla. La temperatura de fritura va en función del grosor y naturaleza de la pieza.

**Fumet :** Caldo de pescado.

## G

**Gelatina:** Sustancia en polvo o en hojas incolora, insípida e inodora que se hidrata en agua fría para posteriormente disolver en una preparación caliente que tras enfriarse gana en espesor y cremosidad.

**Glasear:** Cubrir una preparación con azúcar glass (polvo). Dorar la superficie superior de una preparación. Cocinar a fuego suave un género

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

