

A black and white line drawing of a chef wearing a tall hat, standing behind a kitchen counter. The counter is cluttered with various kitchen items: a bowl, a plate, a small pot, and a rolling pin. The chef is looking towards the viewer. The background features stylized, swirling lines representing steam or smoke.

Termos Técnicos de Cozinha

Escola Mestre de Avis

Disciplina de T.E.C.

Introdução

Terminologia

É o conjunto de termos técnicos usados em hotelaria e que devem ser do conhecimento dos empregados de mesa e de Restauração.

Afiambar

Submeter carnes a uma salmoura, a seco ou a líquido a fim de as tornar como o fiambre.

Albardar

Envolver carnes, peixes ou aves, em fatias de toucinho para as levar ao forno a assar.

Bacon

Nome geralmente usado para designar o toucinho do peito fumado.

Banho-Maria

Cozedura de um alimento a uma temperatura suave, em que o recipiente onde o alimento coze se encontra dentro de outro com água. Também se dá este nome ao utensílio especial para este tipo de cozedura.

Batido

Bebida que foi agitada fortemente.

Bechamel

Também conhecido como molho branco.

Beignet

Alimento passado por um polme e frito.

Boneca

Que serve para envolver alimentos que devem ser cozinhados sem se dispersarem num caldo.

Branquear

Mergulhar um alimento durante alguns minutos em água temperada com sal.

Brochette

Pequeno espeto onde se enfiam alimentos de pequenas dimensões.

Cachão

Forte ebulição.

Calda

Líquido a que se juntaram outros ingredientes. Em pastelaria uma calda é um xarope de açúcar aromatizado ou não com canela, limão ou vinho.

Canapé

Fatia de pão grelhada ou frita que se destina a ser barrada ou a suporte de uma preparação.

Caramelo

Açúcar que, derretido com um pouco de água e cozido até a evaporação completa do líquido, adquire uma cor mais ou menos carregada, conforme o grau de evaporação.

Castelo

Diz-se das claras a que se insuflou ar, batendo-as, a fim de lhes dar uma consistência bem firme.

Chamuscar

Passar uma ave por uma chama para lhe queimar a penugem.

Chantilly

Natas batidas com açúcar até estarem firmes, na proporção de 1 colher (de sopa) de açúcar para 1 dl de natas.

Chaud-Froid

Alimento cozinhado em quente, revestido de um molho, coberto, depois de arrefecer, de uma geleia e servido frio.

Clarificar

Tomar uma preparação límpida, libertando-a dos elementos inúteis.
Clarificam-se os caldos, a manteiga e os xaropes.

Coar

Passar um líquido por um pano, algodão ou papel de filtro com a
intenção de o libertar de impurezas.

Cocotte

Pequeno recipiente para cozer no forno preparações em
quantidades individuais, geralmente ovos.

Congelar

Arrefecer bruscamente um alimento até que este adquira a consistência do gelo, a fim de o conservar.

Corar

Tornar um alimento louro, cozendo-o com gordura na frigideira ou no forno.

Court-Bouillon

Caldo composto de água e vinho branco no qual se fervem cheiros e temperos, próprio para cozer peixes, mariscos e carnes.

Courato

Pele do porco que envolve o toucinho e o bacon.

Curtir

Conservar azeitonas numa salmoura especial

Daube

O mais representativos dos estufados, antigamente consumido frio e actualmente, na maiorias dos casos, quente.

Decantar

Transvazar um líquido para lhe retirar o depósito formado no primeiro recipiente.

Defumar

Modo de conservar alimentos secando-os pelo fumo. Este processo aplica-se a qualquer carne, aves ou peixes, especialmente gordos, e principalmente em salsicharia.

Demulhar

Introduzir um alimento em água fria, para lhe retirar determinadas impurezas ou sal.

Dendê

Nome que se dá ao óleo que se extrai dos frutos da palmeira

Descongela

Submeter um alimento congelado à temperatura ambiente. de modo a restituir-lhe o seu aspecto e consistência normais.

Descoraçar

Retirar o coração (parte dura) de maçãs, peras ou ananás com o auxílio especial ou de um corta-bolachas.

Ensopar

Fazer um alimento absorver um líquido.

Entalar

Submeter um alimento a uma fritura rápida e forte a fim de lhe dar uma consistência ou poder prolongar-lhe um pouco o tempo de conservação.

Entremeado

Diz-se do toucinho com veios de carne.

Filete

Fatia fina retirada de certos peixes. Extensivamente, dá-se também este nome a quadrados altos de peixe a que se retiraram as espinhas e a pele..

Farófia

Doce português feito de claras de ovos batidas em montinhos, cozidas em leite e regadas com um molho feito com gemas.

Infusão

Líquido obtido depois de se deitar água a ferver sobre plantas ou pó.

Iogurte

Leite a que foram adicionados fermentos lácteos e bacilos búlgaros.

Jardineira

Guarnição de legumes variados frescos. Por extensão, dá-se também este nome a um guisado, geralmente de vitela, em cuja composição entra uma grande variedade de legumes frescos.

Juliana

Maneira de cortar os legumes em tiras pequenas e finas.

Mascavado

· Açúcar que não foi refinado

Panar

Envolver um alimento em pão ralado, antes de o fritar, saltear ou grelhar.

Polvilhar uma forma

Depois de untar uma forma com manteiga deita-se farinha e sacode-se para que fique apenas com a farinha que se agarrou à manteiga.

Queimado

Diz-se do açúcar queimado com um ferro em brasa depois de polvilhar um creme ou bolo.

Rechear

É introduzir nas aves, carnes ou pastéis qualquer picado.

Reduzir

Diminuir a quantidade de um molho ou suco pela cozedura rápida e intensa, com o recipiente destapado.

Refrescar

Passar por água um alimento emergido de um líquido a ferver. Diz-se também do acto de regar com vinho um assado no forno.

Tarte

Caixa de massa com recheio .

Tempero

Ingredientes que se adicionam a qualquer iguaria para realçar o seu sabor.

Tomatada

Refogado a que se junta muito tomate.

Torta

Bolo de massa macia que se enrola enquanto quente e depois de recheado.

Trabalhar

Bater uma composição com a colher, à mão ou à máquina.

Trinchar

Cortar em porções, de forma correcta e sem desperdícios, a carne que vai à mesa.

Xarope

Solução de açúcar em água mais ou menos concentrada, que
pode ser feita
a frio ou a quente a ser ou não aromatizada.

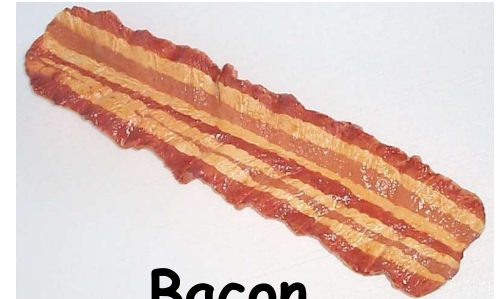
Imagens



Afiambrar



Albardar



Bacon



Banho-Maria



Batido



Bechamel



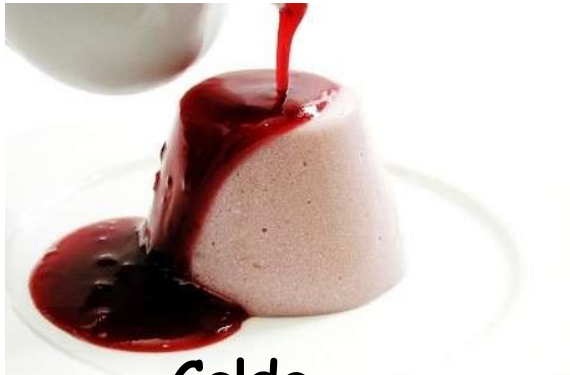
Beignet



Branquear



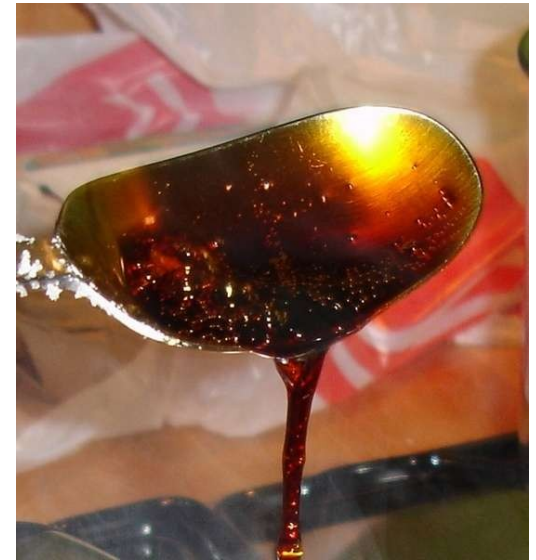
Brochette



Calda



Canapé



Caramelo



Castelo



Chamuscarr



Chantilly



Chaud-Froid



Court-Bouillon



Daube



dendê