

VOCABULARIO DE COCINA

DESCUBRE LOS TÉRMINOS MÁS UTILIZADOS



A - Vocabulario de cocina

A la carta: Término que se refiere a platos que se cotizan por separado en un menú, en lugar de servirse juntos por un precio fijo.

A la plancha: Técnica que consiste en cocinar los alimentos en una plancha.

Abrillantar: Este método que consiste en dar brillo a un producto con mantequilla fundida, almíbar, mermelada o gelatina. Y también es pintar con huevo o aceite una masa para que después de la cocción tenga brillo.

Acanalar: Procedimiento decorativo que consiste en marcar los bordes de una masa, frutas o verduras con un tenedor, con los dedos, o con un cuchillo o acanalado.

Acaramelar: Técnica mediante la cual la superficie de una preparación se convierte en caramelo.

Acidular: Sistema que consiste en añadir un elemento ácido como zumo de limón o vinagre a un producto para transformarlo o mantener sus cualidades organolépticas.

Aderezar: Es un método que consiste en añadir distintos tipos de condimentos o aderezos a una preparación para darle sabor.

Adobar: Procedimiento que consiste en introducir carnes o pescados crudos en un aliño o adobo para mejorar su sabor antes de cocinarlos.

Adornar: Técnica que consiste en decorar u ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Al dente: Término italiano para denominar una cocción en el que el producto se cocina en el punto justo, el alimento queda duro solo en su centro.

Albardar: Método que consiste en cubrir una pieza de carne o pescado con panceta o tocino para aportarle sabor y jugosidad durante su cocinado.

Aliñar: Procedimiento que consiste en impregnar un alimento crudo o cocido con una mezcla de distintos elementos, aderezo o aliño, para proporcionarle un sabor adicional.

Alisar: Método que consiste en hacer que la superficie de una preparación quede uniformemente lisa.

Amasar: Técnica culinaria en la que se unen distintos ingredientes para obtener una mezcla homogénea, una masa.

Aperitivo: Es una bebida o preparación culinaria que se toma antes de una comida, para abrir el apetito.

Apricotear: Técnica que consiste en pintar la superficie de un producto con mermelada para dar brillo.

Aromatizar: Método que consiste en dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Arropar: Este es un procedimiento que consiste en cubrir con un paño una preparación que lleva levadura para facilitar su fermentación.

Asar: Este método consiste en someter a un producto a calor para su cocinado, por medio de horno, plancha o parrilla y con poca grasa. El producto queda por fuera dorado y jugoso por dentro.

Aspic: Consiste en preparar platos, cocidos y enfriados dentro de una gelatina incolora de vacuno, ave o pescado en moldes.

Asustar: Método que consiste en cortar la cocción añadiendo agua fría o hielo.

Aviar: Procedimiento que consiste en dejar listo un producto para su posterior cocinado, se utiliza para carnes, pescados, hortalizas y aves.

B - Vocabulario de cocina

Ballotine: Término francés para designar la preparación de una pieza de carne, ave o pescado deshuesada y rellena que después de enrolla, se ata y se cocina, sirviéndose cortada en finas lonchas.

Bañar: Este método que consiste en cubrir una elaboración con una sustancia líquida, salsa, almíbar o mermelada, para hidratarlo y darle jugosidad.

Baño maría: Es una técnica de cocción, en la que se pretende cocer lentamente una elaboración puesta en un molde que se introduce en un recipiente con agua, igualmente a su vez se pone al fuego o se mete en el horno.

Batir: Es un procedimiento que consiste en incorporar aire a un líquido generalmente con un batidor de varillas, hasta alcanzar la densidad o punto de mezcla deseado.

Bisque: Es un método de preparación que consiste en una preparación de mariscos con su caldo de cocción y el caparazón de crustáceos finamente triturada y filtrada.

Blanquear: Técnica que consiste en sumergir un producto en agua hirviendo para luego refrescarlo de inmediato, se suele hacer para verduras u hortalizas.

Blanquette: Es un estofado origen francés de carnes blancas (ternera, cordero, pescados o aves) en una salsa blanca, de ahí su nombre.

Bleu (au): Es un término francés que define un modo de cocinar pescado (generalmente trucha) en un caldo caliente con vinagre.

Bouillon: Término que significa caldo.

Brasear: Es una técnica de cocción empleado generalmente para carnes lentamente y por un tiempo prolongado y en su propio jugo.

Bridar: Es una preparación que consiste en atar un producto, generalmente carnes o aves, con una cuerda para que no pierda su forma durante su cocinado.

Brochette: Término que se utiliza para trozos pequeños de carne, pescados o vegetales asados a la parrilla, y presentados en una aguja.

Brunoise: Es el término que se utiliza para una técnica de corte aplicado a las hortalizas que se refiere a un picado muy fino, de entre 1 - 2 mm.

C - Vocabulario de cocina

Caramelizar: Técnica que consiste en cocinar un producto lentamente para sacar el azúcar natural de un alimento. Y también es cocinar azúcar hasta que se haga caramelo o bañar un preparado con caramelo.

Chiffonade: Es un método que consiste en cortar en forma de tiras finas las verduras de hoja grande como las acelgas, espinacas o las hierbas aromáticas.

Cincelar: Es un procedimiento que consiste en realizar cortes en la piel de un pescado.

Ciseler: Es una técnica que consiste en cortar, normalmente se hace en la cebolla, para conseguir pequeños dados de entre 1 a 2 cm.

Clarificar: Es un método culinario que consiste en limpiar una preparación de impurezas, se utiliza generalmente clara de huevo (para consomé).

Clavetear: Es un procedimiento que consiste en introducir condimentos como clavos en alguna hortaliza para darle aroma y sabor.

Cobertura: Se utiliza en pastelería especialmente para bañar y consiste en una mezcla de cacao, manteca de cacao y azúcar.

Cocer: Técnica que consiste en cocinar un producto al sumergirlo en un líquido y someterlo a una fuente de calor durante un período de tiempo determinado.

Cocer al Vapor: Método que consiste en cocinar los alimentos usando el vapor del agua.

Colar: Consiste en filtrar un líquido por un colador para quitarle las impurezas.

Colorantes: Es un aditivo alimentario, que puede ser natural o artificial, y que se utiliza para proporcionar una determinada pigmentación a los alimentos

Concassè: Es una técnica de corte que se utiliza en el caso de tomates pelados, sin semillas y cortado en cubos pequeños.

Condimentar: Es un sistema de preparación que consiste en agregar sabor a la comida para mejorar su gusto mediante elementos como hierbas, sal, pimienta, especias, jugo de limón, vinagre, etc.

Confitar: Es una técnica de cocinado que consiste en meter un producto en materia grasa y cocinarlo a baja temperatura.

Consomé: Es un caldo concentrado o la esencia de carne, ave o pescado, resultado de una cocción intensa que reduce y concentra el líquido empleado y aumenta su sabor. Consomé doble es cuando ha sido clarificado.

Cornet: Es un método en la que se utiliza un papel mantequilla o papel de horno enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar una forma decorativa.

Coulis: Es un tipo de preparación que consiste en convertir un producto sólido en líquido, obtenido de los jugos naturales crudos y cocidos de verduras, frutas y crustáceos.

Croûte: Es el término francés para la corteza del pan.

Croûton: Es una preparación elaborada con pan que se corta en dados y se tuesta hasta que queda crujiente y dorado.

Cruditès: Es un término que define a los productos que se consumen crudos como vegetales o frutas generalmente cortadas y acompañadas de salsas frías.

Curry: Es una mezcla de especias originaria de la India en la que se unen cebolla seca, fenogreco, comino, cúrcuma, nuez moscada, jengibre, albahaca, alcaravea, azafrán, pimienta, pimienta de cayena, apio, cilantro y tamarindo.

D - Vocabulario de cocina

Darne: Es un tipo de corte que se hace en el pescado, consiste en cortar rodajas de pescado de 4 cm de espesor o más, se sirve con piel y sin espinas.

Decantar: Es sinónimo de colar, consiste en dejar reposar una preparación para después retirar la carne o verduras de una salsa o líquido y que las impurezas se queden en el fondo.

Demi glace: Es un tipo de salsa que consiste en la reducción de fondo de res a la mitad con $\frac{1}{4}$ de litro de vino tinto.

Desangrar (dégorgar): Es un método que consiste en sumergir en agua fría una pieza de carne, huesos, espinas, etc., para que pierda la sangre y las impurezas.

Desescamar: Es aquella técnica que consiste en retirar las escamas de un pescado.

Desglasar: Es un procedimiento que consiste en recuperar los jugos, caramelizados y pegados en el fondo de un utensilio de cocinado, para integrarlos en la elaboración de la que provienen, para reforzar el sabor y el color o formando parte de una salsa de acompañamiento

Desgrasar: Es un sistema de preparación que consiste en retirar total o parcial de grasa a un producto o preparado.

Deshuesar: Es la técnica que consiste en la retirar total o parcialmente los huesos que se puedan encontrar en producto.

Desmoldar: Es aquel método que consiste en sacar una elaboración del molde en el que se ha cocinado para que adquiera una forma determinada.

Desollar: Consiste en retirar la piel de un animal.

Despinar: Es el sistema que consiste en retirar la espina completa de un pescado.

Dorar: Técnica que consiste en someter un producto a la acción de la alta temperatura hasta que adquiere un color dorado, tostado o caramelizado en su exterior.

Duxelles: Es un tipo de salsa de champiñones salteados que se suele utilizar para rellenar otras elaboraciones como el solomillo Wellington.

E - Vocabulario de cocina

Éclair: Pastel francés hecho con pasta choux, y que suele tener una forma alargada y redondeada, habitualmente relleno de crema pastelera.

Ecrasè: Es un tipo de corte que se utiliza en los ajos, que son aplastados o machacados con la hoja del cuchillo para extraer su esencia.

Efilar: Es cortar alimentos pequeños, como almendras o nueces, en láminas o tajadas finas.

Emborrachar: Empapar con almíbar, vino, jerez o licor, algún postre, en especial los que puedan contener bizcocho, por su capacidad de absorción.

Embridar: Es un sistema preparación en el que se ata una pieza habitualmente de carne que se va a asar con hilo, para que mantenga una forma bonita final.

Emincé: Es un tipo de corte de 2 mm de grosor que se utiliza en hortalizas, pero sobre todo es el corte más utilizado para cortar la cebolla. También se llama corte pluma.

Emulsión: Es una técnica que consiste en mezclar dos o más líquidos que normalmente no se unen, como aceite y vinagre.

Encamisar: Es un método que consiste en cubrir las paredes interiores de un molde antes de rellenarlo, para proteger el relleno, facilitar el desmolde o complementar la elaboración.

Enharinar: Empolvar de harina un alimento de tal manera, que la harina quede pegada al mismo, y poderlo así someter a diversos tipos de cocción.

Entarascar: Acción de sobrepasarse en la decoración de algún plato o buffet, es sinónimo de recargado.

Escabechar: Es un modo de cocción que se caracteriza por freír o guisar un alimento en vinagre.

Escaldar: Es dar un ligero hervor a un alimento, blanquearlo, para facilitar su posterior uso. A veces es para quitarle cierto sabor, olor, color, o como se hace con las verduras y frutas que vayan a congelarse.

Escalfar: Es cocer un alimento lentamente en líquido hasta justo antes de que hierva para conservar su estructura, por debajo de los 90°.

Escalope: Término francés por el que se denomina una loncha fina de carne, ave, pescado, o verdura, que ha sido empanada, con huevo batido, pan rallado y frita.

Escarchar: Modo de presentar frutas, que han sido embebidas con una solución fuertemente concentrada de azúcar con clara de huevo a punto de nieve, y secadas normalmente sobre una rejilla para facilitar el escurrido.

Ecurrir: Dejar que el líquido que pueda contener un alimento o guiso caiga, primero por chorro, y luego por goteo, hasta que en su casi totalidad salga de él, y dejarlo más o menos seco.

Espalmar: Consiste en golpear ligeramente un producto mediante golpes suaves para darle una forma más fina y de mayor superficie.

Espumar: Técnica que consiste en quitar mediante una espumadera o cuchara, las impurezas o los residuos que suelen flotar en un caldo.

Estofar: Es cocinar a fuego lento un producto en un medio líquido mediante un recipiente tapado, para evitar la evaporación.

Exprimir: Sacar el jugo o zumo de cualquier alimento que no esté seco, o sea que tenga humedad suficiente para conseguir aunque sean unas gotas de su esencia.

F - Vocabulario de cocina

Fainá: Es una preparación hecha de garbanzos y cocida al horno que es una torta de pan.

Faisande o Faisandage: Es una técnica culinaria que se refiere al estado de algunas piezas de caza que se dejaban envejecer en la cámara hasta coger un tiempo de maduración.

Farfalle: Es una de las numerosas pastas italianas, esta es en forma de pequeñas mariposas.

Farsa o Farce: Es sinónimo de relleno, es la mezcla de varios elementos bien triturados, y mezclados, que sirven para rellenar algún plato.

Fécula: Se conoce también como almidón, es una sustancia blanca, fina, suave al tacto, es la parte más energética de los hidratos de carbono, se encuentra en las patatas, los cereales, el arroz, la mandioca, la yuca y otros tubérculos.

Fermentar: Proceso de transformación de un alimento de composición compleja, sea voluntario o no, en otras más simples, por la acción de unos microorganismos o bacterias en ausencia de oxígeno, también denominadas genéricamente levaduras o fermento.

Filetear: Técnica que consiste en cortar en filetes o láminas delgadas, e iguales, cualquier alimento, ya sea carne, pescado, champiñones, almendras, etc.

Flambear: Consiste en regar una preparación con un ingrediente alcohólico para prenderle fuego y eliminar así gran parte de su alcohol, dejando en el alimento solo la esencia aromática del alcohol.

Flamear: Consiste en someter a algún alimento a una llama de fuego para quitarle restos de pelo o de pluma chamuscándolos.

Fondo: Es la esencia de carnes, verduras o pescados, conseguidos a través de la cocción lenta.

Forrar: Es envolver o cubrir un molde o bandeja de horneado, con masa o papel mantequilla para que no se pegue en las paredes de este.

Freír: Es un método de cocer un alimento en una sartén o freidora con abundante grasa, con el fin de que las piezas naden dentro de la grasa, hasta su total cocción.

Fricassee: Es un plato de origen francés que consiste en un estofado de carne ligado con fondo blanco, yemas de huevo, y zumo de limón.

Fumet: Esta palabra significa extracto de un caldo, normalmente de un pescado, o de sus despojos en forma de cabeza, espinas, cola y aletas.

G - Vocabulario de cocina

Gabardina: Es una forma de fritura con un rebozado especial que lleva y harina, levadura, sal y agua con gas.

Galantina: Es una técnica de preparación que se basa en quitarle todos los huesos a una pieza de carne, ave o pescado para después rellenarla, darle forma y cocinarla.

Galette: Son las crepes, pero en las que se utiliza para la masa harina de trigo sarraceno, en lugar de la de trigo normal y agua.

Ganache: Es un tipo de preparación dulce que se obtiene de mezclar crema de leche o nata con chocolate.

Garrapiñar: Es bañar en caramelo líquido, tostado, un alimento, fruta, o lo que es más común, algún fruto seco, como la almendra, dejándolo secar y enfriar.

Gastric: Es un tipo caldo concentrado que surge de mezclar azúcar y vinagre, llevando esta mezcla a fuego hasta conseguir un punto caramelo rubio, que es el fondo de las salsas agridulces.

Gâteau: Término francés para denominar a una tarta o pastel.

Gelatina: Es un producto inodoro, sin sabor y casi incoloro, obtenido del colágeno de los huesos, tendones, y cartílagos cocidos, también se puede obtener de la cola de pescado, que la facilidad de volverse líquida con el calor, para endurecerse con el frío, y al revés.

Glasa royal: Especie de pomada hecha de azúcar, que sirve para decorar pasteles, tartas o postres, es azúcar glas en polvo mezclado con clara de huevo y unas gotas de limón.

Glasear: Es dar brillo a los platos ya elaborados, tanto dulces como salados, si es dulce, con mermelada, miel, jarabe concentrado, zumo de fruta reducido, o simplemente azúcar glas, si es salado, con el propio jugo del producto cocinado.

Gomasio: Es un condimento que se hace con semillas de sésamo tostadas y picadas y se mezclan con sal marina sin refinar.

Gratinar: Método de cocción rápido para dar color a un alimento por encima y tostarlo.

Grumos: Pequeñas bolas que se forman al no mezclar correctamente los ingredientes en general aparecen cuando se utiliza harina.

Guarnición: Es cualquier complemento o acompañamiento alimenticio que acompañe a lo que sería un plato principal.

Guisar: Este procedimiento se base en elaborar una preparación de alimentos mediante el tratamiento del calor, después de rehogados, haciéndolos cocer en una salsa.

H - Vocabulario de cocina

Harissa: Es una pasta hecha de pimientos rojos picantes o guindillas, machacadas ajo, aceite, coriandro, unas hojas de hierbabuena seca, y alcaravea.

Heñir: Es la técnica de mezclar una masa con los puños, sobre todo se hace con los panes ácidos y los caseros que tienen un alto contenido de salvado.

Hervir: Es un método de cocción que se realiza sumergiendo un producto en agua a una temperatura elevada, por encima de su propio grado de ebullición.

Hilar: Es la acción culinaria que se hace con los huevos y con las manos, cuya finalidad es conseguir el famoso huevo hilado, que es huevo batido mezclado con almíbar.

Hornear: Es la técnica de cocción de alimentos con calor seco dentro del horno, para asarlo, cocerlo o para calentar algo ya guisado o preparado.

Hornazo: Rosca grande de pan en la que hay incrusta huevos duros.

Hummus: Es un plato muy popular en la cocina árabe y la judía, basado en garbanzos cocidos triturados, aliñados con aceite de sésamo o tahini, pimienta negra recién molida, ajo picado, zumo de limón, sal y pimentón dulce.

I - Vocabulario de cocina

Idiazábal: Es un tipo de queso extra graso, de leche de oveja sin pasteurizar, del País Vasco.

Incorporar: Es el método de añadir un elemento a una preparación y después mezclarlos.

Infusionar: Técnica que consiste en añadir a un líquido que está próximo a la ebullición, normalmente agua, otro elemento potente capaz de desprender sabor y aroma, y transmitirlo a dicho líquido.

Inserir: Es hacer pequeños cortes en carnes o pescados para insertar en ellos algo, como unas rodajas de limón.

Integral: Se llama así a los productos integrales cuya producción está basada en harinas, generalmente de cereales, sin refinar, es decir con corteza o cáscara incluida y son muy ricos en fibra.

Inglesa (a la): Es un método de cocción que se realiza generalmente a los vegetales en agua hirviendo y con sal a excepción, las patatas que se parte de agua fría.

J - Vocabulario de cocina

Jamón: Carne curada, salada, cocida o ahumada de la pierna del cerdo entera, aunque también se usan las paletillas, que suelen ser más económicas, al tener relativamente menos carne y más hueso.

Jarabe: También llamado sirope, o jarope, es una jalea que se ha dejado líquida a voluntad, sin la presencia de hilos de caramelo.

Jarrete: Es una pieza de carne de bovino, situada junto debajo de la rodilla del animal, que puede venir cortada con el hueso o sin él.

Jardinera: Es un corte de verdura alargado parecido al corte Juliana, pero más cortos de longitud, que se cortan los vegetales en tiras cortas de 4 cm.

Jugo: Líquido o extracto que puede ser de carne, pescado, marisco, frutas, o verduras, se trata de una salsa, como de un zumo.

Juliana: Se trata de un tipo de corte alargado, en tiras, de unos 6 o 7 cm de largo y menos de 1 cm de ancho aproximadamente.

K - Vocabulario de cocina

Kahlúa: Es un licor de café.

Kamut: Es un tipo de harina muy rica en gluten lo que la hace ideal para la elaboración de pan, aunque es pobre en fibra. Y su textura y sabor es similar a la mantequilla, más que a un cereal.

Kefir: Es leche fermentada, ligeramente gaseosa, también se le puede comparar con un yogur acuoso y ligeramente más agrio que uno normal.

Kombu: Es un tipo de alga usada en la cocina macrobiótica, y para envolver los canapés japoneses, a base de pescado crudo, o adobado, y pasta de arroz, llamados sashimi, o suchi.

Kombucha: Es una bebida fermentada, su sabor recuerda al zumo de manzana ácido, y su aroma es avinagrado, está basado en el té negro fermentado, que favorece a la aparición de bacterias que fortalecen el sistema inmunitario y tiene un alto poder desinfectante y desintoxicante.

Kudzu: Es una sémola preparada a base de las raíces de esta planta japonesa que se usa para espesar o ligar salsas, guisos o postres, tanto en frío como en caliente.

L - Vocabulario de cocina

Lacón: Paletilla o brazuelo de cerdo salado y curado como el jamón.

Laminar: Cortar muy delgado cualquier alimento.

Lampear: Acción de freír o asar un alimento, con la intención de cocerlo, o hervirlo después.

Lardear: Envolver en tocino, panceta, bacon o grasa, un alimento para que al asarlo no se reseque.

Lechazo: Nombre que se le da al cochinito cuya alimentación se ha limitado a la leche materna, también conocido como lechón, o cochinito.

Leudar: Significa levantarse, se entiende por leudar a la acción de hacer fermentar una masa con algún tipo de levadura ya sea natural o artificial.

Licuar: Técnica que consiste en convertir una fruta o una verdura en puré líquido.

Ligar: Consiste en espesar una salsa con algún elemento culinario que suele ser la fécula.

Liofilizar: Es una técnica moderna de conservación de alimentos, que consiste en extraer de ellos hasta un 98% de su contenido en agua.

M - Vocabulario de cocina

Macedonia: Es un tipo de corte de verdura y frutas en forma de cubos de 4 mm de lado.

Macerar: Consiste en poner un alimento dentro de una mezcla aromática, durante el tiempo suficiente, para que este alcance a tomar el sabor de los aromatizantes elegidos. La maceración tanto puede ser en dulce o en salado.

Machacar: Término muy similar al de majar, picar o triturar.

Maigret: Es pechuga de pato asado con inclusión de su propia grasa.

Majar: Técnica que consiste en triturar con ayuda de un mortero, también es picar o machacar diversos elementos, para conseguir el máximo sabor de ellos, al romper sus estructuras con golpes secos y seguidos.

Marcar: Preparar un alimento o plato para su posterior preparación, ahorrando tiempo en su elaboración final.

Marchar: Es dar comienzo a una preparación.

Marinar: Método de conservación a corto plazo de una carne, pescado o de una verdura, a través de la maceración de este, con añadido de sal, o algún ácido alimenticio, como el zumo de limón, vinagre y como mínimo doce horas.

Mechar: Acción de hacer en un alimento que habitualmente suele ser carne, pequeños orificios, que se rellenan de diferentes productos o cualquier farsa o relleno.

Medallón: Es un tipo de corte de algún alimento, ya sea carne, pescado, marisco, e incluso alguna verdura o fruta que está lista para comerla.

Mezclar: Consiste en mezclar, unir, homogeneizar o amalgamar perfectamente una elaboración de varios componentes formando uno solo denominado *masa*.

Mijoter: Es un tipo cocción que se realiza a un punto justo antes del hervor cocinan a unos 60° C, es una cocción muy lenta.

Milanesa: Es un escalope o filete muy delgado y empanado que suele ser de ternera.

Mirepoix: Es un corte de verdura u hortaliza a dados, pero en este caso los dados no tienen que estar cortados exactamente iguales, deben tener un tamaño aproximado, pero no exacto.

Mise en plâce: Consiste en prepararse todos los elementos que previsiblemente puedan ser de utilidad para la confección de los platos.

Mojar: Añadir un líquido a un guiso o plato, porque lo necesita para evitar que se reseque o espese demasiado.

Moldear: Introducir un alimento en un molde para conseguir que, a través de la cocción, que tome una forma y obtenga una bonita presentación.

Mondar: Quitar la piel de algunas hortalizas, verduras o frutas.

Montar: Técnica que consiste en mezclar con aire un elemento culinario.

N - Vocabulario de cocina

Nage: Es un caldo corto aromatizado que sirve para cocinar crustáceos y moluscos.

Napar: Cubrir un alimento con una salsa o crema ligada, con la intención de que el elemento quede cubierto, y no que se escurra por los bordes.

Noisette: También llamado corte en avellana, y consiste en dar forma a las verduras y frutas pulposas haciendo bolas o pelotas con una cuchara cóncava llamada vaciador o cuchara parisien.

O - Vocabulario de cocina

Omelette: Es el término francés para denominar una tortilla hecha a base de huevos batidos.

Orly: Es un tipo de empanado para frituras, basándose en una pasta de freír muy ligera y esponjosa, debido a que lleva algún elemento fermentador como levadura, cerveza o clara de huevo.

Oximel: Cocción de dos partes de miel y una de vinagre, hasta que tome la textura de jarabe, para añadir a un plato agridulce.

P - Vocabulario de cocina

Paillard: Es un tipo de corte de carne muy fino y golpeado que se suele hacer salteado.

Paille: Se llaman también patatas paja y son un tipo de corte, se cortan en juliana larga y después se fríen.

Paisana: Es un tipo de corte en dados, donde se cortan las hortalizas o verduras en dados de 1 cm, también es una guarnición en la que predomina la verdura fresca u hortalizas.

Panaché: Término de la cocina francesa que significa mezcla, se refiere a una mezcla de verduras y hortalizas, normalmente cocidas al vapor, que sirven como guarnición.

Panade: Se trata de una especie de salsa bechamel espesa que sirve de base para la elaboración de las quenefas o quenelles.

Papillotte: Es un sistema de cocción un alimento, asándolo dentro de papel sulfurado, en especial el pescado, que mantiene así todo su aroma, y su propia humedad queda dentro del papillote.

Parfait: Se trata de un tipo de helado, basado en crema inglesa, aunque nada con una alta concentración de nata.

Parrilla (a la): Es un tipo de cocción en el que el alimento, es cocido o asado directamente sobre brasa o un material candente.

Pâté: Palabra francesa que significa pasta o pastel que nosotros utilizamos para nombrar el contenido de una terrina, pastel de carne o pescado muy molido, puré de alguna verdura o marisco e incluso la mezcla de algunos de ellos, adecuadamente aromatizados y especiados.

Paupiette: Es un filete o escalope muy fino, golpeado, de carne o pescado, y enrollado sobre un relleno.

Pelar: Técnica que consiste en quitar la cáscara de una fruta o verdura con ayuda de una puntilla o pelador, o simplemente los dedos.

Penne: Es una denominación de las pastas italianas, en este caso de las variantes de los macarrones, estriado exteriormente y de calibre delgado.

Petits fours: Se llaman así a los pastelitos pequeños, de medio bocado, que se suelen servir con el café.

Picar: Es la acción de moler algún alimento, trocearlo muy chiquito.

Pilaf: Es un tipo de preparación a base de arroz, frutos secos y especias que se cocina por evaporación.

Pil-pil: Es una forma de guisar a fuego lento algún alimento gelatinoso con ajo y guindilla, como el bacalao desalado en su punto, el cual, con la piel colocada hacia abajo, que hace que se ligue la salsa al mezclarse su propia gelatina con el sofrito del ajo y la guindilla.

Pintar: Término que se utiliza en repostería que consiste en humedecer un pincel con huevo y pasarlo sobre masa antes de hornearla para darle brillo.

Pizca: Es una unidad de medida, una cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.

Pochar: Es un método de cocción que consiste en cocer ligeramente un producto en un líquido, ya sea agua, leche, vino, cerveza, sidra, leche, etc., sin que dicho líquido llegue a hervir.

Poêler: Es un método de cocción a fuego lento que se realiza con el agregado de materia grasa y una guarnición aromática en una pequeña cantidad de líquido.

Praliné: Es un tipo de preparación a base de azúcar, frutos secos molidos como almendras o avellanas y se utiliza para dar sabor a cremas dulces.

Punto (en su): Se dice que un producto está en su punto cuando éste logra su grado exacto de cocción o sazónamiento.

Puré: Es una preparación en la que uno o varios alimentos, se mezclan y se cuecen con algún líquido y posteriormente se trituran, quedando una especie de crema espesa.

Purrusalda: Es un tipo de guiso o estofado con patatas, puerros, o cebolla, laurel, ajos fritos y bacalao desalado, en su justo punto, hervido y desmenuzado.

Q - Vocabulario de cocina

Queimada: Es una preparación alcohólica, elaborada a base de calentar y quemar parte del alcohol contenido en un buen aguardiente de orujo, mezclado con azúcar moreno y una corteza de limón y servido caliente.

Quenelles o quenefas: Son como si fueran albóndigas finas, de pescado, ave, carne, marisco, o verdura muy picada y ligada con huevo y nata.

Quiche: Es un tipo de tarta salada, individual o grande, elaborada con una mezcla de huevos batidos, crema de leche e ingredientes varios, tales como tocino, salmón, cebollas y queso.

R - Vocabulario de cocina

Ragoût: Es un tipo de guiso o estofado ligado con harina por la que generalmente se pasa la carne con la que se hace.

Rallar: Técnica que consiste en obtener la ralladura de un alimento como un cítrico para utilizarlo para agregar sabor a un plato.

Raspar: Técnica que consiste en quitarle la piel o la parte que no se quiere usar, porque esté reseca del tiempo u otro motivo, mediante raspado, y no pelándolo.

Rebanar: Cortar un alimento en rodajas, láminas o lonchas, trozos finos y planos.

Rebozar: Método por el que se pasa un producto por harina primero y después por huevo batido para posteriormente freírlo.

Rectificar: Consiste en corregir de sazón.

Reducir: Sistema de cocción de una preparación para que pierda toda el agua que tenga y volumen por evaporación.

Reforzar: Es añadir condimentos o saborizantes a una preparación para que intensifique su sabor o color natural.

Refrescar: Es enfriar un producto mediante inmersión en agua fría para cortar de forma inmediata su cocción.

Rehogar: Consiste en cocinar alimentos rápidamente en fuego lento sin que llegue a dorarse.

Revolver: Es unir productos o ingredientes moviéndolos y levantándolos suavemente con un instrumento de cocina.

Rillettes: Es carne que se cocina en su propia grasa a fuego muy lento, desmenuzada y enriquecida algún licor, y en aromas y sabores con distintas especias y hierbas.

Risolar: Es una técnica que consiste en freír a fuego fuerte y con algo de grasa un ingrediente previamente blanqueado, después se termina al horno hasta que quede dorado por fuera y cocido por dentro.

Rociar: Consiste en humedecer un producto o preparación para que no se seque mientras se cocina.

Rodajas: Corte circular no muy ancho de un alimento, que tanto puede ser carne, pescado, fruta o algún tipo de pastel.

Rostizar: Consiste en cocinar alimentos en el horno usando calor seco y alto. Sinónimo de asar.

Roulade: Se denomina así a una preparación rellena y enrollada, al cortarse son lonchas o rodajas de carne o pescado.

Roux: Es un tipo de masa que se forma al derretir mantequilla/margarina en una cazuela, mezclarla con la misma cantidad de harina y se cuece a fuego lento.

Rubans: Es la mezcla de yemas batidas con azúcar en su máxima emulsión, donde se forman cintas con las yemas.

S - Vocabulario de cocina

Sabayón: Es una crema espesa, espumosa y dulce, obtenida batiendo al calor yemas de huevo con azúcar y añadiendo licores y sabores.

Salmuera: Es la mezcla de agua y sal que se emplea para encurtir, adobar, escabechar o preservar determinados alimentos salándolos.

Salsear: Es poner salsa un producto ya terminado, generalmente se hace a la hora de servirlo.

Saltear: Es un modo de cocción de alimentos en poca grasa, revolviendo constantemente hasta obtener un producto ligeramente dorado.

Sancochar: Hervir un alimento a medio hacer, sin añadir ni sal, ni especias, o sea medio hervido al natural.

Sashimi: Es un plato típico de la cocina japonesa, elaborado principalmente de finos filetes de pescado crudo, envueltos en arroz cocido aliñado con vinagre, sal y envueltos en algún tipo de alga, la konbu.

Sazonar: Método de preparación que consiste en añadir elementos saborizantes, aromatizantes y colorantes a un producto antes, durante o después de su cocinado.

Soasar. Cocinar la superficie de un alimento a una temperatura no muy alta hasta que se tuesta, salteando de forma lenta, con mantequilla o margarina, que no toleran las altas temperaturas.

Sofreír: Consiste en cocinar un alimento en una sartén usando una pequeña cantidad de aceite o grasa hirviendo sin llegar a dorarlo.

Strudel: Es un pastel de hojaldre relleno, normalmente de manzana, que se hace en forma de rollo y la masa debe ser muy fina.

Sudar: En cocina se conoce sudar una carne, como, cocerla o asarla a fuego lento, en recipiente tapado, y sin añadir ningún tipo de jugo hasta que la pieza de carne empiece a rezumar gotitas de su propio jugo.

Suflé: Es un plato hecho a base de huevos batidos, la clara y la yema a punto de nieve, por separado, mezclados con una bechamel fina, aromatizada con sabores dulces o salados.

Suprema: Se denomina así a la mejor parte de cualquier alimento, y no necesariamente debe ser animal, y que se presenta lo más limpio posible, o sea sin piel, grasa, espinas, hebras, etc.

Suquet: Es un guiso de pescado, típico catalán, a base de un sofrito de ajo en buen aceite de oliva, cebolla, perejil, algo de tomate y lo más importante, pescado recién salido del mar, se cubre con agua y se le suelen añadir unas patatas cortadas muy finas.

T - Vocabulario de cocina

Tamiz: Es un tipo de colador o cedazo por el cual se tamizan la harina, azúcar y otros productos.

Tamizar: Es un procedimiento por el que pasamos un producto o una elaboración a través de un tamiz para que resulte fino y sin gránulos.

Templar: Método que consiste en bajar la temperatura de un producto de una temperatura elevada a una temperatura media.

Terrina: Es un recipiente de cerámica, loza o barro donde se suelen cocinar patés, pasteles de carnes, verduras, o huevos, o una mezcla de ellos y posteriormente conservarlos en ellos.

Timbal: Es un tipo de molde de barro o metal de forma circular con su lado ligeramente inclinado y también da nombre a preparaciones de carne, mariscos u otros alimentos cocinados en un molde timbal o similar.

Tornear: Es la técnica que consiste en dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y frutas para adornar un plato.

Tostar: Cocinar o dorar un alimento exponiéndolo a una fuente de calor directo, intenso y sin grasa hasta que obtenga un color pardo, caramelo o negro por la caramelización de su exterior.

Tournedó: Es el corte francés de la parte central del solomillo del buey, o de vaca de unos 4 o 5 cm de grosor, que se aplana ligeramente para facilitar su cocción.

Trabar: Sinónimo de Ligar, es dar cuerpo a una elaboración líquida añadiendo un elemento de ligazón como harina o fécula dejando que reduzca.

Trinchar: Se trata de cortar un producto ya cocinado, se suele utilizar para piezas grandes de carne o enteras, como un pavo.

Triturar: Es un procedimiento que consiste en convertir un producto en trozos muy pequeños y finos, casi polvo, por medio de mortero, robot de cocina, molinillo o elemento triturador.

Trocear: Es cortar y dividir un producto o alimento en trozos grandes no parejos.

U - Vocabulario de cocina

Umami: Es el nombre con el que los japoneses han bautizado el quinto sabor, el dulce, el amargo, el ácido y el salado, es el sabor de la grasa salada, y el que más se identifica con él es el queso Parmesano curado.

Umeboshi: Es una ciruela fermentada y secada, muy utilizada en la cocina china ya que contiene el doble de nutrientes y oligoelementos que cualquier otra fruta.

Untar: Consiste en esparcir una capa fina de materia grasa en un molde o producto para crear una protección grasa que evite que el preparado se pegue a la base o a las paredes del recipiente durante su cocción u horneado, así como para favorecer su desmoldado.

Uperizar: Es el procedimiento de esterilización de la leche que consiste en llevarla a una temperatura muy alta durante un periodo muy corto de tiempo (2 segundos), seguido de un enfriamiento inmediato.

V - Vocabulario de cocina

Vapor (Al): Es un tipo de cocción que se realiza sobre un líquido caliente y aprovechando el vapor que se produce durante la ebullición.

Velouté: Es un tipo de sopa o salsa cremosas blanca, hecha a partir de un caldo concentrado ligado con una roux.

Vichyssoise: Es una sopa-crema clásica francesa que se elaborada con patata y puerro hervido, hecho puré y mezclado con crema de leche y una pizca de nuez moscada.

Villeroy: Consiste en empanar o rebozar un alimento, con una bechamel fuerte, dejarlo enfriar para manejarlo mejor, y después se debe empanar con huevo batido y pan rallado.

Vinagreta: Es un tipo de aliño o aderezo para hecho con un ácido, como vinagre o limón, aceite y condimentos.

Volcán: Es un método de preparación por el que se hace un hueco con la mano a un montón de harina colocado sobre la mesa de trabajo, en forma de corona, con el fin de retener los líquidos que contiene la masa que vamos a elaborar.

Voulauvent o Volován: Es un pastel de hojaldre redondo y hueco en su interior, el cual, se rellena con una elaboración salada o dulce.

W - Vocabulario de cocina

Wakame: Es un tipo de alga que se utiliza mucho en la cocina japonesa, tiene vitamina B12, es rica en proteínas, glúcidos, vitamina B2, B3 y C, y riquísima en potasio, sodio, calcio, magnesio, fósforo, yodo, cobre y fibra.

Waldorf: Es un tipo de ensalada que se pone de acompañamiento a los platos fríos de aves que lleva pencas de apio, manzanas reineta cortadas en pequeñas láminas y trozos de nueces, con una salsa mahonesa no muy espesa.

Wasabi: Es un tipo de rábano japonés bastante picante que se utiliza en polvo o en pasta para remojar el pescado crudo y el sushi.

Worcestershire: Es un tipo de salsa muy famosa en Inglaterra, está hecha y vinagre, melaza, azúcar, sal, semillas de tamarindo, extracto de anchoas, chalote o escalonias, ajo y diversas especias y aromatizantes naturales.

X - Vocabulario de cocina

Xanfaina: Es un tipo de pisto catalán, que lleva tomates, berenjenas y pimientos y se pueden añadir setas o coliflor, patatas e incluso garbanzos.

Xilitol: Edulcorante sintético-natural, ya que se extrae de las mazorcas de maíz, o las cáscaras de las avellanas, o de la corteza del abedul.

Y - Vocabulario de cocina

Yuca: Es una variedad muy conocida de la mandioca o tapioca, es un tubérculo que se cultiva sobre todo en los países tropicales de América, Asia y América.

Z - Vocabulario de cocina

Zarangollo: Es un tipo de salsa o de guarnición hecho a partes iguales con cebolla y calabacín.

Zeste: Se llama así a la ralladura de los cítricos sin lo blanco y confitada.

Zumo: Es la esencia, extracto o jugo de frutas o verduras concentrado.

En IngenieriaDeMenu.com elaboramos plantillas Excel profesionales para mejorar el Control de Bares y Restaurantes.

Descarga ahora todas las herramientas que necesitas para ayudarte a **optimizar los procesos** y mejorar la eficiencia de tu negocio.

 **IngenieriaDeMenu.com** *Plantillas Excel para mejorar la gestión de restaurantes*

Plantillas Premium diseñadas para ayudarte a ahorrar tiempo, dinero y optimizar tus operaciones

Visita nuestro Blog para mantenerte informado y estar al día de todos nuestros recursos

Plantillas Gratis para que puedas realizar tu trabajo diario de manera más rápida e inteligente