

## Glossario

Denominazione	Spiegazione
Chinoise	<i>Colino di forma conica in acciaio inox utilizzato per passare/filtrare.</i>
Chinoise étamine	<i>Colino a maglia fine per passare salse, creme.</i>
Concassé	<i>È una dadolata di pomodoro fresco. Per preparare il concassé procedere come segue: incidere i pomodori con un taglio a croce, quindi immergerli in acqua bollente per 10 secondi circa; scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Con l'ausilio di un coltellino spellare i pomodori. Dividere in 4 pezzi, eliminare i semi e tagliare le falde ottenute a cubetti.</i>
Coulis	<i>Purea di frutta o verdura, leggermente liquida, senza aggiunta di leganti a base di amido.</i>
Court bouillon	<i>Decotto speziato, aromatizzato ed eventualmente acidulato, utilizzato per la cottura di pesci e crostacei.</i>
Deglassare	<i>“Staccare” con un liquido (vino, acqua, brodo, ecc.) i succhi che si sono attaccati sul fondo della padella dopo aver arrostito o saltato un cibo (spesso la carne). Per deglassare: eliminare i grassi di cottura, bagnare le “incrostazioni” con il liquido prescelto e lasciare cuocere fino a quando si saranno disciolte completamente. Con il sugo ottenuto si prepara la salsa che accompagna l'alimento cotto.</i>
Dressare	<i>Disporre le vivande nei piatti con gusto ed ordine.</i>
Duxelles	<i>Preparazione a base di champignon cotti e tritati, usata come farcia o ingrediente per farce.</i>
Farcia	<i>Composto costituito da uno o più ingredienti perfettamente amalgamati, con il quale si possono farcire carni, pesci, dolci, verdure, pasta fresca, ecc.</i>
GN	<i>Contenitori di misura standardizzata in uso nelle cucine professionali. Si possono rimpiazzare con: pirofile, teglie, tegami.</i>
Legare	<i>Rendere una salsa o un composto più consistente con l'aggiunta di un addensante. Indica anche la carne o le verdure da cuocere legate con lo spago.</i>
Mandolino (Taglia verdure)	<i>Utensile che permette di tagliare frutti o verdure conferendo loro forma e spessore diverso. È dotato di una lama liscia e/o ondulata di acciaio inossidabile. Per affettare si fa scivolare ripetutamente l'alimento da tagliare sulla lama, regolabile per mezzo di una vite che ne varia lo spessore e garantisce pertanto differenti spessori alle fette. Alcuni</i>

	<i>modelli, per maggior sicurezza, sono forniti di un apposito carrellino, sul quale sistemare verdura o frutta.</i>
Mestolo	<i>Utensile formato da un manico di varia lunghezza e da una coppa tonda, usata per raccogliere e versare liquidi, travasandoli da un recipiente a un altro. Può essere di diversi materiali come plastica, legno, acciaio inossidabile o altri materiali.</i>
Nappare	<i>Ricoprire una preparazione, una volta sistemata sul piatto di servizio, con la salsa di accompagnamento.</i>
Padella lionese	<i>Padella nera in ferro, di forma rotonda e bassa, con bordi leggermente svasati e di diametro variabile tra i 20 ed i 40 cm. Il manico ha una lunghezza pari a quella del diametro.</i>
Quenelles	<i>Polpettine ovali a forma di cucchiaino.</i>
Ridurre / riduzione	<i>Portare un liquido, mediante cottura e conseguente evaporazione dell'acqua, alla densità desiderata e a un gusto più pronunciato.</i>
Roux	<i>Indica un composto di burro e farina in quantità pressoché uguali. I roux sono necessari per preparare salse come la besciamella o come base per alcune vellutate. A seconda del loro colore esistono il roux bianco, biondo o bruno.</i>
Sac à poche	<i>È un sacchetto in tela, di forma conica con cui, attraverso l'ausilio di bocchette, si modellano impasti semidensi o densi, come panna, creme o farce varie.</i>
Salpicon	<i>Alimenti tagliati a piccoli dadi regolari, legati con una salsa.</i>
Sbattere (Montare)	<i>Mescolare energicamente, incorporando aria, di solito con una frusta, ingredienti come panna, uova e salse per montarli o per amalgamarli ad altri elementi.</i>
Schiumare / Sgrassare	<i>Eliminare, adoperando l'apposita schiumarola o un mestolo mentre il liquido sta sobbollendo, la schiuma e il grasso che si formano sulla superficie di una salsa o di una minestra.</i>
Stamigna /Etamina	<i>Si tratta di un tessuto di cotone o lino, attraverso la cui trama vengono filtrate salse, creme o fondi, allo scopo di eliminare eventuali corpi estranei.</i>
Zeste	<i>Scorza di agrumi grattugiata/raspata (limone, arancia).</i>