

Chapitre 1.2 - Le langage professionnel

Sous chapitre 1.2.0

Le vocabulaire professionnel





VOCABULAIRE PROFESSIONNEL



A

- ABASSE:** Morceau de pâte crue amincie au rouleau selon la forme et l'épaisseur désirée.
- ABAT:** Terme désignant le foie, la langue, les poumons, la rate, les rognons pour les abats rouges. La cervelle, l'amourette, les animelles, la fraise, les pieds, la tête pour les abats blancs.
- ABATTIS:** Terme désignant la tête, le cou, les ailerons et les pattes, le gésier, le coeur, le foie, les rognons des volailles et gibiers à plumes.
- ABOYEUR:** Cuisinier qui annonce les commandes à haute voix en cuisine.
- AIGUILLETTE:** **a)** Tranche de chair étroite et longue, taillée sur la poitrine d'une volaille ou filet de canard.
b) Pièces de rumsteck prélevées sur le boeuf.
- ANGLAISE:** Mélange composé d'oeufs, d'huile, d'eau, de sel et de poivre permettant d'embrober de chapelure certains produits avant d'être sautés ou frits.
- ANGLAISE:** (A L') Cuire un aliment à l'eau.
- ANGLAISE:** (CREME) Sauce à base d'oeufs, de sucre, de lait vanillé utilisée en pâtisserie.
- A POINT:** Stade de cuisson d'une viande de boeuf grillée, sautée ou rôtie.
- APPAREIL:** Mélange de divers éléments entrant dans la confection ou la réalisation d'un plat. (Exemples: Appareil à bouchée, à crème prise.)
- APPRÊT:** Ensemble d'une préparation, d'un mets préparé.
- ARGENTEUIL :** Se dit de mets composés d'asperges, Ex: Crème d'asperges, omelette, etc.
- AROMATE:** Substance répandant une saveur pénétrante, (Ex: Vanille, café, cannelle, basilic, menthe, coriandre, muscade, ail, oignon, etc...).
- ARROW-ROOT:** Féculé extraite de rhizomes de plantes des régions tropicale, utilisées pour lier.
- ASPIC:** Entrée froide moulée à base de gelée.
- ATRIAUX:** Crépinettes en forme de boulettes aplaties.
- AU BLEU :** Méthode de cuisson particulière de la truite vivante.



B

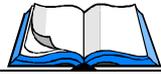
- BAIN-MARIE:** **a)** Récipients remplis d'eau chaude (90° +/-) destinés à recevoir des « bains à sauces ». **b)** Cuire au bain-marie: Technique de cuisson destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct et brutal de la chaleur. (Ex: crèmes prises aux oeufs, mousses de viandes, de poissons, de légumes, les oeufs cocotte et brouillés, la génoise, etc.)
- BEURRE:** (**CLARIFIER**) Beurre fondu duquel on a retiré le petit lait.
- BEURRE:** (**MANIER**) Mélange à cru de beurre en pommade et de farine, utilisé pour la liaison de certaines préparations.
- BEURRE:** (**POMMADE**) Beurre travaillé jusqu'à l'obtention d'une pommade.
- BISQUE:** Coulis de crustacés, que l'on sert comme potage.
- BLANC:** (**A**) Cuisson d'un fond de tarte (feuilleté ou brisé) destiné à être garni après cuisson.
- BLANC:** (**AU**) Mélange de farine, d'eau froide et de citron, incorporé à une eau de cuisson à l'anglaise évitant que certains produits ne noircissent (Exemples: tête de veau, salsifis, etc.)
- BOISETTE:** Ustensile en caoutchouc de forme semi-arrondie, utilisé en pâtisserie permettant de réaliser des décors faux-bois.
- BORDURE:** Eléments divers travaillés, taillés ou façonnés, servant à décorer le bord d'un plat.
- BOUQUET-GARNI:** (**B.G**) Eléments aromatiques composés de queues de persil, thym, laurier, vert de poireaux, ficelés en petit fagot.
- BOUQUETIERE:** **a)** Garniture de légumes composée de carottes, navets, pommes de terre, fonds d'artichauts tournés, haricots verts et choux fleurs. **b)** Nom donné à la taille (**tourner**) de ces légumes.
- BRUN:** (**A**) **a)** Cuisson particulière des oignons grelots « glacés à brun » qui en fin de cuisson seront légèrement caramélisés. **b)** En général cuisson mixte qui permet d'obtenir en fin de cuisson une coloration brune.
- BRUNOISE:** Légumes taillés en petits dés de 1 à 2 mm de section servant de garniture à certains potages ou pour certaines sauces.
- BUISSON:** Manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes roses, etc.)

C

- CANAPES:** **a)** Tranches de pain de mie plus ou moins épaisses selon la pièce à supporter. **b)** Petites pièces utilisées pour les lunch, composées de fines tranches de pain de mie et garnies à volonté des éléments les plus divers.
- CANDISSOIRE:** Récipient rectangulaire, muni d'une grille, utilisé pour candir ou pour égoutter des pièces de pâtisserie imbibées.



CARCASSE:	Ensemble osseux d'un animal.
CERNEAU:	Moitié de l'amande d'une noix.
CHABLON:	Forme découpée utilisée pour dresser régulièrement divers appareil avant leur cuisson (fours secs).
CHAMPENOISE:	Nom donné à divers préparations comportant du céleri, Ex: purée, potage, etc.
CHAPELURE:	Pain séché réduit en poudre et tamisé, utilisé pour des préparations panées ou gratinées.
CHAUFFANTE:	Eau bouillante salée, servant à remettre en température une préparation.
CHEMINEE:	Petite ouverture (trou) dans le couvercle d'un pâté en croûte, d'une tourte afin de faciliter l'évacuation de la vapeur et permettre après cuisson de verser de la gelée ou de la crème.
CHIFFONNADE:	Feuilles de laitue, d'oseille, etc., émincées en lanières (CISELER).
CHINOIS:	Passoire conique permettant de filtrer des jus ou sauces.
CHINOIS:	(ETAMINE) Passoire conique munie d'une très fine grille permettant de refiltrer jus ou sauce pour en retirer les petits déchets restant en suspension.
CLAMART:	Nom donné à divers apprêts comportant des petits pois, entiers ou en purée.
COMMANDE:	(BON DE) a) En cuisine, fiche extraite d'un carnet sur laquelle sont écrits les besoins en matière d'oeuvre, avant de les transmettre aux fournisseurs. b) Au service, fiche rédigée par le responsable de restaurant où figurent les plats choisis par les clients.
CONCHEUSE:	Broyeur à chocolat.
CONDE:	a) Nom donné à divers apprêts composés de haricots rouges. b) Petits gâteaux feuilletés, recouverts de glace royale et d'amandes.
CONFIRE:	a) Conserver au vinaigre, à l'alcool, au sucre, à l'huile, certains légumes ou fruits. (cornichons, câpres, fruits confits, cerises, etc.) b) Cuire et conserver une viande dans sa graisse. (confit de porc, de canard, etc.)
CONSOMME:	Bouillon enrichi, concentré et clarifié.
CONTI:	Nom donné à divers apprêts composés de lentilles. Synonyme ESAÛ.
CORAIL:	Partie rouge-orangé des crustacés ou des coquilles Saint-Jacques.
CORDON:	Sauce que l'on dispose régulièrement tout autour d'une pièce.
CORNE:	Ustensile plat en matière plastique, permettant de débarrasser une préparation de son récipient (crème, sauce, etc.).
CORNET:	Triangle de papier sulfurisé enroulé en cône, servant de réservoir, permettant de décorer des entremets.
CORPS:	Elasticité d'une pâte après pétrissage, le corps est lié à la quantité et à la qualité de gluten de la farine utilisée.
COULIS:	Purée liquide de légumes, de fruits, de crustacés (Exemples: coulis de tomates, de fraises, de bisque de homard, etc.).



- COUP DE FEU:** a) Préparation ayant subi une exposition trop brutale de la chaleur.
b) Temps consacré au service et plus particulièrement à la période la plus active.
- COURONNE:** a) Dressage de viande, côtes ou carré d'agneau en couronne.
b) Dressage en moule à savarin souvent utilisé pour le riz en légumes ou en dessert.
(TURBAN)
- COURT-BOUILLON:** Cuisson liquide, aromatisée, dans laquelle on fait cuire les poissons et divers légumes.
- COUVERT:** (A) Action de cuire avec un couvercle posé sur un récipient de cuisson.
- COUVERTURE:** Chocolat riche en beurre de cacao, utilisé en pâtisserie et en confiserie.
- CREPINE:** Membrane de l'intestin de porc, utilisée pour envelopper divers apprêts. (Ex: crépinette.)
- CRECY:** Nom donné à divers préparations comportant des carottes, Ex: purée, potage, etc.
- CRIBLE:** Tamis.
- CROUSTADE:** Petites croûtes de formes diverses, réalisées en pâte à foncer, feuilletage ou en pain de mie, servant à recevoir une préparation.
- CROUTONS:** Pain de mie taillé de formes diverses utilisé en garniture, socles, présentation, etc.
- CRU:** (A) Exécuter une préparation à partir d'un produit cru.
- CUISSON:** a) Action de cuire.
b) Désigne également le liquide dans lequel cuit un aliment.
- CUISSON:** (EN CHEMISE) Cuisson d'un aliment dans son enveloppe naturelle.

D

- DAUBE:** Appellation ancienne des viandes cuites en ragoût ou braisé.
- DAUBIERE:** Récipient de cuisson en terre, en fonte ou en cuivre étamé, utilisé pour les cuissons longues au four (boeuf en daube)
- DARIOLE:** Petite préparation cuite dans un moule à peine évasé (moule à baba).
- DARNE:** Tranche épaisse de 2 à 3 centimètres d'un poisson rond.
- DECOCTION:** Faire bouillir dans de l'eau des éléments aromatiques pour en extraire tous les arômes.
- DECOUVERT:** (A) Exécuter une cuisson sans couvercle.
- DEGRE:** a) (DEGRE BAUME) Ancienne mesure effectuée avec un pèse-sirop ou aréomètre (Exemple sirop à 18°B).
b) (DENSITE) Nouvelle mesure effectuée avec un réfractomètre (Exemple sirop à 1260°) ces mesures servent à évaluer la proportion de sucre dans un liquide.
- DENT DE LOUP:** Croûton de pain de mie taillé en forme de triangle, toasté servant de décor au bord d'un plat.



DES:	Tailler un aliment en cubes.
DESSERT:	Ensemble des denrées qui restent non consommées après le service.
DETREMPE:	Mélange de farine et d'eau, base de la fabrication d'une pâte feuilletée.
DORURE:	Composition à base d'oeufs et d'eau légèrement salés, fouettés, que l'on passe au pinceau à la surface de certaines pâtes, favorisant après cuisson la présentation.
DUBARRY:	Nom donné à divers apprêts comportant du chou-fleur.
DUXELLES:	Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon ou de l'échalote ciselé et du persil haché. (Base de nombreuses farces).

E

EBAUCHOIR:	Petit outil servant au modelage de sujets en pâte d'amandes.
EBULLITION:	Mouvement d'un liquide à une température voisine de 100°C .
ELEMENTS:	Substances alimentaires différentes les unes des autres, qui constituent les mets et les préparations de cuisine et de pâtisserie.
EMPOIS:	Combinaison gluante que forme l'amidon avec l'eau chaude, qui est à la base des liaisons à la farine et à la fécule.
EMPREINDRE:	Réaliser un décor sur un Rhodoïd pour le transférer sur un entremets (décor).
EMULSION:	C'est le mélange de substances qui ne sont pas miscibles entre eux. Ex: Huile et eau.
ENTREMETS:	Plat servi entre le rôti et le dessert.
EPICES:	Substances aromatiques sèches, (Ex: poivre, girofle, muscade, etc.).
ESSENCE:	Liquide obtenue par la distillation de substance végétale, utilisé pour parfumer des préparations.
ETAMINE:	Tissu aux mailles fines, utilisé pour passer (filtrer) les jus, sauces, coulis, etc.
ETOUFFEE:	(A L') Cuisson se faisant à très court-mouillement, en vase clos.
EXSUDAT:	Jus obtenu après une cuisson lente à l'étuvée.

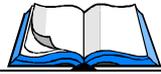


F

- FARCE:** Mélange d'éléments crus ou cuits, hachés.
- FAVORITE:** Nom donné à divers apprêts comportant des haricots verts.
- FERREE:** Se dit d'une grillade dont le quadrillage est brûlé et qui donne un goût amer.
- FILET:** Partie la plus délicate d'un animal (filet de boeuf, de volaille, de poisson).
- FLEURONS:** Petites pièces de feuilletage de formes diverses (Ex: croissant, poisson, etc.) servant de garniture à certains mets.
- FLORENTINE:** Nom donné à divers préparations comportant des épinards.
- FOND:**
a) Bouillon aromatique servant à la confection de sauce.
b) Pâte ou pâtisserie servant à la confection de gâteaux (fond de tarte, génoise, meringue)
- FOND BLANC:** Bouillon blanc obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau ou de volaille.
- FOND BRUN:** Bouillon brun obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau, de boeuf, de gibier.
- FONDRE:**
a) Liquéfier par la chaleur un corps gras, le chocolat ou le sucre.
b) Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation. **Voir ETUVER.**
- FONTAINE:** Farine disposée en couronne sur le marbre ou la table avant de faire une pâte sèche.
- FRENEUSE:** Nom donné à diverses préparations comportant de navets, Ex: purée, potage.
- FRICASSEE:** Cuisson correspondant à un ragoût à blanc.
- FRITOTS:** Petits beignets de produits divers servis salés. (Ex: cervelle, poisson, etc.).
- FRITURE:** Poissons entiers cuits en friture (Ex: friture d'éperlans, de goujons, etc.).
- FUMET:**
a) Fond de base de cuisine (fumet de poisson)
b) Arôme qui se dégage d'une préparation culinaire.

G

- GARNITURE:**
a) AROMATIQUE: Végétaux destinés à renforcer la saveur d'une préparation culinaire (Ex: carottes, oignons, poireaux, bouquet-garni, céleri, ail, etc.)
b) APPELLATION: Eléments divers placés autour d'une pièce de viande, de volaille, de poisson, déterminant le nom du mets servi.
- GASTRIQUE:** Caramel décuit (vinaigre ou jus de citron) entrant dans la composition des sauces aigres-douces.
- GLACE:** (**DE VIANDE**) Substance sirupeuse obtenue par la réduction d'un fond de base de cuisine.
- GLACE:** (**ROYALE**) Mélange de sucre glace et de blancs d'oeufs servant de décor en pâtisserie.



GODIVEAU: Farce fine de viande et de graisse, avec laquelle on façonne des quenelles.

GOUJONNETTES: Languettes taillées dans des filets de poissons.

GRAILLONS: Morceaux de gras frits.

GRAND-FROID: (**PASSER AU**) Congélateur.

GRENADIN: Morceaux de filet de veau coupés en tranches épaisses.

H

HÂTELET: (**ou ATTELET**) Brochette métallique surmontée d'un motif et ornée d'aliments décoratifs, utilisée pour décorer des pièces de boucherie, de gibier, de poisson.

HERBES: Plantes aromatiques et fines herbes utilisées en cuisine (persil, menthe, romarin, thym, etc.).

J

JARDINIÈRE: Taillage de légumes (carottes, navets) en bâtonnets de 4 cm de long et de 4 mm de section ; servis en mélange avec haricots verts et petits pois.

JULIENNE: Taillage de carottes, navets, truffes, jambon, poivrons, etc. en filaments de 3 cm de long et de 1 mm de section.

JUS:
a) Liquide élaboré issu du déglçage d'une cuisson.
b) Le suc qui d'écoule d'une substance alimentaire pressée. (Ex: Jus d'herbes, jus d'orange ou de citron, jus de viande, etc.).

L

LARDONS: Morceaux de poitrine de porc coupés en cubes plus ou moins gros.

LECHES: Fines tranches de viande.

LEVAIN: Pâte obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau, que l'on laisse pousser avant de l'incorporer au restant de la pâte, (Ex: pain, brioche, baba, etc.).

LEVURE: Champignon qui produit la fermentation par transformation des glucides.

LIAISON: Technique culinaire destinée à donner une certaine consistance à un liquide en employant un produit liant.

LIT: Synonyme de couche ou d'épaisseur d'une préparation sur laquelle on pose un aliment.



M

- MACEDOINE:** Taillage de légumes (carottes, navets) en dés de 3 mm de section; servis en mélange avec haricots verts, petits pois.
- MANCHE:** Extrémité de l'os d'une côte, d'une cuisse ou d'une aile de volaille, de l'os d'un gigot qui a été dégagé de sa chair pour recevoir après cuisson une papillote ou un manchon.
- MANDOLINE:** Coupe-légumes manuel qui permet de râper et de couper en rondelles.
- MARMITE:** Matériel de cuisson servant à cuire diverses préparations dans un liquide.
- MARIANE:** Nom donné à divers préparations comportant du potiron, Ex: purée, potage, etc.
- MARINADE:** Liquide condimenté dans lequel on laisse séjourner plus ou moins longtemps soit des viandes, des abats, du gibier, du poisson, des légumes ou des fruits, le but étant d'aromatiser et d'attendrir.
- MARMITE:** (**PETITE**) On appelle ainsi un potage clair, sorte de pot-au-feu, servant à la fabrication de nombreux potages et soupes.
- MARYSE:** Spatule en caoutchouc munie d'un manche en bois permettant de corner.
- MASSE:** Mélange de plusieurs ingrédients, servant de base à la fabrication d'une crème ou d'une pâte.
- MATELOTE:** C'est un poisson cuit ou poché dans un vin rouge ou blanc.
- MATIGNON:** Fondue de légumes avec ou sans jambon, élément d'accompagnement d'apprêts braisés ou poêlés.
- MEDAILLON:** Préparations diverses de forme ronde et légèrement épaisses présentées froides ou chaudes (Ex: foie gras, veau, volaille, langouste, etc...).
- MERINGUE:** Pâte de pâtisserie composée en général d'un poids de sucre double des blancs montés en neige.
- MIGNONNETTE:** Poivre en grains noir, concassé.
- MIREPOIX:** Garniture aromatique composée de carottes et d'oignons taillés en gros dés, s'utilise en ajout dans la cuisson des viandes.
- MIX:** Mélange de divers ingrédients qui entre dans une composition glacée (glace, crème glacée, etc.)
- MOUSSELINE:** (**CREME**) Pâtissière beurrée utilisée dans la confection de nombreux desserts (Ex: fraisier, paris-brest, etc.).
- MOUSSELINE:** (**SAUCE**) Sauces émulsionnées froides ou chaudes, que l'on complète avec de la crème fouettée (Ex: hollandaise, mayonnaise, etc.).
- MOUSSELINE:** **a)** Farce fine de volaille, de poisson, de crustacés etc... additionnée de crème.
b) tissu à mailles fines utilisé pour filtrer une préparation ou pour enfermer des éléments aromatiques. **Voir NOUET.**
- MUSARD:** Nom donné à divers préparations comportant des flageolets, Ex: purée, potage, etc.



N

- NAGE:** Court-bouillon aromatisé dans lequel on cuit crustacés, coquillages ou poissons, qui sont ensuite servis dans leur cuisson.
- NAPPE:** (**A LA**) Cuire une crème anglaise à 80-85°C pendant quelques minutes afin de l'épaissir.
- NOISETTE:** **a)** On désigne par ce nom, une petite tranche ronde prise dans le filet, le carré ou le gigot du mouton ou de l'agneau.
b) Fruit du noisetier ou coudrier
- NOISETTE:** (**BEURRE**) Se dit d'un beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne une coloration noisette.
- NOISETTE:** (**POMMES**) Pommes de terre levées à la cuillère ronde en forme de noisettes, cuites au beurre, légèrement rissolées.
- NOUET:** Petit carré de tissu (mousseline) dans lequel on enferme en le nouant divers ingrédients destinés à parfumer.

P

- PANADE:** **a)** Sorte de soupe ou bouillie faite de pain.
b) Appareil à base de farine, de pommes de terre, de pain utilisé pour la confectionner une farce à quenelles.
- PANNE:** Graisse qui entoure les rognons et le filet de porc, et qui une fois fondue fournit un excellent saindoux.
- PANOUFLE:** Peau de ventre (Exemple agneau, lapin, etc.).
- PAPILLOTE:** Petit manchon en papier blanc destiné à être placé à l'extrémité des os après qu'ils aient été manchonnés.
- PAPILLOTE:** (**EN**) Cuisson d'un aliment fermé hermétiquement dans une feuille de papier.
- PARURE:** **a)** Partie utilisable résultant du parage d'un produit. Voir **PARER**.
b) En pâtisserie, ce sont des chutes de gâteaux, pâtes, biscuits, etc.
- PÂTON:** Morceau de pâte non encore détaillé.
- PAUPIETTE:** Fine tranche de viande, de poisson, garnie d'une farce, roulée et cuite.
- PAYSANNE:** Taillage de légumes en petites tranches carrées de 4 mm.
- PARMENTIER:** Nom donné à divers préparations comportant de la pomme de terre, Ex: purée, potage, etc.
- PEIGNE:** (**à DECOR**) Ustensile de pâtisserie en métal muni de dents destiné à dessiner des stries.
- PELUCHE:** (**PLUCHE**) Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.



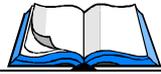
- PERSILLADE:** Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché, (Ex: Tomate provençale).
- PERSILLEE:** Se dit d'une viande de boeuf lorsque sa chair est parsemée de menues parties de graisse.
- PILON:** **a)** Sur une volaille, partie mince de la cuisse.
b) Ustensile utilisé pour écraser ou travailler divers ingrédients dans un mortier.
- PINCEE:** Petite quantité prise entre le pouce et l'index.
- POINTE:** Petite quantité de condiment ou d'épice pouvant tenir sur la pointe d'un couteau.
- PUITS:** **Synonyme de FONTAINE.**

Q

- Q. S:** L'abréviation Q S signifie « **Quantité Suffisante** ».

R

- RACHEL:** Nom donné à divers préparations comportant des Artichauts, Ex: purée, potage, etc.
- RAGOUT:** Mode de cuisson mixte, les ragoûts sont des préparations à base de viande, de volaille, ou de poisson, coupés en morceaux réguliers, cuites à brun ou à blanc.
- REDUCTION:** (**REDUIRE**) Concentrer les saveurs d'un liquide en évaporant l'eau par ébullition.
- REPERE:** **a)** Colle faite de farine, d'eau et de blancs d'oeufs, utilisée pour fermer (**luter**) hermétiquement un récipient.
b) Coller les détails d'un décor de plat.
- RHODOÏD:** Feuille en plastique semi-rigide et transparente.
- ROGNONNADE:** Morceau de longe de veau comportant le rognon.
- ROGNURES:** Chutes de gâteau, de biscuit ou de pâte crue. **Voir PARURE.**
- RONDEAU:** Faitout.
- ROUELLE:** Tranches épaisses avec os de cuisse de porc, mouton, jarret de veau, dinde, etc...
- ROUX:** Mélange de matière grasse et de farine en quantité égale, cuit à blanc, blond ou brun, servant de liaison aux sauces de même couleur.
- ROYALE:** Préparation faite à partir d'oeufs et de consommé, aromatisée et colorée par une purée de légumes. Elles sont pochées au bain-marie puis détaillées en petits dés ou losanges, servant de garniture à certains potages.
- RUBAN:** État d'une préparation qui s'écoule lentement et se plie sur elle-même (génoise, pâte à choux, etc.).
- RUSSE:** Casserole.



S

- SABAYON:** Crème mousseuse, à base de jaunes d'oeufs de sucre, de vin ou d'alcool, fouettée et chauffée au bain-marie.(sauce d'accompagnement ou glaçage de certaines préparations).
- SAINDOUX:** Graisse de porc.
- ST GERMAIN:** Nom donné à divers apprêts comportant des pois verts, **synonyme de Clamart**.
- SALMIS:** Ragoût de gibier, essentiellement bécasse, faisan, perdreau, pigeon, pintade et canard.
- SALMIGONDIS:** Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.
- SALAISON:** Opération qui consiste à immerger des aliments dans du sel ou de la saumure pour les conserver longtemps.
- SALPICON:** Préparation composée d'éléments coupés en petits dés.
- SAPIDE:** Préparation goûteuse, (contraire d'insipide).
- SAUMURE:** Solution de sel marin, souvent additionnée de sucre, de salpêtre et d'aromates dans laquelle on immerge les aliments destinés à être conservés par salaison.
- SILPAT:** Toile fabriquée en fibre de soie couverte de silicone. Elle remplace le papier cuisson et supporte de nombreux passages au four.
- SIROP:** Mélange de sucre et d'eau portés aux premiers bouillons.
- SOUBISE:** Nom donné à de nombreux apprêts comportant des oignons en purée (sauce, farce, purée, etc.).
- SUBRIC:** Petite croquette faite d'éléments déjà cuits (viande, foie de volaille ou légume) liées de sauce béchamel, d'oeufs, de farine sautée au beurre, servie en entrée ou en garniture.
- SUCS:** Substances nutritives, ou jus, obtenues par la cuisson des viandes, qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient où la pièce a été traitée. Ce sont les sucs qui caractérisent les sauces.
- SUPRÊME:**
- a) Blanc de volaille, de gibier ou filet de poisson fin. (sole, barbue, etc.).
 - b) Velouté auquel on ajoute de la crème fraîche.
 - c) Quartier d'agrumes pelé à vif.



T

- T. P. T:** (**TANT pour TANT**) Expression employée en pâtisserie et signifie: Tant d'amandes poudre pour TANT de sucre.
- TALMOUSE:** Petite tartelette ou chausson feuilleté, garni de fromage, servie en entrée chaude.
- TIMBALE:** Croustade de pâte (sèche, feuilletée) garnie d'éléments de boucherie ou de fruits de mer en sauce donnant son nom à la timbale. (Exemple : Timbale de ris de veau).
- TOAST:** Tranche de pain de mie légèrement grillée.
- TRONCONS:** Morceaux réguliers obtenus en taillant un aliment de forme allongée. (Exemples : Tronçons de carottes, de poireaux, de turbot, etc.).
- TURBAN:** Mode de dressage qui présente une préparation en couronne.

U

- UNILATERALE:** Cuisson faite sur un seul côté (Exemple du poisson).

V

- VENAISON:** Terme général désignant une grosse pièce de gibier à poil.
- VELOUTE:** **a)** Fond blanc de veau de volaille ou de poisson lié avec un roux, servant de base à de nombreuses sauces dérivées.
b) Potage lié, passé à l'étamine, d'un aspect lisse et onctueux.
- VERJUS:** Suc acide de raisin utilisé comme ingrédient de sauce.
- VERT-CUIT:** Se dit du point de cuisson d'un élément servi à peine cuit.(Ex: Légumes vert-cuits). Le canard au sang est servi vert-cuit.
- VERT-PRE:** **a)** Se dit de viandes grillées garnies de pommes paille et de bouquets de cresson, servies avec un beurre maître d'hôtel.
b) Poisson ou volaille nappé de sauce verte.

Z

- ZESTE:** Partie colorée de l'écorce des agrumes, que l'on prélève à l'aide d'un zesteur ou d'un économiseur.
- ZISTE:** Partie blanche de l'écorce des agrumes qui se trouve juste sous le zeste et qui est amer, d'un goût désagréable et inutilisable.