Philippe Granjot

Lexique culinaire
ou
Le Vocabulaire de la cuisine pour les futurs chefs***

EDILIVRE

EXTRAIT

« Le plaisir de la table est de tous les ages, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte ».

J.A Brillat-Savarin. 1755-1826.

EXTRAIT

EXTRAIT

Lexique

A *comme* : Abaisse, Abaisser, Abat, Abattis, Abricoter, Aciduler, Adoucir, Affiner, Agar-Agar, Aiguille à larder, Ajuster, Al dente, Aligoté, Amuse-bouches, Andouille, Aneth, Anis étoilée, Appareil, Apprêt, Aromates, Araignée, Arrosoir à cuisson, Aspic, Assaisonnement, Assouplir, Aumonière.

B *comme* : Babeurre, Badigeonner, Bain-Marie, Balsamique, Barder, Beurre manié, Bisque, Blanchir, Blender, Blondir, Bouquet-garni, Bouler, Bourdaloue, Bourdelot, Bréchet, Brider, Brunoise, Buisson.

C *comme* : Caillé, cannelle, Câpres, Caraméliser, Cardamome, Carpaccio, Cassonnade, Caviar, Cédrat, Cercler, Cerfeuil, Chalumeau, Chambrer, Chantilly, Chapelure, Châtrer ou Castrer, Charlotte, Chaud-froid, Cheminer, Chemiser, Chiffonnade, Chiqueter, Chinois, Ciboule ou Cive, Ciboulette ou Civette,

EXTRAIT

Ciseler, Citron, Clarifier, clou de girofle, Clouter, Compoter, Concasser, Confire, Consommé, Coriandre, Coulis, Court-bouillon, Crépine, Crumble, Cuillère, Cuire à blanc, Cuire au bleu, Cul-de-poule, Cumin, Curcuma, Curry.

D comme : Débrider, Décanter, Décercler, Décoction, Déglacer, Dégraisser, Dégorger, Démouler, Dénerver, Déssaler, Déssècher, Détendre, Détrempe, Détremper, Dorer, Douillon, Dresser, Duxelles.

E comme : Ebarber, Ecaler, Ecailler, Echauder, Econome, Ecosser, Ecumer, Ecraser, Egréner, Emietter, Emincer, Emonder, Emultionner, Emporte-pièces, Entremet, Epépinner, Eplucher, Escaloper, Estragon, Etamine, Etouffée (à l'), Etuvée (à l'), Evider, Exprimer, Exsudat.

F comme : Farder, Farendole, Farigoule, Farine, Fatiguer, Ficeler, Filandreux, Flamber, Fleur de sel, Fleurer, Fleuron, Foie-gras, Foisonner, Foncer (un moule), Fond, Fontaine, Fouler, Fraiser, Frapper, Frémir, Fumet, Fusil.

G comme : Garnir, Garniture, Gastrique, Gélifier, Génoise, Genièvre, Gimgembre, Givré, Glace (1/2), Glaçer, Gluten, Gouleyant, Graîné, Gratiner, Griller, Guéridon.

EXTRAIT

H comme : Habiller, Historier, Humecter, Hydrater, Hydrosoluble.

I comme : Imbiber, Imbriquer, Incorporer, Inciser, Incruster, Infuser.

J comme : Jardinière, Jointoyer, Julienne, Juter.

K comme : Kacha, Kaki, Kamut, Kiwi, Kumquat.

L comme : Langues d'oiseaux, Laurier, Larder, Légumineuses, Lever, Liaison, Limoner, Liteau, Louche, Louchissement, Lustrer, Lut, Luter.

M comme : Macadamia, Macérer, Manchette, Manchonner, Mandoline, Manier, Marinade, Maryse, Maturer, Mélasse, Mélisse, Menthe, Meringue, Mesclin, Mignardises, Mignonette, Mijoter, Mirepoix, Moëlle, Moléculaire, Monter, Mortier, Mortifier, Mouiller, Moules, Mousser, Muscade.

N comme : Nacrer, Nage (à la), Napper, Navette, Nonnette, Nori, Nuoc-mân.

O comme : Œuf, Omelette norvégienne, Oseille.

P comme : Panade, Panne, Paner, Papillottes, Paprika, Parer, Parures, Pécan, Peler à vif, Persil,

EXTRAIT

Persillée, Pluches, Piano, Pincer, Piment, Pistacher, Plancha, Poche (à douilles), Pocher, Poêlée, Poêler, Pointer, Poîvre, Pommader, Pomme de terrre.

Q comme : Quadriller, Quatre-épices.

R comme : Rafraîchir, Ramequin, Razelnouth, Rectifier, Réduire, Réserver, Revenir (faire), Riz, Rompre, Roux.

S comme : Sabayon, Safran, Saisir, Salmis, Salpicon, Sangler, Sarrazin, Saumonnée, Saumure, Saupoudrer, Sauter, Seringue, Sel, Sichuãn, Singer, Siphon, Sorbet, Sous-vide, Sot-l'y-laisse, Spatule, Spigol*, Serrer, Suer, Sucs, Suprême, Suzette.

T comme : Tabasco*, Tailler, Tamiser, Tamponner, Thermomètre, Thym, Timbale, Tofu, Toilette, Tomber (faire), Toque, Torpilleur, Tourer, Tourner, Travailler, Trousser, Truffe, Turbiner.

U comme : Unilatéral.

V comme : Vanner, Venaison, Vergeoise, Verjus, Videler, Voiler.

W comme : Wasabi, Wocerstershire Sauce*, Wok.

X comme : Xéres.

EXTRAIT

Y comme : Yusu.

Z comme : Zeste, Zester, Zesteur.

EXTRAIT

EXTRAIT

Définitions

Abaisse : Morceau de pâte que l'on a étalé et formé pour en garnir un moule.

Abaisser : Etendre une pâte sur un plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir l'épaisseur, la forme et le diamètre désirés.

Abat : C'est l'ensemble des parties comestibles du 5ème quartier des animaux de boucherie : tel que les rognons, le foie et les ris, les pieds ou la panse pour le veau. Les intestins, les rognons, les pieds, les oreilles, le museau et la queue pour le porc. Les amourettes ou animelles sont les testicules de taureau.

Abattis : Ce sont les parties d'une volaille comme : la tête, le cou, les pattes, les gésiers et les ailes.

Abricoter : Etaler avec un pinceau une fine couche de confiture ou de gelée d'abricot à

EXTRAIT