



Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Кулинарный СЛОВАРЬ

Этот словарь поможет разобраться
в специализированной лексике, используемой в кулинарии,
и расширит ваш кругозор в области гастрономии.



А



Аль-денте

Этот термин обозначает степень готовности продуктов, когда они сохраняют ощутимую при укусе упругость. Например, спагетти аль-денте.

Аль-денте - в переводе с итальянского переводится как «на зуб».

Бриошь

Этим термином обозначают сдобную булочку особой формы (состоящую из нескольких как бы сросшихся шариков).

Бриошь изготавливалась ещё в XVI веке в Нормандии и XVII веке в Вандее, на западе Франции.



В



Вяление

Вяление - вид кулинарной обработки и одновременно консервации продукта, заключающийся в медленном обезвоживании его путем сушки на открытом воздухе.

Готовый продукт характеризуется мягкой консистенцией и эластичностью.

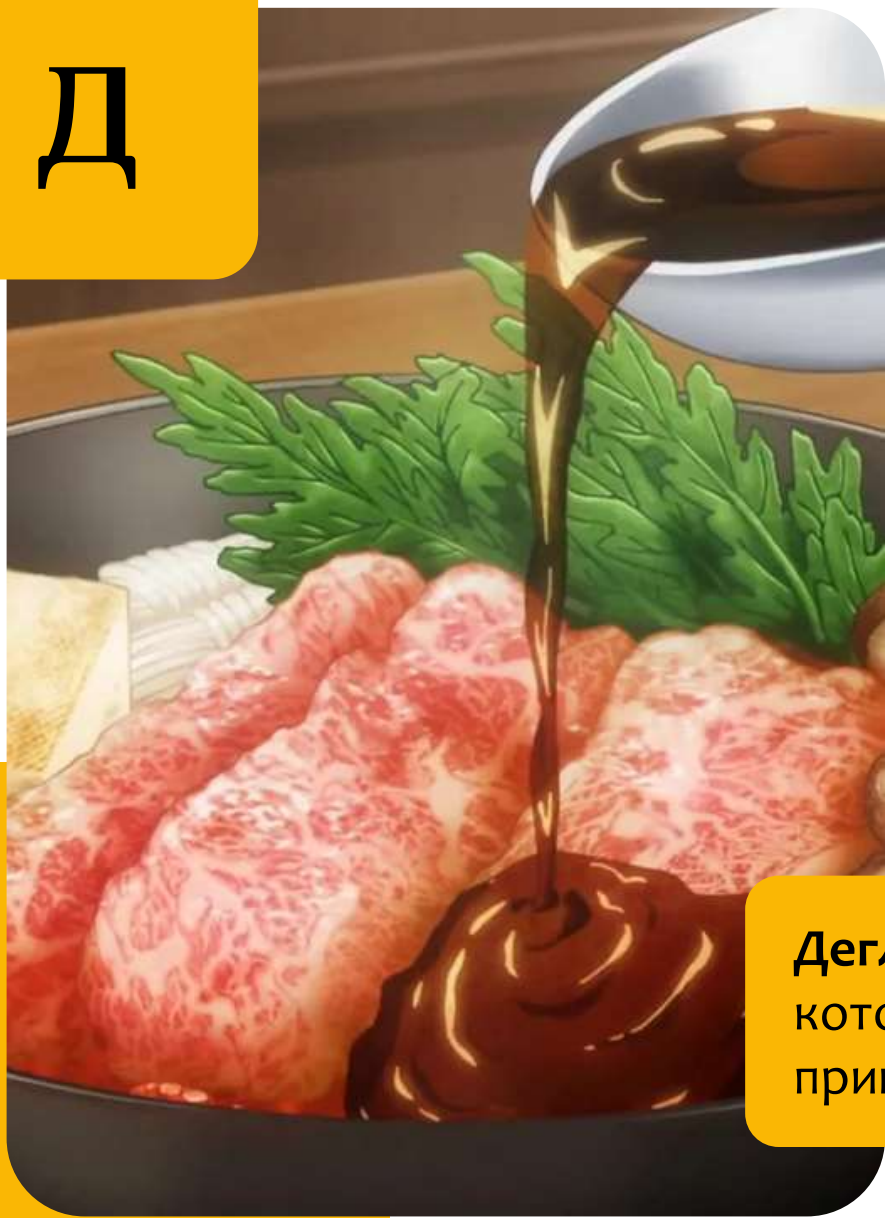
Галантин

Галантин - это блюдо французской кухни, представляющее собой мясо (обычно птицу, но также может быть свинина или рыба), приготовленное по особому рецепту.

Птица (например, цыпленок) разделяется на куски, обжаривается, укладываются в форму, заливаются гелирующим желе и охлаждаются до полного застывания.



Д



Деглассировать

Этот метод заключается в удалении жира и отложений, которые образуются на дне сковороды или кастрюли после обжаривания мяса или овощей.

Деглассирование - это процесс, который используется в кулинарии для приготовления соусов или бульонов.

Ж

Жиловка

Жиловка - это процесс удаления сухожилий и жил из мяса перед его приготовлением. Этот шаг обычно выполняется для улучшения текстуры и уменьшения жесткости мяса.

Для проведения жиловки мясо разрезается вдоль волокон, чтобы удалить жилы и сухожилия.



З



Зира

Пряность, которая имеет терпкий, немного острый вкус и аромат. Она широко используется в кулинарии различных кухонь, таких как индийская, ближневосточная, средиземноморская и другие.

Ей приписывают антиоксидантные, противовоспалительные и пищеварительные свойства.

И

Имбирь

Имбирь добавляют в различные блюда, напитки, десерты и супы, чтобы придать им пикантный вкус и аромат. Он также известен своими целебными свойствами, такими как облегчение укачивания, снижение воспаления и улучшение пищеварения.

Имбирь - это растение с острым и ароматным корнем, который широко используется в кулинарии и медицине.



К



Кокотница

Обычно это была специальная емкость, часто изготовленная из дерева или керамики, с отделениями или ячейками для размещения яиц. Кокотницы могли быть различных форм и размеров.

Кокотница - это древний предмет быта, который использовался для хранения яиц.

Льезон

Льезон – смесь жидкости (обычно бульона, сока или воды) с мукой или яйцом, которая добавляется в блюдо для придания ему густоты и связывания соуса или супа.

Льезон может быть использован для приготовления различных соусов, супов, рагу и других блюд.



М



Меланж

Меланж-механическая смесь яичных белков и желтков без соблюдения их точного соотношения, иногда замороженная и хранящаяся в брикетах.

Меланж может быть использован в различных десертах (бисквиты, пирожные, кремы и др. сладкие блюда).

Н

Наршараб

Этот соус имеет кисло-сладкий вкус и придает блюду яркость и аромат. Наршараб готовится на основе гранатового сока, уксуса, чеснока, специй и зелени.

Наршараб - это традиционный грузинский соус, который часто подается к мясным блюдам, особенно к шашлыку.



О



Оттяжка

Оттяжка - это процесс приготовления мяса или рыбы в соусе из овощей и специй с целью придания блюду насыщенного вкуса и аромата. Этот метод приготовления часто используется в кулинарии для создания более насыщенных и интересных вкусовых сочетаний.

Оттяжка помогает усилить вкус блюда, добавить ему аромат и сделать текстуру мяса более сочной и нежной.

Пашот

Пашот - это метод приготовления пищи, который заключается в том, что продукты, обычно мясо, рыба или овощи, медленно нагреваются в жидкости до определенной температуры и затем остаются в ней до полного приготовления.

Яйцо готовится в течение нескольких минут до желаемой степени готовности (мягкое, среднее или твердое).



Р



Ростбиф

Этот метод готовки придает мясу характерный сочный вкус и нежную текстуру. Ростбиф часто подают нарезанным тонкими ломтями как горячее блюдо или холодное мясное ассорти.

Ростбиф - это кусок мяса, обычно говядины, который обжаривается или запекается целиком.

С

Севиче

Севиче - это блюдо из морепродуктов, приготовленное из свежей сырой рыбы, такой как креветки, гребешки или любая другая свежая морская белая рыба, запеченная в соке лимона или лайма, в сочетании с луком, зел. перцем чили, кинзой, оливками.

Севиче часто подают как закуску или основное блюдо латиноамериканской кухне.



Т



Тираж

Обычно тираж готовят, варя сахар с водой до получения нужной консистенции. В процессе варки к сиропу могут добавляться различные ароматизаторы, такие как ваниль, цитрусовые, специи и другие ингредиенты.

Тираж - уваренный ароматизированный сахарный сироп.

у

Удон

Удон — японская лапша, приготовленная из пшеницы или из пшеницы с добавлением её соцветий (похожа на мягкие спагетти).

Удон часто подают в горячем бульоне с различными добавками (кусочки мяса, овощи, яйца или морепродукты).



Ф



Фри

Фри - это термин, который часто используется в ресторанном и кулинарном контексте для обозначения блюд или ингредиентов, которые обычно обжариваются во фритюре.

Фри - это популярный способ приготовления различных блюд, который придает им хрустящую текстуру и аппетитный вкус.

X

Халапеньо

Халапеньо часто добавляется в сальсы, гуакамоле, буррито, тако и другие мексиканские блюда для придания им пикантности и остроты. Также халапеньо можно использовать для приготовления острых соусов, маринадов или добавления в салаты.

Халапеньо - это острый перчик, который обычно используется в мексиканской кухне для приготовления различных блюд.



Ц



Цизелирование

Цизелирование - это техника декорирования поверхности продукта, при которой на него наносят узоры или рисунки с помощью специальных инструментов или при помощи лепестков, листьев и других предметов.

Цизелирование может быть использовано для декорирования блюд перед подачей на стол, чтобы придать им более эстетичный вид.

Ч

Чурчхела

Чурчхела - это традиционное грузинское лакомство, которое представляет собой сладкую вяленую нить, обычно изготовленную из грецких орехов или арахиса, обмазанного слоем вареного виноградного сока и просушенного.

Чурчхела имеет длинную цилиндрическую форму и сладкий вкус.



Ш



Штрудель

Штрудель – выпечка из вытяжного (листового) теста, представляет собой слоеный рулет с начинкой (в основном, ягоды и фрукты).

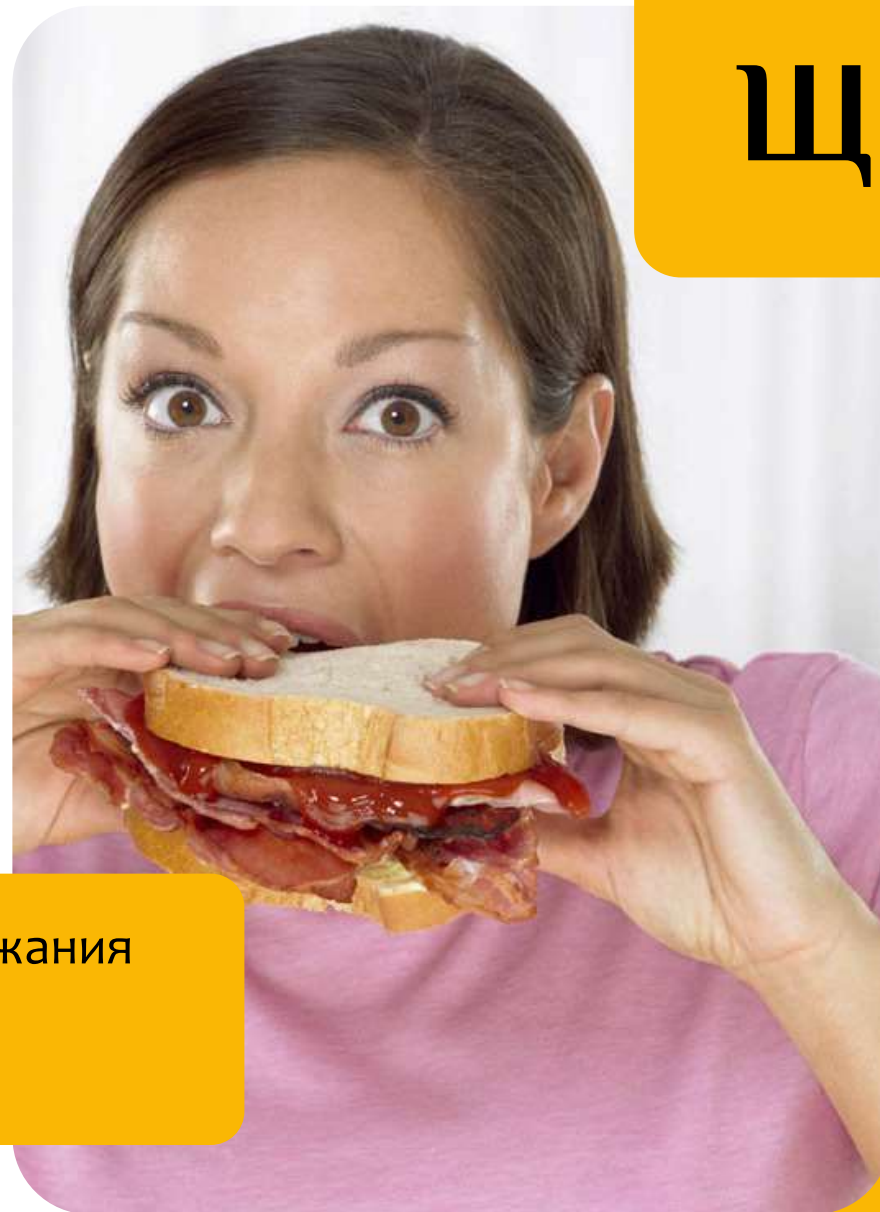
Штрудель может быть сладким или слоеным, и его начинка может варьироваться в зависимости от региона и предпочтений.

Щ

Щепоед

Щепоед - снисходительное русское прозвище человека, питающегося всухомятку или пренебрегающего горячей суповой пищей.

Жидкость необходима для поддержания гидратации организма, улучшения пищеварения и обмена веществ.



Э



Эскарготьёрка

Обычно это небольшая глубокая тарелка или специальная форма с отверстиями, в которых сервируются улитки, обычно запеченные с чесноком, маслом и травами. Употребление улиток в такой посуде является традиционным французским блюдом.

Эскарготьерка - это специальная посуда, предназначенная для подачи и употребления улиток (эскарготов) во французской кухне.

Я

Ядрица

Ядрица может подаваться как самостоятельное блюдо или использоваться в качестве гарнира к мясным или овощным блюдам.

Ядрица - крупа, с которой при обработке снята верхняя оболочка - лузга.



Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Разработано для проведения мероприятия
«Влюби в профессию»

2024