



EXPLICACION DE ALGUNOS TERMINOS CULINARIOS

aspic

«aspic»

Entrada fría envuelta en jalea salada.

baba

«baba»

Pasta al estilo de la brioche y que después de estar terminada la torta se remoja en almíbar con algún licor.

bacon

tocino

Es el tocino que viene preparado y que en Chile a menudo llaman «carne flaca salada» y que principalmente se usa en tajadas muy finas, ya sean blanqueadas o fritas.

baking powder

«baking powder»

Polvos que se usan en vez de levadura para aligerar los batidos, galletas, panes, etc.

bain-marie

baño-maría

Es un tiesto que contiene agua hirviendo, dentro del cual se pone otra cacerola en que se desee cocer algo a fuego suave y muy parejo.

barder

«barder»

Es cubrir el pecho del ave que se va a guisar con rebanadas de tocino delgadas, que se atan con un cáñamo antes de ponerlo al horno.

barquettes

barquitas

Pequeños timbales que se hacen en moldes ovalados y que para que la masa no se levante y deforme en el horno, se llenan de porotos o arvejas secas. Después éstas se vacían, se sacan las masas en forma del molde y quedan listas para rellenarlas con legumbres, quesos, etc.

bechamel

«bechamel»

Salsa blanca cuya receta damos en el capítulo correspondiente y que sirve de base a infinidad de guisos y salsas.

beignets

«beignets»

Fritos muy ligeros y esponjosos.

bisque

«bisque»

Una sopa de crema con mariscos.

blanchir

blanquear

Es sumergir la legumbre, tocino, etc., en agua hirviendo por cuatro o cinco veces consecutivas, lo que le

quitará el sabor demasiado fuerte que pueda tener lo que se ha empleado.

Pequeños pastelitos de masa de hoja rellenos con lo que se quiera.

Salchichas rellenas de pastas hechas a base de diferentes carnes. Se hacen cocidas o fritas.

Consiste en un ramo atado y compuesto de una rama de apio, otra de perejil, laurel, tomillo, etc., que se echa al cocimiento del guiso y que se saca cuando ya haya dado el sabor necesario.

Es cocer una pieza de carne o ave en una cacerola herméticamente cubierta y a fuego lento. Aliñado con los condimentos, olores y jugos que el guiso exija.

Es un pan hecho con una pasta especialmente ligera y que se usa no sólo para el pan que lleva su nombre sino que es la base de muchas otras tortas, etc.

Son agujas largas especiales donde se ensartan pedacitos de carne u otras cosas para asarlas al horno o a la parrilla

Pequeñas rebanadas de pan al natural, frito o tostado sobre las cuales se arregla la preparación que se vaya a usar. Según lo que se elija, los canapés pueden ser hors d'oeuvres, sandwiches o acompañantes de guiso.

Azúcar quemada hervida con muy poca agua y algunas gotas de limón hasta que tome un color oscuro.

Es cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Es el azúcar negra sin refinar.

Es la cebolla cortada en tiritas delgadas y largas, una verdadera juliana.

La clarificación de caldos y jaleas. Se hace con la clara y las cáscaras de huevo y luego se cuela por una franela.

Fuente honda de loza que resiste al fuego y en la cual se hacen guisos rehogados y gratinados.

Dulce de almíbar a base de frutas de la estación, cocidas con azúcar y generalmente envasadas para usarlas en el curso del año.

Caldo fuerte clarificado.

bouchées
«bouchées»

boudins
salchichas

bouquet garni
ramo de olores

braiser
bresear

brioche
«brioche»

brochettes
brochetas

canapés
«canapés»

caramel
caramelo

carameler
acaramelar

cassonade
azúcar chancaca
cebolla pluma

clarifier
clarificar

coçote
«cocote»

confiture o jam
dulce de almíbar

consommé
«consommé»

- cookies**
«cookies»
Son galletas que se hacen dejando caer una cuchara-
da de batido sobre la lata enmantequillada que se pondrá
al horno. Quedan gruesas y disperejas; pero no alcanzan
a ser pancitos.
- corser**
«corser»
Enriquecer una salsa con caldo, jalea, u otra sustan-
cia sabrosa.
- coulis**
«coulis»
Es el caldo de una salsa o jalea que no está aún cla-
rificado.
- couronne**
corona
Es un anillo grande que se hace ya sea de papas, arroz
o legumbres, dentro del cual se sirve, para darle mejor
aspecto, un guiso que sea picado y con salsa.
- crêpes**
panqueques
Batido a base de huevos y frito en la sartén. Se pue-
den hacer dulces o salados.
- cromesquis**
«cromesquis»
Es un picadillo de carne, ave o pescado, que se liga
con una salsa fuerte y cuando se enfría se enrolla en ta-
jadas extremadamente delgadas de bacon, que se bañan
en un batido de huevo y en seguida se fríen.
- croquettes**
croquetas
Son un picadillo de carne, ave o pescado que se liga
con yema de huevo y algún jugo para darle la forma que
se desea. En seguida se apana y se fríe.
- croûtons**
crustones
Son rebanadas o cubitos de pan frito en mantequi-
lla hasta dorarlos y que sirven de acompañantes de sopa
o adorno de un guiso.
- croustades**
«croustades»
Cajitas hechas de pan frito o arroz, las cuales se re-
llenan con distintas preparaciones de carne, ave, queso,
etcétera.
- custard**
crema inglesa
Es una crema inglesa generalmente a base de leche
y maicena y que se sirve en timbales individuales o más
líquida para acompañar compotas, frituras, budines, etc.
- chateaubriand**
«chateaubriand»
Trozo grande de filete que se corta entre 3 y 4 centí-
metros de espesor.
- choux**
«choux»
Una pasta hecha a base de huevos, harina y mante-
quilla que se hace en forma de bolitas que quedan huecas
adentro después de terminadas y que se rellenan con
diferentes cremas.
- dariole**
dariole»
Pequeños moldes que se llenan ya sea con un huevo
quebrado, o mousse u otra preparación, que pueda co-
cerse al baño maría.
- en daube**
al vapor
Es cocer una pieza de carne o ave en una cacerola
herméticamente cerrada y sin más líquido que el propio.

Es quitarle el exceso de sal que tenga la carne o jamón, remojándola por unas horas en agua fresca.

desaler
desalar

Es raspar las escamas de un pescado.

écailler
escamar
égoutter

Es dejar destilar todo el líquido que le queda al elemento que se va a preparar.

destilar o escurrir

Es la carne, legumbre, etc., picada muy fina.

emincé
picadillo

Es sazonar con distintas especias.

épicer
«**épicer**»

Es un trozo delgado de carne, ave o pescado que se adelgaza golpeándolo con un mazo de madera y que se deja de las dimensiones que convenga para lo que va a servir.

escalopes
escalopas

Es una muselina muy rala que se emplea para colar las sopas o diferentes salsas.

étamine
etamina

Es cocer un guiso al vapor en una cacerola tapada sobre fuego lento o dentro del horno. Los olores o aliños penetran así mejor en las viandas. Es un procedimiento largo, pero que da resultados muy satisfactorios.

étuver
rehogar

Es la pasta que se hace de diferentes carnes o legumbres para rellenar las aves.

farce
relleno

Es harina de maíz, de arroz o de papas y que se usa para ligar salsas o hacer cremas.

fécule
fécula

Es una masa muy ligera que por su confección, al cocerse, se divide en hojas finísimas y es muy apreciada para los vol-au-vent y diferentes guisos y postres.

feuilletage
masa de hoja

Es perejil picado, estragón, perifollo o lo verde de los cebollines si hay. No siempre se encuentran todos estos ingredientes y entonces «les fines herbes» quedan reducidas a perejil tierno picado extremadamente fino.

fines herbes
verduras

Es pasar una ave sobre la llama para quemarle las plumas finas. También se aplica al cognac o aguardiente con que se ardé un guiso o postre.

flambé
ardido

Es cualquier cosa helada exageradamente. En los líquidos hasta solidificarlos. Para obtener este resultado conviene cubrir las botellas, moldes, etc., con pequeños trozos de hielo y sal o salitre.

frappée
«**frappée**»

Es la ebullición a fuego lento y apenas perceptible.

frémir
«**frémir**»

Caldo hecho de pescado o de aves de caza y que sirve especialmente para condimentar guisos de su clase.

fumet
«**fumet**»

gâteau «torta»	Es una torta de tamaño corriente.
petits-gâteaux pasteles	Son los pequeños dulces o pasteles que se sirven con el té, etc.
demi-glace glasa de carne	Es una salsa hecha de glasa de carnes o pescados con igual cantidad de salsa española. Se reduce y luego se sazona con Jerez, Madera u otro vino.
tomber à glace «tomber à glace»	Es reducir un caldo después que ya ha sido colado y transvasado hasta que quede de la consistencia de una esencia de carne Liebig, etc.
glacée «glacée»	Son cosas heladas o también una capa exterior de oleado, betún u otras preparaciones con que se suelen pintar los dulces, etc., para darles un aspecto mejor acabado y brillante.
au gras de carne	Es cualquier guiso a base de caldo de carne.
au gratin gratinado	El plato debe ser cubierto de miga de pan rallado, queso rallado y pedacitos de mantequilla. Con esto se pone al horno a dorar, lo que deja el guiso con una corteza seca y dorada y el interior jugoso.
hachis picadillo	Picadillo fino ligado con una salsa.
hors d'oeuvres «hors d'oeuvres»	Son pequeños canapés, tartaletas o bocados tentadores que se sirven antes de un almuerzo o comida corriente.
julienne juliana	Es una legumbre o varias legumbres cortadas en tiritas largas y muy finas.
larder o piquer mechar	Tiritas de tocino con que se atraviesan los trozos de carne para evitar que se resequen en el cocimiento. Hay agujas especiales para hacer la operación.
macarrons «macarrones»	Es una pasta hecha a base de almíbar y almendras molidas que terminadas y puestas al horno quedan como merengues o en forma de galletas muy esponjosas.
macedoine macedonia	Es un conjunto de frutas variadas y cortadas todas en pequeños cubos regulares. Se aplica el mismo nombre a un conjunto de legumbres también cortadas en pequeños dados.
macerer macerar	Es remojar por algunas horas un líquido frío en la sustancia que se va a emplear.
maigre magro	Sin gordura o grasa. Es cualquier guiso en el que no se haya empleado nada de carne o de su jugo.

Una bolsa de franela en forma de cartucho con una boca de metal en la extremidad, que sirve para distribuir la crema o batido con que se llena, en forma de adornos sobre los guisos, postres o tortas.

manga

Es un adobo compuesto a base de vino, vinagre, aceite y olores. Recetas para éstos se dan en capítulo aparte.

marinade
adobo

Es remojar la carne, ave o pescado en una preparación especial y siempre a base ácida.

mariner
escabechar o adobar

Es una olla pesada y gruesa de preferencia de greda o de cobre, en que se pueda cocer la sopa por muchas horas sobre fuego lento.

marmite
«**marmite**»

Es cubrir completamente un plato con una salsa bastante consistente para esconder lo que queda debajo.

masquer
cubrir

La lista de la comida que se va a servir.

menu
«**menu**»

Son las claras de huevo batidas muy firmes con azúcar.

meringue
merengue

Son las claras de huevo batidas en la misma forma, pero echándoles gradualmente a'míbar de pelo en vez de azúcar.

meringue italien
merengue italiano
o betún

Es, después de terminado el guiso, dejarlo sobre fuego muy lento hasta el momento de servirlo. Es lo que corrientemente se llama en Chile un guiso «reposado» o «conservado».

mijoter
reposar

Término aplicado a la tortilla que queda con un exterior sostenido y dorado y el batido suelto y cremoso al centro.

moelleuse
«**moelleuse**»

Es echarle el líquido indispensable para el cocimiento que se va a hacer.

mouiller
«**mouiller**»

Es una crema de una sustancia que se muele en el mortero, se trabaja con crema u otros ingredientes y se termina con claras de huevo batidas muy firmes, de lo cual resulta una preparación espumosa y ligera.

mousse
«**mousse**»

Es apenas cubrir el guiso con salsa, usando muy poca y justo lo necesario para darle un aspecto brillante.

napper
«**napper**»

Todo lo que sea servido crudo como ostras, o cualquier cosa cocida en agua, sin aliños.

au naturel
al natural

Papas que se cortan en rajas muy finas y que se fríen en seguida.

pailles
pajas

Es una pasta cuya receta damos en capítulo aparte y que sirve para ligar guisos y rellenos.

panade
panada

Es cubrir la carne, etc., en huevo batido y miga de pan rallado para freírlo en seguida.

paner
apanar

- papillotes**
«papillotes»
Es el papel engrasado en que se envuelve el ave, carne o pescado que se quiere cocer muy lentamente al horno sin que se quemé ni arrebate. En general se hace una especie de empanada de papel dentro de la cual queda herméticamente encerrado lo que se está asando.
- paprika**
«paprika»
Polvo de ají dulce y muy colorado, de origen húngaro.
- paupiettes**
popietas
Filetes de carne o pescado que se enrollan con cuidado atándolos fuertemente para cocerlos o asarlos.
- petits-fours**
confites
Son pequeños dulces o confites que se arreglan en platitos surtidos alrededor de la mesa y que se componen de castañas confitadas, cocadas, dátiles, ciruelas, pasta de descaroçados, manjar blanco, chocolates, uvas confitadas, frutillas confitadas, sandías e higos confitados, etc., todos especialmente pequeños.
- petits-fours secs**
masitas
Pequeños dulces o bocados en el estilo de los macarrons, feuilles napolitaines, alfajores, pinzadas, etc., pero todo esto tiene que ser hecho del tamaño de un bocado, y se arreglan sobre la mesa en platos surtidos con toda la variedad que se haya elegido.
- pincel**
Se emplea para glacear una pieza de carne o bien para dorar los pasteles, empanadas, etc.
- pinzas**
Son pinzas especiales terminadas por dientes iguales y se emplean para terminar los bordes de las masas, empanadas, pasteles, etc., lo que vulgarmente se llama «repulgar».
- pizca**
Es la cantidad de polvo que alcanza a cogerse con dos dedos.
- profiterolles**
«profiterolles»
Son unas bolitas hechas con una pasta a base de harina, mantequilla y huevos y que se hacen secas y saladas para la sopa o bien dulces y rellenas y bañadas con crema de chocolate u otra.
- pulpe**
pulpa
Parte carnosá de las frutas o legumbres.
- quatre épices**
cuatro especias
Mezcla de pimienta, clavo, canela y jengibre.
- quenelles**
quenelas o
albóndigas
Es carne de ave, aves de caza, o pescado, etc., molida y pasada por cedazo. Se le ponen los ingredientes necesarios para formar una pasta con la cual se hacen bolitas u otras formas que se cuecen en agua hirviendo.
- ramequins**
«ramequins»
Es un batido o preparación que se sirve en pequeñas cajetillas individuales de loza o de papel.

Dejar que las salsas se cuezan en una cacerola hasta quedar reducidas a la mitad más o menos.

reduir
reducir

reposado - Véase mi-
joter

Es harina cocida en mantequilla y que sirve para graduar la consistencia de las salsas y guisos. A esto mismo lo llaman a menudo Bechamel.

roux
«roux»

Una crema italiana batida, de yema de huevo, vino y azúcar. Es un postre que se sirve en copas acompañado de galletas o pastélitos. También se emplea como relleno de millefeuilles, choux, etc.

sabayon
«sabayon»

Carne que no está completamente cocida y cuyo jugo conserva el color de la sangre.

saignant
medio crudo

Dar el gusto debido a un guiso echándole sal, pimienta u otras especias.

saisonner
sazonar

Es un picadillo muy condimentado hecho de ave de caza o de crustáceos.

salmis
«salmis»

Es cualquier carne o pescado cortado en pequeños trozos regulares o un picadillo de 3 o 4 distintos ingredientes. En Chile, en realidad, esto ya es el nombre de una ensalada hecha con lechuga y cualquiera de los ingredientes mencionados y aliñados como una ensalada corriente. Muy buena manera de aprovechar los restos de carne o pescado.

salpicón

Es el cocimiento de la carne o legumbre en una cacerola con mantequilla.

sauté
salteado

Pasta hecha en el mismo estilo que la brioche y que se presenta de muy variadas maneras como postre.

savarin
«savarin»

Son pequeños bocados generalmente de queso, pero también de ostras, camarones, anchoas, jamón, etc., que se sirven principalmente en Inglaterra después de servido el postre y la comida prácticamente terminada. Personalmente preferimos los que sean a base de queso.

savoury o bonne
bouche
«savoury»

Pancitos muy ligeros hechos según las numerosas recetas que damos y que son servidos con el té de la tarde.

scones
«scones»

Se dobla una servilleta cubriendo la fuente y se arregla el guiso encima. Es especialmente útil para las frituras porque la servilleta absorbe el excedente de grasa.

à la serviette
a la servilleta

Es un puré de cebollas condimentado según la receta que se tenga. Es muy frecuente encontrar este nombre en los guisos franceses, que son a base de puré de cebollas.

soubise
«soubise»

- soufflé**
«soufflé»
Es un batido de yemas a las cuales se agrega el ingrediente elegido y que se termina con las claras batidas. Esto se echa a una fuente honda, y se cuece al horno donde levantará mucho. Se hace de pescado, legumbres, frutas, etcétera.
- suprême**
«suprême»
Es una salsa blanca a base de crema. Hay muchos guisos hechos con esta salsa que siempre llevan su nombre. También se puede aplicar el mismo nombre a una escalopa sacada del ala y pechuga de ave.
- tartines**
«tartines»
Rebanadas de pan muy delgadas, emantequilladas y cubiertas encima con dulce o mermelada.
- timbal**
timbal o
timbalillo
Es un molde bastante hondo de porcelana, loza o Pyrex que pueda ir al horno y donde se prepara un guiso que se servirá tal cual a la mesa. Los hay individuales. Para la buena presentación de algunos guisos se puede hacer el mismo molde en masa (masa-corta).
- tournedos**
«tournedos»
Son pequeños trozos de filete que se limpian de todo nervio y gordura y se cortan en redondo de 8 centímetros de diámetro y 3 de espesor. Se sirven generalmente sobre una rebanada de pan frito, un fondo de alcachofa, u otra cosa por el estilo.
- travailler**
trabajar
Es revolver mucho, mezclar muy bien, o amasar con las manos, si se trata de una masa.
- vacherin**
«vacherin»
Son unos merengues que se hacen tres o cuatro del mismo tamaño y después se montan unos sobre otros alternándolos con capas de cualquier dulce o de helados a base de crema.
- velouté**
«velouté»
Es una salsa blanca cuya receta se da en un capítulo especial. En general es a base de pollo, crema y mantequilla, y como su nombre lo indica, sirve para aterciopear el guiso en que se hace.
- vol-au-vent**
«vol-au-vent»
Es un molde de masa de hoja con una cavidad grande al centro y una tapa de la misma masa. Se pueden hacer en casa, pero también se consiguen listos en las buenas pastelerías.
- zeste**
ralladura
Es la cáscara rallada de las naranjas o limones que se usa para perfumar los postres, tortas o salsas.