

- A punto** Cuando un alimento alcanza su grado justo de cocción o de sazónamiento.
- Abrillantar** Dar brillo a pasteles o a otros preparados culinarios por medio de jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo.
- Acanalar** Hacer canales o estrías en el exterior de un género crudo.
- Aderezar** Sazonar una comida para darle mejor sabor.
- Adobar** Preparar en crudo carnes y pescados, dejándolos cubiertos en aceite, sal, ajos, limón o vinagre, cebollas, zanahorias, perejil y especias.
- Adornar** Decorar el plato principal con pequeños elementos comestibles contrastantes y agradables a la vista.
- Agarrarse** Que se pega al fondo del recipiente una preparación culinaria, dándole mal sabor, olor y color.
- Age tofu:** Tofu frito.
- Agridulce** Salsa en la que el vinagre, el azúcar y diversos frutos sabrosos, hacen innecesarias la sal y las grasas.
- Aguja** Pedazo de carne de buey o ternera, que se encuentra en la parte delantera del animal, encima de la espalda. Se emplea para estofar, troceada, y para asar, entera o a la plancha. Es una pieza de segunda categoría.
- Ahumado** Procedimiento según el cual se conservan los alimentos, especialmente carnes y pescados. Consiste en el secado de los alimentos mediante el humo de leña. Puede ahumarse carne de cerdo, de ternera (cecina) y pescados como anguilas, arenques, truchas, esturión, salmones. También se emplea este procedimiento para ahumar algunos quesos y embutidos.
- Bañar** Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.
- Baño María** Juego de dos cazos, uno de los cuales ajusta perfectamente dentro del otro, con una sola tapa. Se llena el cazo mayor inferior hasta las 3/4 partes de agua y las verduras se ponen en el cazo de encima para cocerlas por el método cerrado. Se emplea para repostería o para hacer salsas de huevo y mantequilla.
- Baño María** Método que consiste en poner el alimento a cocer en un recipiente que se introduce en otro más grande con agua caliente sin dejar que ésta llegue a hervir.
- Bardar Albardar**, envolver carnes en una lámina de tocino.
- Batir** Mezclar enérgicamente, en un movimiento circular hacia arriba, usando un tenedor o un batidor.
- Beurre manié** (mantequilla manoseada) Término francés usado para indicar un compuesto homogéneo obtenido trabajando la mantequilla y harina a partes iguales. Se usa para dar consistencia a las salsas.
- Bhaji** Es un tipo de rebozado, que hace que los alimentos fritos sean crujientes y sabrosos.
- Blanquear** Sumergir durante unos minutos y en agua hirviendo, las carnes, verduras, pescados, etc. A fin de que se reblandezca un poco y también para que se pierdan, si es necesario, partes acres o colorantes. También se da este nombre al acto de rociar con limón los pescados azules en crudo.
- Bouquet garní** (ramillete de hierbas aromáticas) Un ramillete de hierbas aromáticas surtidas. Las más clásicas son el perejil, el tomillo y las hojas de laurel. Se atan juntas o se envuelven en un trozo de gasa para poderlas retirar con facilidad en el momento de servir el plato.
- Brasear** Cocer a fuego muy lento en cazuela herméticamente cerrada. Para este menester hay un recipiente especial llamado "Brasera".
- Brocheta** Aguja metálica que sirve para ensartar distintos alimentos.

- Bridar** Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave.
- Brunch** Esta palabra es una síntesis de dos términos ingleses: breakfast (desayuno) y lunch (almuerzo). Es desayunar y comer al mismo tiempo, es decir, un dos en uno, un invento anglosajón en el que se desayuna fuerte bien avanzada la mañana y te olvidas de comer, y se hace sin prisas.
- Brunoise** (Cortar en brunoise) Sistema de cortar verduras y hortalizas. Primero se laminan en tiras finas y a continuación y en sentido contrario a daditos muy pequeños
- Caer** Cocción con mantequilla muy lenta hasta conseguir ablandar el género o artículo empleado.
- Caldo** Líquido que se obtiene de cocer a fuego lento verduras, huesos o carnes para utilizar en sopas o salsas.
- Caldo corto** Modo de preparar el pescado consistente en cocerlo en una mezcla de vinagre, vino, leche, verduras, etc. Disponer en una olla, una o dos hojas de laurel, un tronco de apio, una zanahoria, un poco de puerro, tomillo, pimienta en grano, sal y un chorrito de vinagre. Dejarlo hervir durante veinticinco minutos. Colar y utilizar para cocer el marisco o pescado el tiempo requerido en cada receta.
- Calor seco** Cocer sin líquido
- Caloría** Unidad de medida que indica el calor o energía que generan en el cuerpo los alimentos.
- Camisar** Aplicar en las paredes interiores de un molde o recipiente una capa fina de pasta, gelatina, farsa, tocino, etc.
- Canapé Tentempié-Entremés.** Preparado siempre en una base de pan, tostada o galleta untada en mantequilla u otra base cremosa, paté, etc.
- Cantar** Decir en voz alta o por medio de micrófono las peticiones culinarias de los clientes.
- Carpaccio** Filetes finos crudos de carne, pescado o verduras.
- Carré** Costillar de la vaca, buey o ternera.
- Catering** Anglismo por servicio de comidas con destino a aviones, colegios, hospitales, empresas...
- Cernir** Tamizar, pasar ingredientes por un tamiz o colador.
- Darné** Trancha gruesa de tres a cuatro cm. de espesor, obtenida del lomo de un pescado, generalmente salmón. Parte comprendida entre la cabeza y el inicio de la cola.
- Dashi** Condimento de pescado que viene en polvo y se utiliza en la cocina japonesa.
- Decantar** Separar los posos de un líquido, trasegando muy lentamente a otra vasija.
- Decocción** Cocer en el agua hirviendo hierbas o plantas aromáticas para obtener su extracto.
- Decorar** Embellecer con adornos un género para su presentación.
- Dégorger** Técnica que consiste en salar ligeramente y dejar reposar una hora, algunos alimentos como la berenjena y el pepino, para que pierdan el líquido amargo.
- Delicatessen** En alemán, alimentos delicados. Tiendas especializadas en alimentos exóticos, exquisitos y carísimos.
- Demí-glace** Concentrado de caldo de ternera con Madeira o Jerez que se cocina lentamente hasta que se reduce a la mitad y forma un esmalte grueso, este sabor intenso se utiliza como base de otras muchas salsas. Se utiliza en todos los grandes restaurantes para hacer salsas marrones lisas y sedosas.
- Desalar** Sumergir un género salado en agua fría generalmente para que pierda la sal.
- Desangrar** Sumergir una carne o un pescado en agua fría para que pierda la sangre.
- Desbarazar** Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

- Desengrasar** Retirar la capa de aceite y grasa que queda encima de una salsa con la ayuda de una cuchara. Debe hacerse antes de ligarla.
- Desescamar** Quitar las escamas de un pescado.
- Desglasar** Diluir el jugo concentrado que queda en la cazuela después de la cocción de las comidas con vino o caldo.
- Deshuesar** Separar todos los huesos de un ave, carne, jamón, etc.
- Desleír** Mezclar una sustancia espesante como la maicena, con un poco de líquido (agua, leche o caldo) para obtener un compuesto homogéneo que se añade a un líquido caliente para espesarlo.
- Desmoldar** Sacar un preparado del molde, del que se conservará la forma.
- Desollar** Despojar de piel a un conejo, cordero o cualquier pieza de caza de pelo.
- Desplumar** Despojar de las plumas.
- Destripar** Quitar las tripas a un pescado, ave, etc.
- Dorar** Freír un alimento hasta que tome color dorado, también se dora al horno y puede significar extender una yema de huevo, por medio de un pincel, antes de asar un alimento.
- Duxelle** Un compuesto de champiñón y chalota (y a veces jamón) picados finos, que se cubre de mantequilla, sal y pimienta. Se usa para dar sabor a las sopas y salsas, o bien como relleno de carnes y masas.
- Empanar** Envolver un alimento en huevo y pan rallado antes de freír.
- Emplatar** Poner un preparado terminado en la fuente de servir.
- Emulsión** Líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos, etc.
- Encamisar** Cubrir las paredes interiores de un molde con un género dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.
- Encolar** Adicionar gelatina a un preparado líquido para que al enfriarse, tome cuerpo y brillo.
- Engrasar** Untar con mantequilla el interior de un molde o recipiente.
- Enharinar** Envolver un alimento en harina antes de freír y rehogar.
- Entrada** Plato que se servía después de la sopa o consomé. Hoy en día es el primer plato de la comida.
- Envejecer** Dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de pasada.
- Escabechar** Conservar la carne o el pescado en un caldo frío, compuesto fundamentalmente de aceite, vinagre, sal, hierbas y especias.
- Escabeche** es-keh-BEHS de origen español. El escabeche es un tipo de adobo que se hace con ajo, laurel, pimienta en grano, sal, aceite y vinagre. El escabeche hay que dejarlo refrigerar al menos 24 horas, y tiene un ligero sabor picante.
- Escaldar** Cocer brevemente los alimentos a fin de ablandarlos o poder mondarlos más fácilmente.
- Escalfar** Cuajar un alimento en agua caliente.
- Espalmar** Adelgazar un género mediante golpes suaves.
- Espolvorear** Repartir un ingrediente pulverizado o picado muy menudo sobre un alimento.
- Espumar** Retirar espuma e impurezas, que se forman en la superficie de un caldo o salsa con la ayuda de un cucharón plano y con agujeros llamado espumadera.
- Estirar** Trabajar una masa con rodillo para adelgazarlo.
- Estofado** Guiso en el que todos sus componentes se ponen crudos y a la vez.
- Estufar** Colocar una pasta de levadura en una estufa o local atemperado para su fermentación y desarrollo.

- Civet** Forma de guisar la caza en cuya salsa se utiliza la sangre del animal.
- Faisande** Operación que consiste en dejar las piezas de caza varios días colgadas con el fin de ablandarlas y obtener un sabor de mejor calidad a la hora de cocinarlas.
- Farcir** Rellenar
- Farsa** Rellenos que se emplea en diversos manjares.
- Filtrar** Pasar un líquido a través de un tamiz, papel especial o estameña.
- Finas hierbas** Ramito atado o hierbas picadas que pueden ser perejil, perifollo, estragón, apio, etc.
- Flambear-Flamear** Significa prender fuego a un licor seco, como el brandy, vertido caliente sobre una comida. Primero calentarlo al fuego suavemente en un cazo o cucharón, encender y verter despacio encima de la comida. El alcohol se evapora y permanece el sabor del licor empleado.
- Fondear** Significa sofreír, pero sin que llegue a dorarse, es decir, coger un poco de grasa de animal o vegetal, calentarla y poner en ella algunos elementos para que se frían. Fondear viene de fondo y lo que normalmente fondeamos son los ingredientes que sirven de fondo para algunas cosas.
- Fondo** Caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas. El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla, trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado.
- Fondue** Plato compuesto de queso fundido en vino blanco, en el que se sumergen pequeños trozos de pan.
- Galantina** Preparación a base de carne deshuesada, rellena y enrollada. Se hierve envuelta en una tela de muselina y se sirve fría.
- Gari** Láminas de jengibre maceradas en vinagre de color rosa o amarillo.
- Glace de viande o de poisson** Caldo de carne o de pescado reducido hasta que tenga la consistencia de un almíbar.
- Glasear** Cubrir un preparado con mermelada, azúcar, gelatina, etc., para que adquiera un aspecto brillante. Cocer un alimento en el horno con una serie de alimentos como gelatina, salsa etc., para que quede brillante.
- Goujons** Lomo de pescado cortado en tiras de cinco a seis cm., de largo empanado a la inglesa.
- Gratinar** Tostar en el horno la parte superior de un alimento preparado, cubierto previamente con pan rallado o queso rallado y mantequilla.
- Grumos** Bolas que se forman en las harinas, sopas u otras sustancias cuando no se revuelven lo suficiente, o se cuecen mal.
- Guarnecer** Acompañar a un género principal de otros géneros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.
- Guisar** Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. Prepararlos después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa.
- Hangiri** Barreño de madera para sushi.
- Hasu giri** Es un tipo de corte que se utiliza en la cocina japonesa, es un corte diagonal.
- Hervir** Cocer un alimento en un líquido a temperatura de ebullición.
- Hierba** Cuando el olor y sabor del aceite recuerda a la hierba recién cortada.
- Hornear** Cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.
- Incorporar** Agregar un compuesto espumoso y suave, como las claras a punto de nieve, a otro más denso y pesado, revolviendo con suavidad para no privarlo de su ligereza característica.

- Infusión** Bebida o preparado que se consigue con la inmersión de ciertos vegetales que contienen principios activos en agua hirviendo. Por ejemplo, té, café, etc.
- Juliana** Técnica de cortar las verduras en tiritas finitas.
- Lamas** Cortar en rodajas la fruta.
- Lardear** Envolver en lonjas de tocino una carne, ave, etc.
- Lardones** Panceta cortada en trocitos. También se emplea esta definición para verduras, carnes...
- Levantar** Poner de nuevo una preparación en ebullición.
- Licuar** Convertir en líquido un alimento por fusión con calor o por trituración.
- Ligar** Preparar una base en frío de agua y fécula y añadirla poco a poco en una cantidad determinada de salsa para espesarla hasta que esté adquiriera un aspecto cremoso y fino.
- Ligazón** Sustancia espesante, como el beurre manié, la yema de huevo o la nata. Se usa para sopas y salsas.
- Macedonia** Mezcla o reunión de muchas especies de carnes, hortalizas o frutas, cortadas a trocitos.
- Macerar** Ablandar un alimento durante un determinado tiempo en un líquido o un adobo con el fin de que esté más tierno y se impregne del sabor del líquido de la maceración. El líquido de la maceración se utiliza después en la elaboración de la salsa.
- Machacar** Golpear la carne con un mazo para ablandarla. Se hace sobre todo para ablandar el pulpo.
- Madejas** Tripas de cordero, plato típico de la cocina aragonesa.
- Majado** Condimento compuesto por diferentes alimentos, ajo, perejil, especias, jamón, zanahorias, machacados en el mortero.
- Marcar** Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.
- Marchar** Empezar la cocción de un plato previamente preparado o marcado.
- Marinar** Aromatizar con hierbas, especias, jugo de limón los pescados o carnes para su cocción y conservación.
- Mechar** Introducir en una pieza de carne o ave tiras de tocino, jamón u otros ingredientes para dar mayor sabor y jugosidad a la preparación.
- Medallón** Trozo de carne o pescado que se caracteriza por su forma redondeada y su buena presentación.
- Media glasa** Salsa oscura preparada a partir de una salsa española reducida a la que se añade vino de Oporto o de Jerez. Se usa para acompañar platos de caza y también carnes emparrilladas.
- Menestra** Guiso de verduras que reúne diversas clases de hortalizas y tiras pequeñas de carne y jamón. La menestra puede prepararse de diferentes maneras, aunque la más completa consiste en cocer las verduras por separado, rebozarlas con harina y huevo, freírlas y ponerlas en una cazuela de barro cubiertas con salsa española. Se sirve adornada con espárragos y huevo duro.
- Menudillo** Término aplicado al conjunto de los interiores de las aves, higaditos, mollejas, corazón..., al que se añaden las patas, cabeza, cuello y alas.
- Meuniere** Término francés aplicado a los platos que se preparan rebozando los ingredientes con harina y friéndolos con mantequilla.
- Mi-cuit** Son medallones de foie-gras semi-cocidos.
- Napar** Cubrir una preparación con una salsa, crema, etc.

- Nari** Encurtidos de jengibre de color rosa pálido que se sirven con el sushi o el sashimi para refrescar el paladar entre bocados.
- Nigiri Sushi** Piezas de pescado que se colocan en un bol de arroz.
- Noisette** Mollita de cordero cortada de las chuletas previamente deshuesadas, enrolladas y atadas.
- Nori** Crece en aguas tranquilas, por su forma es muy útil para crear fantasías.
- Panaché** Término francés que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas.
- Papillote** Asado de carne o pescado con manteca y aceite y envuelto en un papel.
- Pasado** Excesivamente cocido.
- Pasar** Colar, tamizar.
- Pelar** Quitar completamente la piel de los alimentos. Se puede hacer con cuchillo o con un pelador.
- Pella** Manteca del puerco tal como se quita de él.
- Perfumar** Sinónimo de aromatizar.
- Picadillo** Carne o cualquier otro ingrediente triturado, que se utiliza para rellenar.
- Picar** Cortar finamente un género.
- Ragú/ragout** Guiso de carnes o aves, que se trocean y saltean a fuego vivo para dorarlos y concentrar sus jugos antes de cocerlas en las salsas correspondientes.
- Rallar** Raspar con el rallador o pasando por la máquina de rallar.
- Rebozar** Envolver un alimento con harina o pan rallado y huevo antes de freír.
- Rectificar** Poner a punto el sazón o color de un preparado.
- Reducir** Continuar cocinando una salsa, caldo o un líquido para que vaya perdiendo agua y se espese.
- Reforzar** Añadir a una salsa, sopa o similar un preparado que intensifique su sabor o color natural.
- Refrescar** Poner en agua fría un género inmediatamente después de cocido o blanqueado para cortar la cocción rápidamente. Añadir pasta nueva a una ya trabajada.
- Regar** Verter un elemento líquido sobre un artículo de una manera uniforme.
- Rehogar** Dar vueltas sobre el fuego vivo en la sartén o en la cazuela a ciertos alimentos para que empiecen a tomar color antes de añadir el caldo o salsa.
- Relevé** Inventario diario de los artículos o géneros que hay en cocina.
- Remojar** Poner un género desecado para que recupere la humedad, dentro de un líquido frío.
- Risotto** Arroz preparado a la italiana que lleva queso u otros ingredientes y tiene una consistencia cremosa.
- Roux** Mezcla de harina y mantequilla usada para espesar salsas y sopas.
- Rustir** Asar, tostar.
- Salar** Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma el sabor o color característico.
- Salazón** Es la acción de salar la carne o el pescado para su conservación. Se introduce la pieza en sal gorda, consiguiendo así su secado.
- Salmuera** Solución de sal y agua que se utiliza para conservar carnes, verduras, etc.
- Salpicón** Picadillo de carne, jamón, ave, pescados o mariscos, se aliña con una vinagreta junto con algunas hortalizas.
- Salsear** Es echar por encima de las carnes, pescados, etc., la salsa que le corresponde.

- Saltear** Es cocer vivamente alguna cosa, sin caldo alguno, haciéndola dar saltitos por medio de movimientos impresos al mango para que no se pegue o se tueste.
- Samfaina** Salsa o pisto típico de la cocina catalana, hecho con berenjena, cebolla, pimiento verde y rojo, tomate y calabacín.
- Samosa** Es un tipo de masa, que se utiliza para envolver con ella las verduras, troceadas. Recuerdan a las empanadillas.
- Sashimi** Pescado o marisco crudo pero, a diferencia del sushi, se presenta cortado en perfectas lonchas de medio centímetro.
- Sazonar** Condimentar un alimento para darle aroma y sabor.
- Sellar** Poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.
- Tabla de cortar** Sirven para no cargarte la encimera de la cocina. Las hay de madera y de plástico (son más higiénicas).
- Take away** Comida para llevar a domicilio.
- Tamago yaki** Tortilla japonesa, también se utiliza para hacer un tipo de sushi.
- Tamizar** Pasar una salsa o un producto por un colador.
- Tandoori** La técnica Tandoori consiste en poner las especias directamente sobre el carbón para darle a las carnes y el pescado un sabor muy peculiar.
- Tempura** Fritura japonesa. Puede ser de pescado o verduras y se sirve con salsa teriyaki.
- Teppan Yaki** Planchas en las que cada comensal se hace la carne, el pescado o los mariscos a su gusto.
- Teriyaki** Ternera o pollo braseados con salsa especial. Si se trata de pescado se llama Sakana Yaki.
- Teriyaki** Salsa especial de sabor agridulce que se elabora con mirim (vinagre japonés) y sake. Muy habitual es el "maguro teriyaki", atún preparado de este modo.
- Terrina** Preparación salada hecha con un compuesto de carne, pescado o verduras picadas, aromatizado y cocinado en el horno en un molde tapado.
- Textura** El grano o la estructura de un producto, la sensación de una sustancia al tacto.
- Timbal** Masa de harina y manteca, por lo general en forma de cubilete, templados en tonos diferentes.
- Tornear** Dar con un cuchillo forma a hortalizas y frutas destinadas a formar guarniciones o adornos.
- Tostar** Dorar la superficie de una comida al aplicar calor directo.
- Totopos** Son tortillas de maíz tostado, ideales para mojar en salsa. Se utiliza mucho en la cocina mejicana.
- Trabajar** Remover durante cierto tiempo las salsas o masas y pastas con una cuchara para hacerlas lisas o trabadas.
- Trabar** Ligar, engordar una salsa, añadiendo yema de huevo, harina, nata batida o mantequilla.
- Trinchar** Cortar las aves por su coyunturas y dividir las en trozos, bien para servir las así o como preparación para guisarlas.
- Un "Blanco"** Conjunto de harina, vinagre y agua. Cuando rompe el hervor se sumergen en él ciertas carnes como la cabeza de ternera, las manitas de cordero, etc., y algunas hortalizas como las alcachofas, los cardos, etc. Cociéndolos en un blanco no oscurecen.
- Untar** Humedecer la superficie exterior de las comidas durante su cocción, para evitar que se sequen, mejorar su sabor y su apariencia.
- Veloute** Salsa hecha con un caldo al que se agrega un fondo rubio para espesarlo. Tiene un aspecto aterciopelado de ahí su nombre.

Villagodio Gran chuleta de la parte del entrecot de una res.

Volovanes " Vol-au-vent" en francés y también en italiano, son recipientes redondos de pasta para ser rellenos con alguna preparación caliente en salsa, pero hechos con pasta de hojaldre y cocinados al horno. Pueden tener diferentes tamaños.

Wasabi Mostaza verde de rábano picante.

Wok Sartén china que se emplea para saltear pescados, carnes y mariscos.

Zarajo Trenzado de tripas de cordero, asado al horno.

Zeste Palabra francesa que designa la piel externa del limón o naranja obtenida con ayuda de una puntilla o económico.