

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL



A baisser

Abaisser - Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

Abats - Tête, pieds, cervelle, rognons, foie, langue, cœur, amourette et ris des animaux de boucherie.

Abattis - Tête, cou, ailerons, pattes, gésier, cœur et foie de volailles ou de gibiers à plumes.

Abricotier (ou **napper**, ou **lustrer** pour une tarte) - Etendre à l'aide d'un pinceau une fine pellicule de nappage blond bouillant ou de la gelée d'abricots sur une tarte, une génoise, ou tout autre entremets. Cette technique permet d'améliorer la présentation en donnant un aspect brillant, de modifier et d'améliorer le goût, et d'isoler la préparation du contact direct de l'air (limite le dessèchement des fruits). Dans le cas d'un mille-feuille, la «sous-couche» de nappage abricot facilite le glaçage au fondant.

Affriter ou affranchir - Nettoyer une poêle en acier noir en la chauffant, en la frottant avec du sel, puis en la faisant brûler légèrement avec un peu d'huile pour l'empêcher de coller.

Anglaise - Mélange à base d'œufs battus, d'huile, de sel et de poivre, éventuellement d'un peu d'eau, utilisé pour **paner** divers éléments.

Appareil - Mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat. Exemple : appareil à soufflé, à biscuit, à crème prise.

Araser - Couper à ras : feuilles, racines, fanes.

Arroser - En cours de cuisson, verser sur une viande sa graisse ou du beurre fondu pour l'empêcher de sécher.

Aspic - Entrée froide gélifiée et moulée.

Assaisonner - Donner de la saveur à une préparation culinaire en lui ajoutant du sel, du poivre ou des épices.



B bain-marie

Bain-marie - a) Récipients de forme cylindrique et récipients gastronomes destinés à maintenir au chaud les sauces ou les potages. Leur forme étroite et haute permet de réduire l'évaporation. Le bain-marie doit être placé dans une caisse à bain-marie contenant de l'eau à une température voisine de l'ébullition.

b) Cuire au bain-marie : technique de **cuisson** destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct ou brutal de la chaleur. Exemples : œufs brouillés, génoise, œufs cocotte, etc.

Barbe - Petites nageoires transversales (voir **ébarber**).

Barder - Recouvrir d'une mince couche de lard gras une pièce de volaille, de gibier ou de boucherie, pour éviter le dessèchement pendant la **cuisson**.

Béatilles - Petit ragoût d'abats et d'abattis (crête et rognons de coq, ris d'agneau, champignons, ...) lié avec un velouté ou une sauce suprême et employé comme garniture de bouchées, de **croustades**, de vol-au-vent, de tourtes, etc.

Beurre clarifié (voir **clarifier**).

Beurre en pommade - Beurre frais ramolli et travaillé à la spatule jusqu'à la consistance d'une pommade.

Beurre manié - Mélange de beurre en pommade et de farine permettant d'obtenir «l'à point» de la liaison d'une sauce.

Beurrer - a) Enduire un moule, un plat ou un papier sulfurisé de beurre clarifié, avec un pinceau, pour empêcher les aliments de coller.

b) Ajouter des particules de beurre à un potage ou à une sauce. Voir **tamponner** et **monter** au beurre.

Blanc - Mélange de farine et d'eau froide, ajouté à de l'eau bouillante citronnée, utilisé pour la **cuisson** de certains légumes et de certains **abats** blancs (fonds d'artichauts, pieds et tête de veau). Le récipient de **cuisson** est recouvert d'une pellicule d'huile et d'un papier sulfurisé.

Blanchir - a) Cas des légumes : plonger les légumes dans de l'eau bouillante durant quelques minutes, puis les **rafraîchir** et les **égoutter** pour éliminer leur âcreté (c'est une cuisson complète pour les épinards). Les pommes de terre et les légumes secs se blanchissent «départ eau froide».

b) Cas de la viande : immerger dans de l'eau froide, puis porter à ébullition les viandes et les **abats**, pour éliminer l'excédent de sel, les impuretés ou raffermir les chairs.

c) Cas de la pâtisserie : **travailler** vigoureusement à l'aide d'une spatule, des jaunes d'œufs et du sucre pour préparer la crème anglaise, la crème pâtissière, etc.

Blondir - Faire colorer très légèrement un aliment jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde (farine, oignons).

Bloquer au froid - Faire prendre rapidement une préparation au froid négatif (voir **sangler**).

Bouler - Rouler des boules de pâte dans le creux des mains et effectuer un mouvement circulaire, de façon à obtenir des boules régulières (pâte brisée, sucrée, à brioche). On dit "bouler ou façonner le corps des brioches".

Bouquet garni - Queues de persil, thym et laurier ficelés solidement et, selon les utilisations, vert de poireau ou céleri.

Braiser - Cuire lentement au four dans une braisière et à court mouillement (voir cours de technologie sur les différentes techniques de **cuisson**).

Brider - Fixer les membres d'une volaille à l'aide d'une aiguille et de ficelle, pour donner à la pièce une bonne présentation et régulariser sa **cuisson**.

Brunoise - Légumes coupés en petits **dés** servant de garniture pour certains potages ou pour certaines sauces (consommé brunoise, sauce américaine).

Buisson - Manière de **dresser** les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes bouquets).