

TERMINOLOGIA

TERMINOLOGIA

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

Termos técnicos de Cozinha

Acepipes ou Hors d'Oeuvre

Iguaria que se serve no início da refeição, podendo ser quente ou fria, simples ou variados.

Acepipes Simples Frios

Saladas compostas, Cocktails de marisco ou de melão, Melão com presunto, Ananás com presunto, etc.

Acepipes Simples Quentes

Quiche Loraine, Ovos mexidos ou escalfados, Crepes de legumes, etc.

Acepipes Ricos

Cocktail de marisco, Ostras, Camarão, Lavagante, Lagosta, Salmão fumado, etc.

Acepipes Variados

São todos aqueles que entram várias iguarias no mesmo prato, tais como: saladas variadas, conservas, carnes frias, fritos diversos, etc.

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.

Aldeã

Legumes ou frutos cortados e meias luas

Aparelho

Preparação composta de vários alimentos misturados, para a preparação de determinadas iguarias.

Banho-maria

Processo de cozedura que consiste em mergulhar o recipiente contendo o que se pretende cozinhar, dentro de outro com água a ferver.

Branquear, Bringir ou Entalar

Submergir durante alguns instantes um alimento em água a ferver a fim de lhe retirar a acidez.

Brocar

Abrir cavidades em legumes ou tubérculos, com uma colher própria, para serem recheados.

Brunesa ou Brunoise

Legumes ou frutas cortados em cubos de 1 a 3 mm de lado.

Buffet

Tipo de refeição facultada aos clientes, em que existe um conjunto de iguarias confeccionadas, expostas sobre uma mesa, onde os clientes se podem servir à sua vontade. Os buffets podem ser frios, quentes ou mistos.

Cachorro

Pão que leva no meio uma salsicha e mostarda.

Canapés ou Tapas

Fatias de pão fritas, torradas ou frescas, que se cobrem com diversos alimentos e que se utilizam como aperitivos sólidos.

Canelar

Fazer incisões em frutos ou legumes com uma faca adequada.

Chateaubriand

Bife cortado do coração do lombo da vaca, entre a terceira e a oitava costela, com 400g de peso e 4 cm de espessura. Serve-se grelhado e para duas pessoas.

Clarificar

Limpar de impurezas e tornar transparente qualquer líquido.

Cocção

Acção de cozinhar os alimentos. Cozedura.

Concassé

Tomate limpo de peles e sementes, cortado em pequenos pedaços.

Court-bouillon

Caldo aromatizado (água, sal, vinagre, cenouras, cebolas e ramo de cheiro) que se destina à cozedura de alguns peixes.

Crotões

Pão cortado em pequenos cubos, triângulos, rectângulos ou losangos, torrado ou frito, que servem para guarnecer sopas ou para decorar certas iguarias.

Embamata ou Roux

Mistura de manteiga e farinha que serve de base a certos molhos e que pode ser branco, alourado ou escuro, dependendo da aplicação que se lhe queira dar.

Encamisar

Forrar o interior de uma forma com uma camada fina de massa, geleia, toucinho, etc., antes de a encher com um determinado aparelho.

Entoucinhar ou Lardear

Introduzir tiras de toucinho numa peça de carne com o auxílio de uma agulha própria.

Étamine ou Estamenha

Pano de linho próprio para passar molhos e caldos, libertando-os de certas impurezas.

Filet-mignon

Bife cortado da ponta do lombo da vaca. Serve-se grelhado ou salteado.

Florões

Losangos, triângulos ou outra forma de massa folhada, que se utiliza na decoração de pratos quentes.

Goujons

Filetes cortados como a batata palito. Servem-se fritos.

Grenadinos

Pequenos bifés de vitela, com a espessura dos escalopes, lardeados em cruz com tiras de toucinho. Servem-se salteados.

Gratinar

Levar ao forno ou à salamandra, uma iguaria polvilhada com pão ou queijo ralado, para lhe dar uma cor dourada.

Jardineira

Legumes ou frutos cortados em cubos iguais, com cerca de 1 cm de lado, ou em tiras de 3 cm de comprimento por 1 cm de lado.

Juliana

Legumes cortados em tiras finas, com cerca de 3 cm de comprimento por 3 mm de espessura.

Lardear

Introduzir tiras de toucinho por meio de uma agulha própria (lardeadeira), em peças de carne.

Marinada

Preparação composta de vinho branco, tinto ou vinagre, sal e aromáticos, na qual se mergulham carnes ou peixes durante um certo tempo, para lhe transmitir o sabor pronunciado do tempero, sendo cozinhados algum tempo depois.

Medalhão

Pequenos bifés do lombo de vaca, de forma redonda, com o dobro da espessura, 1,5 a 2 cm. Servem-se fritos.

Medalhinhas ou Noisette

Como os medalhões, mas mais pequenos

Moutton-chop

Costela dupla, cortada da sela do carneiro.

Paillard

Bife de vaca cortado da vazia, muito bem batido, devendo ficar com a espessura aproximada de 2 a 3 mm. Serve-se frito ou grelhado.

Panar

Passar os alimentos por farinha, ovo batido e pão ralado antes de os fritar.

Panar à Inglesa (para grelhar)

Passar os alimentos por manteiga derretida e pão fresco ralado antes de os levar à salamandra.

Panar à Inglesa (para fritos)

Ovos batidos com azeite, sal e pimenta. Passa-se o alimento a panar por leite e farinha e depois pelo preparado que atrás se indica, passando-se em seguida por pão ralado fresco.

Paysanne ou Paisana

Termo francês que designa a forma de cortar os legumes ou frutas em meias luas.

Paupiette

Filetes ou escalopes enrolados e por vezes recheados.

Polvilhar

Cobrir os alimentos com açúcar, sal, farinha, queijo ralado, etc.

Posta

Pedaço de peixe cortado transversalmente com a pele e a espinha. Confecciona-se cozida, frita, grelhada ou assada no forno.

Prancha

Tábua onde se trincham as peças de carne, de aves e peixes inteiros.

Prego ou Miomba

Pequeno bife de vaca, com o peso de 50 a 70g. Podem ser servidos no pão ou no prato.

Roux

Termo francês que designa embamata.

Sandes ou sandwich

Conjunto de duas fatias de pão e uma de outro alimento metido no meio.

Salamandra

Aparelho eléctrico ou a gás, que serve para gratinar e grelhar.

Salmoura

Preparação seca, ou líquida, à base de sal e água. Emprega-se para salgar línguas ou outra peça de carne, dando-lhe uma cor rosada.

Sangrar

Meter carne ou peixe dentro de água fria com sumo de limão, com a finalidade de lhe extrair o sangue, tornando-a branca.

Supremos

Filetes de peixe com o dobro da espessura, que se preparam normalmente grelhados, ou fritos. Ainda se chama supremos aos peitos de criação ou aves que se prepara normalmente panados e fritos.

Tornedó

Bife do lombo da vaca, cortado em forma circular, com cerca de 3cm de espessura, com o peso de 150 a 180g. Pode-se servir grelhado ou frito.

Termos técnicos de Restaurante

Bançal

Pano de flanela que se coloca sobre o tampo das mesas antes de colocar as toalhas. Serve para proteger a toalha, amortecer o choque com os materiais e absorver líquidos.

Banqueta

Pequena mesa, geralmente mais baixa e estreita do que as mesas de refeições, que serve para fazer o empratamento ou apenas para servir de apoio à mesa.

Bon, Comanda, Comenda, Comprovante, Ticket, Vale de Serviço ou Nota de Encomenda

Pedido feito em triplicado, por escrito, à cozinha das iguarias pedidas. O original vai para a cozinha, o duplicado para o controle e o triplicado fica para o empregado de mesa.

Cardápio

Nome brasileiro para designar a lista das iguarias de um restaurante.

Carta

O mesmo que lista ou cardápio.

Menu ou Ementa

Um pouco parecido com uma carta, embora possa ter ou não escolha. O seu preço é fixo, para todo ou parte do menu.

Chambrear ou Chambrer

Elevar o vinho tinto à temperatura adequada para o servir.

Commi

Termo francês que significa ajudante de turno.

Decantar

Passar o vinho da garrafa original para um decanter, a fim de o separar de alguns sedimentos que possa conter, elevando-lhe a temperatura e oxigenando-o

Decanter

Garrafa própria, de cristal, que serve para a decantação de vinhos tintos.

Empratar

Disponer as iguarias no prato harmoniosamente.

Flambear ou Flamejar

Inflamar um sauté ou uma iguaria com uma bebida espirituosa.

Gastrónomo

Pessoa que conhece a arte de bem cozinhar. Amante dos prazeres da mesa.

Guéridon

Termo francês que designa o carro adequado para o serviço à inglesa indirecto.

Mise-en-place

Termo francês que significa “colocar no lugar”.

Designa a preparação diária do restaurante, antes da sua abertura ao público.

Meia-lua

Prato especial em louça, com a configuração de meia-lua, para saladas ou guarnições.

Passante

Cliente que não habita no estabelecimento hoteleiro, mas que de passagem frequenta o seu restaurante.

Réchaud

Fogareiro a álcool ou a gás, onde se confeccionam ou ultimam as iguarias no restaurante.

Tenaz

Utensílio de ferro que, aquecido ao rubro, se emprega para cortar gargalos a fogo.

Trinchante

Conjunto de faca e garfo (ou apenas a faca), que serve para trincar carnes, peixes ou aves.

Trinchar

Cortar em pedaços ou fatias as peças de carne, aves ou peixes inteiros que se vão servir à mesa.

Abatanado

Café normal servido em chávena a chá.

Bica

Café normal servido em chávena de café.

Café de Balão

Café preparado à vista do cliente em aparelho especial.
O mesmo que café de bola ou café de filtro.

Bifana

Sandwich quente, preparada como o prego, utilizando carne de porco marinado em vinho e alhos, frita, em vez de carne de vaca.