

VOCABULARIO TÉCNICO DE COCINA

III° Medio B
Colegio Américo Vespuccio

Vocabulario Técnico:

- 1.- Abate: Golpeador de Carne, de material inoxidable con forma de martillo.
- 2.- Adobar: Poner carnes en vino, vinagre, condimentar, en hierbas, etc., para darle un aroma especial.
- 3.- Achicar: Acción de orden y limpieza al final del servicio.
- 4.- Aspic : Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que se preparan en moldes y con ayuda de gelatina sin sabor o colapez.

5.- Apagar: Bajar la temperatura de una preparación por medio de un líquido frío.

6.- Apanar a la inglesa: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

7.- Bisqué: Preparación de mariscos con su caldo de cocción y el caparazón de crustáceos finamente triturada y filtrada.

8.- Chinois o Chino Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, para pasar el arroz o salsas.

9.- **Chef:** Jefe de toda la sección de una cocina, hotel o restaurant.

10.-**Clarificar:** Limpiar una preparación de impurezas utilizando generalmente claras de huevo, verduras y carnes. Un fondo clarificado se llamará consomé y también es la base para el áspic.

11.- **Colorantes:** Extractos líquidos o en polvos permitidos por el SNS, son vegetales y sirven para dar color a los productos.

12.- **Concentrar:** Concentración del sabor de un elemento líquido, mediante una disminución prolongada obtenida por el fuego.

13.- **Confitar:** Cocer frutas en almíbar.

14.- **Corta Pastas:** Molde liso o rizado de tamaño variable, que se utiliza para cortar o dar forma a las pastas o masas antes de ser cocidas.

15. Costra: Envoltura o corteza exterior, que se endurece o se seca mediante la cocción.

16. Curar: Acción de someter las carnes, pescados, quesos , a la acción del aire o humo para secarlos, endurecerlos y así conservarlos.

17. Denominación de Origen: Tiene por objeto garantizar la calidad, velar por la autenticidad y el cumplimiento de unas normas establecidas, como son el origen de la materia prima, o los métodos de elaboración, de todos y cada uno de los alimentos.

18. Darne: Rodaja de pescado obtenido de la parte central de especies de cuerpo mas o menos cilíndricos, su peso puede oscilar entre los 200 y 450 gramos.

19. Degustar: Probar, catar alimentos o bebidas para analizar sus cualidades gustativas, aromáticas, color, y otras dependiendo de su naturaleza.

20. Dente (al): Expresión italiana utilizada para indicar cierto grado de cocción en las pastas alimenticias, también se utiliza en hortalizas .

21. Desglasar: Disolver por medio de un líquido (agua, vino, fondo) los jugos caramelizados y pegados en el fondo de un recipiente, donde se han pasado algún tipo de carnes.

22. Desgrasar: Retirar la grasa que aparece en la superficie de caldos y otros guisos.

23. Deshuesar: Quitar los huesos de una pieza de carne.

24. Desmoldar: Sacar de un molde ciertas preparaciones cocinadas o preparadas dentro del mismo.

25. Dressing: Término inglés se utiliza para designar los aderezos que son utilizados en las ensaladas.

26. Duxel: Denominación francesa que se da al preparado obtenido al dejar cocer hasta la evaporación completa del líquido; un compuesto de chalota picada, champiñones y rehogada en mantequilla. A los que se les extrae previamente su jugo presionándolos con un paño.

27. Empanar: Acción de cubrir un alimento para posteriormente freírlo en aceite. Sinónimo de apanar a la inglesa (harina, huevo, pan rallado)

28. Emplatar: Disponer los alimentos con su respectiva guarnición y salsa en el plato que se va a servir.

29. Encamisar: Cubir el interior de un molde con una masa.

30. Engrasar: Untar con mantequilla, aceite o manteca, cualquier molde o recipiente para evitar que la preparación se pegue en el fondo o pared de este mismo durante la cocción.

31. Enharinar : Pasar por harina diferentes alimentos para lograr espesor y agregar harina a los moldes para evitar que las masas se adhieran a las paredes.

32. Escalfar: Cocinar un alimento en un líquido a una temperatura próxima a la ebullición. Sinónimo de BLANQUEAR y sirve para mantener la pigmentación y la textura firme de las verduras antes de saltear.

33. Espesar: Proporcionar consistencia o densidad a un líquido mediante la adición de un espesante generalmente harina, maicena o concentrados artificiales. También se espesa con los roux.

34. Farsa: Del francés “Farce” que significa relleno. Mezcla de los ingredientes picados o molidos, crudos o cocidos que sirven para rellenar desde un champiñón hasta una pieza grande.

35. Finas hierbas: Conjunto de plantas y hierbas aromáticas, tales como perejil, perifollo, estragón, cebollín.

36. Flambear: Acción de rociar a una preparación caliente con una bebida de alta graduación alcohólica a la que se le prende fuego una vez que se haya calentado.

37. Fondos: Son preparaciones básicas de distinta naturaleza sin las cuales resulta muy difícil la elaboración de otras.

38. Fumet: Caldo concentrado o fondo que según los ingredientes empleados para su preparación pueden ser de pescado, de caza, etc.

39. Guarnición: Géneros diversos que acompañan a las preparaciones culinarias, formando parte de ellas o bien aparte, y que se sirven de acompañamiento alimenticio y estético del alimento principal.

40. Hierbas aromáticas: Constituyen al igual que las especias, un condimento fundamental en las distintas cocinas del mundo resaltar el sabor y aroma de distintos alimentos. Ej. Albahaca, eneldo, estragón, hinojo, menta, orégano, perejil, salvia, tomillo, etc.

41. Marinar: Adicionar líquidos y hierbas aromáticas a piezas de carne por un tiempo prolongado, con el fin de realzar sabor, ablandar y conservar.

42. Rectificar: Poner a punto el sazonado de una preparación culinaria.

43. Reducir: Concentrar el sabor y consistencia de un líquido, mediante una cocción lenta y prolongada.

44. Tamiz: Cedazo utilizado para obtener preparaciones finas, libre de grumos o impurezas.

45. Tamizar: Pasar por un tamiz o cedazo, las partes gruesas o inútiles de la harina o similares.

46. Tornear: Dar forma de barril u ovalada a determinadas verduras o frutas con un cuchillo torneador.

ACTIVIDAD DE AUTOAPRENDIZAJE EN CASA

Instrucciones:

1.- Traspasa todos los conceptos del vocabulario técnico a tu cuaderno, con letra clara y ordenada.

2.- Escoge 15 términos del vocabulario técnico y redacta 15 oraciones diferentes con cada uno.

Ejemplo: «*Antes de comenzar a elaborar tu pie de limón debes enharinar el molde, de esa manera evitarás que se pegue.*»

3.- Envía mediante fotografías tu trabajo terminado el al correo juancarloszamorano@gmail.com