

A

Abbassare: stendere o appiattire col matterello qualsiasi impasto come pasta all'uovo, pasta sfoglia, pasta frolla, ecc. sopra un tavolo cosparso di farina.

Abbruciacciare: esporre un volatile già spennato al contatto della fiamma diretta allo scopo di eliminare le piccolissime piume che ancora lo ricoprono. Il medesimo trattamento può essere utilizzato anche con alcuni ortaggi, tipo i peperoni, anch'essi ricoperti da una leggera pellicina.

Abbrustolire: esporre a forte calore, per esempio una fetta di pane, come per la bruschetta, o di polenta, senza aggiungere grassi, per farlo imbrunire e asciugare leggermente. L'operazione può essere svolta su di una griglia, in forno, sulla fiamma di un fuoco a legna, o in una padella molto calda.

Abburattare: setacciare, passare al vaglio. Si dice abburattamento la macinazione dei cereali e il passaggio successivo attraverso setacci di maglie differenti che stabiliscono il grado di abburattamento: maggiore è questo grado, più la farina è bianca. Le farine integrali, dove l'intero chicco viene macinato, non sono abburattate.

A caldo: aggiunta di un ingrediente a una preparazione già in ebollizione.

A freddo: aggiunta di un ingrediente a una preparazione all'inizio della cottura.

Aceto di riso: varietà di aceto dal sapore molto delicato e meno acido di quello di vino, può essere sostituito dall'aceto di mele.

Al cartoccio: metodo di cottura al forno di prodotti avvolti in fogli d'alluminio o carta oleata. Richiede pochissimo condimento e mantiene intatti i sapori.

Accosciare: disporre le cosce affiancate al corpo dell'animale.

Acidulare: e' un'operazione che serve a non fare annerire ortaggi e verdure. Si immergono gli alimenti in acqua allungata con aceto o limone.
Es: si fa molto frequentemente con i carciofi.

Addensante: additivo alimentare aggiunto per migliorare la consistenza e mantenere la compattezza dei cibi.

Addensare: cuocere a fuoco lento una salsa o un sugo, per renderle più dense.

Affogare: si indica così la cottura delle uova in abbondante acqua.

Affumicare: essiccazione esterna delle vivande con fumo, aromatico.

A la flamme: letteralmente alla fiamma. Cospargere una pietanza con del rum, cognac o altri liquori e darle fuoco prima di servirla in tavola.

Agrodolce (cottura in): si tratta di un sistema di cottura che necessita di una sostanza grassa, solitamente burro, e di una acidula, indifferentemente aceto di vino rosso o bianco. L'impiego di aceto balsamico può aromatizzare il piatto, smussandone l'acidità. L'aceto va sempre aggiunto verso metà cottura.

Agar agar: addensante universalmente usato per gelatine, marmellate, budini. Quello naturale lo si trova nei negozi di alimenti naturali (anche con il nome di Kantén) in barre o fiocchi: questi ultimi sono di uso più pratico.

Aggiustare: aggiungere la quantità necessaria di sale, pepe o altre spezie ad una qualsiasi preparazione.

Allungare: aggiungere una sostanza liquida ad un composto.

Al dente: si definisce così la cottura perfetta della pasta o del riso.

All'onda: la cottura del risotto viene completata lasciandolo molto morbido.

Alla brace: cuocere carne, pesce o verdure su una griglia posta sulla brace.

Amalgamare: mescolare più sostanze fino a formare un composto omogeneo.

Ammollare: mettere a bagno e reidratare alimenti secchi come leguminose, funghi secchi, pesce. Durante l'ammollo gli alimenti riassorbono l'acqua persa durante l'essiccazione, si ammorbidiscono e diventano più digeribili.

Annerimento: inscurimento degli alimenti dovuto a progressivo deterioramento causato dalla presenza di muffe o dall'azione di agenti chimici.

All'arrabbiata: carni bianche o rosse cotte con numerose spezie. Il termine viene indicato soprattutto per paste condite con pomodoro e abbondante peperoncino.

Al cartoccio: carne, pesce e verdure avvolti da carta d'alluminio e cotti al forno.

Apparecchiare: si dice apparecchiare tutto l'insieme di sostanze che sono servite a preparare la base di determinate preparazioni, come creme, gelati, ecc.

Appareil: termine francese che significa apparecchio; è una soluzione a base di panna fresca, uova intere, formaggio grana, sale e pepe. Questo composto base è utilizzato come legante per torte salate.

Appassire: si dice solitamente della cottura delle cipolle, che non dovranno rosolare, bensì ammorbidirsi o come si dice "in gergo culinario" sudare.

Appiattire: battere con il batticarne, una fetta di carne cruda.

Aromatizzare: utilizzare erbe aromatiche o spezie, prima o durante la cottura per dar sapore alle pietanze.

Arrostire: cuocere al forno a calore proporzionato alla grossezza del pezzo, contemporaneamente alla rosolatura.

Aspic: preparazione in gelatina di pesce, carne o verdura.

Assiette: termine francese utilizzato per indicare un piatto di carni miste servite fredde.

Azzimo: tipo di pane non lievitato.

B

Bacon: termine inglese per indicare la pancetta affumicata.

Bagnare: aggiungere acqua, brodo, o fondi diversi alle vivande durante la loro cottura.

Bagnomaria: cuocere o riscaldare un alimento in una pentola immersa in una più grande contenente acqua. Es: Metodo di cottura per sciogliere il cioccolato.

Battuto: composto di erbe, ortaggi e/o salumi finemente tritati per essere poi soffritti a insaporire, fin da inizio cottura, minestre, risotti, arrostiti etc.

Balilla: qualità di riso utilizzato soprattutto per minestre, caratterizzato per i suoi grani piccoli e tondi.

Bardare: ricoprire o avvolgere un pezzo di carne da macello o un capo di polleria con fette di lardo o di pancetta, che sciogliendosi in cottura evitano che la carne si secchi in superficie.

Barchetta: formina ovale di pasta frolla o altro impasto da pasticceria, da riempire con preparati vari, salati o dolci. Con lo stesso nome viene chiamato anche lo stampo con la quale si preparano suddette barchette.

Baron d'agneau: termine francese che sta ad indicare il taglio dell'agnello composto dalla sella e dai due cosciotti arrostiti.

Battere: operazione necessaria per ammorbidire alcuni alimenti (per esempio lo stoccafisso) e per appiattire dei tranci di carne, rompendone le fibre e dandogli una forma regolare.

Battuto: miscuglio di lardo e di aromi, quali l'aglio e il rosmarino, schiacciati o pestati, che sono poi utilizzati per aromatizzare alcune preparazioni.

Bavarese: dessert con latte, panna e colla di pesce.

Bianchire: immergere in acqua già calda verdure o carni, portarle al punto di ebollizione, quindi estrarle e risciacquarle in acqua fredda.

Bleu: metodo di cottura riservato ai pesci dalla pelle molto vischiosa come trote ed anguille, affinché assumano il caratteristico colore blu. Questi pesci vanno tenuti in piccoli vivai nell'ambiente stesso della cucina e andranno tramortiti pochi istanti prima della cottura.

Bocchetta: parte terminale, intercambiabile, di varie forme e spinnettature, che si applica a siringhe o a sac a poche, per fare delle decorazioni, distribuire farcie, creme o altro.

Bollire: lessare in grande quantità di liquido qualsiasi vivanda.

Bordura: stampo per savarin, e più in generale qualsiasi apparecchio o stampo a forma di corona

Borragine: pianta erbacea che viene solitamente servita insieme ad altre verdure o erbe selvatiche.

Bottarga: uova di muggine o tonno che vengono pressate ed essiccate.

Braciola: taglio di carne cotto sulla brace.

Brasare: cuocere a fuoco lento e a lungo, in recipiente coperto e con l'aggiunta di acqua o brodo. Cottura indicata soprattutto per carni rosse e selvaggina.

Brasiera: Apparecchiatura per cottura in bagno di grassi sfusi.

Brillantiera: griglia per decorare.

Bronoise: piccola dadolata di legumi e ortaggi usata per diverse guarnizioni

Brunch: e' il pranzo-colazione domenicale degli americani, Una tradizione oggi molto in voga anche in Italia. Il vero brunch inizia alle 11 del mattino e termina nel primo pomeriggio. Vengono serviti cibi sia dolci che salati.

Bruschetta: fetta di pane abbrustolita strofinata con aglio e condita con olio e sale. Molte varianti: al salmone, alla contadina, alla crema di funghi, ecc.

Burro aromatico: e' il burro crudo lavorato con un ingrediente estraneo, in genere erbe o spezie, serve per completare alcuni piatti.

C

Canapé: fetta di pancarrè, a volte tostata, spalmata di burro e guarnita con ingredienti diversi.

Caglio: e' utilizzato per far coagulare il latte. E' una sostanza acida che si ricava dal latte di ovini e bovini.

Candire: far assorbire a frutta o verdura un'alta percentuale di zucchero in modo da consentire una lunga conservazione e l'impiego in pasticceria. La canditura si ottiene attraverso varie fasi, attraverso le quali l'alimento viene ripetutamente fatto bollire in uno sciroppo di zucchero sempre più concentrato.

Candito: in seguito ad un procedimento di immersione in sciroppi di zucchero, la frutta viene completamente caramellata.

Caramellare: ricoprire un alimento con zucchero caramellato.

Caramello: zucchero disciolto in acqua e cotto fino alla sua doratura.

Cartoccio: cuocere al forno verdure, carne o pesci, avvolti in carta di alluminio.

Casseruola: recipiente di forma generalmente cilindrica, dotato di maniglie e di coperchio, la cui altezza è pari a circa la metà del diametro. Il calore viene trasmesso al cibo direttamente da tutta la superficie del recipiente, quindi è importante che la casseruola sia realizzata con un metallo ottimo conduttore, come il rame, per garantire una cottura omogenea.

Chenelle: polpettine di carne o di pesce di varie forme e dimensioni, generalmente servite come accompagnamento a varie preparazioni.

Chiarificare: depurare gelatine o brodi, rendendoli limpidi. Es: aggiungere al brodo pronto un albume d'uovo che rapprendendosi trattiene le impurità; il brodo viene poi filtrato.

Chiffonade: si indica con questo termine verdure, specie quelle in foglie come la lattuga, tagliate in sottilissime striscioline che vengono utilizzate per la preparazione di minestre e zuppe.

Chinois: colino a forma conica in acciaio, con fori più o meno sottili. Lo Chinois viene usato per filtrare salse, brodi, ecc. Si differenzia dal colino in rete perchè essendo costituito interamente in acciaio permette anche la pressatura degli ingredienti filtrati.

Ciotola: contenitore multiuso simile alla bacinella, dalla quale si distingue perché più piccola; realizzata in metallo, plastica o vetro. È sempre senza maniglie. Serve per raffreddare liquidi, cuocere a bagnomaria, montare a neve, e per numerosissimi altri impieghi.

Cisellare: incidere la carne di un pesce per facilitarne la cottura al forno; tagliare in piccoli quadretti la cipolla ed altri ortaggi.

Codetta: piccoli granelli di cioccolato o zucchero colorato usati in pasticceria per la decorazione dei dolci.

Cocotte: recipiente di terracotta o porcellana di grosso spessore, monoporzione: fa assorbire in modo uniforme il calore al cibo. Ideale per zuppe in crosta, sformati, budini, etc.

Concassè: dadolata di pomodoro fresco. Per preparare la concassè procedere come segue: incidere i pomodori con un taglio a croce, quindi tuffare per pochi istanti in acqua bollente; scolare immediatamente e passare sotto l'acqua corrente, quindi con l'ausilio di un coltellino spellare i pomodori. Dividere in 4 pezzi, eliminare i semi e tagliare a cubettini la polpa ottenuta.

Concentrato: alimento ridotto in quantità minime e dal gusto più pronunciato, ottenuto per effetto dell'evaporazione dell'acqua. Il concentrato più diffuso è quello di pomodoro, che si può trovare in commercio con il residuo secco del 16%, del 28% prendendo la denominazione di doppio concentrato o del 36% diventando triplo concentrato.

Condire: insaporire i cibi con olio, burro, sale, spezie ed aromi, per renderne più gradevole il sapore.

Confettura: si ottiene tagliando a pezzi la frutta, aggiungendo lo zucchero e cuocendo il composto.

Conserva: termine utilizzato per indicare un alimento lavorato per essere conservato mantenendo integri sapore e freschezza.

Cornetto: strumento per pasticceria in latta, di forma conica, usato per avvolgere strisce di pasta sfoglia onde ricavarne i cannoli. È anche detto cornetto la bocchetta, che può essere di varie forme e dimensioni, utilizzata assieme al sac a poche, necessaria per distribuire farce o impasti morbidi.

Confit: sistema di cottura e di conservazione. L'alimento (solitamente oca o anatra) vien cotto molto lentamente e a lungo nel proprio grasso, che lo deve ricoprire, e così viene conservato.

Correggere: modificare il sapore di una pietanza aggiungendo qualche sostanza.

Crogiolare: cuocere a fuoco lento una vivanda.

Cospargere: ricoprire gli alimenti con parmigiano, pan grattato, prezzemolo tritato e condimenti vari.

Cotenna: pelle di maiale ripulita.

Court-bouillon: liquido, leggermente acidulo, aromatizzato con ortaggi, erbe aromatiche e spezie. Si utilizza per lessare i pesci.

Couscous: il couscous è un piatto di origine berbera, la parola couscous indica allo stesso tempo sia la semola che il piatto condito con verdura, carni o raramente pesce. Per preparare un couscous è necessaria la couscoussiere: pentola speciale composta da due parti, una superiore, forata alla base per cuocere la semola a vapore e una inferiore per il condimento.

Crepe: tipica pietanza francese, molto simile alle nostre frittate. Utilizzata sia dolce che salata.

Crogiolare: cuocere una vivanda a fuoco lentissimo e a recipiente coperto in poco grasso; generalmente si rende necessaria anche l'aggiunta di liquido come acqua, brodo, ecc.

Crostini: piccoli dadi di mollica di pancarrè fritti o tostati in forno. Accompagnano le minestre brodose.

Crostone: fetta di pancarrè frita o tostata che solitamente serve come basi per certe carni.

Cumino: erbetta mediterranea. I suoi semi vengono usati per insaporire pane e formaggi.

Cuocere a freddo: versare in una pentola d'acqua fredda gli alimenti crudi e mettere il tutto sul fuoco.

Cuocipasta: apparecchiatura per la cottura automatica della pasta con tempi e temperature predeterminate.

D

Dadolata: tagliare a dadini alimenti diversi (come pesci, carni, legumi, frutta).

Dar corpo: aumentare la consistenza, e quindi il sapore, di salse o sughi, con l'aggiunta di essenze di carne, spezie o altre sostanze.

Decantare: versare un liquido da un contenitore ad un altro, facendo attenzione a non far cadere le eventuali impurità che potrebbero esser depositate sul fondo.

Deglassare: sciogliere il fondo di cottura di un alimento con vino, brodo o altro liquido.

Diliscare: eliminare le lisce dal pesce.

Diluire: aggiungere un liquido a una preparazione culinaria per renderla più leggera e meno densa.

Disossare: togliere le ossa alla carne seguendo le cartilagini che separano i muscoli senza tagliarla. Allo scopo si utilizza un coltello a lama rigida, molto affilato.

Dissalare: eliminare il sale dagli alimenti conservati in salamoia, tenendoli sotto un getto di acqua corrente.

Doc: sigla che indica i vini che hanno ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata e vengono prodotti rispettando le norme di un codice disciplinare stabilito per legge. I vini DOC sono soggetti a denuncia e controllo degli impianti viticoli e delle produzioni annuali relative.

Docg: sigla utilizzata per indicare i vini che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre ad avere tutti i requisiti stabiliti per i DOC, i vini DOCG sono sottoposti al giudizio di una commissione di degustazione; superata la prova vengono rilasciati al produttore appositi sigilli ministeriali da porre su ogni bottiglia e rompere al momento della stappatura.

Dop: sigla indicante la Denominazione di origine protetta. È nata nel 1992 a seguito di un regolamento CEE, è un marchio di qualità riguardante i prodotti agricoli e alimentari che, al pari di quanto è accaduto per i vini Doc, meritano una speciale valorizzazione. In particolare, la Dop spetta a quei prodotti le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata. La produzione degli alimenti con questa denominazione viene effettuata secondo disciplinari di produzione.

Dorare: per i dolci: Spennellare con il tuorlo d'uovo sbattuto i cibi prima di cuocerli in forno. Per i pesci o le carni: Spennellare con burro o olio i cibi prima di metterli in forno.

Dressare: disporre gli alimenti da servire su un piatto di portata o su un vassoio.

Duxelles: preparazione a base di champignon cotti e tritati usata come farcia o come guarnizione.

E

Economo: attrezzo di cucina conosciuto con il nome di pelapatate: serve per sbucciare frutta e ortaggi.

Emulsionare: mescolare velocemente due sostanze liquide; solitamente una è grassa, per rendere l'emulsione più cremosa. È possibile impiegare, oltre alla classica frusta, anche un frullatore a immersione; in ogni caso l'emulsione è instabile e va utilizzata immediatamente, prima che gli elementi tornino naturalmente a separarsi.

Erbe fini: insieme di erbe aromatiche tritate finemente (prezzemolo, basilico, cerfoglio, maggiorana e cipollina fresca).

Essiccazione: tecnica conserviera molto antica e ancora oggi molto diffusa, consistente nel sottrarre gran parte dell'acqua presente nei cibi, generalmente mediante l'uso del calore naturale (sole) o artificiale. Sono essiccati al sole alcuni tipi di carni, pochissimo diffusi in Italia, di pesce (stoccafisso), di frutta (datteri, fichi, prugne, albicocche) e di altri vegetali (pomodori, erbe aromatiche, funghi). L'essiccazione artificiale può essere effettuata in essiccatori ad armadio dotati di graticci su cui vengono posti gli alimenti che vengono poi sottoposti all'azione di aria calda e secca. I cibi essiccati sono molto più energetici di quelli freschi in quanto assai più concentrati. Non presentano variazioni nella composizione chimica, eccezion fatta per la diminuita presenza d'acqua e per la perdita, parziale o totale, di vitamina C. Hanno quindi tutti i pregi e i limiti dei corrispondenti cibi freschi.

Estratto: e' un concentrato di carne o di vegetali. Si può trovare in granuli o sotto forma di crema e viene utilizzato per insaporire sughi, salse o brodi.

Etamina: termine francese che indica un tessuto di cotone attraverso il quale vengono filtrati salse, creme o altri liquidi per chiarificarli.

Evaporare (o ridurre): far asciugare un liquido (sia esso vino, brodo, etc.) aggiunto per insaporire il cibo in cottura; rendere più concentrato e denso un liquido.

Eviscerare: togliere le interiora dell'animale.

F

Farcia o ripieno: composto preparato con vari alimenti, legati tra di loro solitamente con uova. Si utilizza per riempire determinati alimenti. Es: Ripieno di tortellini

Farcire: significa riempire, introdurre un ripieno in un pezzo di carne, in un pesce o in un ortaggio.

Far sudare: cuocere a fiamma bassa, generalmente si tratta di verdure, con una sostanza grassa, in recipiente coperto, in modo da provocare una parziale evaporazione dell'acqua contenuta nel cibo.

Fecola: sostanza bianca, farinosa, estratta da radici, tuberi e rizomi di alcuni vegetali e costituita prevalentemente da amidi. Le più utilizzate in cucina sono quelle di patate. La sua proprietà addensante viene sfruttata per preparare zuppe e salse e per alleggerire impasti. **Fermentazione:** processo di trasformazione di un substrato zuccherino a opera di microrganismi di tipo diverso. Molti prodotti alimentari vengono ottenuti mediante fermentazione: lo yogurt è il risultato dell'azione dei batteri lattici sullo zucchero del latte; il vino è il prodotto della fermentazione degli zuccheri del mosto; l'aceto è invece il risultato della fermentazione di batteri e lieviti che trasformano l'alcol in acido acetico.

Fiammeggiare: si dà fuoco ad una pietanza, dopo averla cosparsa con un liquore (rum, cognac, ecc.). Es: Crepes al grand marnier flambe.

Filtrare: eliminare elementi solidi da un brodo o da una salsa.

A seconda del risultato che si vuole ottenere si può filtrare l'elemento liquido con un chinois, un setaccio a maglie più o meno strette.

Flambare: cospargere con un liquore un alimento e dagli fuoco.

Flamme: (a la): si dà fuoco ad una pietanza, dopo averla cosparsa con un liquore (rum, cognac, ecc.). Es: Crepes al grand marnier flambé

Foderare: rivestire l'interno di una teglia o di uno stampo con pasta sfoglia o brisèe, salumi od ortaggi, per contenere un ripieno.

Fondi: preparazioni liquide, ottenute dalla cottura prolungata di cibi aromatici e ricchi di principi nutritivi, dalle quali derivano le principali salse di base.

Fondo di cottura: liquido che gli alimenti, in seguito alla cottura, rilascia sul fondo del recipiente.

Fontana: disporre la farina su un tavolo, dandogli una forma circolare con un buco al centro.

Forchettone: forchetta di grosse dimensioni realizzata in legno, metallo o altri materiali e utilizzata per diversi scopi. Il forchettone che serve per tenere fermi grossi pezzi di carne, di solito in acciaio con manico di legno o plastica, è fornito di due soli rebbi, in modo da facilitare le operazioni di taglio. Il forchettone di legno, a tre o quattro rebbi, serve per mescolare ed estrarre gli spaghetti dalla pentola.

Fricassee: emulsione di uova e limone che si versa su spezzatini di carne. al contatto col calore questa si addensa assumendo una consistenza vellutata.

Frittura: cottura di alimenti completamente sommersi, o comunque galleggianti, in olio.

Frollare: conservare la carne subito dopo la macellazione per un determinato periodo di tempo in frigorifero, per renderla più tenera.

Frullare: con l'ausilio di un frullatore, far diventare un alimento solido, un fluido.

Frusta: utensile utilizzato per rendere più vaporoso e soffice un alimento mediante l'aggiunta di aria al suo interno, e per mescolare liquidi e composti semidensi. È costituito da una decina di fili curvi di acciaio inossidabile, inseriti in un manico cilindrico; per montare composti poco densi si usano fruste con fili più flessibili, a forma di palloncino, mentre per salse e composti densi si preferiscono fili allungati e rigidi.

Fumetto: brodo di pesce concentrato. Si prepara cocendo a lungo ritagli di pesce con verdure, sale e aromi; serve come base per sughi e salse. Ne esiste una versione con funghi e selvaggina.

G

Glassare: rendere gli alimenti lucidi. Es: Per gli arrostiti si usa il sugo del fondo di cottura. Le verdure vengono cotte con poco zucchero. I dolci vengono ricoperti con uno strato di zucchero o cioccolato.

Gratellare: cuocere alla griglia carni.

Gratinare: cospargere la preparazione di formaggio grattugiato o di besciamella.

Graticola: strumento per cucinare carni e pesci alla griglia.

Gronzare: è il termine corretto che indica la sgocciolatura delle insalate dall'acqua. Per la pasta si usa invece il termine scolare.

Guarnire: decorare i piatti con vari ingredienti.

Guarnizione: complesso di vari alimenti, che servono a decorare ed allo stesso tempo a completare e insaporire una portata.

H - K

Hamburger: carne macinata e pressata in forma circolare.

Hot dog: panino con wurstel.

Knodel: grandi gnocchi di mollica di pane bagnata nel latte. Vengono serviti in brodo o asciutti.

I - J

Imbrigliare: legare con uno spago, o cucire le parti di un pollo per dargli la forma che desiderate.

Impanare: immergere nell'uovo e nel pangrattato gli alimenti, prima di friggerli o cuocerli in forno.

Impastare: mescolare vari alimenti fino ad ottenere un composto omogeneo.

In umido: cuocere degli alimenti con il sugo di pomodoro, olio e prezzemolo.

Incidere: praticare piccoli tagli sugli alimenti per accelerare la cottura.

Incorporare: unire ed amalgamare ad un composto un altro elemento.

Infiammare: bagnare con alcool da cucina e dare il fuoco (flambe').

Infusione: immergere carni o pesci in un liquido composto con vino, erbe aromatiche e spezie.

Ingrediente: ciascuna delle sostanze che entrano nella composizione di una vivanda.

Insaporire: aggiungere un condimento a un piatto (sale, olio, brodo etc.).

Julienne: tagliare le verdure a striscioline piccolissime.

L

Lamella: strato sottilissimo di alimenti vegetali o animali, ottenuto trinciandoli o affettandoli con coltelli affilati. Il termine è soprattutto usato per indicare sottili fettine.

Lardellare: introdurre pezzettini di lardo o pancetta, nei tagli praticati sulla carne.

Lavorare: termine che per quanto generico possa sembrare, in cucina significa l'impiego del mestolo di legno per poter rendere malleabili uno o più ingredienti.

Lavorare a crema: lavorare a crema il burro; con questa operazione il burro tenuto a temperatura ambiente, con l'aiuto di una forchetta o di un mixer, viene lavorato fino ad ottenere una crema. A volte il burro può essere lavorato a crema insieme ad altri ingredienti.

Lavorare a spuma: alleggerire un preparato montandolo: l'operazione consiste nello sbattere energicamente il preparato facendogli incorporare un'elevata quantità d'aria.

Legare: amalgamare degli ingredienti.

Lievitare: far aumentare di volume una pasta preparata con lievito di birra, affinché dopo la cottura sia morbida e leggera.

Lustrare: distribuire un velo di gelatina su preparazioni fredde.

M

Macedonia: è il taglio intermedio tra la brunoise e la dadolata. Destinato a tutti i vegetali, che dopo essere stati parati vanno tagliati in cubetti regolari di circa un centimetro per lato.

Macerare: lasciare un alimento a bagno in un liquido per un certo periodo di tempo, per conferirgli sapore.

Maizena: sfarinato di mais bianco con grado minimo di abburattamento: in pratica si tratta di amido quasi puro. Nella cucina naturale viene usata, come la fecola di patate, per legare salse; inoltre può essere aggiunta, in percentuale minima, alla farina di grano per alleggerire paste dolci lievitate, come il pan di Spagna e la genovese.

Mandolina: strumento per affettare sottilmente patate, carote o altro.

Maneggiare: lavorare una quantità di burro con una uguale di farina. E' questo un procedimento che viene utilizzato per preparare burri atti a legare alcune salse.

Mantecare: far finire di addensare una pietanza con burro.

Marinare: mettere in infusione carne o selvaggina in una miscela di acqua, aceto (o vino) e condimenti o aromi vari al fine di rendere più gustoso e morbido l'alimento.

Mascherare: ricoprire con uno strato di salsa, di gelatina o di altra sostanza legata una vivanda cotta.

Mazzetto guarnito: e' formato di pochi gambi di prezzemolo, timo, lauro e rosmarino.

Medagliane: indica qualsiasi vivanda tagliata a disco.

Mestolo: utensile formato da un manico di varia lunghezza (la cui estremità è spesso ricurva, a mò di gancio, per appenderlo) e da una coppa tonda, usata per raccogliere e versare liquidi, travasandoli da un recipiente a un altro. Può essere realizzato in alluminio, plastica, legno, acciaio inossidabile o altri materiali. I più duraturi sono privi di saldature.

Mezzaluna: utensile da taglio formato da una o più lame curve, taglienti sul lato convesso, di lunghezza variabile, generalmente in acciaio inossidabile. È fornita di due manici tondi (di legno o di plastica), posti alle estremità della lama. Si adopera impugnando i manici e facendo oscillare la lama, con un moto altalenante, sugli alimenti (carne, verdura o erbe) da tritare o sminuzzare, disposti su di un tagliere o su un piano di lavoro.

Mirepoix: modo di tagliare verdure, legumi o altro in una minuscola dadolata. Per mirepoix si intende anche un fondo di cottura abbastanza comune, fatto con carote, sedano e cipolle tritati finemente.

Mixer: apparecchio elettrico costituito da un motore che fa ruotare un gruppo di lame affilate (dette coltelli rotanti). Diversamente dal frullatore, in cui gli alimenti da tritare vanno inseriti nel vaso di lavoro, il mixer viene invece introdotto direttamente nel recipiente che contiene i cibi da frullare o tritare. Su alcuni mixer si possono anche innestare fruste. Il mixer utilizzato dai barman, o "mixing glass", è un contenitore graduato che serve per preparare i cocktail.

Mondare: in genere eliminare le parti deteriorate o non commestibili di frutta e verdura.

Montare: rendere spumosi e far aumentarne di volume degli alimenti (albumi, panna, ecc.).

Montare a neve: sbattere degli albumi d'uovo fino a quando assumono un aspetto simile a quello della neve; quando si dice "a neve ben ferma", la frusta deve lasciare dei solchi nel bianco montato. L'albume va sbattuto prima lentamente e poi più velocemente; in questa maniera monta più facilmente e si mantiene sodo più a lungo.

Mornay: nome di una salsa codificata. Si tratta di una besciamella arricchita di grana grattugiato e tuorli d'uovo che viene impiegata per ricoprire e nappare alimenti che devono poi essere gratinati.

Mortaio: recipiente di legno, marmo, bronzo o pietra, perfettamente concavo all'interno. Viene utilizzato insieme al pestello per sminuzzare e ridurre in polvere spezie, sale, zucchero ed erbe aromatiche. La scelta del tipo di materiale del mortaio deve essere fatta in base agli alimenti che si prevede di lavorare: per l'aglio, il basilico o il peperoncino, piuttosto oleosi, si preferisce il marmo al legno: quest'ultimo è invece consigliabile per polverizzare zucchero, sale o prodotti analoghi.

N

Nage: liquido aromatico vegetale adatto per la cottura di pesci e crostacei bolliti o al vapore.

Nappare: distribuire sui cibi piccole quantità di salsa o sugo.

Nettare: liberare da scorie o dalla buccia frutta e verdura: n. la lattuga.

Nettare: qualsiasi bevanda dal sapore prelibato, spec. vino o liquore: questo sherry è un n...

Nido: dare una forma arrotondata "a nido" a certe vivande (es.: patate fiammifero, tagliolini, julienne de crepes) che dovranno contenere la preparazione principale (es.: quaglie, uova) o una salsa.

Noce moscata: È usata soprattutto in torte e piatti dolci; in pietanze salate, in particolar modo in Medio Oriente anche in salsicce, patè, carni conservate ma anche con uova, formaggi, spinaci, broccoli; per aromatizzare bevande alcoliche come vino bollito, egg-nog (bevanda inglese preparata con birra e uova), punch al rum e frutta.

P

Padèlla: specie di teglia rotonda.

Padellare: si dice padellare quel procedimento con cui una pasta viene condita con il sugo d'accompagnamento e amalgamata direttamente a fuoco vivo.

Paletta: utensile di legno, metallo o plastica, dotato da una parte di manico e, dall'altra, di una piastra di vario spessore, larghezza e forma. Viene usata per voltare cibi durante la frittura (in questo caso la p. è forata, in modo da lasciar colare via i grassi di cottura), servire torte dolci o salate, togliere dal brodo i pesci lessati, e altre numerose funzioni.

Panata: apparecchio a base di farina o di pane o di riso utilizzato per legare farce ed altro.

Panna acida: panna resa leggermente acida tramite fermentazione batterica, si conserva per un tempo limitato. In casa può essere preparata aggiungendo succo di limone alla panna.

Panàre: passare nel pan grattato carne o altro, per friggere; impanare.

Parare: eliminare le parti grasse dalla carne.

Pralinare: tostare nello zucchero nocciole, noci e mandorle.

Parfait: termine francese che significa perfetto. È un semifreddo di panna e uova, solitamente profumato con aromi diversi.

Passare: sbattere con il burro una salsa e completarla. Dare l'ultimo tocco al condimento di un risotto aggiungendo burro e parmigiano.

Passaverdure: setaccio di metallo stagnato o acciaio inossidabile adatto a preparare puree o passati di verdura e frutta. È costituito da un contenitore rotondo, nella cui parte inferiore è situato un disco forato (ogni passaverdure viene venduto con tre o quattro dischi dotati di forature diverse).

Pasta d'acciughe: prodotto industriale cremoso, confezionato in tubi, a base di acciughe o scarti della loro lavorazione, amalgamati con oli vegetali idrogenati e sale. Si può sostituire con un impasto casalingo fatto con acciughe sotto sale precedentemente dissalate e burro.

Pasta di mandorle: prodotto di pasticceria, a base di mandorle pelate, tostate, tritate finemente, miscelate con zucchero, cotte, passate al setaccio e infine impastate con liquori e coloranti. Viene utilizzata per confezionare i tipici dolci a forma di frutta (frutta di Martorana o marzapane o pasta reale), che essendo ricchi di zuccheri semplici e grassi sono da consumare solo occasionalmente.

Pastella: composto dall'aspetto lattiginoso a base di acqua o latte e farina, con l'aggiunta, a seconda dell'uso, di uova, zucchero, burro.

Pelare: privare alcuni ortaggi o frutti della loro buccia sottile con l'apposito attrezzo, l'economico, conosciuto con il nome di pelapatate.

Pelare a vivo: termine che indica la pelatura degli agrumi. L'operazione si porta a termine con un coltellino a seghetta, grazie al quale, partendo dalla cima dell'alimento, si procede fino ad arrivare all'estremità opposta, asportando tutta la buccia insieme alla parte bianca.

Pennellare: passare con un pennello da cucina, intinto di un liquido, sopra un alimento in modo da irrorarlo con questo in modo uniforme e leggero.

Pentola: recipiente con maniglie, a forma di cilindro o leggermente bombato, di altezza maggiore o uguale al diametro, dotato spesso di coperchio; può essere di ferro, alluminio, rame, acciaio inossidabile. Quest'ultimo materiale ha progressivamente sostituito gli altri perché oltre a essere di più facile manutenzione, non lascia alcun residuo nei cibi anche se vi permangono a lungo.

Pentola a pressione: recipiente costituito da una pentola, dotata di coperchio a chiusura ermetica con almeno una valvola di sfogo per il vapore, che permette di cuocere gli alimenti a una temperatura più elevata di quella di ebollizione dell'acqua (dai 112 ai 125° C). Il cibo da cuocere va posto nella pentola e coperto con il liquido di cottura, fino a un massimo di 2/3 dell'altezza; in alternativa si possono utilizzare appositi cestelli (ideali per la verdura) che consentono di cuocere a vapore, con pochissima acqua. Quando la valvola di scarico fischia, segnalando il raggiungimento della pressione adeguata, la cottura procede a fiamma molto bassa per un intervallo di tempo che varia in base all'alimento e alla quantità. Prima di aprire la pentola è necessario far uscire completamente il vapore contenuto all'interno, azionando l'apposita valvola, oppure lasciar raffreddare. La cottura in pentola a pressione consente di risparmiare almeno 1/3 del tempo, di utilizzare una quantità di grassi relativamente modesta e di conservare l'aroma ottimale degli alimenti.

Pestello: utensile di forma cilindrica (un'estremità è di solito tondeggiante e più grossa dell'altra) di varia lunghezza, realizzato in legno duro, plastica, porcellana, ottone, pietra o altri materiali. Viene utilizzato per pestare gli ingredienti all'interno di un mortaio.

Picchiettare: incidere un pezzo di carne, un pesce o un composto in genere, onde immettervi elementi estranei, quali grassi, erbe, spezie, ecc.

Purea: passato di frutta o di verdura cotta a vapore o lessata.

R

Rancido: grasso che ha subito delle alterazioni chimiche, dovute all'ossidazione degli acidi grassi presenti per effetto dell'aria, della luce e/o del calore, rendendo i grassi non commestibili.

Rapprendere: rendere più densa una preparazione mediante il raffreddamento e l'aggiunta di ingredienti quali il succo di limone, colla di pesce o agar agar e può essere effettuata anche attraverso la cottura previa aggiunta di farina, uova, fecola o altri composti addensanti.

Ridurre: far ridurre le salse, facendole evaporare.

Rinvenire: immergere in acqua alimenti essiccati. Es: fagioli secchi.

Riposare: far trascorrere un intervallo di tempo fra una fase e l'altra dell'esecuzione di una ricetta, senza lavorare il preparato.

Rivestire: ricoprire con una pasta (sfoglia, di pane, ecc.) una preparazione di carne, pesce o verdure, oppure foderare una tortiera o uno stampo da forno con una sottile sfoglia di pasta cruda o di verdura prima di mettere il ripieno.

Rosolare: cuocere in padella carni o verdure fino ad ottenerne un aspetto dorato.

Rotella: utensile per tagliare la pasta; dotata di un manico a cui è fissata, per mezzo di un perno, spesso inserito in una forcella, una lama tonda di acciaio inossidabile. Questa può essere grande e perfettamente liscia, oppure piccola e scannellata, a seconda che sia usata per tagliare fette di pizza o strisce di pasta sottile, con le quali confezionare ravioli o biscotti.

Roux: base per varie preparazioni, composta da burro e farina; dalla durata della cottura dipende il colore del Roux, che può essere bianco, dorato o bruno.

S

Sac a poche: sacchetto in tela, di forma conica con cui, attraverso l'ausilio di bocchette, si modellano impasti semidensi o densi, come panna, creme o farcie varie.

Salamandra: apparecchio speciale per gratinare i cibi; la fonte di calore è situata al di sopra del cibo.

Salamoia: soluzione più o meno concentrata di cloruro di sodio in acqua; rappresenta il liquido di conservazione di numerosi alimenti in scatola e/o conservati (verdure, pesci, insaccati, formaggi). Può essere addizionata con conservanti.

Salmi: cuocere in umido la selvaggina, dopo averla marinata.

Salmistrare: carni fresche messe sotto sale ed erbe aromatiche, lasciandole per un minimo di 12 gg ad un massimo di 40 gg.

Salpicon: elementi tagliati a piccoli dadi regolari, legati con una salsa.

Salsa: Preparazione quasi liquida che accompagna carni, pesci, verdure e insalate arricchendone e perfezionandone il gusto.

Può essere preparata con il fondo di cottura del cibo a cui si abbina, opportunamente legato con roux o con altri addensanti (fecola, farina, ecc.) oppure con elementi completamente differenti (grassi, verdura, frutta, erbe aromatiche, ecc.), che si staccano decisamente dal gusto della preparazione base.

Saltare: passare in padella a fuoco vivo i cibi per terminarne la cottura e contemporaneamente per condirli.

Savarin: nome dello stampo con buco centrale.

Sbattere: mescolare energicamente, di solito con una frusta, degli ingredienti come panna, uova e salse per montarli o per amalgamarli a altri elementi.

Sbianchire: privare dalle impurità alimenti composti di sostanze grasse, a esempio gli ossi prima di essere impiegati per il brodo. Si sottopongono alla sbianchitura prodotti che hanno un gusto particolarmente forte. Lo stesso radicchio, per attenuarne il gusto amarotico, si sbianchisce tuffandolo per alcuni istanti in acqua bollente.

Sbollentare: immergere per un attimo in acqua bollente frutta o verdure per facilitarne la spellatura.

Scaloppare: tagliare non carne o pesce, ottenendo fette regolari.

Scanalare: intagliare con un apposito attrezzo verdura cruda (di solito carote, funghi e zucchine) o frutta (arance o limoni) utilizzandoli poi interi o a fette per decorare.

Scavino: attrezzo utilizzato per scavare gli alimenti e ricavarne delle palline.

Schiumare: eliminare con un mestolo forato (o schiumarola) le impurità che affiorano sulla superficie.

Schiumarola: utensile costituito da una coppa o da un disco forato dotato di manico. Fabbricata quasi esclusivamente in acciaio inossidabile o alluminio, è impiegata per togliere la schiuma dalla superficie di un liquido in cottura (brodo, salsa, ecc.), oppure per levare e sgocciolare un alimento messo a lessare o bollire.

Sciroppare: far cuocere la frutta in uno sciroppo più o meno zuccherato e aromatizzato, in modo da accentuarne il gusto e renderla più consistente.

Sciroppo: soluzione, ottenuta a caldo o a freddo, di zucchero e acqua (o succo di frutta). Preparato in concentrazioni diverse si utilizza per cuocere frutta, preparare sorbetti, e come fondo per dolci spugnosi o macedonie di frutta.

Scolapasta: recipiente forato di forma rotonda, cilindrica o conica, realizzato in metallo, plastica, terracotta o vimini. Serve per eliminare l'acqua dagli alimenti cotti o lessati, può essere fornito di un unico manico lungo, oppure di due maniglie.

Scolare: versare in uno scolapasta degli ingredienti per eliminare il liquido di cottura.

Scongellare: portare a temperatura al di sopra dello zero un alimento congelato. L'operazione va fatta di preferenza passando il cibo dal congelatore al frigorifero, perché si scongeli lentamente e uniformemente dall'esterno verso l'interno. In questo modo l'alimento perde meno acqua, prima e dopo la cottura.

Scottare: cuocere leggermente le superfici: si può scottare in padella, sulla griglia, in acqua bollente.

Scremare: togliere la parte grassa del latte quando questa sale in superficie per affioramento. L'operazione consente di ottenere burro, panna, latte e formaggi magri.

Setacciare: passare un ingrediente allo stato polveroso attraverso il setaccio allo scopo di eliminare le impurità o eventuali grumi formati con l'umidità.

Setaccio: permette di separare le particelle più grosse di un prodotto in polvere o in grani come farina, zucchero, ecc., da quelle più piccole. Il setaccio più comune, detto "a tamburo", è composto da due anelli di legno, plastica o metallo, sovrapposti, i quali serrano fra loro i bordi di una rete di nylon, acciaio inossidabile o ferro stagnato che fa da fondo.

La maglia della rete varia a seconda del prodotto che si desidera setacciare: molto fine per lo zucchero a velo; media per frutta e verdura cotta; più grossa per il pangrattato e il formaggio grattugiato.

Sfilettare: tagliare a filetti regolari parti di carni, pesci od ortaggi con l'ausilio di un coltello a lama sottile. Si sfilettano i pesci, per ottenere i filetti privi delle lisce. Si sfiletta il pomodoro per ottenere bastoncini regolari, etc.

Sformare: togliere una preparazione dallo stampo in cui è stata cotta o in cui è stata messa ad addensarsi.

Sformato: preparazione dolce o salata a base di uova sbattute mescolate a altri ingredienti, di solito verdure, versata in uno stampo, cotta in forno a bagnomaria, quindi sformata, cioè tolta dal contenitore, e servita, ancora calda.

Sfumare: bagnare con un liquido un alimento molto caldo che per effetto del calore della pietanza bagnata tenderà ad evaporare quasi subito. Le pietanze sfumate vengono poi ultimate nella cottura con l'aggiunta di un altro liquido. Per esempio si sfuma il riso.

Sgrassare: eliminare la parte grassa dopo l'avvenuta cottura.

Sgocciolare: far colare un liquido da un alimento.

Sobbollire: un accenno di bollitura ;
fuoco bassissimo.

Soffriggere: far colorire leggermente, a temperature inferiori a quelle della frittura, in olio o burro, e rigirando spesso un trito di verdure, aromi, ecc., creando un fondo di cottura.

Spatola: attrezzo dotato di lama metallica piuttosto lunga e flessibile, e di un manico di plastica o legno. Serve per stendere e pareggiare creme sui dolci, per mescolare composti densi, e per girare alimenti durante la cottura (hamburger, crepes ecc.).

Spelucchino: coltello a lama corta. Ne esistono di due tipi, quello a lama curva per tornire gli ortaggi e quello a lama dritta usato per la mondatura in genere.

Spolverare: termine improprio per cospargere.

Spennellare: lucidare con un pennello, di solito intinto nell'uovo sbattuto, la superficie di biscotti, torte o altro prima di metterli in forno, per ottenere una giusta doratura.

Spianatoia: tavola di ampiezza diversa costituita da un unico blocco di legno, marmo o plastica, perfettamente liscio e piano, sulla quale si prepara la pasta e si tira la sfoglia. Di solito prima di esser utilizzata viene cosparsa con farina, in modo che l'impasto non vi si attacchi. Se di legno, dopo il lavaggio va riposta in luogo asciutto per evitare che si deformi.

Spiedino: bacchetta sottile di acciaio inossidabile o legno, lunga tra i 10 e i 30 cm; viene usato per la cottura ai ferri, a vapore o al forno di carne, pesce o verdure. Una delle due estremità termina con una punta sui cui si infila il cibo da cuocere, l'altra è dotata di un anello, eventualmente decorato, che facilita la presa una volta terminata la cottura.

Spiedo: asta metallica di grande lunghezza utilizzata per la cottura sulla fiamma di grossi pezzi di carne o di pesce e a volte anche animali interi. È costituito da due coppie di punte regolabili, rivolte l'una verso l'altra, che servono a bloccare l'alimento in cottura e a farlo girare insieme allo spiedo.

Spiumare: togliere le penne e le piume ai volatili. Per fare ciò è necessario prima sbianchirli e poi raffreddarli, quindi procedere strappando piccoli ciuffi di penne alla volta.

Spolverizzare: cospargere uniformemente una preparazione con un ingrediente in polvere. Si spolverizza per esempio del formaggio grana padano o uno strato sottile di zucchero a velo su un preparato di pasticceria.

Spuntare: eliminare le punte o il picciuolo a certe tipi di verdure come fagiolini, zucchine, ecc.

Spurgare: immergere in acqua i frutti di mare per eliminare la sabbia e altre impurità. Oppure far perdere acqua ad alcune verdure come le melanzane cospargendole di sale.

Squamare: togliere le squame al pesce raschiandolo con il dorso del coltello o con un apposito raschietto.

Stagionatura: maturazione dei cibi in condizioni di temperatura e umidità diverse, per un tempo che dipende strettamente dalle caratteristiche del prodotto. Gli alimenti stagionati più diffusi sono i formaggi e i salumi. La stagionatura provoca trasformazioni fisiche, chimiche ed organolettiche (formazione della crosta, diminuzione del contenuto di acqua, modificazione del substrato proteico a opera dei microrganismi presenti, ecc.) che consentono il raggiungimento di un certo standard di aroma, gusto e consistenza.

Stamina: tessuto di cotone o lino, attraverso la cui trama, vengono fatti passare salse, creme o altri liquidi densi, allo scopo di eliminare eventuali corpi estranei che ne conferiscano l'assoluta fluidità.

Stampino: piccolo contenitore di varie forme, con un diametro massimo di 10-12 cm, dotato di bordi più o meno alti e svasati, scannellati o lisci. Realizzato in alluminio, acciaio inossidabile, ferro brunito, latta o metallo antiaderente, viene usato soprattutto per la preparazione di pasticcini, salatini, timballi, aspic e budini ed è quindi adatto sia alle cotture in forno che al raffreddamento in frigorifero.

Stampo: contenitore di forma e dimensioni diverse e impiegato per dare una forma attraente ad alcuni cibi che, solitamente, vengono fatti solidificare con la cottura o il raffreddamento. Gli stampi sono diversi a seconda della funzione: rotondi, lisci o ondulati (da budino), con un buco in mezzo (da ciambella), lisci, a tronco di cono (da charlotte), rettangolari (da plum-cake), semisferici (da zuccotto). Prima di riempirlo lo si unge all'interno con un poco di burro (per cotture al forno) o con olio (per preparazioni a freddo senza gelatina), oppure si bagna, in modo da facilitare l'estrazione del contenuto.

Steccare: infilare verdure, aromi o altri ingredienti in un pezzo di carne o pesce, prima della cottura, in modo da conferire alla preparazione un gusto particolare.

Stemperare: sciogliere una sostanza in acqua, latte o brodo. Es: Stemperare il lievito in una tazzina di latte per evitare che si formino grumi.

Stendere: tirare una pasta con il matterello, oppure appiattire un preparato più o meno solido su di un tavolo per raffreddarlo o dargli una forma particolare.

Strinare: fiammeggiare.

T

Tagliapasta: utensile provvisto di una rotella, dai bordi lisci o zigrinati, usato per le sfoglie di pasta fresca. Con il termine tagliapasta si identifica inoltre uno stampo rotondo o di altra forma, che si pressa su pasta o altri alimenti onde ricavarne motivi vari.

Tagliere: asse di legno o plastica di diverso spessore e dimensione, sopra alla quale si compiono tutte le operazioni di affettatura, trancio e tritatura di carni, pesci, verdura, ecc., in modo da non rovinare il sottostante piano di lavoro e non togliere il filo ai coltelli.

Tirare: stendere una sfoglia su un piano.

Tornire: con lo spelucchino a lama curva si possono tornire alcuni vegetali. Le patate di piccole dimensioni si torniscono a mo' di botticella con sei lati. Lo stesso per zucchine, carote e alcuni frutti.

Teglia: recipiente quadrato, rettangolare o rotondo, fabbricato in ferro, alluminio, rame o acciaio inossidabile, con sponde piuttosto basse, talvolta dotata di manici. È impiegata per la cottura in forno di pizze, torte e cibi diversi.

Termostato: congegno che permette la regolazione della temperatura all'interno di vari elettrodomestici, come forni, friggitrice, frigoriferi, congelatori, ecc.

Terrina: recipiente rettangolare, tondo o ovale, dotato di pareti diritte e coperchio forato (per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura). Realizzata in porcellana, terracotta, terraglia o ghisa smaltata, viene usata per la cottura in forno o sulla fiamma di diversi preparati.

Tirare: tirare la pasta, ovvero appiattire la pasta in oggetto dandole forma e spessore desiderato grazie alla pressione del matterello. Si lascia tirare anche una salsa, facendola restringere per mezzo di addensanti (colla di pesce, fecola, maizena) aggiunti alla preparazione.

Tornire: dare forma e grandezza regolare a verdure arrotondandole con un coltellino. Questa operazione, oltre ad avere un motivo estetico, serve anche per rendere uniforme la cottura di ingredienti con grandezza e forma differenti.

Tortiera: recipiente utilizzato per cuocere in forno preparazioni dolci o salate, spesso a base di pasta come le crostate e le torte. Può avere pareti lisce o scannellate, ed è realizzata in latta, alluminio, acciaio inossidabile, ferro stagnato, e rivestite di materiale antiaderente; esistono modelli apribili, in cui una cerniera posta sul bordo permette di liberare il fondo e facilitare l'estrazione di torte molto fragili, nonché modelli a fondo mobile, che garantiscono lo stesso risultato.

Tostare: dare colore a un prodotto sottoponendolo a calore. Anche se impropriamente, si usa spesso per il riso da impiegare in risotti. Si tosta la farina per legare salse, più semplicemente si tosta il pane per renderlo dorato e croccante.

Trancio: fetta di pesce di medie o grandi dimensioni spessa almeno 3 cm, da cucinare ai ferri, al cartoccio, alla griglia, in padella.
Per estensione si riferisce con lo stesso significato di fetta anche ad altri alimenti.

Trifolare: cuocere in olio o burro con aggiunta finale di prezzemolo.

Trinciante: coltello a punta diritta di dimensioni, impiegato per tagliare carne cruda con e senza osso, pollame, selvaggina e verdure.

Trinciapollo: forbice di acciaio inossidabile, della lunghezza di circa 25 cm, dotata a volte di molla, utilizzata per tagliare a pezzi pollame cotto o crudo. In una delle lame è di solito presente un'incavatura, che serve a bloccare le ossa dell'animale mentre lo si taglia.

Trinciare: tagliare a pezzi un volatile o un altro animale, servendosi, generalmente dell'apposito utensile che consente di spezzare le ossa.

Tritare: ridurre, con l'ausilio di un coltello trinciante a lama stretta, in piccolissimi pezzetti.
Per gli ortaggi in genere è preferibile farlo a mano per evitare che la fibra del prodotto faccia perdere l'acqua, mentre per carni e pesci si può utilizzare un robot elettrico tritatutto.

Triturare: tritare grossolanamente.

U

Ungere: oliare o imbrattare leggermente un recipiente prima di versarvi o appoggiarvi un preparato da cuocere in forno, per evitare così che si attacchi al fondo o alle pareti.

Uniformare: rendere uniforme un piatto, uguale; unificare conformare, adeguare le pietanze e i cibi

Uva passa: Prodotto dell'essiccazione di alcune varietà di uva (Corinto, sultanina, zibibbo, moscato, ecc.).
Particolarmente ricca di zucchero e quindi piuttosto calorica ha un elevato contenuto di ferro e di potassio.
Può essere utilizzata come dolcificante nella preparazione di dolci, in sostituzione dello zucchero raffinato.

V - W

Vaniglia: essenza profumata che si estrae dalla pianta di vaniglia. Molto usata in pasticceria.

Vapore: si utilizzano pentole speciali, composte da due parti, una che contiene dell'acqua, sopra la quale si posiziona un altro recipiente, con il fondo forato, sul quale si pongono gli alimenti. Es: Cottura delle verdure, in questo modo manterranno tutte le loro caratteristiche nutrizionali.

Velare: coprire la superficie di una vivanda con uno strato di gelatina, crema o salsa, utilizzando un pennello.

Ventresca: parte del tonno sott'olio ricavato dal ventre del pesce (la parte più tenera e pregiata); pancetta di maiale.

Vinaigrette: nome francese di una salsa a base di aceto (vinaigre), olio e aromi, utilizzata per condire insalate o verdure cotte. La quantità di aceto varia a seconda dell'acidità desiderata.

Vivanda: cibo crudo o cotto preparato per il pasto

Vol-au-vent: involucri di pasta sfoglia riempiti in genere con creme o altri composti.

Worcester: salsa inglese di sapore agrodolce. Utilizzata per carni, pesci e verdure.

Wurstel: salsiccia di carne (suina o bovina) finemente tritata.

Z

Zafferano: spezia che si ottiene per essiccazione e polverizzazione degli stimmi del fiore di zafferano.

Zenzero: radice piccante utilizzata per insaporire i cibi.

Zeste: termine intraducibile, dal francese zoster. E' detto per sottili striscioline di buccia d'arancia o di limone, separate nettamente dalla polpa del frutto e private della parte interna bianca.

Zoccolo: e' lo strato di riso, polenta o altro sul quale vengono disposti i vari ingredienti per migliorare la presentazione.