

"Paysanne"	Termo de cozinha que designa o modo de cortar os legumes em meias-luas.
# (Rest)	Símbolo representativo número de vendas num restaurante (termo utilizado na recepção dos hotéis)
·	
"Bispo" (Coz)	Termo aplicavel à comida que por descuido se pegou ao tacho e consequentemente adquiriu um paladar desagradavel a queimado
"Boneca" (Coz)	Pedaço fino de pano no qual se atam diversos temperos, para que os mesmos possam ser retirados, sem que apareçam após a iguaria estar pronta
"Chambrer"	Aquecer um vinho, elevando-o á temperatura ambiente.
"Decanteur"	Garrafa própria para a decantação de vinhos.
"E" shaped table (Rest)	Mesa em forma de "E" – Uma das várias disposições em que um conjunto de mesas pode ser colocado
"I" Shaped tables (Rest)	Mesas em forma de "I" - Uma das várias disposições em que um conjunto de mesas pode ser colocado
"Pecans" (Coz)	Pequenas nozes oblongas da nogueira americana <i>Carya Oliviformes</i>
"T" Shaped table (Rest)	Mesa em forma de "T" - Uma das várias disposições em que um conjunto de mesas pode ser colocado
"U" Shaped table (Rest)	Mesa em forma de "U" - Uma das várias disposições em que um conjunto de mesas pode ser colocado
½ P (Hot)	Código para Half pension, ou seja meia pensão. V. Half pension

6pm CLX (Recp)	Código para reserva cancelada pelo hotel (departamento de recepção) após a hora de libertação. V. hora de libertação
A & G (Adm)	Siglas representativas de Administration and General Manager. Administrador e Director Geral.
à americana	Diz-se de um cozinhado feito com lagosta ou lavagante e tomate e previamente flamejado com conhaque. Actualmente, esse método é aplicado a outros peixes, moluscos ou mariscos.
À americana	Diz-se de um cozinhado feito com lagosta ou lavagante e tomate, previamente flamejado com champanhe. Actualmente, este método é aplicado a outros peixes, moluscos ou mariscos.
A and TO (Hot)	Ver Accommodation and Taxi Order.
À carta (Rest)	Regime de escolha ou selecção dos pratos de uma ementa, que oferece uma variedade de alimentos preparados para confecção, desde entradas até às sobremesas, com preços variáveis.
A Dash	(Ing) Pitada; um bocadinho de algo usualmente um tempero ou um líquido.
À Forfait (Agt)	Termo utilizado por operadores turísticos e agentes de viagens que significa “Tudo incluído”. Numa viagem organizada, o cliente paga um preço pelo conjunto de serviços programados.
à Inglesa	Diz-se dos legumes previamente cozidos e depois salteados com manteiga.
À inglesa	Diz-se dos legumes previamente cozidos e depois salteados com manteiga.
À la Cart (Rest)	Lista de comida com preços individuais; Tipo de serviço.
À LA CARTE	Regime de escolha ou seleção dos pratos de um cardápio de restaurante, que oferece uma variedade de alimentos preparados, desde entradas à sobremesa, com preços variáveis.

À la carte bar (Rest)	Bar dentro do hotel, no qual os clientes pagam de imediato tudo aquilo que consomem. O mesmo que cash bar.
À la minut (Rest)	Cozinhado na hora; preparado no momento.
à milanesa	Escalopes panados a cujo ovo de envolvimento se juntou azeite.
À milanesa	Escalopes panados a cujo ovo de envolvimento se juntou azeite.
A.B.P.	Abreviatura de Associação Barmen de Portugal.
A.D. (Hot)	Código para Duração de estadia de alguns dias (2 ou 3).
A.P. (Hot)	Abreviatura de American Plan. Ver American Plan.
A/D (Hot)	Adults and Children – Adultos e Crianças. Siglas muito utilizadas em boletins dentro de estabelecimentos hoteleiros, para que o número de adultos e crianças fique discriminado.
AAA	Associação Automóvel Americana.
Aba carregada de vaca (Coz)	Esta peça é o peito ou caixa torácica. Pela sua combinação de carne, gordura e ossos, torna-se muito boa para fazer caldos, que, no entanto devem ser desengordurados.
ABA DE FILÉT	considerada carne de segunda, localizada na costela inferior do boi. Possui muitas nervuras. Pode ser usado para ensopados, refogados e carne moída.
Aba descarregada da vaca (Coz)	Dá um caldo muito bom. Cerca de um terço desta carne classica para cozidos, está cheia de ossos costais e é cartilaginosa. Das partes sem osso obtem-se, uma vez tirados os nervos, uma carne para cozer de fibra muito fina.
ABACATE	Considerado uma rica fonte de folato, vitamina A e potássio, o abacate tem mais proteína que qualquer outra fruta, cerca de 2 g para cada

	porção de 110 g. Possui, ainda, quantidades úteis de ferro, magnésio e vitaminas C, E e B6. Seu único inconveniente é o alto teor calórico - 110 g contém cerca de 200 calorias. Deve ser servido cru, pois se torna amargo quando cozido. Pode ser acrescentado a pratos quentes já cozidos, servido em forma de saladas ou batido com leite. Os abacates só amadurecem depois de colhidos
ABACATE	fruto do abacateiro. Altamente nutritivo, usado em medicina como diurético. Nome científico: <i>persea gratissima</i> . Rico em vitamina A.
ABACAXI	Substituto da carne. Suavemente laxativo. fruta variante do ananás. Indicado na anemia, no raquitismo, na febre, na prisão de ventre, na asma nervosa, na falta de menstruação, nos males da bexiga, próstata, uretra, cálculos renais e vesiculares.
Abafado	Diz-se do vinho cujo mosto foi impedido de fermentar.
Abafar	Cobrir com tampa ou pano um alimento previamente regado com um líquido.
Abaixar (Coz)	1. "Bater" com a mão na massa lêvedada, para que a mesma expulse as grandes bolhas de gás formadas no decorrer da primeira levedura, antes de tornar a amassá-la. 2. Dar uma pancada com a mão na massa lêveda, para que expulse as grandes bolhas de gás da primeira levedura, antes de tornar amassá-la.
Abaixar	Dar uma pancada com a mão na massa lêveda, para que expulse as grandes bolhas de gás da primeira levedura, antes de tornar a amassá-la.
ABALO	Vibração do solo associado a sismo ou explosão.
Abanar (Bar)	Os cocktails poderão ser abanados dentro de um shaker de boston ou normal.
ABATA (Agt)	Association of British Travel Agents – Associação de agentes de viagens Britânicos.
Abatanado	Café normal " bica " servido em chávena a chá.
Abater (Coz)	Perder altura. Termo muito aplicado aos soufflés quentes que após algum tempo perdem altura.

Abater	Decair, perder altura como acontece a um soufflé quente que espera de mais.
Abatises (Coz)	Termo originário do Francês “abatis”, ou seja miudezas de aves.
Abatises	Patas, asas, pescoços e miúdos (coração, rim, fígado e moela) das aves. Costumam preparar-se de cabidela, utilizando o sangue da mesma ave, guisados de qualquer outra forma ou consoante outras receitas.
Abatises	Do francês abatis, miudezas de aves.
Abbaye de Belloc cheese (Coz)	Queijo típico do País Basco, de leite de ovelha, duro e não pauteurizado.
Abonnement (Agt)	Passe - Bilhete continental que permite viajar numa zona específica.
ABC (Agt)	Advanced Booking Charter – Reserva antecipada de Charter: também guias/horários de companhias de aviação, navegação e caminhos-de-ferro.
Abeberar (Coz)	Ensopar em algum líquido usualmente quente.
Abeberar	De “beber”- ensopar, como, por exemplo, fatias de pão com leite, um savarin, em calda, etc.
ABEC (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa um quarto com três camas (quarto triplo); (Inglês) One room with three beds; (Francês) Une chambre avec trois lits.
Abertura do diário (Recp)	A abertura do diário é efectuada com base nas facturas dos hóspedes, que se encontram num ficheiro de contas correntes por ordem crescente de número de quartos.
Abetarda (Coz)	Ave de grandes dimensões que se cozinha como a galinhola.
Abocado ou adamado	Vinho levemente doce, amável.
Aboletamento (Hot)	O mesmo que aposentadoria.
Abordable	Ver “Affordable”.

Above-the-line (Adm)	(Acima da linha) – Comissão paga aos media (despesa acima de).
ABRICÓ ou ABRICOTE Abrir (Coz)	Fruto do abricoteiro, semelhante ao Damasco. Abrir quaisquer moluscos bivalves utilizando o calor do lume. Termo igualmente aplicável a aves ou peixes, para limpar ou recheiar. Também se processa com o arroz quando os bagos se entreabrem. Apica-se também à abertura de ostras cruas.
Abrir	Ostras cruas, à faca. Ostras ou quaisquer outros moluscos bivalves, pelo calor do lume. Aves ou peixes, para limpar ou recheiar. O arroz, quando, pela cozedura, os bagos entreabrem.
Absence deduction (Rh)	Desconto por falta de assiduidade ao serviço.
Absence rate (Rh)	Taxa de absentismo.
Absence	Ausência.
Absenteeism (Rh)	Absentismo. Falta de assiduidade ao trabalho.
Abstract (Coz)	Termo utilizado para defenir os custos de alimentos como sal, pimenta, açúcar, etc.
Abstract of account (Adm)	Extrato de conta.
AÇAÍ	Fruta encontrada nas matas da Tijuca com o nome Juçara. Valor nutritivo elevado. Vitaminas B1, B2 e C. A raiz é depurativa.
Acamar (Coz)	Dispor em camadas com proporções praticamente idênticas
Acamar (Coz)	Pôr em camada tanto quanto possível igual
Acamar Acampar	Pôr em camadas tanto quanto possível igual. Forma de alojamento ao ar livre em tenda, caravana relote ou outros.
Acastanhado	Nuance de cor dos vinhos tintos, lembrando a cor da castanha ou do tijolo. Geralmente associada a vinhos envelhecidos.
Acavalar	Dispor os elementos uns a seguir aos outros, mas de forma que fiquem parcialmente sobrepostos.
Acceptance criterion (Rh)	Crítério de aceitação de funcionários

Acceptance of pets	Acto de aceitação de animais domésticos no estabelecimento hoteleiro.
Acceptance	Aceitar
Accés	Ver "Access".
Access	Acesso, admissão.
Accession rate (Rh)	Taxa de contratação de novos funcionarios; número de novos trabalhadores contratados durante determinado período, expresso em percentagem de emprego total.
Accident insurance	Seguro contra acidentes
Accident on the hotel	Acidente no hotel
Accident report	Relatório completo de acidente
Accidents on premises	Acidentes dentro do estabelecimento
Accommodation (Hot)	Alojamento
Accommodation and taxi order (Hot)	Um voucher emitido pelas companhias aereas, para cobrir as despesas dos clientes que devido a atrasos nos seus vôos têm que ficar hóspedesados num hotel. Normalmente cobre acomodação, pequeno almoço, uma das refeições principais e duas deslocações de taxi
Accommodation promotions (Recp)	Promoções a nível de alojamento
Accompagner	Acompanhar
Accompagner	Guia
Accompaniments (Rest)	Acompanhamentos (relacionado com comida)
Accord de réservation de capacité	Acordo estipulado para a reserva da totalidade dos aposentos, e outros, do estabelecimento hoteleiro.
Account books (Adm)	Livros de escrituração, livros contabilísticos, livros de contas
Account correction	Correcção, rectificação de um engano numa conta.
Account	1. Conta; 2. Cliente com conta aberta nos livros do fornecedor

Accountability (Adm)	Responsabilidade
Accountancy (Adm)	Contabilidade
Accountant (Adm)	Contabilista
Accounting (Adm)	Contabilidade
Accounting computer program	Programa informático de contabilidade
Accounting control (Adm)	Controlo de contabilidade
Accounting Department (hot)	Departamento de contabilidade
Accounting procedure (Adm)	Processo contabilístico
Accounting record (Adm)	1- Registo contabilístico; 2- Livro de contabilidade
Accounts payable (Hot)	Contas a pagar; Facturas a pagar
Accounts receivable (Hot)	Contas a receber; créditos a cobrar
Accueil	Acolhimento
Accueillir	Acto de acolher, receber.
Accumulated dividends	Dividendos que, embora aprovados para distribuição, não foram pagos na altura própria, constituindo um elemento do passivo da empresa.
Accurate billing	Débito correto
Aceite de oliva (Esp)	Azeite
Aceituna (Esp)	Azeitona
ACÉM	Considerada carne de segunda, localizada na parte superior do quarto dianteiro do boi. Carne magra que requer métodos de cozimento que ajudem a amaciar os tecidos conjuntivos. Indicada para bifes de panela, ensopados, assados e refogados.
Acém comprido de vaca (Coz)	Parta da vaca que está entremeada de gordura e tem muitas vezes veias e tendões; no entanto, se cozer durante bastante tempo, dá uns assados deliciosos e muito suculentos. Costuma utilizar-se esta peça para estufar e também para picar

Acém redondo de vaca (Coz)	Peça que se pode comprar com ou sem osso. A carne tem fibras muito finas e, se for muito entremeada (com aspecto marmoreado), significa que tem bastante gordura interior. Pode ser frita, assada e cozida
ACEPIPES	Termo português correspondente a “ <i>Hors d’Oeuvres</i> ”, ou seja, conjunto de alimentos frios, feitos e servidos antes do prato principal de uma refeição, como canapés, tapas, pastéis, etc., a que também se dá o nome de “ <i>entremeses</i> ” ou “ <i>antepasto</i> ”. No Brasil são os petiscos (salgados, canapés, etc.).
Acepipes (Coz)	Pratos frios, confeccionados e servidos antes do prato principal de uma refeição Ex: Canapés, tapas, pastéis. Outras denominações para Acepipes são: entremeses e antepasto
Acerejar (Coz)	Tostar carnes por fritura ou assadura parciais
Acerejar ACEROLA	Tostar carnes por fritura ou assadura superficiais. Fruta originária das Antilhas, América do Sul e Brasil. Rica em vitamina C e ferro, cálcio e fósforo.
Acetificado	Vinho com forte presença de ácido acético (“avinagrado”).
Achat	Compra
Acheminement des bagages	Encaminhamento da bagagem
ACIDENTE	Acontecimento, ou série de acontecimentos com a mesma origem, de que resulta, ou possa resultar, uma situação de emergência ou seja susceptível de provocar danos pessoais, materiais ou ambientais.
ACIDENTE GRAVE	Acontecimento repentino e imprevisto, provocado por acção do homem ou da natureza, com efeitos relativamente limitados no tempo e no espaço, susceptíveis de atingirem as pessoas, os bens ou o ambiente (inserta no Plano Nacional de Emergência).
ACIDENTE QUÍMICO	Libertação accidental ocorrida durante a produção, transporte ou manejo de substâncias químicas perigosas.
Acidez	Formada pelos ácidos presentes no vinho, de origem fermentativa ou da própria uva. Em determinadas concentrações, confere ao vinho

	vivacidade, sapidez e frescor. Pode ser fixa - pela presença dos ácidos orgânicos (tartárico, málico, láctico, cítrico) - ou volátil, proveniente do acetato de etila.
Acidez	Característica essencial dos vinhos, contribui decisivamente para o seu sabor, frescura e capacidade de conservação.
Acidificar	Juntar um ácido - vinagre, limão ou vinho. Adiciona-se geralmente à água onde estão de molho alimentos, para não os deixar escurecer ou para libertá-los do sangue.
Acidificar	Juntar um ácido- vinagre, limão ou vinho. Adiciona-se geralmente à água onde estão de molho alimentos, para não os deixar escurecer ou para libertá-los do sangue (miolos).
Acids	Ácidos
Acidular	V. Acidificar
Acidular	v. acidificar.
Acidulated Water (Coz)	Mistura de água, pequena quantidade de vinagre ou sumo de limão, utilizado para purificar e preservar a cor em carnes, vegetais e frutos.
Acídulo	Vinho no qual existe um ligeiro excesso de acidez, mas ainda agradável.
Acompagnement (Coz)	(Fra) Acompanhamento
Acompanhamentos (Coz)	Iguarias que são servidas acompanhando a peça principal, para que valorizem não só esteticamente o prato, como também aromáticamente
Acompanhamentos	Iguarias que se servem com a peça original, de maneira a valorizarem-na estéticamente e aromaticamente. São, digamos, a moldura da gastronomia.
Acompanhante	Pessoa que acompanha outra no decorrer da sua estadia num estabelecimento hoteleiro.
ACP	Automóvel Clube de Portugal.
Acquiter	Pagar
Acquiter	Pagar.

Acre	Indica a sensação desagradável de excessiva acidez e tanicidade, provocando irritação das mucosas.
Acréscimos	Restos ou sobejos de carnes, de peixes, mariscos, aves, etc.
Act of consumption	Acto de consumo
Actual Departure (Recp)	Partida efectuada. Um check-out bem-sucedido no próprio dia.
Actual Revenue	Receita Real
AÇÚCAR & ADOÇANTES	O açúcar satisfaz uma preferência inata por doces, assim como os adoçantes, porém estes não adicionam calorias. Por outro lado, consumir açúcar em excesso pode causar a obesidade, em vez de fornecer nutrientes úteis. O açúcar também favorece o crescimento de bactérias causadoras da cárie.
Ad Libitum (Agt)	Expressão similar a “tempo livre” ou “leisure time”
Adapt	Ambientar, Adaptar
Adapted room	Quarto adaptado temporariamente para outro fim
Addition	soma; conta; bill; check.
Address list (Recp)	Lista de endereços; directoria de informação
Address	Morada
ADEGA	Local fresco e húmido onde se guardam os vinhos e outras bebidas alcoólicas em determinados estabelecimentos hoteleiros. Quando a adega atinge dimensões industriais Roma o nome de Cave ou Caves.
Adega (Rest)	Local fresco e humido destinado a guardar vinhos e outras bebidas alcólicas. Quando a adega atinge dimensão industrial passa a denominar-se Cave ou Caves. A adega alimenta, por requisição, a cave do dia de um hotel e o movimento da sua existência (entradas e

	saídas) é controlado como se se tratasse de um armazem
Adhérer (Coz)	(Fra) Pegar
ADHP	Associação de Directores dos Hotéis de Portugal.
Adiantamento (Agt-Hot)	Ver Depósito
Adjacent Rooms (Hot)	Quartos posicionados lado-a-lado sem serem comunicantes
ADJOINING ROOMS	Dois ou mais quartos lado a lado, mas sem ter conexão, necessariamente; quartos adjacentes.
Adjoining Rooms (Hot)	Quartos comunicantes, ligados entre si por uma porta.
Administrated price	Preço predeterminado com base no cálculo dos custos, margens de lucro desejadas, quantidade aproximada de bens e serviços que se prevê que sejam oferecidos no mercado e estimativa do volume provável de vendas do referido preço.
Administration group (Adm)	Grupo administrativo
Administrative budget (Adm)	Orçamento administrativo
Administrative officer (Adm)	Fúncionário administrativo
Administrator (Adm)	1. Administrador, director
Adstringente	Vinho com excesso de taninos, áspero, duro, que deixa na boca uma sensação de "cica". É uma característica dos tintos jovens. Popularmente chamado de "rascante".
Adstringente	Sensação de aspereza na língua provocada pelo excesso de taninos.
Adubos (Coz)	Termo um praticamente em desuso, que servia para designar temperos e condimentos
Adubos	Termo por que antigamente se designavam os temperos e condimentos.
Adulterado	Usa-se para indicar um vinho acrescido de substâncias estranhas à sua composição e/ou não admitidas por lei.

Advance deposit (Recp)	Depósito em avançado, muitas vezes solicitado a clientes aquando da sua reserva
Advance letting chart (Recp)	O mesmo que advance reservation chart
ADVANCE RESERVATION CHART	Plano de distribuição prévia de quartos ou apartamentos, em conformidade com os pedidos de reserva recebidos num hotel.
Advance reservation chart (Recp)	Plano de distribuição e atribuição prévia de aposentos em conformidade com os pedidos de reservas recebidos
Advanced booking chart (Recp)	Quadro de reservas, adaptado de forma a dar uma ideia clara aos funcionários de reservas da ocupação em datas futuras
Advanced notice	Pré-aviso
Advanced payment (Recp)	Pagamento antecipado, adiantamento
Advertisement (Mkt)	Anúncio
Advertiser (Mkt)	Anúnciante
Advertising (Mkt)	Publicidade
Advertising agency (Mkt)	Agência de publicidade, empresa publicitária
Advertising appeal (Mkt)	Interesse ou atracção provocada pelos anúncios, pela publicidade
Advertising copywriter (Mkt)	Criador de textos publicitarios, “criativo”
Advertising drive (Mkt)	Campanha publicitária
Advocat	Licor de origem holandesa, mas também fabricado em diversos países. A sua graduação alcoólica é de 17 °. Em Portugal este licor tem uma graduação alcoólica de 20 °. É feito de gemas de ovos e aromas diversos.
AERO (Hot)	Sigla pertencente ao código internacional hoteleiro que significa Assistência no aeroporto
AEROZ (Hot)	Sigla pertencente ao código internacional hoteleiro que significa Assistência no terminal rodoviário de ligação ao aeroporto
Aferventar (Coz)	Dar uma fervura rápida. Submeter o alimento a uma pequena fervura. Cozer um legume.

Aferventar	Submeter o alimento a uma pequena fervura. Cozer um legume.
Affordable	Acessível; ao alcance de.
Afgani	Unidade monetária do Afeganistão
Afiambar	Submeter línguas à salmoura, a seco ou líquido, para as tornar encarnadas.
Afinado	Vinho que evoluiu corretamente, adquirindo perfeito equilíbrio entre aroma e sabor.
AFONSO III	Vinho licoroso seco da zona vinícola de Lagoa.
African food (Rest)	Comida Africana
African restaurant (Rest)	Restaurante Africano
After date of delivery (Rest)	Após a data de entrega
After sales service (Hot)	Serviço pós-venda, serviço de assistência a clientes
After-dinner-drink	É um termo Inglês que define uma bebida que se toma depois duma refeição.
Afternoon shift (Hot)	Turno da tarde
Ágar-ágar (Coz)	Alternativa vegetariana à gelatina, feita de algas
Age bracket (Mkt)	Faixa etária; Grupo etário.
Age group (Mkt)	Grupo etário
Age	Idade
Agência Abreu (Agt)	Agência de viagens Portuguesa aberta ao público desde 1840
AGÊNCIAS VOLUNTÁRIAS	Agências ou organizações não-governamentais existentes em muitos países do mundo. Algumas têm pessoal treinado para assistir em situações de catástrofe. Algumas destas agências têm competência para intervir ao nível local, nacional e internacional.
Agency appraisal (Agt)	Relatório de avaliação de Agência. Documento apresentado por uma companhia IATAo AIP local, sobre a capacidade técnica, idoneidade, situação financeira e potencial de produção de uma Agência de Viagens, que pretende ser agente IATA
Agency contract (Agt)	Contrato de agência

Agency reservation (Recp)	Reserva de agência de viagens
Agent (Agt)	(Agente) – Organização ou pessoa singular nomeado para vender os produtos ou serviços de outras companhias (ex: agentes de viagens que vendem programas de férias criados por operadores Turísticos
Agent coupon (Agt)	Cupão de agente. Cópia do bilhete aéreo emitido para o cliente, que fica em posse do Agente para efeitos de controlo
AGENTE EXTINTOR	Qualquer matéria utilizável no combate eficaz de um foco de incêndio.
Agitar	As bebidas mistas são preparadas agitando suavemente os ingredientes dentro do copo que será utilizado pelo cliente. Um exemplo deste tipo de bebida é o americano.
Agnolotti (Coz)	Pequeno ravioli em forma de meia-lua
Agraço (Coz)	Sumo extraído das uvas verdes
Agraço	Sumo de uvas verdes.
Agradável	Expressão usada quando o conjunto aroma-sabor está organolepticamente equilibrado.
Agreement (Adm)	1. Acordo, convénio, contrato; 2- concordância, to be in agreement with, concordar com.
Agressivo	Vinho com excesso de acidez e adstringência, ainda jovem ou em processo de evolução.
Agricultural activities	Actividades agrícolas
Agricultural	Agrícola
Agridoce	Grave doença do vinho, provocada por bactérias lácticas que transformam os açúcares residuais em manite, provocando um sabor ao mesmo tempo acre (devido aos ácidos) e doce (pela manite), que lembra a fruta supermadura.
Agro-industries	Indústrias agro-alimentares; agró-indústrias
Agro-Turismo	Designação que se dá em Portugal, ao turismo em espaço rural
AGT	Abreviatura de agente de viagens

Água- Pé	bebida alcoólica de sabor um pouco ácido que se prepara adicionando água ao bagaço das uvas e deixando-a fermentar; uma vez terminada a fermentação, a água- pé pode ser engarrafada.
AGUARDENTE DE FIGO	O fabrico desta aguardente é idêntico ao do medronho, mas aqui utilizam-se figos. É uma bebida característica do interior algarvio Barrocal.
Aguardente	1.º Líquido alcoólico, produto da destilação do vinho. 2.º por extensão, dá-se o nome a líquidos fermentados extraídos de frutos e de determinados cereais.
Agulha	Sensação tátil proveniente da presença do gás carbônico, bem característica dos vinhos verdes.
Agulha da pá de vaca (Coz)	Parte da pá de vaca com fibras muito finas, própria para picar, assar e guisar, bem como para fritar. A pá vende-se, por vezes, juntamente com o espelho
Agulha	Massa muscular retirada da face interior da vaca, entre a pá e o peito. Depois de bem limpa, fornece excelentes bifes, assados, óptimos guisados, estufados e cozidos.
AGULHETA	Equipamento que permite a projecção de um agente extintor, normalmente água ou água aditivada, em jacto ou pulverizada.
Ail (Coz)	Palavra Francesa que significa alho
AIP (Agt)	Agency Investigation Panel da IATA – Painel de investigação da IATA – Responsável por reuniões periódicas da agência para qualificar agentes de viagens como agentes-IATA, partindo do prencipio que os mesmos preenchem os requisitos obrigatórios. Também se reuinem com o fim de resolver e decidir sobre questões administrativas
AIPO	Possui propriedades estimulantes, diuréticas e digestivas. Ajuda no tratamento do reumatismo, gota e asma. Seu suco é rico em vitaminas A e C. Além disto, seu talo é rico em fibras. Pode ser comido cru, cortado em rodela

	ou ralado, acrescentando uma textura crocante às saladas.
Air Canada (Agt)	Linha aerea do Canadá
Air cargo rate (Agt)	Tarifa de carga aérea
Air conditioning	Ar condicionado
Air France (Agt)	Linha aerea Francesa
Air hostess	Hospedeira
Air link	Ligação aérea
Air mail	Correio aéreo, via aérea
Air mail transfer	Transferencia de fundos, por vale postal
Air transportation (Agt)	Transporte aéreo
Air/Sea interchange (Agt)	(Intercâmbio ar/mar) – acordo entre transportadoras aéreas e marítimas que inclui a aceitação por ambas as partes, concedendo descontos em bilhetes de ida e volta e quando possivel, permitindo uma viagem completa usando os dois tipos de transporte
Aircond	Abreviatura de Air conditioning
Airline services (Agt)	Serviços prestados por linhas aereas
Airline ticket (Agt)	Bilhete de de avião emitido por uma linha aerea
Airplane crews	Tripulações aéreas
Airplane ticket (Agt)	Bilhete de avião
Airport or terminal free telephone	Telefone gratuito situado nos aeroportos ou terminais, também designado por “toll free relephone” ou “Toll phone”, destinado a proporcionar (a potenciais clientes), uma foram eficaz de efectuar reservas
Airport	Aeroporto
Airport/Station Pick-up (Hot)	Clientes que solicitam transporte desde o ponto de chegada até ao hotel, bem como do hotel até ao ponto de partida.
Aisy Cendré cheese (Coz)	Queijo típico da região de Borgonha, de leite de vaca, semiduro, não pasteurizado.

<i>Aji-no-moto</i>	Glutamato monossódico (tempero japonês)
Ajo (Coz)	Palvra espanhola que significa alho
Ajudante de despenseiro/cavista (Hot)	Funcionário de economato que trabalha directamente com o despenseiro ou com o cavista, colaborando em tarefas como o transporte, armazenamento de mercadorias, e vasilhame. Ajuda igualmente na limpeza da secção e pode eventualmente acompanhar o responsável pelas compras nas descolações destinadas a esse mesmo fim.
al dente	Expressão italiana que exprime o grau de cozedura de massas alimentícias. Estando embora cozida, a massa não se esmaga completamente, tendo de ser trincada.
Al dente (Coz)	Termo aplicado a vegetais e pastas significando que estes se encontram no ponto exacto de cozedura, preservando alguma firmeza, (alguma resistência).
Al dente	Expressão italiana que exprime o grau de cozedura de massas alimentícias. Estando embora cozidos, a massa não se esmaga completamente, tendo de ser trincada.
Al forno (Coz)	Palavra italiana que descreve um prato cozinhado no forno
Al fresco meals (Rest)	Refeições servidas ao ao livre. Termo utilizado essencialmente na América latina e nos EUA
Alambic	É um termo de origem Francesa que define o recipiente usado na destilação.
Alaranjado	nuance de cor dos vinhos tintos, lembrando a cor da casca da laranja madura. Característica de vinhos envelhecidos.
ALARME	Considera-se o sistema estabelecido, sinal sonoro e/ou visual, para aviso e informação de ocorrência de uma situação anormal ou de emergência, levado a efeito por uma pessoa ou por um dispositivo automático para transmissão de informação.
Alarms (Hot)	Alarmes

ALBA (Hot)	Faz parte do código internacional hoteleiro e significa um quarto com uma cama, ou seja quarto single ou individual; (Inglês) One room with one bed, (Francês) Une chambre à une lit
Albanian	Albanês
Albardar (Coz)	Passar por polme de farinha, para fritar
Albardar	Envolver carne, peixe ou bacalhau num polme de farinha antes de fritar.
Albardar	Envolver um alimento em polme para depois ser frito.
Albergaria (Hot)	Estabelecimento hoteleiro convencional, com instalações em edifício próprio, assim oficialmente classificado pelos serviços Oficiais de Turismo
Albergaria (Hot)	Estabelecimento hoteleiro convencional, com instalações em edifício próprio, assim oficialmente classificado pelos Serviços Oficiais de Turismo
ALBERGUE	estabelecimento de hospedagem com instalações mais simples e preços mais acessíveis, especificamente classificados pelos órgãos oficiais do turismo local.
Albergue (Hot)	Hospedaria local onde se pode encontrar hospedagem ou guardia. Local que proporciona alojamento, normalmente ministrado por intuições de beneficiencia
Albergue (Hot)	Hospedaria. Local que proporciona alojamento sendo, normalmente, administrado por Intuição de Beneficiência
ALBERGUE DA JUVENTUDE	estabelecimento hoteleiro, de construção simplificada, especialmente concebido para ao alojamento de jovens, quando em estadias de férias, ou com finalidades desportivas e/ ou culturais.
Albergue de juventude (Hot)	Estabelecimento da família hoteleira, de construção simplificada, destinado ao

	acolhimento de jovens, que ou se encontram de férias, ou se deslocão por motivos culturais e de recreação
Albergue de juventude (Hot)	Estabelecimento hoteleiro, de construção simplificada, especialmente concebido para o alojamento de jovens que se encontrem de férias, ou que por motivos culturais, religiosos ou actividades desportivas se tenham que deslocar para longe da sua residência habitual
Albergue de montanha (Hot)	Estabelecimento da família hoteleira de construção simplificada, perfeitamente adaptado ao ambiente frio que o rodeia, destinado a servir de apoioestratégico à prática de desportos de montanha, bem como aos de Inverno
Albergue de montanha (Hot)	Estabelecimento hoteleiro, de construção simplificada, especialmente concebido e adequado ao ambiente de montanha e frio, de uma maneira geral destinado a servir de apoio à prática do alpinismo, montanhismo ou desportos de Inverno
albragar	Envolver um alimento em polme para depois fritar.
Albumen (Coz)	A proteína contida na clara do ovo. O mesmo que albumina
Albumina (Coz)	A clara do ovo rica em proteína; contém a calaza, o cordão que liga a gema à casca
ALCAPARRA	Nome científico: capparispinosa. Condimento refinado, são botões florais de um arbusto espinhoso que cresce em terrenos rochosos das regiões quentes do litoral mediterrâneo. Planta conhecida desde a antiguidade, quando se acreditava que era tóxica pelo sabor desagradável que possuem os botões, folhas e frutos quando frescos. Esta planta é totalmente

	comestível e possui qualidades medicinais, em particular em suas raízes: diuréticas, adstringentes e calmantes. São utilizadas, em geral, na forma de conserva em vinagre. Acrescentam sabor em molhos simples
Alcaparras	Ingrediente indispensável no "steak tartare", para os amantes da carne crua. As alcaparras são também utilizadas em molhos frios, carnes frias, peixes cozidos e saladas.
ALCATRA	Botões florais de um arbusto, usado como condimento. São secos e conservados em vinagre. Têm um sabor um pouco amargo e utilizam-se em saladas, molhos e guarnições.
Alcatra de porco (Coz)	considerada carne de primeira, localizada na parte superior do quarto traseiro do boi, logo abaixo da picanha. Possui fibras curtas e macias. Usada em churrascos, assados, bifes e refogados.
	Deste pedaço da perna podem obter-se bons assados. Esta peça também pode ser fumada, cozida com legumes ou então servida como presunto
Alcatra de vaca (Coz)	Esta carne sem gordura, é própria para fondues de carne e para preparar rolinhos de carne com deliciosos recheios. (Carne de 1ª categoria)
Alcohol (Rest)	Alcól
Alcoholic Beverages (Rest)	Bebidas alcoólicas
Alcoólico	Vinho no qual o elevado teor de álcool é percebido de maneira desarmônica, acima dos demais componentes.
Aldeã	Designação dada aos legumes e frutos cortados em meias luas.
Aldeamento turístico (Hot)	Segundo legislação portuguesa, são classificados como aldeamentos turísticos os “conjuntos turísticos” constituídos por um complexo de instalações independentes, objecto de uma exploração integrada, que se destinam a proporcionar aos turistas,

mediante remuneração, qualquer forma de alojamento para-hoteleiro, acompanhado de serviços acessórios e com equipamento complementar de apoio

ALDUA (Hot)

Faz parte do código internacional hoteleiro e significa um quarto com uma cama de casal; (Inglês) onde room with a doble bed; (Françês) Une chambre avec un grand lit

ALECRIM

Nome científico: *rosmarinus officinalis*. É um excelente aromatizante de carnes assadas ou espetinhos. Originário do Mediterrâneo, esta planta de folhas carregadas de um forte aroma ligeiramente canforado, foi constantemente apreciado: na Antiguidade, entre os gregos e romanos, era considerado a erva do amor, da fidelidade e da amizade. Era utilizada trançada em coroas nos dias de casamento e de luto. Para os egípcios o alecrim foi a erva da recordação: encontramos seus ramos nas tumbas das primeiras dinastias. Na Idade Média, era utilizado na cozinha para perfumar as saladas e molhos, para afastar os insetos dos armários e das bibliotecas. Seja fresco, do jardim à cozinha, ou seco, as folhas de alecrim perfumam os grelhados: carnes, aves, peixes e crustáceos. Molhos, legumes, arroz e saladas. Acrescenta um sabor delicioso à maionese. Deve ser adicionado inteiro ou picado no final do cozimento, para evitar a evaporação de seus óleos aromáticos.

Alenquer (indicação e proveniência regulamentada) IPR localizado na região de vinhos da Estremadura, situada a menos de 50km a norte de Lisboa. As castas são para os vinhos brancos: Arinto, Pires, Jampal e Vital. E para ps vinhos tintos: Camarate, Periquita, Trincadeira Preta, Tinta Miúda. Nesta região de aproximadamente 300 há de vinha, diversos produtores entre adegas cooperativas e

produtores engarrafadores. Aqui é de destacar que para além das castas regionais, têm obtido bastante sucesso vinhos de castas oriundas de outras zonas do país (Touriga Nacional) e (Cabernet Sauvignon e Chardonnay).

ALERTA

Sistema estabelecido para aviso e transmissão informação às forças de socorro exteriores à empresa, Corporação de Bombeiros, entidades do Sistema Nacional de Protecção Civil e população da área afectada, em situação de emergência.

ALGAR SECO

Vinho espirituoso seco produzido na zona vinícola de Lagoa.

Alheira

Foi inventado pelos judeus como artimanha para escaparem às malhas da Inquisição. Como a sua religião os impedia de comer carne de porco, eram facilmente identificáveis pelos seus perseguidores pelo facto de não fazerem nem fumarem os habituais enchidos de porco. Assim, substituíram a carne de porco por uma imensa variedade de carnes, que incluíam vitela, coelho, peru, pato galinha e por vezes perdiz, envolvidos por uma massa de pão que lhes conferia consistência. A receita acabaria por se popularizar entre os cristãos, mas estes juntavam-lhe a omnipresente carne de porco. Hoje, as mais afamadas são as de Mirandela, mas por toda a Beira Alta e Trás-os-Montes se fazem alheiras artesanais de excelente qualidade. Geralmente são fritas em azeite e servidas com legumes cozidos. Mas também podem ser estufadas, depois de envolvidas em couve lombarda.

ALHO

nome científico: *allium sativum* - Esta planta herbácea, cujo bulbo é fortemente aromático, é um condimento conhecido universalmente. Trazido da Ásia Central pelos mongóis, o alho já era utilizado pelos egípcios, pois aparecia em inscrições encontradas na pirâmide de Gisé. Os hebreus apreciavam-no de tal maneira que o trouxeram à Palestina. Já os Celtas não gostavam tanto deste tempero: chamavam os latinos de "comedores de alho". Do alho, utiliza-se o bulbo, composto pelos "dentes". Retirando-se a pele, o dente é utilizado

	esmagado, picado, fatiado, grelhado, assado ou frito. Também é apreciado cru, por exemplo, nos molhos "alho e óleo".
Alhos doces	Alho-porro ou alhos-do-campo; também se lhes dá o nome de alhos «poirreaux».
Alimentação diabética	Alimentação destinada a todos aqueles que sofrem de diabétes, tendo que se evitar todos os alimentos com açúcar e seus derivados. É de notar que os aminoácidos se encontram incluídos neste grupo. As brigadas de cozinha devem estar devidamente preparadas para realizar refeições para clientes que sofram deste tipo de doença
Alimentação Kosher (Hot)	Regime alimentar em que as pessoas excluem determinados alimentos que não são permitidos, por motivos religiosos. Este tipo de alimentação é normalmente seguida por Judeus, Árabes, Indianos, entre outros
Alimentação Macrobiótica (Hot)	Regime alimentar composto exclusivamente por alimentos/produtos naturais
Alimentação vegetariana (Hot)	Regime alimentar que exclui o consumo de produtos do reino animal
Alitalia (Agt)	Linha aerea Italiana
ALL - IN	Preço fixado com tudo incluído como: transporte, refeições, diárias.
All In (Agt)	Abreviatura de All Inclusive
All Inclusive (Agt)	Preço fixo que cobre todas as despesas relativas ao programa de um serviço turístico
ALL YEAR ROUND	Durante todo o ano. A expressão é usada, sobretudo para estabelecimentos hoteleiros e

	similares, situados em zonas de veraneio, que não encerram durante a estação baixa.
All Year Round (Hot)	Expressão que significa “todo o ano” e que quer dizer que um determinado estabelecimento se encontra aberto durante todo o ano (adaptando-se especialmente aos hotéis sazonais)
Allergic	Alérgico
All-in-price (Hot)	Preço com tudo incluído incluindo IVA e quaisquer outros encargos
Allocation of facilities	Repartição de recursos, distribuição de recursos entre diferentes utilizadores
Allot (Hot)	Abreviatura de Allotment. Ver Allotment
Allotment (Hot)	Regime de venda de espaço, num hotel ou meio de transporte, que consiste em bloquear, a favor de um agente ou operador, um determinado número de quartos ou lugares, por um determinado período de tempo e com prazo de libertação (release) pré-fixado. As condições dos contratos de concessão de allotment variam de acordo com os interesses das partes envolvidas.
ALLOTMENTS	Um número fixo de apartamentos deixados à disposição de uma companhia aérea por um período pré-determinado em contrato.
ALLOWANCE	Bonificação, concessão.
Allowance (Hot)	1. Provisão. 2. Uma dedução numa factura de um cliente, ou porque o serviço prestado não correspondeu aos standards esperados, ou por engano do hotel em alguém débito
Allowance for bad debts (Hot)	Provisão para créditos de cobrança duvidosa
Allowance Voucher (Agt/Hot)	Ver “petty Cash Voucher”
All-Suite Hotel (Hot)	Hotel cujos aposentos são todos suites
All-up rate (Recp)	Taxa ou tarifa máxima

Almeirim (indicação e proveniência regulamentada)	Outra das I.P.R. da região do Ribatejo. As castas recomendadas são para os vinhos brancos: o Arinto, Fernao Pires, Rabo-de-Ovelha, Tália, Trincadeira das Pratas e Vital. Para os vinhos tintos e rosadosas castas são: Baga, Camarate, Periquita e Trincadeira Preta.
Almofariz (Coz)	Recipiente côncavo no qual se esmagam ingredientes até os reduzir a pó, podendo este processo ser levado a cabo por intermédio de um maço-pilão ou à mão
Almofariz	Recipiente côncavo, de pedra, metal, madeira ou vidro, em que, por intermédio dum maço-pilão ou “mão”, se esmagam ingredientes até os reduzir a pó ou polme. Também se diz “gral”.
Almond (Coz)	Amêndoa
almôndega	Pequena bola de alimentos picados, temperados e servidos com molhos, que podem servir de guarnições a sopas.
Almoxarifado (Hot)	(Bra) O mesmo que economato
Alojamento (Hot)	Acomodação. Este termo aplica-se sómente à utilização de um aposento excluindo o serviço de refeições, em estabelecimento hoteleiro ou para-hoteleiro
Alojamento (Hot)	Serviço principal fornecido pelos estabelecimentos hoteleiros aos seus clientes. Há que dar especial atenção ao sector de alojamento visto que o mesmo é responsável pelo gerar da maior fonte de receitas e de rentabilidade
Alojamento Extra-Hoteleiro (Hot)	Acomodação em estabelecimentos hoteleiros não convencionais. Ver meios complementares de alojamento

Alourar (Coz)	Tostar de leve até que adquira uma tonalidade dourada
alourar	Sujeitar um alimento a uma temperatura forte com vista a dar-lhe uma cor dourada. Podem submeter-se a esta operação, que deve fazer-se sobre lume forte, em gordura bem quente, carne, peixe, legumes e frutas. Também se procede a esta mesma operação em forno quente, pincelando ou não os alimentos com ovos, leite ou xarope de açúcar.
Alourar (Coz)	Crestar o exterior da carne e vedar a saída dos sucos antes de guisar ou assar
Alourar	Sujeitar um alimento a uma temperatura forte com vista a dar-lhe uma cor dourada. Podem submeter-se a esta operação, que deve fazer-se sobre lume forte, em gordura bem quente, carne, peixe, legumes e frutos. Também se procede a esta mesma operação em forno quente, pincelando ou não os alimentos com ovos, leite ou xarope de açúcar.
ALPHABETICAL GUEST INDEX	lista de hóspedes alojados num hotel, elaborada por ordem alfabética e distribuída diariamente à central telefônica, portaria, recepção, governanta de andares, controle, etc., destinada à fácil identificação dos hóspedes e do alojamento que ocupam.
Alphabetical Guest Index (Hot)	Lista de clientes alojados num hotel, a qual se apresenta por ordem alfabética, sendo distribuída por vários departamentos, como a recepção, portaria, central telefónica, goveranta de andares, entre outros, a fim de facilitar a identificação dos hóspedes, e ter um acesso rápido aos números de quartos dos mesmos
Alterado	vinho que sofreu qualquer mutação de carácter físico-químico ou enzimático.
Alteration	Alteração
Altered check	Cheque falsificado
Alternation	Alternação

Aluminum foil (Coz)	Folha de alumínio
Aluminum	Aliminíó
Amaciar (Coz)	Quebrar as fibras duras da carne, seja batendo com um martelo de carne ou usando marinadas ácidas
Amadurecimento	Processo de evolução dos vinhos submetidos a um estágio em grande recipiente.
Amalgamar (Coz)	Misturar ingredientes diversos até ficarem ligados entre si de uma forma homogénea
Amalgamar (Coz)	Misturar ingredientes diversos até ficarem ligados de forma homogénea
Amalgamar (Coz)	Misturar ingredientes diversos até ficarem ligados de forma homogénia
Amalgamar	Misturar ingredientes diversos até ficarem ligados de forma homogénea.
Amanhar (Coz)	Acto de preparar o peixe para o tempero, retirando escamas, desbuchando e cortando as barbatanas. Termo também aplicável à extracção do bucho e da pele das lulas, chocos, entre outros
amanhar	Preparar o peixe, tirando-lhe as escamas, guelras, vísceras e barbatanas, lavando-o em seguida.
Amanhar	Escamar, desbuchar, cortar as barbatanas e lavar o peixe, para poder temperá-lo de sal. Extrair o bucho e a pele a lulas, chocos, etc.
Amaretto	É um licor italiano de uma categoria especial. O seu aroma é facilmente identificável com amêndoas, no entanto, apenas entram no seu fabrico 10 % de amêndoas amargas e 90 % de caroços de damasco.
Amargo	um dos quatro sabores elementares percebidos na língua, provocado por substâncias fenólicas, entre as quais o tanino. Doença causada por bactérias lácticas, que atacam a glicerina e a transformam em acroelina, que combinando-se em seguida com os polifenóis provoca amargor.
Amassador de varas (Coz)	Utensílio extremamente prático, composto por varetas de metal arqueadas, paralelas e ligadas

	a um punho, que serve para cortar a gordura dentro da farinha, no decorrer da feitura de massas areadas ou quebradas
Amassador de Varas (Coz)	Utensílio extremamente prático composto por varetas de metal, paralelas e ligadas a um punho, que serve para cortar a gordura dentro da farinha na feitura de massas quebradas e areadas e dos pãezinhos dobrados
Amassar (Coz)	Desfazer um ingrediente ou incorporar vários, de forma a obter uma pasta manegável e espessa
Amassar (Coz)	Desfazer um ingrediente ou incorporar vários de modo a obter uma espessa pasta, manejável
Amassar (Coz)	Técnica de apertar e dobrar a massa para a deixar mais firme e macia. Amassar estica o glúten da farinha, dando-lhe mais elasticidade
Amassar (Coz)	Trabalhar a massa com um movimento de pressão da parte interior da mão, de forma a fortalecer o glúten da farinha
Amassar	Desfazer um ingrediente ou incorporar vários, de modo a obter uma espessa pasta manejável.
Amazon	Amazonas
Âmbar	tonalidade de amarelo, cor típica de alguns vinhos licorosos. Nos vinhos comuns denota oxidação ou madeirização.
Ambientar	tornar o vinho compatível com a temperatura do ambiente onde será servido. O mesmo que "chambrer".
AMBIENTE	Conjunto dos sistemas físicos, ecológicos, económicos e socioculturais com efeito directo ou indirecto sobre a qualidade de vida do homem.
Ambulance	Ambulância
AMEIXA	fruta originária na Ásia. Usada como laxativo e também contra prisão de ventre e hemorróidas. Diurético.

AMÊNDOA AMARGA	Licor com sabor de amêndoa amarga muito conhecido no Algarve. Deve beber-se fresco. Se pretende desfrutar de um paladar mais refrescante experimente juntar alguns pingos de sumo de Limão.
AMENDOIM	fruto de origem duvidosa, dizem que é do Brasil. De grande poder energético. Bom para cabelos e fígado.
AMENITIES ou GUEST SUPPLIES	comodidades; suprimentos colocados como brindes nos apartamentos, para comodidade do hóspede.
Amenity (Hot)	Amenidade
American Breakfast (Hot)	Pequeno almoço Americano
American cream	É um licor de família dos “ cream liqueurs “, no sistema e proporções do Bailey`s, mas tendo como diferença o facto de ser feito com Bourbon. É fabricado pela firma Heublein.
American Dollars	Dollars Americanos
AMERICAN PLAN (AP) ou FULL AMERICAN PLAN(FAP)	taxa de hotel que inclui além da acomodação, três refeições diárias; também conhecida como FULL PENSION e FULL BOARD.
American plan (Hot)	“Plano Americano”. Regime de alojamento constituído pela diária completa, ou seja, acomodação, pequeno-almoço, almoço e jantar. Também designado por Pensão completa ou F.A.P. (Full America Plan)
American restaurant (Rest)	Restaurante Americano
American Service (Rest)	Serviço Americano, em que as refeições são empratadas na cozinha e servidas directamente aos clientes
American traditions	Tradições Americanas
Amex	Abreviatura de American Express – Cartão de crédito
Amortization (Adm)	Amortização
Amortization schedule (Adm)	Escala de amortização, tabela de amortização

Amortizing (Adm)	Amortização
Amount of money (Adm)	Importância, montante, quantia
Ample	Amplo
Ampló	vinho com "bouquet" rico e com muitas nuances, oferecendo agradáveis sensações olfato-gustativas.
Amusement	Divertimento
ANÃ	espécie de banana pequena.
Anaerobic	Anaeróbio
Análise sensorial	exame das propriedades organolépticas do vinho através dos órgãos dos sentidos.
Analysis of cost (Adm)	Análise de custos
Analyze	Analizar
ANANÁS	fruta utilizada em bebidas fermentadas pelos índios e, quando verde, excelente na cura das chagas e do câncer.
Andalusia	Andaluzia
Andaluz	Andalusian
ANELLINI	(termo italiano) Tipo de massa na forma de argolinha.
ANEXO	conjunto de acomodações complementares, não integradas no corpo principal de um hotel, destinadas a reforçar a sua capacidade total de alojamento. De maneira geral, os anexos têm características de conforto inferiores às da unidade principal e funcionam como recursos aos excessos de procura.
Anexo (Hot)	Conjunto de aposentos complementares, não integrados no edifício principal de um hotel, destinadas a aumentar a capacidade do hotel
Anfiteatro (Hot)	Forma de distribuição de lugares, em círculo ou semi-círculo, destinada a defenir a configuração de salas reservadas para reuniões em hotéis e Centros de Congressos
Anglo-American	Anglo-Americano

ANIMADOR	profissional a quem, nas estâncias turísticas, compete à organização de programas de diversão, festas, concursos, competições, etc., destinadas a entreter os hóspedes e a preencher os seus tempos livres.
Animador Turístico (Hot)	Profissional contratado pelos estabelecimentos hoteleiros para desenvolver e aplicar programas de animação para os hóspedes nos seus tempos livres. Esses programas podem incluir: festas, concursos, competições, jogos, entre muitos outros
Animais em plástico	Uma forma de sticks que serve para decorar cocktails fantasia.
Animals entrance forbidden	Entrada a animais proibida
Animals entrance permitted (Hot)	Entrada a animais autorizada
Animation (Hot)	Animação
Animation program (Hot)	Programa de animação
Anise (Coz)	Anis
Annex	Anexo
Annona (Coz)	Anona, embora em Inglês também se diga Cherimoya
Annual cleaning (Govr)	Limpeza anual
Annual income (Adm)	Rendimento anual
Annual report (Adm)	Relatório anual
Annual stockholders meeting (Adm)	Assembleia anual de accionistas
Annual	Anual
Annulment (Recp)	Anulação, cancelamento
Ano IATA (Agt)	Acumulação de dois períodos, IATA de verão e de Inverno, ou seja de 1 de Abril a 31 de Outubro e de 1 de novembro a 31 de Março
Anticipated payment	Pagamento antecipado

ANTIPASTO	(Antepasto, termo italiano) iguaria ou aperitivo que se serve antes de uma refeição para abrir o apetite.
Antipasto (Coz)	Entradas Italianas, baseadas normalmente em carnes frias, queijos, azeitonas, e pimentos
ANUL (Recp)	Código Internacional Hoteleiro que significa que uma reserva confirmada foi anulada
Anulação de reserva (Recp)	Cancelamento de uma reserva previamente efectuada com o sem pagamento de indemnização (independentemente do facto de estar garantida ou não)
Anuler AP (Hot)	Anular. Aposento (é uma das modalidades de hospedagem, em que só o aposento se encontra incluído)
APA (Hot)	Aposento e pequeno-almoço (é uma das modalidades de hospedagem em que só o aposento e o pequeno almoço se encontram incluídos)
Aparadeira (Coz)	Tabuleiro próprio para “acolher” o “pingo” de peças a assar no espeto. O mesmo que pingadeira
Aparadeira	Tabuleiro para aparar o “pingo” de peças a assar no espeto. O mesmo que pingadeira.
Aparador	Móvel que pertence ao conjunto da sala de refeições, onde se colocam todos os utensílios e condimentos necessários ao serviço de mesa.
Aparar (Coz)	Extraír as partes não comestíveis ou desagradáveis à vista, ou ainda as que forem necessárias para obter efeitos decorativos

<u>aparar</u>	Dar uma forma regular a um alimento, eliminando elementos inúteis - pele, nervos, gorduras, crostas, etc.
Aparar	cortar a casca dos citrinos muito fina, tendo o cuidado de não cortar a parte branca pois esta é muito amarga.
Aparar	Dar uma forma regular a um alimento, eliminando elementos inúteis- pele, nervos, gorduras, crostas, etc.
<u>aparelho</u>	Mistura de vários ingredientes que constituem quase sempre a base de um cozinhado.
Aparelho	Mistura de vários ingredientes que constituem quase sempre a base de um cozinhado.
APARTAMENTO STANDARD	Apartamento TIPO.
Apartamento turístico (Hot)	É a unidade integrada de “um conjunto de apartamentos mobilados e independentes, habitualmente alugados a turistas, dia a dia, ou por períodos não excedentes a um mês”
Aparthotel (Hot)	Ver Hotel Apartamento
Apartments	Apartamentos
Appellation contrôlée	É um termo de origem Francesa que defende e protege logisticamente a autenticidade dos vinhos Franceses, sendo apenas utilizado nos vinhos de alta qualidade. Encontramos esta expressão no rótulo da garrafa e a rolha é protegida por um selo de garantia. No nosso país é usada a denominação de Região Vitivinícola Demarcada.
<u>aperitivo</u>	Tudo o que estimula o apetite: bebidas secas, alimentos salgados, ácidos e apimentados.
Aperitivo (Hot)	Designação que se dá a um determinado tipo de bebidas que são tomadas antes da refeição principal, teoricamente com o objectivo de abrir o apetite. Usualmente estas bebidas são acompanhadas com asalgados
Aperitivo	Tradicionalmente, é uma bebida servida antes de uma refeição para estimular o apetite, como um vinho fortificante ou aromático ao estilo Vermute. Estes incluem Byrrh, Dubonnet, Lillet, Campari, Pernod, Amer Picon e ST. Raphael. O termo aperitivo refere-se agora mais á altura

	em que a bebida é servida do que àquilo que á constituída.
Aperitivo	Tradicionalmente, é uma bebida servida antes de uma refeição para estimular o apetite, como um vinho fortificante ou aromático ao estilo Vermute. Estes incluem Byrrh, Dubonnet, Lillet, Campari, Pernod, Amer Picon e St. Raphael. O termo aperitivo refere-se agora mais á altura em que a bebida é servida do que àquilo de que é constituída.
Aperitivo	Tudo o que estimula o apetite: bebidas secas alimentos salgados; ácidos e apimentados.
Aperitivo	Ver before-dinner-drink
Apetitoso	Que tem sal a mais ou cuja vista desperta o apetite.
APN (Agt)	Advanced Passenger notice – Participação prévia ao passageiro
Aposento (Hot)	Alojamento ou acomodação sem quaisquer extras incluídos. Este termo aplica-se exclusivamente à acomodação, sem incluir qualquer serviço de refeições
Aposento duplo	Ver “double room”
Aposento individual	Ver “Single room”
Aposento single	Ver “single room”
Appearance	Aparência
Appetizers (Rest)	Aperitivos
Apple tart (Coz)	Tarte de maçã
Application letter (Rh)	Carta de pedido de emprego, carta subscrita por um candidato a um posto de trabalho
Applied cost (Adm)	Custo imputado a um produto ou serviço
Appointment book (Recp)	Agênda
Appraisal (Rh)	Avaliação, louvação
Appraise, to (Rh)	Avaliar, estimar
Appraiser (Rh)	Avaliador
Apprentice (Hot)	Aprendiz, praticante
Apprentice training service (Hot)	Serviço de treino de aprendizes, serviço de aprendizagem

Apprenticeship (Hot)	Aprendizado, estágio, aprendizagem
Aprendiz de bar	Pela educação do próprio nome, aprendiz de bar é o candidato a barman.
Apricots (Coz)	alperces
<u>apurar</u>	Cozinhar lentamente de modo a obter uma concentração de sabor e consistência.
Apurar (Coz)	Acto de fervinhar um líquido, destapado, de forma a obter molhos mais espessos ou a condensar aromas
Apurar	Cozinhar lentamente de modo a obter uma concentração de sabor e consistência.
Aquecedor de pratos (Coz)	Armário ou espécie de pequeno cobrtor electrico, que quando ligados à corrente, se destinam a aquecer os pratos
Aquecedor de pratos	Espécie de pequeno cobertor eléctrico que, ligado à corrente, aquece, como o nome indica, os pratos em que se embrulha.
ARAB (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa um quarto com duas camas (quarto twin); (Inglês) one room with two beds; (Francês) une chambre avec deux lits
Arabic food (Rest)	Comida Árabe (é de notas que os Árabes não comem porco)
Arabic restaurant (Rest)	Restaurante Árábico
Araruta (Coz)	Termo proveniente do Inglês arrowroot, significando raiz em forma de flecha, a partir das quais se extrai a farinha de araruta
Araruta	Do inglês arrowroot, que significa raiz em forma de flecha. Das raízes da araruta, extraí-se farinha com o mesmo nome.
Ardente	vinho que provoca uma sensação tátil de causticidade ("queimação"), devido a seu alto teor alcoólico.
Area code	Código telefónico de uma determinada zona, como por exemplo: Lisboa: 21; Porto: 22
<u>areado</u>	Que tem a consistência de areia. Diz-se normalmente de uma massa de bolo ou bolacha

	em que a farinha e a gordura foram trabalhadas com as pontas dos dedos.
Areado	Que tem uma consistência de areia. Diz-se normalmente de uma massa de bolo ou bolacha em que a farinha e a gordura foram trabalhadas com as pontas dos dedos.
Arear (Coz)	Misturar a manteiga e farinha esfregando-as
Arear (Coz)	Misturar manteiga com farinha com as mãos, para que a mistura fique com uma consistência similar à do pão ralado
Arear	Nome pelo qual é conhecido o açúcar depois do ponto de espadana ou bola rija.
Aridi-Gasna cheese (Coz)	Queijo típico do País Basco, de leite de ovelha, duro e não pasteurizado
Arlanda Airport (Agt)	Aeroporto de Estocolmo
Armor	Blindado
Aroma	Conjunto de sensações percebidas diretamente por via nasal ou retr nasal (através da boca). Pode ser primário ou varietal (derivado da própria uva), secundário (originário da fermentação) ou terciário (originário do envelhecimento, que em conjunto com os anteriores produz o chamado "bouquet").
Aroma (Coz)	Qualquer tempero ou erva que dá sabor e fragância à comida
Aromatic herbs (Coz)	Ervas aromáticas
Aromático	Vinho cujo aroma provém diretamente de castas aromáticas (p. ex.: Sauvignon, Malvasia, Traminer).
<u>aromatizar</u>	Adicionar ervas, cascas com cheiro, vinho, licores, etc., a um alimento.
Aromatizar	Adicionar ervas cascas com cheiro, vinho, licores, etc., a um alimento.
Aromatizar	Juntar a um alimento um produto aromático, como ervas, legumes, cascas de citrinos, vinhos, licores perfumados, etc., com o objectivo de o perfumar.
Arômes au Géné de Marc Cheese	Queijo típico da região de Luon, de leite de vaca e cabra, com casca natural e não pasteurizado

ARPT	abreviatura, usada em linguagem hoteleira, sobretudo nos EUA, para significar "Airport".
ARPT (Hot)	Abreviatura, utilizada essencialmente nos E.U.A. para descrever a palavra aeroporto (airport)
Arquetes ou lágrimas	efeito provocado nas paredes do copo após agitação. É um fenómeno de tensão superficial. Provocado pela evaporação do álcool; quanto mais amplos, menor a presença do álcool.
ARR (Recp)	Código para: Arrival - Chegada
Arrábida (indicação e proveniência regulamentada)	Região acidentada situada na serra do mesmo nome, compreende parte dos concelhos de Setúbal, Sesimbra e Palmela. O seu clima é mediterrânico/marítimo. As castas recomendadas são: para os vinhos tintos cor ribi e aroma a frutos vermelhos, Periquita (mínimo 50%), Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon (mínimo 10%).
Arrangement (Agt)	Conjunto de serviços prestados a favor dos clientes, tanto por agentes de viagens como por operadores turísticos
Arranger (Coz)	(Fra) Preparar; amassar
Arrefecer (Coz)	Mergulhar um item, (geralmente legumes verdes) em água gelada depois de esquentado para interromper o cozimento e manter a cor. Este processo também é utilizado para evitar o desenvolvimento de microorganismos patogénicos durante o arrefecimento
<u>arrefecer</u>	Resfregar um peixe com sal no sentido inverso ao das escamas, a fim de o temperar e enrijar.
Arrefecer	Esfregar um peixe com sal no sentido inverso ao das escamas, a fim de temperar e enrijar.
Arrival (Recp)	Chegada
Arrival a day after reserved (Recp)	Chegada um dia após a data de reserva
Arrival a day before reserved (Recp)	Chegada um dia antes da data de reserva

ARRIVAL AND DEPARTURE LIST	lista de chegadas e partidas de hóspedes previstas para o dia, elaborada pela recepção de um hotel, onde constam igualmente as eventuais mudanças de instalação de hóspedes (transferências).
Arrival and Departure list (Recp)	Lista de chegadas e partidas de clientes previstas para o dia. Estas listas podem ser elaboradas separadamente, contudo em alguns estabelecimentos são efectuadas em conjunto. Conta também nela as eventuais mudanças de aposento dos hóspedes (transferências)
Arrival and departure record book (Recp)	O mesmo que arrival and departure list mas em formato de livro, o qual contém duas colunas, uma para as chegadas previstas e outra para as partidas previstas. Cada página neste livro representa uma dia do ano
Arrival date (Recp)	Data de chegada
Arrival list (Recp)	Lista de chegadas. Lista de todos os clientes que é suposto chegarem numa determinada data. Esta lista encontra-se sempre por ordem alfabética
Arrival notice (Recp)	Aviso de chegada
Arrival sheet (Recp)	Lista de chegadas; o mesmo que arrival list
Arrival time (Hot)	Hora de chegada
Arrivals forecast (Recp)	Previsão de chegadas
Arrivals report (Recp)	Relatório de chegadas
Arrivals with special requests (Recp)	Chegadas com pedidos especiais
Arroser (Coz)	(Fra) Regar
ARROZ	As variedades de arroz enriquecidas contêm ferro e vitaminas do complexo B, e quando combinado com feijão e outras leguminosas, como ervilha ou lentilha, transforma-se em rica fonte de proteína. É um alimento rico em amido, fornecendo energia e contribuindo para a síntese de proteína. Como é de fácil digestão, é útil para restabelecer as funções intestinais

depois de uma crise de diarreia, e muito raramente provoca alergias. Dietas ricas em arroz branco, porém, podem ser deficientes em tiamina, e uma substância presente no arroz integral pode inibir a absorção de ferro e de cálcio.

Artesanato Produção de objectos de arte popular ou de teor artísticos, em regime caseiro ou artesanal

Artichoke (Coz) Alcachofra

Aruda (indicação e proveniência regulamentada) IPR da Estremadura, é uma pequena região de vinhos com menos de 65 há de vinha. Situa-se a uns scassos 30km do norte de Lisboa. As castas recomendadas são: Arinto, Fernão Pires, Jampal e Vital. Para os tintos: Periqita, Preto Marinho e Tinta Miúda.

As Tradições “Americanas” e “Europeias”. As diferenças entre as tradições Americanas e Europeias são obvias desde o início da história dos Hotéis, visto que os Hotéis Americanos sempre se assemelharam a grandes estruturas, associadas com a ideia de Hotel, enquanto a Hotelaria Europeia começou por estar concentrada á volta das “Tabernas” e Restaurantes com poucos quartos. As diferenças Básicas entre os dois são as seguintes: O tamanho dos Hotéis, As tradições Europeias Aristocráticas, especialmente a culinária, as distancias de viagens, a inovação da direcção dos negócios, os sistemas de contabilidade, os sistemas educacionais e os organigramas

AS Austrian Schilling – Xelim austríaco

Asian food (Rest)	Comida Asiática
Asian traditions	Tradições Asiáticas
Áspero	vinho rico em taninos ou em acidez, bastante duro. Geralmente associado aos tintos jovens.
<u>aspic</u>	Preparação fria que consiste numa geleia enformada. Pode ser feita de carne, peixe, legumes ou frutas.
Aspic (Coz)	Gelatina de peixe, frango ou carne feita com cáldos ou consomés clarificados; utilizada para moldar pratos ou para glacear alimentos frios
Aspic	Preparação fria que consiste num geleia enformada. Pode ser feita de carne, peixe, vegetais ou frutos.
Aspirin	Aspirina
Assaisonnement (Coz)	(Fra) Condimentos
Assar (Coz)	Cozinhar , por acção do calor sem manter um contacto directo com a chama
ASSAR	cozinhar um alimento no forno.
Assar (Coz)	Cozer o alimento no forno. Convém utilizar um termómetro próprio para obter melhores resultados, visto que normalmente os fornos aquecem mais do que aquilo que indicam
Assar (tostar) (Coz)	Assar no forno, no próprio suco do alimento, ou em gordura. Em geral, assa-se descoberto para corar
Assar na panela (estufar) (Coz)	Cozinhar lentamente a carne ao lume em recipiente tapado, com pouco ou nenhum líquido
Assar	Cozinhar, por acção de calor de forno ou de braseira (no caso do espeto), mas sem contacto directo com chama. Por excepção, os carapaus, as sardinhas e o bacalhau gralhados dizem-se “assados”.
Assembly control (Coz)	Controlo de montagem
Assembly Hall (Hot)	O mesmo que conference room
Assembly Hall (Hot)	O mesmo que Conference Room

Assembly line (Coz)	Linha de montagem
Assentar	formar uma substância gelatinosa.
Asset (Cont)	Elemento do património, valor activo. Pode ser “tangible asset” – dinheiro, mercadoria, prédio etc, ou pode ser “intangible asset” – direitos de autor, patente de invenção
Assets (Cont)	Activo (de uma empresa) património, bens activos, valores activos.
Assets and liabilities (Cont)	Activo e passivo
Assiette (Rest)	(Fra) Prato
Assignment	Tarefa , obra a realizar
Assistance	Assistência, auxílio, ajuda.
Assistant manager (Adm)	Subgerente, Assistant-accountant, Ajudante de guarda-livros, ajudante de contabilísta
Assistant Managers (Adm)	Directores Assistentes
Assistant Personnel Director (Adm)	Assistente de Director de Pessoal
Associação Barmen de Portugal (REST)	Associação fundada em 1970 por um conjunto de Barmen com o intuito de consolidar os laços de amizade e boas relações entre os membros. Esta associação está filiada na I. B. A. (International Bartenders Association) quase desde a sua fundação
Associate (Adm)	Sócio
Assurance	Seguro
ASTA (Agt)	American Society of Travel Agents – Sociedade Americana de agentes de viagens
At a discount	Com desconto, abaixo do preço
At carrier`s risk	À responsabilidade do transportador
At fair price	A preço razoável, pelo preço justo

At market prices (Mkt)	Aos preços de mercado
At the end of the corridor	No final do corredor
ATA (Agt)	Air Transpor Association – Associação de Transporte Aéreo (E.U.A.)
Ata/Atta farinha (Coz)	Farinha de trigo integral para fazer pães chatos; encontra-se em lojas asiáticas
<u>atar</u>	Prender com fio as patas e asas de uma ave para lhe manter a forma durante a cozedura. Diz-se também em relação a uma peça de carne ou de peixe que deva ser mantida numa determinada posição com o auxílio de um fio.
Atar	Prender com fio as patas e asas de uma ave para lhe manter a forma durante a cozedura. Diz-se também em relação a uma peça de carne ou de peixe que deva ser mantida numa determinada posição com o auxílio de um fio.
Atenas Airport	Aeroporto de Atenas
Atijolado	indica o vinho tinto cuja cor tende ao ocre, lembrando o vermelho-tijolo e apresentando uma tonalidade pouco vivaz. É uma característica dos vinhos envelhecidos.
Atípico	vinho que não apresenta qualquer elemento ou carácter de tipicidade.
ATOL (Agt)	Air travel Organization Licence – Licença de organização de transporte Aereo
Atracção turística	Elemento natural ou artificial que proporciona uma deslocação voluntária de pessoas
Attendance record (Rh)	Folha de ponto
Attendance recorder (Rh)	Máquina de registo do ponto
Attendance time (Rh)	Horas de expediente
Attic-Room (Hot)	Quarto de águas furtadas ou mansarda, que existe com o propósito de servir a motoristas, correios de turismo, entre outros
Attiédir (Coz)	(Fra) Amornar
Au beure (Coz)	Cozinhado em manteiga ou servido com molho de manteiga

Au complet (Hot)	(Fra) O mesmo que fully booked, ou seja hotel completo. Quando um hotel se encontra nesta situação está impossibilitado de aceitar mais reservas visto não ter quartos livres. O mesmo se aplica aos restaurantes
Au gratin (Coz)	Cozinhado com pão ralado e queijo em cima e colocado debaixo da salamandra – Gratinado.
Audir report (Cont)	Relatório do revisor de contas; relatório de auditoria
Audit (Cont)	Exame contabilístico, revisão de contas, auditoria
Audit, to (Cont)	Proceder à revisão contabilística, examinar contas e registos contabilísticos de uma empresa ou instituição, auditar
Auditor (Cont)	Auditor. Perito contabilista encarregue de proceder ao exame das contas de uma empresa ou instituição, revisor oficial de contas.
Auditoria de caixa (Hot)	Chama-se auditoria ao processo de verificações das aberturas e lançamentos de contas, as quais têm que ser “auditadas” diariamente
Auditório (Hot)	Sala especialmente concebida para palestras, conferências e outras manifestações de carácter semelhante
Augmented product (Mkt)	Serviços e benefícios adicionais implementados num produto.
August	Agosto
Austero	diz-se de um grande vinho, bem estruturado e envelhecido, que manteve uma ligeira tanicidade.
Australia	Australia

Authorization to smoke	Autorização para fumar; Permissão para fumar
Automatic doors	Portas automáticas
Automatic luggage locker (Hot)	Ver Cofre automatico de bagagem
Auxiliar de bar	A este profissional compete-lhe colaborar e ajudar o Barman 2ª na realização das tarefas.
Auxiliary services (Hot)	Serviços auxiliares
Auxiliary services group (Hot)	Grupo de serviços auxiliares
Auxiliary tables (Rest)	Mesas auxiliares
Avaiability (Recp)	Disponibilidade. Número de quartos disponíveis para aluguer
Avaiability Status (Recp)	Número de quartos disponiveis para aluguer num determinado momento
Available assets (Adm)	Activo disponível
Available Market (Mkt)	Um grupo de consumidores que tem interesse, rendimento, e acesso a um produto especifico.
Available rooms (Recp)	Quartos livres; Quartos disponiveis
Aveludado	vinho extremamente macio, lembrando a textura do veludo.
Average check (Rest)	A média da quantia geral que cada cliente gasta num determinado serviço de refeição, tal como ao almoço ou ao jantar
Average cost (Hot)	Custo médio
Average guest stay (Hot)	Duração média da estadia dos clientes
Average propensity to consume (Mkt)	Propensão média ao consumo
Average revenue on guests telephones (Hot)	Receita média das chamadas telefónicas efectuadas pelos clientes
Average Room Rate	Preço médio por quarto
Average unit cost (Mkt)	Custo unitário médio
Average, to	Determinar a média de
Avertissement (fra)	Aviso

Aves de capoeira (Coz)	O mesmo que aves de criação
Aves de criação (Coz)	Incluem o frango, o pato e o peru, sendo o frango o mais consumido e o mais saudável
Avinagrado	que apresenta excesso de ácido acético; vinho próximo de se tornar vinagre.
AVISO	Difusão de mensagem que assinala perigo iminente, podendo incluir recomendações sobre protecção. Vide também "Alerta".
Avocado (Coz)	Abacate
AVRR	Abreviatura de Average Room Rate
Azedar (Coz)	Adicionar líquido ácido, geralmente sumo de limão ou sumo de tamarindo, para obter um sabor azedo.
Ázimo	Pão que não fermentou porque não levou levedura. Usa-se em pastelaria e confeitariaa em folhas com o nome de obreira.
B (Hot)	Código para Sala de banho
B (Hot)	Abreviatura de Balcão
Babá	Bolo de massa levedada contendo passas e uvas e embebido num xarope aromatizado com um licor.
Baby sitter (Hot)	Funcionario/a que zela pelo bem estar dos mais novos durante a ausência dos pais, mediante pequena remuneração
Baby	A origem desta palavra é Inglesa e designa as garrafas de 1/4 de champagne (0,16), podendo também ser considerada uma dose muito pequena de whisky.
Baby beef (Coz)	Carne de vitela; Novilho
Baby Cot (Hot)	Cama de criança ou berço, que a pedido do cliente é colocado no aposento dos mesmos, como cama extra, sendo possível que o hotel cobre uma tarifa adicional pela prestação deste serviço
Baby-Golf	O mesmo que mini-golf
Babysitting services	Serviço de Ama para crianças

Bacal	Pano em flanela grossas que se põe na mas, por baixo da toalha. Serve para mortecer o choque dos utensílios e evita o desgaste da toalha.
BACK – TO – BACK	um programa de múltiplos vôos fretados entre dois ou mais pontos com chegadas e partidas coordenadas para eliminar vôos vazios ou esperas; quando na saída de um grupo entra, no mesmo dia, um outro da mesma companhia.
Back dividends (Hot)	Dividendos atrasados, dividendos ainda não distribuídos
BACK OF HOUSE	áreas da administração de um hotel, que normalmente não possuem contato direto com os hóspedes.
Back order (Rest)	Pedido pendente, encomenda ainda não executada ou entregue
Back to Back (Recp)	Grupos que têm o seu dia de chegada previsto para o dia de partida do grupo antecedente
Background music	Musica de fundo
Back-of-House (Hot)	Departamentos ou posições que não têm, por norma, contacto directo com clientes
Back-of-House Manager	Director de operações que não tenham, geralmente, contacto directo com o publico, como por exemplo a contabilidade, o departamento de andares, e a coziinha.
Backward integration	Uma estratégia de crescimento pela qual empresas adquirem negócios que os providenciam com produtos e serviços. Exemplo: Um restaurante que adquire uma padaria.
Bacon (Coz)	palavra de origem Inglesa, que descreve o toucinho fumado da barriga do porco

<u>bacon</u>	Nome geralmente usado para designar o toucinho do peito fumado.
Bacon (Coz)	Bacon
Bacon	Palavra inglesa universalizada para o toucinho fumado da barriga do porco.
Bactereas	Bactérias, ver bactérias
Bacteria	Bactéria
Bactérias	Seres vivos unicelulares, visíveis ao microscópio. Multiplicam-se por divisão binária, dividindo-se em dois mais ou menos de vinte em vinte minutos e originando uma colónia ao fim de 24 horas.
Bad debt (Adm)	Dívida incobrável ou cobrança duvidosa
Bad working conditions	Más condições de trabalho
Badge	Placa de identificação pessoal, a qual normalmente contem os seguintes dados: Nome da pessoa, empresa ou instituição que representa e país de origem. Estas placas são utilizadas por pessoas que frequentam congressos ou conferências, entre outros
Baeuty Shop (Hot)	O mesmo que “Beauty Parlor”
Bagaço	Nome vulgarmente atribuído á aguardente que se obtém da destilação do bagaço do vinho.
Bagage check (Recp)	Talão de bagagem
Bagagem (Recp)	Malas e vollumes transportados pelos viajantes, contendo, regra geral, objectos de uso pessoal
Bagagem de mão (Hot)	Pequenas malas de clientes que contâm, regra geral, objectos de uso pessoal. O pequeno volume das mesmas permite que os os clientes as transportem consigo permanentemente, sem que corram o risco de as perder

Bagasse (Rest)	Bagaço
Baggage claim (Hot)	É frequente a bagagem dos clientes perder-se no decorrer da sua viagem, e a linha aerea entrar em contacto com o hotel para proceder à entrega das malas no mesmo, devendo o cliente ser informado de imediato
Baggage pulls (Recp)	Organização da bagagem de clientes
Baigner (Coz)	(Fra) Banhar
Bain-marie (Coz)	Banho Maria. Um banho de água quente ou fria de forma a preservar a comida na temperatura adequada; ver banho-Maria
Baixela (Rest)	Conjunto de peças necessarias para a realização do serviço de mesa, num restaurante, constituído por louças, vidros, prateados talheres, entre outros
Bake (Coz)	Cozinhar no forno utilizando calor seco
Baked blind (Coz)	Assar um fundo de massa antes de ser recheado. Para conservar a forma, o fundo é geralmente perfurado e forrado com papel-manteiga ou de alumínio
Baking powder (Coz)	Fermento
Baking powder (Coz)	Fermento Inglês
Balanced budget (Adm)	Orçamento equilibrado
Balance-sheet (Cont)	Balanço, mapa do balanço
Balcão (Hot)	Varanda de um estabelecimento hoteleiro, a partir da qual é possível observar-se uma vista para o exterior
Balcão de recepção (recp)	Balcão usualmente situado na entrada do hotel, no qual os recepcionistas tratam do processo de registo de clientes, do acolhimento dos mesmos,

	<p>bem como das formalidades de saída. O balcão de recepção está normalmente localizado no lobby dos hotéis de frente para a porta de entrada dos mesmos</p>
Balchão	Condimento indiano muito apreciado, constituído por camarões, ostras e carne de porco e que geralmente acompanha o caril.
Balde de Gelo	É um recipiente que serve para guardar o gelo evitando que este descongele rapidamente.
Baldes pequenos ou grandes para gelo	Utensílio que serve para refrescar vinhos ou guardar gelo tal como o seu nome indica.
Ball Room (Hot)	Salão de festas ou salão de baile de um hotel. Também conhecido por “Function room”
Ballad	Balada
Ballotine (Coz)	Carne, ave ou peixe que foi desossada, recheada, enrolada e amarrada como um cilindro; este é em geral poached ou cozido em panela.
BALLROOM	salão de baile.
Balthazar	É um garrafão com a capacidade que ronda os 12,80 L.
Bamboo (Coz)	Bambu
BANANA	nome científico: Musa Paradisiáca. Tem todas as vitaminas, sais minerais e açúcar. Supera o valor nutritivo de quase todas as demais frutas.
Banana (Coz)	Banana
Bancal (Rest)	Pano grosso que se coloca por cima das mesas e por baixo das toalhas, como protecção para a mesa. Estes panos normalmente são afixados temporariamente à mesa, ou com atilhos ou com outro sistema similar
Bandejas	Utensílio que serve para transportar bebidas até às mesas dos clientes.
Banha	Gorduras de porco fundidas.
Banho bolhante (Hot)	Ver banho molhado

Banho de espuma (Hot)	Banho praticado em estâncias termais destinado ao tratamento de determinadas doenças. Neste tipo de banho concilia-se água com gás ou substância espumante ou resinsosa
Banho de Feno (Hot)	Banho praticado em estâncias termais destinado ao tratamento de determinadas doenças. Neste tipo de banho consiste em mergulhar o curista numa camada de feno fermentada durante cerca de meia hora
Banho de gelo (Coz)	Tigela com cubos de gelo e água; utilizada para arrefecer as misturas e interromper processos de cozimento
Banho de Lama (Hot)	Banho tomado em lamas cozidas pelos raios solares
Banho de Lodo (Hot)	O mesmo que Banho de Lama
Banho de vapor (Hot)	Banho praticado em estâncias termais, que consiste em mergulhar o curista em grutas ou cavernas naturais ou ainda em ambientes artificiais, de forma a que o mesmo seja envolvido pelo vapor das águas
Banho molhado (Hot)	Banho praticado nas estâncias termais, também conhecido como aerobanho, banho de bolhas de ar ou banho bolhante. O intuito deste banho é relaxar as pessoas pois o ar na água exerce uma espécie de massagem suave e regular por todo o corpo
Banho Russo (Hot)	Banho de vapor seguido de imediato por um banho de água fria
Banho Turco (Hot)	Nome aplicável ao banho a vapor
<u>banho-maria</u>	Cozedura de um alimento a uma temperatura suave, em que o recipiente onde o alimento coze se encontra dentro de outro com água.

Banho-Maria (Coz)	Também se dá este nome ao utensílio especial para este tipo de cozedura. Processo de aquecer ou de cozinhar iguarias delicadas, mantendo o tacho em que se cozinham meio mergulhado dentro de outro com água quase a ferver, mas de maneira que os fundos não se toquem
Banho-Maria	“banhar em água”, pondo a panela ou a vasilha com o alimento dentro ou sobre uma panela maior de água a ferver. Pode ser no forno ou directamente no lume; O mesmo processo pode ser efectuado com água fria, com o intuito de arrefecer os alimentos
Banho-Maria	Processo de aquecer ou de cozinhar iguarias delicadas, mantendo o tacho em que se cozinham meio mergulhado dentro de outro com água “quase” a ferver, nas de maneira que os fundos se toquem.
Banhos (Hot)	Termo aplicável a estadias prolongadas em estâncias termais ou em praias, quando em regime de cura, repouso ou férias
Bank account	Conta bancária
Bank agency	Agência bancária
Bank credit (Cont)	Crédito bancário
Bank deposit	Depósito bancário
Banking services	Serviços prestados por bancos
Bankrupt (Adm)	Falido, insolvente
Bankruptcy (Adm)	Falência, insolvência, bancarrota
Banquet (Rest)	Banquete
Banquet date (Rest)	Data do banquete
Banquet equipment (Rest)	Equipamento de banquetes
Banquet Manager (Rest/Hot)	Director de Banquetes. Funcionário que trabalha dentro de departamento de banquetes que é responsável pela planeamento e organização de

	eventos específicos de banquetes. Esta pessoa trabalha directamente com o Director de Catering
Banquet saloon (Rest)	Salão de banquetes
Banquet starting time (Rest)	Hora a que se dá início ao banquete
Banquet tables (Rest)	Mesas de banquetes
Banqueta	Pequena mesa onde se “fazem pratos”, que depois são colocados à frente dos clientes, já com comida (serviço à inglesa indirecto).
Banquete (Hot)	Conjunto de refeições (normalmente almoço e jantar) Minuciosamente preparados para um grupo de pessoas, obedecendo a um cerimonial protocolar
Banqueting (Hot)	Actividade profissional que consiste no planeamento, organização e gestão dos banquetes, bem como na supervisão do serviço prestado
Bar (Rest)	Bar. 1. Estabelecimentos destinados a proporcionar, mediante remuneração, bebidas e serviço de cafetaria para consumo no próprio estabelecimento ou for a dele. 2. Sector de um hotel destinado ao serviço de bebidas de todo o tipo
Bar bill (Hot)	Conta do cliente no bar; conta de bar
Bar code	Código de barras
Bar Dancing (Hot)	Estabelecimento destinado ao serviço de bebidas que tem um espaço próprio para se poder dançar e eventualmente assistir a espectáculos vários. Bar-Boite. Night-club. É de notar que este tipo de bar pode estar inserido na estrutura de um hotel

Bar legislation (Rest)	Legislação dos bares
Bar revenue (Rest)	Receita do bar
Bar service (Rest)	Serviço de bar
Bar timetable (Rest)	Horário dos funcionários de Bar; horário de funcionamento de um Bar
Bar tip (Rest)	Gorjeta do bar
Bar	Pela legislação portuguesa, o bar é um estabelecimento similar de hotelaria ou simplesmente uma secção de um hotel cuja exploração se baseia principalmente na venda de bebidas, podendo no entanto vender sandwiches ou canapés.
Barajas Airport	Aeroporto de Barajas (Aeroporto de Madrid)
Barão	Do francês baron ou bas rond. Sela e coxas de cordeiro.
Barbecue (Rest)	Grelhados preparados ao ar livre e servidos em forma de bufete
Barbecue	Grelhador de jardim que tanto pode ser de lenha como de carvão.
Bar-Boite (Hot)	Estabelecimento onde se pode encontrar o serviço de bar e um espaço destinado a boite
Barista (Rest)	Forma correcta em Português de dizer “barman” contudo raramente é utilizada
Barkeeper	É a palavra utilizada em Inglês, para designar chefe de bar.
Bar-list	Como é habitualmente designada a carta de bar, lista de preços ou preçário, em inglês.
BARMAID	profissional de bar do sexo feminino.
Barmaid	É a designação Inglesa dada aos profissionais da secção de bar, de sexo feminino.
Barmaid (Rest)	Profissional de bar do sexo feminino
BARMAN	profissional de bar do sexo masculino.
Barman	É a designação Inglesa dada aos profissionais da secção de bar, de sexo masculino.
Barman (Rest)	Profissional especializado no serviço de bebidas, responsável pela sua preparação, serviço e controlo.

Barman 2º	É o profissional que colabora com Barman de 1ª, executa as tarefas de limpeza e higiene. É da sua competência atender as requisições e colocar as garrafas no seu devido lugar.
Barman de 1ª	Prepara e serve bebidas não alcoólicas simples ou compostas. Cuida da limpeza, higiene e arranjo das instalações do bar e utensílios de trabalho. Prepara cafés, chás, ou outras infusões, pode mandar ou preparar ele próprio sanduíches, canapés....
Baron (Coz)	Ver Traseiro. Palavra Francesa utilizada para descrever Traseiro
Barquilha	Bolacha feita de uma massa muito seca que se vende geralmente nas praias, feiras e arraiais. Forminhas em forma de barco que se recheiam de ovos moles.
Barra (Rest)	1. Termo que se utiliza para descrever um balcão corrido, com serviço simplificado de cafetaria ou “snack”, sem que existas mesas ou lugares sentados para a realização do serviços aos clientes. 2. Termo Português que se aplica a Bar, não sendo porém muito utilizado na linguagem comum, com esse significado
Barrar (Coz)	Aplicar uma camada espessa de qualquer matéria cremosa
Barrar (Coz)	Aplicar uma camada espessa de qualquer matéria cremosa
Barrar	Aplicar uma camada espessa de qualquer matéria cremosa.
Barras de toucinho (Coz)	Finas fatias de toucinho
Barras de Toucinho	Fatias finas de toucinho.
Barrel (Rest)	Barril
Bar-Restaurante (Rest)	Estabelecimento onde se conjuga o serviço de bar, tendo um espaço especificamente reservado para o mesmo, com o serviço de restaurante, que da mesma forma tem um espaço destinado ao serviço de restaurante

Barspoon	É um termo Inglês que se utiliza para dar nome a uma colher de cabo comprido, com o comprimento mais ou menos de 20 cm usada no bar para misturar bebidas. Em Português chama-se colher de bar.
Bar-Tender (Rest)	O mesmo que Barman
Bartending guide	Manual de serviço de bar
Bartending school	Escola de bar
Bartering	Termo utilizado para descrever a troca de bens e serviços entre duas empresas sem que haja transacções a dinheiro
Base para copos	Utiliza-se normalmente para colocar por baixo dos copos quando estes são servidos ao cliente.
Bases	Utensílio que serve pousar os copos evitando que os mesmos manchem as mesas.
Basic Cover (Rest)	Ver Couvert
Basic menu design (Rest)	A forma e o tamanho do Menu fisico, bem como o número e tipo de páginas da ementa
Basic training (Rh)	Treino preliminar, treino básico
Baste (Coz)	Colher de de liquido ou gordura colocada por cima de pratos que estejam a cozinhar no forno
BAT (Hot)	Código para casa de banho; (Inglês) Bathroom; (Françês) Salle de bain
Batatada	Espécie de masrmelada feita com batata-doce.
Batedeira eléctrica (Coz)	Utensílio de cozinha que executa com rapidez e eficiência inúmeras tarefas que se tornariam morosas e complicadas sem a existência deste utensilio
Batedeira eléctrica	Instrumento que executa com rapidez e perfeição variadíssimos trabalhos de outra forma complicados e morosos.
Batedor de arame (Coz)	Utensílio constituído por um grosso arame em espiral cónica, rematado por um punho
Batedor de arame	Utensílio composto por um grosso arame em espiral cónica, rematado por um punho.

Batedor de madeira	Compõe-se de um cabo terminado por quatro pás de madeira dispostas em cruz. Emprega-se em certas localidades para bater pão de ló.
Batedor de rodas (Coz)	Aparelho manual utilizado para bater ou emulsionar elementos, o qual é constituído por um punho, manivela e “garfos” fechados, que giram em direcções opostas
Batedor de rodas	Aparelho manual para bater ou emulsionar elementos, composto por punho, manivela e “garfos” fechados, que giram em direcções opostas.
Batedor de varas (Coz)	Aparelhos composto por diversas varetas de metal em U, cujas pontas encaixam numa empunhadura
Batedor de varas	Aparelho composto por diversas varetas de metal em U, cujas pontas encaixam numa empunhadura.
Batedor eléctrico (Coz)	O mesmo que varinha mágica
Batedor eléctrico Bater (Coz)	O mesmo que varinha mágica. Emulsionar quaisquer elementos pelo emprego insistente do garfo, colher, batedor de arame, batedeira eléctrica, triturador ou varinha mágica. Termo igualmente aplicável ao acto de bater em cima de bifos ou polvo de forma a torna-los mais tenros
Bater (Coz)	Emulsionar qualquer elemento pelo emprego insistente garfo, colher, batedor de arame, batedor de rodas, batedeira eléctrica, triturador ou varinha mágica
Bater (Coz)	Incorporar os ingredientes, como as natas ou ovos, usando uma batedeira de metal
Bater em castelo (Coz)	Bater claras de ovos até se obter uma consistência praticamente sólida
Bater em castelo (Coz)	Bater claras de ovo até que a espuma formada fique quase seca e alteando-se em novelos e bicos

Bater em castelo	Bater claras de ovos até que a espuma formada fique quase seca e alteando-se em novelos e bicos.
Bater em creme (Coz)	Bater a manteiga e o açúcar em conjunto até o açúcar se ter dissolvido e a mistura ficar lisa e homegénia
Bater en creme (Coz)	Bater a manteiga juntamente com o açúcar até que o último se dissolva, criando uma mistura lisa e homogénea
Bater	Emulsionar quaisquer elementos pelo emprego insistente de garfo, colher, batedor de arame, batedor de rodas, batedeira eléctrica, triturador ou varinha mágica. Espancar bifos ou polvo, para os tornar tenros.
Bath towels	Toalhas de banho
Bathing Resort	Estância Balnear
Bathrobes	Robes turcos.
<u>batido</u>	Bebida que foi agitada fortemente.
Batido	bebida que foi agitada fortemente.
Batido	Bebida refrescante, quase sempre á base de leite, que pode ser preparada com frutos, sumos de frutos ou xaropes.
Batidos	São composições que são feitas no blender (shaker eléctrico) e servem-se em copos tipo old-fashioned um vez que são consideradas bebidas long drink. Os batidos mais usuais têm como base: leite, frutas, xaropes, iogurtes, etc.. São sempre servidos acompanhados de palhinhas.
Bâtonnets (Coz)	(Fra) Palitos
Battery	Bateria
Battre (Coz)	(Fra) Bater
Bay leaves (Coz)	Louro. O louro contém óleos voláteis como o geraniol, cimenol e eugenol. Elemento classico do tradicional bouquet garni Françês
Bay	Baía
BB (Hot)	Bed and Breakfast – Residencial – Estabelecimento que se limita a

	proporcionar, mediante remuneração, alojamento e pequeno almoço
BCHFRNT (Hot)	Abreviatura de “Beachfront”. Ver “Beachfront”
Beachfront (Hot)	Termo utilizado para descrever um quarto com vista para o mar ou para a praia
Beat, to (Coz)	(Ing) Bater
Beaten eggs (Coz)	Ovos batidos
Beater (Coz)	Batedeira
Beauty Parlor (Hot)	Salão de beleza, o qual normalmente proporciona vários serviços aos seus clientes femininos, como por exemplo cabebeireiro, manicure, tratamentos de pele, entre muitos outros
Beberete (Hot)	Termo Português utilizado para descrever “Cocktail Party”, sendo contudo pouco usual na linguagem comun
Bebidas não alcoólicas	Como se pode deduzir pelo próprio nome, estas bebidas não têm quaisquer indícios de álcool, a sua composição é muito variada, podem ser de origem natural ou criada pela mão humana, bem como a sua produção, podendo conter elementos químicos, tais como corantes e conservantes, usados ao abrigo da lei. Alguns exemplos são: água, leite, chá, café, cacau, sumos, refrigerantes e xaropes.
<u>bechamel</u>	Também conhecido como molho branco.
Béchamel (Coz)	Molho branco feito de leite e farinha
Bechamel	também conhecido como molho branco.
BED AND BREAKFAST (B&B)	normalmente uma casa particular ou pequeno hotel que serve café da manhã como única refeição, incluída no preço da diária.
Bed and Breakfast	Residencial; Ver BB
BED BOOKING CHART	plano de reservas de um hotel.
Bed Booking Chart (Recp)	Relatório preparado diariamente pela Governanta do hotel, indicando a percentagem de quartos ocupados e o número de pessoas hóspedes em cada quarto. Este relatório é

	conferido com o departamento de recepção, a fim de verificar a disponibilidade de quartos para futuras reservas
BED NIGHT ou GUEST NIGHT	uma pessoa passando uma noite no hotel; pernoite; 10 pessoas ficando 10 noites serão 100 BED NIGHTS; uma medida padrão de movimento turístico de pernoites.
BED OCCUPANCY LIST	lista preparada pela governanta de um hotel, indicando quais os quartos ocupados e por quantas pessoas, diariamente conferida com a recepção, para acerto das disponibilidades do dia e dos compromissos assumidos pelo setor de reservas.
BED OCCUPANCY PERCENTAGE hotel.	percentagem ou índice de ocupação de um hotel.
Bed spread	Colcha de cama
Bedboard	Uma tábua que se coloca por cima do suporte da cama, para pessoas que necessitem de uma cama mais firme.
Bedroom book (Recp)	Livro de reservas de quartos, utilizado em hotéis pequenos. Neste livro é possível verificar que quartos estão ocupados e por quem
Bedroom Book (Recp)	Ver Bedroom chart
Bedroom chart (Recp)	Impresso existente no departamento de recepção de um hotel, no qual constam todos os números de quartos, tendo cada número um espaço reservado para que se escreva o nome dos clientes hóspedes no hotel. Este impresso é preenchido diariamente, podendo igualmente ser inscrito o nome dos clientes com reservas com data de chegada para o próprio dia
Bedroom light (Hot)	Iluminação do quarto
Bedside Room Control Units (Hot)	Telefones capazes de acender e apagar luzes, ajustar a temperatura do quarto e comandar a televisão

Bedroom book (Hot)	A forma mais simples de de verificar os estatutos de quartos, mostrando quem ocupa qual. Também pode ser utilizado nas reervas. É frequente a sua utilização em hotéis pequenos
Beeper	Sistema de comunicação que funciona através do envio de mensagens
Before-Dinner-Drink	É esta a expressão Inglesa atribuída às bebidas que se tomam antes das refeições, em Portugal utiliza-se o termo aperitivo.
Behavior segmentation (Mkt)	Acto de dividir o mercado em grupos com base no conhecimento, atitude, uso e resposta a um determinado produto, por parte dos clientes.
<u>beignet</u>	Alimento passado por um polme e frito.
Beignet	Alimento frito passado por um polme.
BELAB (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa dois quartos com uma cama em cada; (Inglês) Two rooms with one bed on each; (Françês) Deux chambre avec un lit chacune
BELL CAPTAIN	chefe ou encarregado de mensageiros de um hotel, que controla a entrada e saída de bagagens, além de outras atividades (CAPITÃO PORTEIRO).
Bell Captain (Hot)	Funcionário de hotel encarregue de controlar todos os mensageiros, bem como a entrada e saída de bagagem, acumulando por vezes a função de trintanário. É de notar que esteposto existe fundamentalmente em hotéis de grandes dimensões
Bellboy (Hot)	Mandarete. Profissional encarregue do envio ou entrega de mensagens e correspondência, transporte de bagagens ou qualquer outra

	<p>tarifa que lhe seja atribuída pelo chefe de portaria.</p>
Bellhop (Hot)	<p>Nome que se dá nos E.U:A. aos mensageiros dos hotéis</p>
Bellman (Hot)	<p>Bagageiro, que tal como o nome indicam são os funcionários responsáveis por tratar das malas dos clientes. Retiram a bagagem dos carros, levando-a até aos quartos e aquando da saída dos clientes recolhem-na dos quartos e levam-na até aos carros dos mesmos</p>
Belly	<p>Barriga</p>
Belongings	<p>Pertences. Bagagens ou objectos de uso pessoal transportados pelos clientes</p>
Below the market price (Mkt)	<p>Inferior ao preço do mercado</p>
BELVU (Hot)	<p>Código para Quarto com boa vista; (Inglês) Room with an excecute view; (Francês) Chambre bien exposée</p>
Benelux countries	<p>Países do Benelux (Bélgica, Holanda e Luxemburgo)</p>
<i>Benishooga</i>	<p>gengibre em conserva avermelhado (cozinha japonesa)</p>
Berço	<p>Ver Panieer.</p>
Bermuda Plan (Hot)	<p>Alojamento e pequeno almoço completo incluídos no preço do quarto</p>
Berry (Coz)	<p>Baga</p>
Bessen Genever	<p>Pelas suas características assemelha-se a um licor. A sua cor é vermelho – escuro , semelhante a um cherry brandy e é bastante espessa. Deve beber-se fria, tal como todas as Genevers. A Genever é sempre envelhecida, mesmo que seja por um período pequeno. É aromática, ainda que possua um aroma muito diferente de um London Dry Gin, por exemplo.</p>

BEST (Hot)	Código para classificar um quarto como muito bom; (Inglês) Very good room; (Francês) Très bonne chambre
Beurre manié (Coz)	Palavra Francesa para “manteiga amassada”. Pasta feita de partes iguais de manteiga e farinha, usada para engrossar molhos, sopas ou cozidos
Beurre Manié (Coz)	Quantidade iguais de manteiga e farinha , amassadas juntas e utilizadas em pequenas quantidades, para engrossar e enruquecer sopas e molhos
Beurre Noisette (Coz)	Manteiga aquecida de forma a tornar-se acastanhada, com adição de sumo de limão e ervas. Utilizada para guarnecer pratos de carne e peixe
Beurre-noir	Molho para condimentar peixe e que consiste numa manteiga que se deixa alourar fortemente, mas sem queimar, a que se adiciona salsa picada e alcaparras.
Beurrer (Coz)	(Fra) Untar
Beverage Wines	É a designação utilizada para vinhos que se consomem sem serem engarrafados. A origem do termo é Inglesa.
Beverages (Rest)	Bebidas
Bica	Café servido em chávena normal, de louça.
Bica	Café servido em chávena normal, de louça.
Bica	Café servido em chávena normal de louça
Bicos (Coz)	Pequenos tubos cónicos com recortes diversos nas extremidades, aplicaveis ao saco de pasteleiros, utilizados para obter efeitos decorativos diversos
Bicos	Pequenos tubos cónicos com recortes diversos na extremidade mais estreita e que se aplicam no saco de pasteleiro ou na seringa para obter efeitos decorativos diferentes.
Bidet Towels	Toalhas de bidé
Bienvenu	(Fran) Bem Vindo

Bigarrade	Molho confeccionado com o sumo e a casca de laranja amarga cortada em juliana. Acompanha principalmente peças de caça e pato, especialmente pato-bravo.
Bi-level Room	Quarto de hotel com dois níveis distintos
Bi-level Suite (Hot)	Suite ou apartamento de hotel com dois níveis distintos. Duplex
BILL nos EUA. Bill (Hot)	conta; comprovante de despesa; termo usado Conta; Factura
Bill of entry	Nota de entrada
Bill Office (Hot)	Departamento de facturação. Encontra-se separado da recepção, e é o local onde as contas dos clientes são preparadas
Bill settlement (Hot)	Fazer a conta do cliente
Bill, to	Facturar; debitar
Billable	Facturável
Billhead	Cabeçalho da factura
Billiard Table	Mesa de Bilhar
Billiards	Bilhar
Billing (Hot)	Acção de facturar uma despesa ou um fornecimento de serviços, mediante elaboração da respectiva nota de débito
Billing department (Hot)	Departamento de facturação
Billing machine	Máquina de facturar
Billing	Facturação
BILLS OFFICE	escritório de um hotel onde são elaboradas as contas dos hóspedes.
Bills Office (Hot)	Sector de um hotel onde são preparadas as contas dos hóspedes
Bills	Facturas
Bimonthly	Bimestral
Bind (Coz)	Ligar diferentes substancias com ovos por exemplo

Binding Contract (Hot)	Documento legal que indica que ambas as partes aceitam a sua obrigação de cumprir a sua parte do acordo estabelecido; Este documento é assinado pelas duas partes envolvidas
Biological factors	Factores biológicos
BIRIBÁ	do tupi embirybá. Também chamada Pinha e Fruta do Conde.
Birth date	Data de nascimento
Bispo	Diz-se que tem gosto a bispo a comida que, havendo pegado ao tacho por falta de cuidado, adquire um começo de sabor a queimado.
Bisque (Coz)	Sopa de peixe rica e cremosa, elaborada com base num puré espesso
Bisque	Sopa cremosa e espessa preparada geralmente com mariscos.
BISTROT	nome por que são conhecidos, na França, restaurantes de serviços simples e preço acessível.
Bistrot (Rest)	Nome que se dá em França aos restaurantes simples e de preço acessível
Bitters	Intensificador de sabor feito de frutos silvestres, raízes e ervas, normalmente usado para suavizar o gosto agressivo do Whisky . (Veja também Bitters na secção de cervejas)
Bittersweet (Coz)	Agridoce
Black book (Hot)	o mesmo que black list (lista negra) ou black file
Black coffee (Rest)	Café preto
Black file (Hot)	V. Lista negra
Black frac	Fraque preto
Black grapes (Coz)	Uvas pretas
Black list (Hot)	Lista Negra. Como resultado de más experiências no passado, ou através de notificações efectuadas pela policia, o hotel está no seu pleno direito de rejeitar a reserva.
BLACK OUT	nome pelo qual é conhecida a cortina de tecido escuro colocada nos quartos de um hotel.

Black tea (Rest)	Chá preto. Este chá é resultante de uma pequena fermentação das folhas antes das mesmas irem ao forno para secar. O chá preto aumenta o teor de cafeína, teobromina e teofilina, que actuam como estimulantes do sistema nervoso
Blackberry (Coz)	Amora preta
Black-Tie	Gravata negra. Expressão utilizada para descrever o vestuário mais apropriado para um acontecimento como uma recepção, festa, entre outros. Esta expressão presuppõe o uso de smoking para os homens e vestido comprido para as senhoras
Blanc (Coz)	Molho feito de água, farinha e sumo de limão, usado para cozinhar e preservar a cor dos legumes
Blanc de blancs	vinho branco elaborado exclusivamente com uvas brancas.
Blanc de noirs	vinho branco produzido a partir de uvas tintas.
Blanche (Coz)	Colocar dentro de água a ferver por uns instantes e passar rapidamente por água fria.
Blanche, to (Coz)	(Ing) Branquear
Blanchir (Coz)	(Fra) Branquear
Bland, to (Coz)	(Ing) Escalfar
Blank form (Recp)	Impresso ainda não preenchido
Blanket	Manta
Blanquette	Guisado branco, por não se terem deixado alourar os ingredientes que o compõem e por não conter ingredientes muito pigmentados.
Bleach	Lexivia
Blend (Coz)	Misturar ingredientes diferentes até obter uma consistencia suave
Blend, to (Coz)	(Ing) Incorporar

Blended Whiskies (Rest)	Whisky de mistura. Estes whiskies são resultado de combinações complexas entre whisky de malte puro e vários whiskies de cereais, o que pode implicar 15 a 50 whiskies individuais de idades variadas, cuidadosa e criteriosamente misturados pelos especialistas
Blender	Utensílio eléctrico com a função de misturar frutas com líquidos, como batidos, líquidos espessos (nome designado para shaker eléctrico).
Blender (REST)	Shaker eléctrico. Faz parte do equipamento de bar
Blender	É um Shaker Eléctrico, serve para misturar bebidas as quais incluam frutas, ou alimentos sólidos.
Blenders (Coz)	Batedeiras
Blind Customers	Clientes cegos
Blinis	Especialidade russa. Variedades de crepes de pequenas dimensões feitos de massa levedada. Servem-se geralmente com caviar e regados com natas azedas.
Block Booking (Agt)	Reserva efectuada para um grupo de pessoas para o mesmo periodo de tempo, garantindo não só o alojamento, como beneficiando, usualmente, o grupo de tarifas reduzidas
Block booking (Hot)	Reserva em bloco. Reserva para um grupo de pessoas que viajam juntas, ou num tour ou por motivos profissionais
Block Booking (Recp)	Uma reserva para um grupo de pessoas que se encontram de viagem juntos, tanto em trabalho como por lazer
Blocked account (Cont)	Conta congelada, conta bloqueada
Blocking Rooms (Recp)	Bloquear quartos
Blondir (Coz)	(Fra) Alourar
Blouse	Blusa

Board of directors (Adm)	Concelho de administração
BOARDING HOUSE	pensão; estabelecimento hoteleiro de pequena dimensão, que recebe hóspedes em regime de alojamento e pensão alimentar.
Boarding house (Hot)	Pensão. Estabelecimento hoteleiro, de pequenas dimensões, destinado a receber hóspedes mediante remuneração, em regime de alojamento e pensão alimentar
Boards (Coz)	Tábuas
Boat ticket	Bilhete de barco
BOCA DE INCÊNDIO	Dispositivo de uma rede de incêndios, constituído por união e válvula, que permite a ligação de mangueira para combate a um fogo.
Bodum (Coz)	Tecido existente nas coxas de borregos, cabritos e carneiros que deve ser retirado antes das carnes serem cozinhadas, a fim de não lhes transmitir um paladar desagradavel
Bodum	De bode. Cheiro desagradável e característico, de ovinos e caprinos. Tecido presente nas coxas de borregos, cabritos e carneiros e que deve retirar-se antes de cozinhá-las, a fim de não comunicar mau gosto à carne.
Body language	Linguagem corporal; Expressão corporal
Boil (Coz)	Ferver (100º C)
Boil, to (Coz)	(Ing) Ferver
Boite (Hot)	Bar com horário de abertura nocturno, com area destinada para dança, possuindo as devidas instalações e equipamento para o efeito
Boletim de alojamento para estrangeiros (Recp)	Boletim de alojamento para estrangeiros. Este boletim deve ser preenchido na sua totalidade e enviado à polia num prazo máximo de 48 horas, sob pena de coima. (Esta tarefa é normalmente realizada por fax)
Bolhelhos	Termo provinciano usado para designar os fritos doces, e que traduz bem melhor que

filhós o francês «beignets».

Bolores	Seres pluricelulares, são visíveis a olho nu quando formam colónias (exemplo bolor no pão). Reproduzem-se por dissiminação dos esporos.
Bomb Threats	Ameaças de bomba
Bomba (Coz)	Gelado moldado em forma e recheado com crème gelado
Bomba (Coz)	Gelado moldado em forma e recheado com creme gelado
Bomba	Gelado moldado em forma de recheado com creme de gelado.
BON (Hot)	Código para classificar um quarto como um bom quarto não sendo o melhor disponível; (Inglês) Good room; (Francês) Bonne chambre
Bon (Hot)	O mesmo que Voucher. Cupão de requisição de serviços
Bon (Recp)	O mesmo que Voucher
Bon D`échange (Hot)	Ver Bon
Bon de Commande (Hot)	Ver Bon
BONAD (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa dois quartos com duas camas em cada um; (Inglês) Two rooms with two beds on each; (Francês) Deux chambres avec deux lits chacune
Bond	É o local onde o whisky fica em repouso sobre controlo e vigilância alfandegária. Em Português significa enterposto.
Bonding Insurance (Hot)	Seguro para funcionarios que lidam com grandes quantias de dinheiro, sendo o mesmo uma protecção contra fraude

Bonding insurance (Hot)	Seguro para funcionarios que lidam diariamente com grandes quantias de dinheiro. O “bonding” é uma protecção contra funcionários desonestos
<u>boneca</u>	Gaze ou étamine que serve para envolver alimentos que devem ser cozinhados sem se dispersarem num caldo.
Boneca	Pedacinho de pano fino em que se atam quaisquer temperos, para desprenderem o aroma sem que apareçam na iguaria depois de pronta, e que se retira ao final.
Book a ticket, to (Agt)	Reservar um bilhete
Book cover	Capa de livro
Book rooms (Recp)	Reservar quartos
Book shop	Estabelecimento que se dedica à venda de livros
Book	Livro
Booking Fee (Agt)	Taxa de reserva cobrada por um agente de viagens quando a sua remuneração não é cobrada da forma habitual, ou seja pelas comissões
Booking form (Agt)	Boletim de reservas, normalmente incluído nas brochuras dos operadores turísticos
Booking Office (Agt/Hot)	Escritório ou departamento de reservas dentro de uma agencia de viagens ou dentro de um hotel
BOOKING ou RESERVATION	reserva.
Booking’s Diary (Hot)	O mesmo que Booking’s list
Booking’s List (Hot)	Livro ou impresso onde se registam os vários pedidos de reservas
Bookkeeper (Cont)	Guarda-livros
Bookkeeping (Cont)	Escrituração, contabilidade

Bookkeeping voucher (Cont)	Documento de contabilidade (factura, recibo, guia etc.) que serve de base a um registo contabilístico
Books	Livros
Borboleta (Butterfly) (Coz)	Abrir um alimento (perna de carneiro, peito de frango, camarões) ao meio sem os separar. As metades ficam abertas , obtendo-se a aparência de uma borboleta
Bordadura (Coz)	Ourela com fins decorativos, utilizada para enquadrar ou alinhar o elemento principal
Bordadura	Ourela com fins decorativos, para enquadrar ou alindar o elemento principal.
Bordure de Sucre	É um termo Francês para designar uma bordadura de açúcar.
Borsch (Coz)	Sopa clássica da Europa Oriental, elaborada com beterraba, e de cor vermelho vivo
Borsch	Sopa dos países da Europa Oriental, sendo o mais conhecido o borsch russo. Consiste num caldo de beterraba e couve, podendo também levar carne de vitela, galinha e toucinho.
Boss	Patrão
Boston shaker	Termo Inglês que define um shaker constituído unicamente por duas partes, sendo muito utilizado para as composições que se tenham de apresentar com muita espuma. Actualmente os Boston como são mais conhecidos são constituídos por uma parte em vidro e uma outra parte por um material flexível.
Boston shaker	é um shaker como os outros mas distingue-se por ter os ombros mais compridos.
Botel (Hot)	Conceito de alojamento em construções flutuantes
Bottle	A origem desta palavra é Inglesa, significa garrafa. A história do vidro perde-se na bruma dos tempos, mas a utilização do vidro para produzir garrafas para fins comerciais, para transportar e conservar vinhos é bastante

	<p>recente. Foi na Inglaterra que um senhor de nome Ashley inventou a primeira máquina semi-automática em 1880. Mas, para que o seu invento fosse posto em pleno funcionamento tal como era o seu sonho, foi um Francês de nome Boucher que 10 anos mais tarde construiu uma fábrica e pôe em pleno funcionamento o sonho de Ashley.</p>
Bottle (Rest)	Garrafa
Bottled Beer (Rest)	Cerveja engarrafada
Bottled figs (Coz)	Figos engarrafados
Bouillir (Coz)	(Fra) Ferver
Bouncing check (Cont)	Cheque que é devolvido ao depositante por falta de provisão suficiente na conta do sacador; cheque sem cobertura
Boundary	Limite, fronteira
Bouquet	conjunto de sensações olfativas adquiridas pelo vinho no ambiente reduzido da garrafa, englobando também os aromas primários e secundários. Característica dos vinhos envelhecidos.
Bouquet garni (Coz)	Ramo de cheiros ou bouquet aromático, é a designação dada ao conjunto de ervas aromáticas adicionadas a diversas preparações culinárias. Consuante os alimentos a temperar, assim poderão variar os seus componentes, sendo os mais usuais a salsa, os coentros, o tomilho e o louro. No ramo de cheiros os seus constituintes são unidos por um fio (formando de facto um ramo) e retirados no final da confecção. Tem uma utilização muito vasta em cáldos aromáticos, sopas e pratos de arroz, entre outros
BOURSIN	Queijinho fundido e macio.

Box (Hot)	Código que significa o espaço reservado para o estacionamento de um carro (box); (Inglês) Box for one car; (Francês) Boxe pour une voiture
BOX HOLE Brainstorming (Adm)	escaninho. Reunião de funcionários a vários níveis hierarquicos para serem lançadas inúmeras novas ideias ou técnicas
Branco-papel	vinho quase incolor. Característica de alguns brancos jovens.
Brand (Mkt)	Marca comercial
Brand Image (Mkt)	Imagem de marca. Opinião formulada pelos consumidores relativamente a uma determinada marca.
Brand or market leader (Mkt)	Produto de maior participação no mercado
Brand recognition (Mkt)	Reconhecimento de marca por parte dos clientes. Além de reconhecerem sabem o que esperar do produto de imediato
Brandade (Coz)	Prato provençal de bacalhau salgado em puré, temperado com alho
Brandy	Bebida espirituosa envelhecida em madeira, obtida através de massa fermentada de fruta ou da destilação do vinho.
Brandy	Bebida espirituosa obtida a partir de uma aguardente vínica de 77º, posteriormente desdobrada com água até cerca de 40º, tratada e envelhecida em madeira de modo a adquirir o sabor característico.
<u>branquear</u>	Mergulhar um alimento durante alguns minutos em água temperada com sal.
Branquear (Coz)	Dar um escaldão a amêndoas, para as pelar, ou a qualquer outro alimento, para os libertar de empresas. Bater manteiga ou gemas, ou ovos, com açúcar ou manteiga com açúcar até crescerem e clarearem

Branquear (Coz)	Mergulhar rapidamente em água a ferver
Branquear	Mergulhar um alimento durante alguns minutos em água temperada com sal.
Brasear (Coz)	Cozer docemente no forno, com pouco molho, numa panela tapada.
Brazilian food (Rest)	Comida Brasileira
Brazilian restaurant (Rest)	Restaurante brasileiro
Bread (Rest)	Pão
BREAK – EVEN POINT	ponto de equilíbrio.
Breakdown	Avaria
Break-even point (Adm)	Nível de produção no qual as receitas iguam os custos totais
BREAKFAST	primeira refeição do dia; café-da-manhã.
Breakfast (Hot)	Pequeno almoço
Breakfast Menus (Rest)	Ementas de pequeno almoço
Breakfast time (Hot)	Hora do pequeno almoço
Bridge-Hostess (Hot)	Senhora encarregue, em hotéis de grande dimensão, de organizar partidas de bridge, gamão, canastra, entre outros
Bridge-Room (Hot)	O mesmo que card room
BRIE	um dos mais antigos queijos franceses. Originário da região entre o Sena e o Marne. Grande, redondo e achatado. Macio, suave e com um leve sabor de nozes.
Brie	Queijo Francês redondo e de cor esbranquiçada com uma casca comestível e muito fina. Tem um sabor delicado que se torna bastante intenso quando atinge a cura, deteriorando-se rapidamente em seguida. É um queijo cremoso que deve ser servido ao natural.
Brief	Sumário de objectivos e instrução
BRIGADA	equipe encarregue de efetuar todo o atendimento dos clientes em um restaurante.
BRIGADA DE COZINHA	equipe de funcionários de uma cozinha, constituída por um chefe cozinheiro, cozinheiros, ajudantes e aprendizes, confeitores e pessoal de copa de um hotel.

Brigada de Cozinha (Hot)	Conjunto de funcionários de uma cozinha dentro de um estabelecimento hoteliro. A brigada é normalmente constituída por: Chefe de cozinha, Cozinheiros de 1ª, Cozinheiros de 2ª, Cozinheiros ajudantes, aprendizes, estagiários, pasteleiros e pessoal da copa
BRIGADA DE RESTAURANTE	equipe de funcionários de mesa de um hotel, constituída por um chefe de sala (maître), chefes de turnos, garçons e commis.
Brigada de restaurante (Hot)	Conjunto de funcionários que servem à mesa dentro de um restaurante de um estabelecimento hoteleiro. A brigada de restaurante é normalmente constituída por: Chefe de mesa, chefes de turno, empregados de mesa e desembaraçadores (commis), estagiários.
Brigada de Sala (Hot)	Ver Brigada de Restraurante
Brilhante	vinho com perfeita transparência e luminosidade. Característica dos brancos jovens.
BRIOCHE	termo francês para pãozinho fofo, redondo, servido com a refeição.
Brioche	Bolo de forma obrigatoriamente redonda, de massa levedada muito fofo e enriquecida com ovos, manteiga e leite, chamada massa de brioche, também usada noutras preparações.
Britadas (Coz)	Termo que se aplica às azeitonas para curtir
Britadas	Diz-se das azeitonas que se esmagam para curtir.
British Airways	Linha aerea Britânica
British Pounds	Libras Inglesas
Brocar	Abrir cavidades em legumes e tubérculos, com a colher própria.
Brocar	Abrir cavidades em tubérculos com uma colher própria, para serem recheados.
Broccoli (Coz)	Bróculos
BROCHETTE	palavra francesa que quer dizer uma espetada.

<u>brochette</u>	Pequeno espeto onde se enfiam alimentos de pequenas dimensões.
Brochette (Coz)	Espetada. Termo Francês para espetada; alimento enfiado ou modelado num espeto de metal ou madeira, grelhado ou assado na brasa
Brochette	pequeno espeto onde se enfiam alimentos de pequenas
Brochure (Hot)	Materiar imprimido, sem ser pessoal ou directo, que descreve um produto hoteleiro
Brochure (Mkt)	Folheto do estabelecimento, normalmente associado a um certo prestígio
Brochure exhibitor (Mkt)	Expositor de brochuras
Brochure racks (Mkt)	Stocks expostos de brochuras
Brochures (Mkt)	Brochuras
Brought forward (Recp)	A quantia do total geral das contas de clientes, do dia anterior
Brown sugar (Coz)	Açúcar castanho
Brown, to (Coz)	(Ing) Alourar
Browning (Coz)	Acto de alourar
Bruler (Coz)	(Fra) Queimar
Brulote (Rest)	Expressão proveniente do Francês, brûlot, ou seja, aguardente queimada com açúcar. Termo aplicável ao café (café com cheirinho)
Brulote	Vem do francês brûlot, aguardente queimada com açúcar.
BRUNCH	contração de breakfast e lunch, sendo uma refeição mais rica, misturando café da manhã com almoço.
Brunch (Hot)	Buffet que se serve normalmente entre as 11 e as 15 horas, o qual é destinado a servir em simultâneo de pequeno almoço e almoço. O vocábulo é formado pela associação das letras

	Br (breakfast – pequeno almoço) e UNCH (Lunch – almoço)
Brunesa	Legums e frutos cortados em pequenos dados, de 1 a 3 mm de lado.
Brunoise	Legumes cortados em cubos pequenos de 1 a 3 mm de lado.
Brunoise (Coz)	Cenoura, nabo, alho-porro ou courgette, cortados em cubinhos e utilizados separadamente ou juntos como guarnição clássica de consomé
Brussels sprouts (Coz)	Couves-de-bruxelas
Brut	termo que designa o tipo de espumante natural com menor teor de açúcares residuais.
<u>BTL</u>	Bolsa de Turismo de Lisboa. Feira de turismo levada a cabo em Lisboa.
BUCATINI	(furadinho) é uma massa com orifícios pequenos.
BUCHO	A designação refere-se ao enchido típico da Beira Alta, já que em Trás-os-Montes se dá o nome de butelo à mesma preparação. É composto por diversas carnes de porco, incluindo por vezes uma certa quantidade de ossos tenros, o que confere ao enchido um sabor muito especial. Pode ainda incluir arroz, ou pão, sendo o tempero essencial conseguido pela vinha de alhos. Utiliza a tripa larga do porco. Se for fumado, pode ser consumido algum tempo depois da confecção. Uma variante ao bucho, exclusivo da Beira Baixa, é o marancho, em que a matéria prima já não é o porco, mas sim o cabrito ou o borrego. As carnes são ligadas com arroz, juntando-se o salpicão, presunto, toucinho, tudo temperado com alhos, cebolas, vinho, azeite, salsa e hortelã. Como não são fumados, os maranchos devem ser comidos imediatamente após a confecção.
Bucket	Balde
BUDGET	plano financeiro; orçamento; hotel econômico.
Budget (Adm)	Orçamento

Budget Hotel (Hot)	Hotel de tarifas reduzidas. Termo muito utilizado nos E.U.A.
Buffet Chaud	Buffet quente. Ver buffet.
Buffet decoration (Rest)	Decoração do buffet
Buffet Dinner (Rest)	Ver Bufete
Buffet froid	Buffet frio. Ver Buffet.
Buffet Lunch (Rest)	Ver Bufete
Buffet service (Rest)	Serviço de Buffet. Neste tipo de serviço os clientes escolhem a sua refeição com base nos alimentos que se encontram atractivamente expostos. Ou os clientes se servem a si próprios ou são servidos pela equipe de cozinha.
Buffet	Móvel utilizado para expôr um sortido de peixes, carnes, mariscos, salsicharia, pastelaria, frutas, etc. O buffet pode ser frio – Buffet froid, ou quente – Buffet chaud.
Bufete (Rest)	Serviço de refeições prestado pelos estabelecimentos hoteleiros ou estabelecimentos de restauração, aos clientes, de forma a que os mesmo se sirvam à vontade dos alimentos confeccionados e cuidadosamente expostos em mesas alongadas, normalmente com o amparo dos profissionais de cozinha, sendo servidos pratos quentes e frios
Built-in	Incorporado
Bulgar (Coz)	Trigo estalado
Bulk	Volume, massa
Bundle pricing (Hot)	Significa que dois ou mais aspectos de um produto ou serviço são cobrados como um

BUNGALLOW	casa de construção simples, predominantemente de pedra e/ ou madeira, localizada em áreas de veraneio, com pequeno jardim ou área circundante.
Bungalow (Hot)	Bangalô
Bunk	Beliche
BURITI	fruta do buriti ou muriti, espécie de palmeira.
Burn (Coz)	Queimar
Burn, to (Coz)	(Ing) Queimar
Burnt item (Coz)	Item queimado
Bus ticket	Bilhete de autocarro
Bus-Boy (Hot)	Desembaraçador. Este termo é fundamentalmente utilizado nos E.U.A.
Business administration (Adm)	Administração de empresas
Business breakfast meetings (Hot)	Reuniões de negócios levadas a cabo ao pequeno almoço
BUSINESS CENTER	salas equipadas com fax, computador, telefone, etc., para reuniões de executivos.
Business Center (Hot)	Centro de negócios
Business forecasting (Adm)	Previsão económica
BUSINESS HOTEL	hotel de serviços simplificados destinado a estadias curtas para executivos.
Business oriented (Hot)	Vocacionado para negócios
Business persons (Recp)	Pessoas de negócios
Business Services (Hot)	Serviços prestados nos locais próprios para a execução de negócios
Bussiness Hotel (Hot)	Estabelecimento hoteleiro que opera fundamentalmente com um publico alvo restrito (Homens e mulheres de negócios), que se deslocam para tratar de assuntos relacionados com as suas áreas profissionais. Assim sendo, pode dizer-se que regra geral a duração das estadias é muito curta, e que as infraestruturas e o material posto à disposição dos clientes é pensado e desenvolvido com

	base nas necessidades do publico alvo especifico, ou seja a redução do leque de serviços comparativamente com um hotel turístico permite a prática de tarifas mais atraentes
Busy	Ocupado
BUTIÁ	fruta desta espécie de palmeira que é mais comum no Sul do Brasil.
Butler (Hot)	Funcionário encarregue dos vinhos e das bebidas
Butter (Rest)	Manteiga
Butter knife (Rest)	Faca de manteiga
Buttons (Hot)	Termo utilizado nos E.U.A. para defenir mandarete ou bagageiro
Buvete (Hot)	Local próprio de uma estância termal, onde os aquistas procedem à ingestão de águas minero-medicinais. Também se aplica este termo aos profissionais encarregues de servir as águas em copos graduados
Buy, to	Comprar, adquirir
Buyer	Comprador
Buying behavior (Mkt)	Comportamento de quem consome
Buying habits (Mkt)	Hábitos de compra
Buying motives (Mkt)	Motivos que levam a um desejo de comprar um produto ou serviço
Buying power (Mkt)	Poder de compra
Bvaroise	Bebida peitoral adoçada com xarope de avenca que caiu em desuso.
C (Hot)	Abreviatura de Carta
C factor (Coz)	Representa o custo dos ingredientes de preço muito baixo, numa receita
C.a. (Hot)	Código para Cliente antigo
C.A. (Hot)	Abreviatura de Cliente Antigo

C.B.O. (Hot)	Ver Central Booking Office
C.I.V.C. (REST)	Abreviatura de Comité Interprofessionnel du vin de Champagne
C/B (Recp)	Cash book: livro de caixa
C/D (Rest)	Cash against documents: Pagamento contra documentos
C/O	Care of: à tenção de, ao cuidado de
CAA (Agt)	Civil Aviation Authority – Autoridade de Aviação Civil
Cab	Designação que se aplica aos taxis, sendo muito utilizada nos E.U.A.
CAB (Agt)	Civil Aeronautics Board – Comissão aeronautica Civil (E.U.A.)
CABANA	nome que se dá, nos EUA, a uma dependência adjacente à área da piscina de um hotel ou unidade turística, com ou sem camas, e separada do corpo principal do estabelecimento.
Cabbage (Coz)	Couve
Cabeça de xara	produto de salsicharia de fabrico caseiro feio com cabeça de porco. O mesmo que <i>tête d'achard</i> . Em Portugal é a famosa cabeça de xara alentejana.
Cabidela	1. guisado de aves ligado com sangue. 2. preparado feito com miúdos do leitão ligados com sangue.
Cabreiro	variedade de queijo fresco com leite de cabra.
Caça grossa (Coz)	Esta designação engloba três espécies, nomeadamente: gamo, javali e veado
Caçadora, à	guisado de coelho cujo líquido de cozedura é obrigatoriamente vinho, geralmente vinho branco.
Cacau	a semente de cacau é a matéria-prima do cacau em pó e do chocolate, além de muitos outros produtos, como, por exemplo, a manteiga de cacau.
Cacete	1. nome de um pão de forma alongada. 2. especialidade doce de Paço de Arcos.

Cachaço (de porco) (Coz)	Carne bastante entremeada, suculenta e própria para fritar, assar e guisar
Cachaço de vitela (Coz)	Quando desossado, pode ser recheado (como o peito) e depois estufado. Normalmente serve para cozer. Picado, serve para recheios.
<u>cachão</u>	Forte ebulição.
Cachão	forte ebulição.
Cachão	Forte ebulição.
CACHOLEIRA	É o enchido mais característico do Alto Alentejo raiano, muito comum na zona de Portalegre. Tem o aspecto de uma morcela de coloração clara, já que o elemento de ligação que utiliza não é o sangue, mas sim o fígado do porco. O recheio da tripa leva ainda pequenos pedaços de rim, baço e toucinho. Sendo um manjar alentejano, as ervas aromáticas estão presentes no tempero, em quantidades generosas. Pode ser uma das iguarias que completam o leque de enchidos do cozido alentejano (com a farinheira, a morcela e o chouriço).
Cachorro	Pão próprio partido a meio no qual se insere uma salsicha cozinhada.
Cachupa	especialidade de Cabo Verde em cuja a composição entra milho, toucinho, carne e couve segada.
CACIOCAVALLO	queijo tipo provolone, com massa dura, compacta e branca.
CADEIA DE HOTÉIS	grupo de hotéis, pertencentes a uma mesma empresa ou que, sendo financeira e juridicamente autônomos, associam-se para observar determinados procedimentos uniformes e de interesse mútuo.
Cadeia de Hotéis (Hot)	Grupo de hotéis que ou pretencem a uma mesma empresa, ou sendo juridicamente e financeiramente independentes, se associam de forma a obter vantagens de interesse comum
Cadeirada	cozinhado preparado em toda a orla marítima com uma mistura de peixes, inicialmente preparado apenas pelos pescadores, que utilizavam para o efeito peixes pequenos, sem

	<p>cotação comercial. Outrora designada como um guisado, sabe-se e defende-se actualmente que uma caldeirada não é um guisado, mas um cozinhado obtido a partir da disposição em camadas de diferentes peixes, legumes (cebola, tomate, alho e por vezes batatas) e cheiros.</p>
CADUF (Hot)	<p>Código internacional hoteleiro que significa três quartos com duas camas cada; (Inglês) three rooms with two beds on each; (Françês) Troi chambres avec duex lits chacune</p>
CAFÉ	<p>estabelecimento do ramo hoteleiro especializado no fornecimento de bebidas, especialmente café e seus compostos, quer balcão, quer em mesas dispostas ao longo do espaço do estabelecimento. Alguns cafés oferecem igualmente um serviço ligeiro de refeições.</p>
CAFÉ	<p>O café é a principal fonte de cafeína e contém, além dessa, cerca de outras 400 substâncias químicas. Não é totalmente destituído de calorias e algumas bebidas à base de café, geralmente consumidas com creme, são extremamente calóricas. Ele estimula o Sistema Nervoso Central e pode ajudar a despertar e permanecer acordado. Mas estudos recentes apontam o consumo excessivo de café como causa de redução da fertilidade da mulher (mulheres que bebiam mais de 3 xícaras de café por dia reduziram em 25% as chances de concepção. Além disso, o café interfere no sono, reduzindo ou perturbando-o, ingerido em grandes quantidades pode causar irritabilidade e nervosismo, e aumenta a eliminação de cálcio na urina.</p>
Café (Hot)	<p>Estabelecimento do ramo hoteleiro que se especializa no fornecimento de bebidas quer ao balcão quer em mesas destinadas a esse propósito. Usualmente também são servidos bolos, pães e refeições ligeiras</p>

Café au lait (Rest)	(Fra) Café preto quente com uma porção igual de leite quente
Café da manhã (Hot)	Termo utilizado no Brasil para designar pequeno almoço. Neste país a primeira refeição é uma mistura entre o pequeno almoço continental e o pequeno almoço americano, visto que também se servem frutas frescas, queijo, goiabadas, entre outros
Café Noire (Rest)	Café preto
Café-Concerto (Hot)	Café onde podemos encontrar animação musical (usualmente um conjunto musical) destinada a entreter os seus frequentadores
Café-Restaurante (Hot)	Estabelecimento que opera em simultâneo como café e como restaurante
Cafeteria (Hot)	<ol style="list-style-type: none">1. Departamento dentro de um estabelecimento, usualmente ligado directamente à cozinha, onde são preparados os pequenos-almoços, e onde se procede ao apoio ao restaurante no serviço de bebidas quentes. Caso num estabelecimento hoteleiro exista um restaurante tipo "cafeteria" este toma a designação de "coffee shop" ou de "snack-bar"2. Estabelecimento ou restaurante de hotel destinado ao serviço de refeições ligeiras. Nos E.U.A. é designado por "coffee shop" e em Espanha por "cafeteria"
Caft (Coz)	Bezerra
Caixa e Cofres (Recp)	Subsector da recepção que tem como principal função receber as importâncias pagas pelos clientes e ainda ocupar-se dos valores que lhes são deixados à guarda
Calculate, to	Calcular

Calculating machine	Máquina de calcular
Calculator	Calculador, calculadora (pessoa)
Calda	1. xarope de açúcar mais ou menos denso. 2. caldo para cozinhar arroz. 3. sumo espesso de tomate preparado para conserva.
<u>calda</u>	Líquido a que se juntaram outros ingredientes. Em pastelaria uma calda é um xarope de açúcar aromatizado ou não com canela, limão ou vinho.
Calda	Líquido a que se juntaram outros ingredientes. Em pastelaria uma calda é um xarope de açúcar aromatizado ou não com canela, limão ou vinhos.
Caldo	líquido aromático que se obtém a partir da cozedura de diversos alimentos - carne, peixe, legumes - com aromas e especiarias.
Caldo (Coz)	Líquido aromático que se forma quando os alimentos (carne, peixe, frango, legumes) são cozidos lentamente em água
Calendário de manifestações (Adm)	Calendário elaborado por Organismos Oficiais de Turismo que é publicado periodicamente,
Calendário Turístico (Adm)	O mesmo que calendário de manifestações
Cálice de Brandy	Copo afunilado no topo designado no serviço de brandis e aguardentes velhos.
California red wines (Rest)	Vinhos tintos da California
California White wines (Rest)	Vinhos Brancos da California
Call Forwarding (Recp)	Chamadas transferidas para linhas internas ou externas
CALL SHEET	lista de quartos onde se mencionam os pedidos de chamadas de despertar, serviços de cafés da manhã nos quartos, jornais solicitados pelos hóspedes, etc.. Esta lista é elaborada pela portaria do hotel e utilizada pela central telefônica e pela brigada do pessoal de cafés da manhã (cafeteria e room service).
Call Sheet (Hot)	Lista de quartos que requisitaram serviço de despertar para o dia seguinte, podendo nessa mesma lista constar outros pedidos especificamente solicitados pelos clientes
Caller (Hot)	O mesmo que cantador e Roda

Calories	Calorias
CAMA EXTRA	cama suplementar, colocada no quarto de hotel, pela utilização da qual cobra-se um taxa adicional.
Cama extra (Hot)	Ver Extra bed
CAMA/ NOITE	unidade estatística de produção hoteleira. Os índices de oferta e ocupação hoteleira são calculados na base da relação cama/ noite ou quarto/ noite.
Cama/Noite (Hot)	Unidade estatística de produção hoteleira. Índice de ocupação calculado com base na relação Cama/Noite ou Quarto/Noite
Camadas (Coz)	Ordens sobrepostas de camadas diversas
Camadas Câmbiar (Hot)	Ordens sobrepostas de compostos diversos. Acto de trocar moeda estrangeira por moeda nacional, de acordo com a taxa de câmbio diariamente fixada pelos bancos centrais. Serviço prestado na recepção dos hotéis
Came to see you (Recp)	Tentou encontrá-lo
CAMEMBERT	queijo francês macio. Criado em 1791 por Marie Harel. Cremoso e macio, de sabor suave e levemente picante. Possui bolor branco sobre a casca. Cilíndrico e pequeno. Pode ser usado como aperitivo, sobremesa ou base de canapés. Acompanha vinho tinto seco.
Camembert	queijo normando feito de pasta mole que não foi cozido nem espremido. A sua invenção É atribuída a Marie Harel, natural da região de Briel, que, através de umas adaptação da técnica do fabrico do Brie, criou um novo queijo.
Camembert	Queijo Francês de cor esbranquiçada com casca comestível e muito macia. Tem um sabor muito suave que se acentua bastante quando atinge a cura, deteriorando-se rapidamente em seguida. É um queijo bastante cremoso.
Câmeras frigoríficas (Hot)	Há diversos tipos de câmeras frigoríficas podendo ser distinguidas entre elas da seguinte

	forma: as que refrigeram e congelam, as que congelam, e as que supercongelam.
Camp sites	Centros de acampamento
Can opener (Coz)	Abre latas
Canapé	1. fatia de pão seco, torrado ou frito que se corta de vários feitios e dimensões, servindo de suporte a várias iguarias. 2. entre nós, pequenas sanduíches abertas que se servem com vinhos e aperitivos.
<u>canapé</u>	Fatia de pão grelhada ou frita que se destina a ser barrada ou a suporte de uma preparação.
Canapé (Rest)	Acepepe. Pequenas fatias de pão torrado ou fresco, que podem inclusivamente apresentar recortes com fins decorativos, cobertas por queijo, fiambre, anchovas, pasta de atum, caviar, presunto, salmão, entre outros
Canapé	Fatia de pão grelhada ou frita que se destina a ser barrada ou a suporte de uma preparação.
Canapés (Coz)	Canapés
Canapés	Fatias de pão, fritas, torradas ou não, que se cobrem com diversas preparações. Utilizam-se como saboreantes.
Canard (Coz)	(Françês) Pato
Cancel, to	Cancelar, anular
Canceled Reservation (Recp)	Reserva que foi cancelada por alguém com autorização para o fazer.
Cancellation date (Recp)	Data do cancelamento
Cancellation number (Recp)	Número do cancelamento
Cancellations	Cancelamentos
Candlelight dinner (Hot)	Jantar em ambiente romântico, à luz de velas
Caneca a Cerveja	É uma caneca para servir cerveja a qual tem a capacidade de (½ pint.) 28.4cl, existe também uma caneca de cerveja com capacidade de (1 pint.) 56.8cl. Poderão existir mais formatos e tamanhos de canecas a cerveja.
Caneca Pimm's	Copo designado para o serviço de cerveja.
canela	especiaria constituída pela casca de certas árvores, depois de rasgada, limpa e seca. Pode

	apresentar-se em forma de pedaços de casca enroladas por efeito da secagem, conhecidas internacionalmente pela designação de <i>quilis</i> . Os <i>quilis</i> ou os seus fragmentos, maiores ou menores, constituem o conhecido "pau de canela". Sob esta forma ou moída, a canela é indispensável na cozinha.
Canelar (Coz)	Incisão superficial levada a cabo em alguns frutos e legumes com a ajuda de uma faca caneladora.
Canelar	Fazer incisões com faca de gume canelado ou, na camada do puré de caça, anchovas ou manteiga.
Caneleira	Ver Porta Canela.
CANELONE	massa na forma de cano.
Canja	caldo de galinha que se junta arroz.
Canned apricots (Coz)	Alperces enlatadas
Canned bananas (Coz)	Banana enlatada
Canned figs (Coz)	Figos enlatados
Canned mangoes (Coz)	Mangas enlatadas
Canned peaches (Coz)	Pessegos enlatados
Canned pears (Coz)	Peras enlatadas
Canned pineapple (Coz)	Ananás enlatado
Cannele (Coz)	Efeito decorativo na casca de frutas ou legumes, feito com uma faca canelle
Cantador (Rest)	Funcionário da brigada de cozinha que lê em voz alta os pedidos registados pelos empregados de mesa na sala, de forma a serem confeccionados pela brigada de cozinha. Elemento responsável pela comunicação entre a cozinha e a sala. Também conhecido como "roda"
Cantaloupe (Coz)	Melo
Capa (Coz)	Cobertura, revestimento. Película que se cria sobre qualquer creme que esfria em repouso dele
CAPA DE FILET	considerada carne de segunda, retirada do quarto dianteiro do boi (parte superior, logo

	após o acém). Contém muitas nervuras. Requer cozimento longo. Usado em bifés de panela, refogados e assados.
Capa	Cobertura, revestimento. Película que se cria sobre qualquer creme que esfria em repouso.
Capacidade de restauração (Rest)	Numero de lugares sentados disponiveis num determinado restaurante , ou num conjunto de restaurantes a nível regional ou nacional
Capacidade hoteleira (Hot)	Numero de camas disponiveis num determinado hotel, ou num conjunto de hotéis a nível regional ou nacional
Capacity	1- Capacidade, volume; 2- Máxima produção que uma empresa poe atingir, trabalhando em condições normais com o equipamento existente
Capão (Coz)	Galo jovem capado que geralmente é morto entre aos nove meses, pesando entre 2,5 kg a 4 kg. É muito bom assado
Capela-de-cheiros	Locução, de certo modo caída em desuso. O mesmo que “ramo de cheiros”.
CAPELLETTI	massa recheada, na forma de um pastelzinho dobrado (juntando as pontas).
CAPELLINI	(cabelo-de-anjo) - tipo de massa que possui fios longos e finos.
Caper (Coz)	Alcaparra
Capitalization	Capitalização
CAPPUCCINO	termo italiano para café com leite e espuma. Uma parte de café expresso para duas de leite quente.
Cápsula:	é um utensílio utilizado para manter o gás do champanhe, também conhecida por champanhe stopper .
Car insurance	Seguro de automóveis
Caracoleira (Coz)	Tabuleiro próprio para assar caracóis recheados
Carafe a Décanter	Palavra Francesa para denominar uma garrafa de cristal utilizada para decantar vinhos que se apresentem com depósitos. Na Inglaterra este tipo de garrafa toma do nome de Decanter.
Carambolas (Coz)	Carambolas

Caramel (Coz)	Caramelo
Caramelar (Coz)	Aquecer açúcar até que se derreta e ganhe cor
Caramelizar (Coz)	Transformar o açúcar em caramelo, aquecendo-o brandamente até se dissolver e ficar acastanhada, mas não queimar
Caramelizar (Coz)	Processo de cozinhar o açúcar até se transformar em calda acastanhada. Este termo também se aplica a cebolas e alho-porro quando salteados em gordura
Caramelizar (Coz)	Transformar açúcar em caramelo, aquecendo-o brandamente até se dissolver e ficar castanho
Caramelo	1. açúcar que, derretido com um pouco de água e fervido até à evaporação completa do líquido, adquire um tom castanho e aroma especial. Utiliza-se para barrar formas de pudim e dar cor a caldos, molhos, geleias, etc. 2. em confeitaria, variedade de bombom.
Caramelo	Açúcar (150 g) queimado com 1 colher (das de sopa) de água até ficar cor de âmbar.
<u>caramelo</u>	Açúcar que, derretido com um pouco de água e cozido até a evaporação completa do líquido, adquire uma cor mais ou menos carregada, conforme o grau de evaporação.
Caramelo	Ponto de açúcar de cor castanha escura embora não queimado
Caramelo líquido (Coz)	Caramelo do qual se vai juntando água por vezes sucessivas enquanto ferve, a fim de não ficar muito consistente
Caramelo líquido (Coz)	caramelo ao qual se vai juntando água no decorrer da fervura
Caramelo	Açúcar que, derretido com um pouco de água e cozido até à evaporação completa do líquido, adquire uma cor mais ou menos carregada, conforme o grau de evaporação.
Carapinhada	bebida congelada feita a partir de xarope que, pela congelação, forma frocos, assumindo a forma do objecto em que é servida.

Carapinhada	Bebida congelada feita a partir de xarope que, pela congelação, forma frocos, assumindo a forma do objecto em que é servida.
CARBOIDRATOS	São fontes de energia para o seu corpo e têm no amido seu principal representante, sendo encontrado nos tubérculos, cereais e seus derivados. Alimentos ricos em carboidratos: Batatas, inhame, aipim, milho, trigo, aveia, arroz, pães, massas. Você também encontrará carboidratos nos doces e refrigerantes. As fibras (celulose) da dieta são parcialmente compostas de carboidratos e asseguram o rápido escoamento dos alimentos através do sistema digestivo. Achadas nos cereais integrais, frutas e vegetais.
Carbon monoxide	Monóxido de carbono
Carcaça	1. pão de 1.ª, de forma característica. 2. esqueleto dos animais utilizados na alimentação humana.
Card holder	Titular de um cartão
Card	1- cartão; 2- Ficha
CARDÁPIO	menu; ementa; carta; lista dos pratos oferecidos à escolha dos clientes de um restaurante ou estabelecimento similar.
Cardápio (Rest)	Ementa , Menú. Lista de pratos do dia
Cardápio	Termo brasileiro tilizado para designar a lista de iguarias de uma refeição.
Cardex (Recp)	Ficha individual de cliente onde se inscrevem todas as referências pessoais do cliente, bem como todos os pormenores relativos a cada estadia
Cardinal, à la	1. guarnição confeccionada com corais, lagosta, cogumelos e trufas. 2. molho de peixe composto dos elementos citados e de <i>fumet</i> de peixe e natas.
Card-room (Hot)	Sala de entretenimento, existente em alguns hotéis, destinada à pratica de jogos de cartas ou outros, por parte dos clientes
Carême	grande cozinheiro francês dos séculos XVIII - XIX, cuja vida e obra inspiram ainda hoje os profissionais da cozinha.

caril	1. condimento indiano composto por uma mistura variável de especiarias finamente moídas. 2. pratos em que esse condimento entra como tempero.
Carioca (café)	chávena de café a que se mistura um pouco de água quente.
Carioca (café) água quente.	Chávena de café a que se mistura um pouco de
Carioca (limão)	chávena com água a ferver onde se introduz uma casca de limão.
Carioca (limão)	Chávena com água a ferver onde se introduz uma casca de limão.
Carioca	Café enfraquecido com água (quente) e servido em chávena a café.
CARNE DEFUMADA, SECA E SALGADA	Carnes conservadas apresentam maior concentração de minerais (e geralmente menos vitaminas) do que as carnes frescas. Consumidas com moderação, adicionam sabor sem excesso de gorduras ou calorias. Mas possuem vários inconvenientes: apresentam mais gordura concentrada que as carnes frescas, os nitritos presentes nelas podem formar nitrosaminas, causadoras de câncer. Ainda, o alto teor de sódio torna-as menos apropriadas para pessoas que necessitam de dietas com pouco sal. Elas devem ser preparadas com cuidado para evitar a intoxicação alimentar, e os embutidos feitos com sólidos ou xarope de milho ou misturados com cereais podem causar reações em pessoas sensíveis. As carnes secas podem conter alto teor de tiramina, que causa enxaqueca em pessoas suscetíveis e sérias reações se combinadas com determinados medicamentos.

Carolo (Coz)	Interior fibroso da maçaroca do milho ou a parte central e rija de diversos frutos, como a maçã, a ananás, etc
Carolo	Interior fibroso da maçaroca de milho; a parte central rija de vários, como o ananás, a maçã, etc.
Carolos de milho (Coz)	Milho grosseiramente moído, de forma a ficar em partículas irregulares
Carolos de milho	Milho moído grosseiramente, de modo a ficar em partículas irregulares.
Carpet	Alfombra
Carpeting	Alcatifa
Carpets	Tapetes
Carrascão	vinho espesso e áspero, por vezes para lotar com outros vinhos de menor graduação alcoólica.
Carrascão	Vinho espesso e áspero, por vezes utilizado para lotar com outros vinhos de menor graduação alcoólica.
Carretilha (Coz)	Roda dentada na extremidade de um cabinho, com a qual se recortam massas para bolachas ou rissóis, entre outros
Carriage	1- carruagem, 2- frete, custo de transporte
CARRIER	empresa de transporte; transportadora.
Carrier forward (Recp)	A quantia do total geral das contas de clientes, que é transportada para o dia seguinte
Carrier	Transportadora; Companhia de transporte
Carrot (Coz)	Cenoura
Carrot cake (Coz)	Bolo de cenoura
Carry-Out Food Service (Rest)	Ver "Take away"
Carta	O mesmo que lista.
Carta (Rest)	Cardápio. Menu. Ementa
CARTA DE VINHOS	lista dos vinhos e outras bebidas existentes para consumo, num restaurante ou estabelecimento similar.

Carte à payer (Rest)	A conta de uma refeição
Carve, to (Coz)	(Ing) Trincar
Casa de Chá (Rest)	Estabelecimento da família hoteleira, destinado ao serviço de bebidas quentes, não alcoólicas e de pastelaria
Casa de Hóspedes (Hot)	Pequena pensão familiar
CASH	pagamento em dinheiro (em espécie).
Cash against documents (Rest)	Pagamento contra documentos
Cash and Carry	“pague e leve consigo”, isto é, não se vende a crédito nem se faz entregas ao domicílio. Estabelecimentos de venda por grosso, em regime de auto-serviço.
Cash balance (Cont)	Saldo de caixa, saldo de tesouraria
CASH BAR	bar onde a bebida é paga pelo convidado na hora do consumo (= À LA CARTE BAR).
Cash bar (Rest)	Ver “À la carte Bar”
Cash before delivery (Rest)	Pré-pagamento, Pagamento antes da entrega
Cash book (Recp)	Livro de caixa
Cash discount	Desconto de pronto pagamento
Cash flow (Recp)	Fluxo de fundos
Cash holdings (Cont)	Disponibilidades líquidas, dinheiro em cofre
Cash journal (Recp)	Diário de caixa
Cash management (Cont)	Gestão de tesouraria
Cash on delivery/ COD (rest)	Entrega contra reembolso
Cash outflows (Recp)	Saídas de caixa, pagamentos
Cash register machine (Recp)	Registadora
Cash Voucher (Recp)	Documento justificativo do pagamento, recibo de caixa, vale de caxa.
Cash with order (Rest)	Pagável no acto de entrega (mercadoria)
Cash	Notas, moedas, dinheiro
Cashew (Coz)	Caju

Cashier (Recp)	Caixa; Tesoureiro
Cashier control (Recp)	Controlo de caixa
Cashier's office (Recp)	Um departamento separado da recepção que recebe dinheiro dos clientes para pagar as suas contas, efectua câmbios de moeda. Pode também estar encarregue dos cofres
Casino	Estabelecimento destinado à prática de jogos de fortuna ou azar, com salas apropriadas, o qual oferece por norma um conjunto de atractivos complementares, tais como restaurantes, bares, salas de exposições, espéctáculos, entre outros
Cáassis	arbusto com frutos pretos semelhantes à groselha. Do cáassis faz-se um doce e um licor muito célebre, indispensável na preparação do Kir.
Cassis	É um xarope que pode ser diluído para se obter um refresco ou ser utilizado na preparação de bebidas mistas e cocktails. A sua cor é roxa e sabe a amora.
Cassolete	tacho geralmente de cobre em forma de meia-esfera.
Cassolettes	pequenas taças onde se servem pratos gratinados em doses individuais.
Cassoulet	especialidade da cozinha francesa; são célebres os cassoulets de Castelnaudray, de Toulouse e de Cascossone. Consiste num estufado de feijão seco e enchidos de porco e outras carnes que devem cozer suavemente durante horas a fio, sem interrupção.
<u>castelo</u>	Diz-se das claras a que se insuflou ar, batendo-as, a fim de lhes dar uma consistência bem firme.
Castelo	parte interna da melancia, mais vermelha e açucarada; diz-se das clara a que se insuflou ar, batendo-as, transformando-as numa espuma de consistência bem firme.
Castelo (Coz)	Termo que se aplica ao interior (nucleo central) da melancia. Ver igualmente Bater em castelo

Castelo	Diz-se das claras a que se insuflou ar, batendo-as a fim de lhes dar uma consistência bem firme.
Catalogue (Mkt)	Catálogo. Descreve e especifica, com ou sem ilustrações, uma gama de produtos ou serviços.
Cataplana	utensílio formado por duas conchas que se fecham hermeticamente onde se cozinham vários alimentos. Divulgada recentemente como algarvia, sabe-se no entanto, que também existiu na Beira com o nome de <i>prussiana</i> .
Cataplana (Coz)	Tacho largo e baixo, constituído por duas calotes esféricas, as quais se ajustam por intermédio de fivelas ou ganchetas
Cataplana	Tacho largo e baixo, constituído por duas calotes esféricas, que se ajustam por intermédio dum fivelas ou ganchetas.
Categoria (Adm)	Classe ou ordem de classe que serve de medida à definição dos padrões de serviço dos estabelecimentos hoteleiros e similares a classificar pelas autoridades. Ver classificação hoteleira
Catering firm (Rest)	Empresa que fornece refeições a companhias de aviação, (por exemplo) ou se encarrega de organizar banquetes ou copos-d'água, prestando os serviços necessários de apoio
Caution money (Recp)	Caução, depósito-caução.
CAVATAPI	massas em espiral.
CAVATELLI	tipo de massa em formas curvas e ocas.
Cave (Rest)	Adega de hotel. Local onde se guardam vários lotes de bebidas destinadas ao consumo dos hóspedes e clientes de restaurantes e bares. É importante que a adega reúna as condições necessárias de luz, temperatura para uma manutenção adequada das bebidas

Cave geral (Hot)	Divisão de economato que deve obedecer a condições muito específicas, como forma de evitar prejuízos. Esta divisão encontrava-se usualmente abaixo do piso térreo dos edifícios, contudo nos hotéis encontra-se num local escuro, voltado para norte ou Este a fim de evitar que o calor exterior influencie a temperatura ambiente, para melhor preservar os vinhos e bebidas alcólicas que assim o necessitem. Este local deve igualmente ser arejado, tranquilo e sem cheiros ou fumos
Cave-Dia (Rest)	Departamento hoteleiro que está localizado perto do restaurante, mantendo um lote mínimo de bebidas de todo o tipo, de acordo com as previsões de consumo diário. A Cave-Dia é abastecida pela Cave ou Despensa mediante requisições, devendo ser reabastecida diariamente
Cavista (Hot)	Funcionário do departamento de economato que é responsável por efectuar compras, quando devidamente autorizado, transporta os alimentos dentro do próprio estabelecimento, a fim de os armazenar, conserva alimetos, e controla e fornece às secções as mercadorias necessárias para o seu funcionamento. Assegura ainda a organização da cave do dia
Cavista (Rest)	Funcionário de hotel ou restaurante directamente responsável pela Cave-Dia
CD (Recp)	Abrevitura para certificate of deposit: certificado de depósito
CEBOLA	nome científico: <i>allium cepa</i> - Crua ou cozida na água com sal, a cebola foi sempre um alimento

	<p>importante, através dos séculos. É, provavelmente, a mais antiga planta cultivada. Os egípcios apreciavam-na: junto com o alho, alho poró e rabanete era um dos principais alimentos dos trabalhadores que construíram as pirâmides. A cebola é um bulbo bi-anual: durante o primeiro ano, acumula reservas, no segundo ano dá flores e frutos. Suas flores, em grande número, são pequenas e brancas. A cebola é utilizada em um grande número de receitas, por isto é comum haver uma boa quantidade dela em qualquer cozinha. É utilizada crua ou cozida, picada, ralada ou em rodelas. As pequenas cebolas brancas também são utilizadas em conserva.</p>
Cebola cravejada (Coz)	<p>Cebola em que são espetados cravinhos, e por vezes também pontas de louro, antes de cozinhar, a fim de realçar o paladar</p>
Cebolada	<p>grande porção de cebola, partida ou picada, cozinhada com gordura. O mesmo que o refogado abundante.</p>
CEBOLAS	<p>A versatilidade das cebolas é bastante grande: fatiadas cruas em saladas e sanduíches, cozidas em ensopados, sopas e omeletes, assadas, refogadas, enfim, podem ser consumidas em diversas formas. Seus talos verdes são uma boa fonte de beta-caroteno e vitamina C. As cebolas podem, também, ajudar a reduzir o colesterol e a capacidade de coagulação do sangue e a pressão arterial. Seu leve efeito antibacteriano pode ajudar a prevenir infecções superficiais, e contam com a vantagem de dar mais sabor aos pratos. Sua desvantagem diz respeito ao baixo teor de nutrientes. Cebolas cruas produzem hálito desagradável e odor na pele. Podem, ainda, causar distensão abdominal e gases.</p>
Ceia (Hot)	<p>Refeição ligeira, consumida entre as 00.00 e as 06.00 horas, ou seja no decorrer da madrugada</p>
Ceia	<p>Modesta refeição servida a uma hora avançada da noite. Deve ser constituída de pratos de boa qualidade e fácil digestão.</p>
Ceiling price (Adm)	<p>Preço máximo, limite superior de preço</p>
Celery (Coz)	<p>Aipo</p>

Cellular Unit	Telefones celulares
CÉLULA	é o nome que se dá à unidade habitacional de um hotel, também chamada de “ <i>célula-habitação</i> ”.
Célula (Hot)	Termo utilizado para descrever unidade habitacional de hotel
Célula-Habitação (Hot)	Ver Célula
Central air conditioning	Ar condicionado central
Central Booking Office (Hot)	Escritório/central de reservas que trata das reservas para um grupo de hotéis ou para consorcios de marketing
Central de comunicações (Hot)	Departamento encarregue de efectuar e receber chamadas telefónicas, Faxes, telexes, e qualquer outro meio de comunicação
Central electricity control pannel	Quadro de electricidade
Central heating	Aquecimento central
Central purchasing list (Coz)	Inventário de todos os itens alimentícios que são normalmente utilizados no estabelecimento. Com base nesta lista é possível efectuar uma lista de compras dos produtos que estão perto do nível mínimo de stock ou abaixo do mesmo
Central reservations Office (Recp)	Centrais de reservas.
Centralized data processing	Processamento centralizado de dados, gestão centralizada de informação
Centralized feeding system (Coz)	Sistema no qual a comida é parcialmente ou totalmente preparada numa cozinha central e distribuída por outras cozinhas
Centre d'Àchats	Centro comercial
Centrifugador (Coz)	Aparelho electrico, utilizado para extrair sumos, por intermédio de acção centrífuga

Centro de convenções	Edifício ou conjunto de instalações concebido e preparado para a realização de convenções e congressos, ou quaisquer outras manifestações de carácter social, cultural, técnico ou científico
Cereal whisky (Rest)	Whisky de cereais. O whisky de cereais difere do whisky de Malte por conter uma mistura de cevada não-maltratada e outros cereais. Os cereais não maltratados são cozidos ao vapor durante três horas, sendo continuamente mexidos. A destilação do whisky de cereais é feita por um processo contínuo no destilador de Coffey
Cereals (Coz)	Cereais
Cereja	cor um pouco viva dos rosados, lembrando a cereja.
Certified check	Cheque visado
Cerveja (REST)	Bebida proveniente da fermentação e não da destilação, de um extrato aquoso açucarado, fabricado a partir de cereais germinados, adicionado de lúpulo. A cerveja normalmente tem um teor alcoólico de 0 a 8,5 graus, no entanto existem algumas excepções que podem ultrapassar os 8,5 graus
Cerveja Amstel	É uma cerveja de origem Holandesa que pertence ao grupo Heineken. É detentora de um aroma espirituoso, rotundo e embriagador. É uma cerveja ligeiramente caramelizada, com um ligeiro amargor mas prolongado. É uma cerveja bastante equilibrada.
Cerveja Lager	Cerveja que contém um teor alcoólico muito reduzido, de baixa fermentação, do tipo alemão. A temperatura a que decorre a fermentação é baixa, (entre 6º C. e 0º C.) o que faz com que as leveduras se depositem no fundo, provocando uma fermentação muito lenta. É por tal

	facto que esta cerveja tem uma graduação alcoólica muito fraca, que ronda entre os 3 e 5 graus.
Cerveja Pilsner	A origem desta cerveja é Checa, sendo caracterizada por ser bastante amarga.
Cerveja Porter e Ale	É uma cerveja do tipo inglês, produzida pelo método de alta fermentação, bastante forte e encorpada. A fermentação decorre a uma temperatura alta que varia entre os 15°C. e 20°C., fazendo com que as leveduras subam até à superfície, o que provoca uma cerveja com uma maior graduação alcoólica e bastante mais encorpada que as outras. Todas as cervejas de tipo inglês são produzidas por alta fermentação
Cerveja Sem Álcool	Tal como o próprio nome indica esta cerveja não contém álcool, este é-lhe retirado por meio de "vácuo". É uma bebida dietética. A graduação alcoólica da cerveja varia entre os 2º e 10º C.
Cerveja Stout	É uma cerveja bastante forte de cor preta
Chã de fora da vaca (Coz)	A chã de fora é uma carne magra, de fibra algo grossa e seca, apesar de a parte inferior estar coberta por uma leve camada de gordura. Do centro da chã de fora retiram-se bifos finos para enrolar, e da extremidade pedaços bons para lardear e assar
Chã de fora	parte da vaca ligada na parte superior alcatra, na parte dianteira rabadilha e interiormente ao pojadouro, confinando com o chamb"o. Da chã de fora retira-se o ganso redondo. Comercialmente, esta peça é considerada de 1.ª categoria e est. indicada para estufar e assar.
Chã de fora (de porco) (Coz)	Parte integrante da perna, é de excelente qualidade e serve para assar, picar e fazer bifanas
Chacuti (Coz)	Gelado indiano com pedacinhos de coco
CHAIN	rede, cadeia – Ex.: Othon Chain
Chain of distribution	Cadeia de distribuição, sistema de distribuição dos produtos
Chaise Longue	Termo Francês utilizado para descrever as cadeiras de descanso reclináveis, usualmente encontradas à borda das piscinas dos hotéis

CHALOTA	cebola roxa, pequena, com um leve sabor de alho.
Champanhe	região de França célebre pelo seu vinho espumante, conhecido e apreciado em todo o mundo. Conforme as manipulações a que é sujeito, o champanhe pode ser: bruto (sem qualquer traço de açúcar), extra-seco e meio seco. Os champanhes doces caíram em desuso. O champanhe não deve ser conservado mais do que 10 anos. Conforme a graduação de açúcar, pode ser um vinho para acompanhar refeições requintadas ou um vinho de sobremesa. Deve servir-se sempre muito fresco.
Chambão	parte da vaca ou da vitela que compreende a parte da perna, excluindo os músculos posteriores superficiais. uma carne rica em matérias gelatinosas, especialmente indicada para caldos, <i>consommés</i> , geleias, cozido, picados, etc. O chambão de vitela com osso, cortado em rodela e compreendendo músculos e osso com tutano, é conhecido por osso buco. Comercialmente, é considerada de 2.ª categoria.
Chambão (Coz)	O chambão de reses muito novas pode assar-se no forno ou na panela como a perna de vitela, mas requer mais tempo de cozedura. Existem o chambão da perna e o da mão
CHAMBERMAID Chambré (Rest)	camareira. Designação Francesa que se atribui á temperatura a que os vinhos tintos devem ser servidos (temperatura ambiente ou ligeiramente inferior)
Chambré (Rest)	Provem do Francês chambre, quarto. Aplica-se ao vinho tinto que, de preferência com dois dias de antecedência, fica no aposento em que será servido, com o propósito de que o mesmo adquira uma temperatura ideal para ser apreciado (a temperatura do qarto deve idealmente rondar os 18 graus positivos

Chambrier	adaptar o vinho à temperatura-ambiente.
Chambrier	É o nome da operação que consiste na mudança dos vinhos da cave para o local onde mais tarde serão consumidos. Esta operação deve ser apenas, e só, feita para os vinhos que se devem consumir à temperatura ambiente.
Chambrier	Aquecer o vinho, elevando-o à temperatura ambiente.
Chambres ou piéces continuêes	ver adjoining rooms.
Chamejar (Coz)	Regar uma iguaria com qualquer bebida fortemente alcóolica previamente amornada e lançar-lhe fogo
Chaminé	Canudo de papel ou de folha de alumínio, que se enfia num buraco das tampas de massa de empadas, patés ou tartes, para saída dos vapores durante a cozedura.
Chamniné (Coz)	Canudo de papel ou de folha de alumínio, que se coloca nos burancos das tampas da massa de empadas, pâtés ou tartes, para proporcionar a saída de vapores durante a cozedura
Champagne	espumante natural produzido na região de Champagne.
Champagne (REST)	Vinho espumante natural, produzido na região com o mesmo nome, em França
Champanhe stopper	Utensílio que serve para extrair rolhas de champanhe.
Champanhe	região da França célebre pelo seu vinho espumante, conhecido e apreciado em todo o mundo. Conforme as manipulações a que á sujeito, o champanhe pode ser: bruto (sem qualquer traço de açúcar), extra- seco e meio-seco. Os champanhes doces caíram em desuso. O champanhe não deve ser conservado mais do que dez anos. Conforme a graduação de açúcar, pode ser um vinho aperitivo, um vinho para acompanhar refeições requintadas ou vinho de sobremesa. Deve servir-se sempre muito fresco.
Champenois	método de espumatização que consiste em refermentar o vinho na própria garrafa. Tradicionalmente usado na região de Champagne.
CHAMPIGNON	(termo francês) Cogumelo.

<u>chamuscar</u>	Passar uma ave por uma chama para lhe queimar a penugem.
Chamuscar	passar uma ave por uma chama para lhe queimar a penugem.
Chamuscar (Coz)	Passar por chama aves ou outros animais a fim de retirar pêlos, penugens, pens, etc, que dificilmente se extraem manualmente
Chamuscar	Passar uma ave por uma chama para lhe queimar a penugem.
Chance (Hot)	Cliente que entra no hotel sem qualquer tipo de reserva. Este termo também é aplicavel a restaurantes
Chance (Hot)	Cliente que fica hospedado num hotel sem ter efectuado uma reserva. Este termo pode também ser aplicado aos clientes de restaurantes
Chance customer (Hot)	Walk-in; Cliente passante; Cliente ocasional
Chanfana	Prato regional da Beira Litoral. Consiste num estufado de cabra, chibo, ovelha ou carneiro com vinho tinto, cozido longamente em caçoila de barro preto de Molelos, geralmente no forno de cozer pão. célebre a chanfana da Bairrada.
CHANGE	troco.
Change arrival date (Recp)	Alterar a data de chegada
Change departure date (Recp)	Alterar a data de partida
Change of guarantee method (Recp)	Alteração na forma de garantia
Changes	Mudanças
Changing Rooms (Hot)	Quartos destinados a mudar de roupa, tomar banho e guardar pertences.
CHANTILLY	creme de leite, com ou sem açúcar, batido até ficar firme.
Chantilly	creme que se obtém batendo as natas com açúcar até ficarem bem firmes, na proporção de 1 colher de sopa de açúcar para 1 dl de natas.
<u>chantilly</u>	Natas batidas com açúcar até estarem firmes, na proporção de 1 colher (de sopa) de açúcar para 1 dl de natas.

Chantilly	Natas batidas com açúcar até estarem firmes, na proporção de 1 colher (de sopa) de açúcar para 1 dl de natas.
Chantily	Creme espesso que se obtém batendo natas com açúcar.
Chapa	placa de metal destinada às preparações de grelhados.
Chaptalização	prática que consiste na adição ao mosto de açúcares não provenientes da uva, quando esta se apresenta pobre em açúcares naturais. Permitida apenas em alguns países, onde é prevista em lei.
Character Hotel (Hot)	Termo aplicável a hotéis que ou pela sua decoração, disposição, construção, ou qualquer outro motivo, se destaca claramente dos hotéis convencionais
Charcada Charcutaria	doces de ovos, especialidade do Alentejo. arte de preparar e conservar as carnes, especialmente de porco. O mesmo que salsicharia.
Chardonnay (REST)	Uvas brancas (das poucas castas que são permitidas na produção de Champagne)
Charlotte	sobremesa que consiste numa caixa feita com palitos à la reine, fatias de bolo ou pão ou bolachas que se recheia com creme, natas, frutas cristalizadas ou puré de frutos.
Charlotte (Coz)	Bolo que se arma, forrando uma forma por via de regra com palitos La Reine, recheando o interior com crème
Charlotte (Coz)	Bolo que se arma, forrando uma forma com palitos la reine e recheando o interior com crème
Charmat	método de espumatação criado por Eugene Charmat, em que o vinho sofre a segunda fermentação em grande recipiente.
CHARTER	fretamento de toda ou parte de uma aeronave, navio, ônibus, trem ou outro meio de transporte para um grupo específico ou para revenda ao público.
Chartreuse	1. licor francês muito conhecido e cuja a fabricação é um segredo não divulgado pelos

	monges da Grande Chartreuse. Diz-se que na sua composição entram erva-cidreira, isopo, macis, canela e açafrão. 2. estufado de perdizes com couves.
Chartreuse	Licor francês muito conhecido e cuja fabricação é um segredo não divulgado pelos monges da Grande Chartreuse. Diz-se que na sua composição entra erva- cidreira, isopo, macis, canela e açafrão.
Chashier supervisor (Recp)	Supervisor de caixa
Chateaubriand	Bife cortado em “coração” do lombo da vaca, com o peso aproximado de 400 gr. Serve-se grelhado.
Chato	vinho com carência de acidez fixa.
Chaud froid	preparação fria, artisticamente ornamentada, de qualquer peça de caça ou aves de capoeira envolvida num molho Béchamel ao qual se juntou geleia. uma das preparações mais apreciadas e requintadas da cozinha francesa.
Chaud-froi	Alimento cozinhado em quente, revestido de um molho, coberto, depois de arrefecer, de uma geleia e servido frio.
<u>chaud-froid</u>	Alimento cozinhado em quente, revestido de um molho, coberto, depois de arrefecer, de uma geleia e servido frio.
Chaud-Froid (Coz)	Molho gelatinado utilizado para cobrir carnes, aves e peixes
Chauffe-Plat (Rest)	Termo Francês, utilizado para descrever um equipamento específico, utilizado para aquecer e manter a temperatura dos pratos que vão ser utilizados no serviço de refeições
Chave Mestra (Hot)	Chave de hotel que abre todas as portas do mesmo, a qual normalmente se encontra em poder da governanta ou do director de hotel
Chave Mestra de Andares (Hot)	Chave mestra que abre todas as portas de um determinado andar
Chavões (Coz)	Carimbos com motivos decorativos para gravar bolachas e biscoitos

Chavões (Coz)	Carimbos com motivos decorativos, utilizados para gravar padrões em bolachas ou biscoitos
Chavões	Carimbos com motivos decorativos para gravar em bolachas e biscoitos.
CHECK – IN	registro de entrada na recepção de um hotel; apresentação de passagens, passaportes e outros documentos no balcão da companhia de transporte antes da viagem.
CHECK – IN TIME	a hora na qual um quarto está pronto para ser ocupado pelo hóspede.
CHECK – OUT	momento no qual o hóspede, ao deixar o hotel, verifica e encerra suas diárias e extras a descoberto no período garantindo crédito para as próximas estadas.
CHECK – OUT TIME	horário de vencimento das diárias; a hora em que o hóspede deve desocupar seu quarto, o normal é que seja ao meio-dia.
Check (Hot)	Termo aplicavel à conta ou factura de cliente, emitida pelo hotel ou pelo restaurante
Check availability (Hot)	Verificar a disponibilidade de quartos
Check book	Livro de Cheques
CHECK LIST	lista de controle de mercadorias à venda – Ex.: check list do mini bar.
Check list	Lista de controlo
Check to bearer	Cheque ao portador
Check to order	Cheque à ordem
Check without funds	Cheque sem cobertura
Check	Cheque
Check-in (Recp)	Acto de entrada de um cliente no hotel. É quando se processa o registo do cliente, e o mesmo se instala no seu aposento.
Check-in confirmed (Recp)	Check-in confirmado
Check-in in process (Recp)	Check-in a ser processado
Check-in time limit (Hot)	Hora de limite para efectuar o check-in. Termo exclusivamente aplicável a clientes passantes ou clientes sem reserva garantida, visto que no

	caso de não terem uma reserva garantida o hotel libertará o quarto por volta das 18.00 horas
Check-in-time (Recp)	Hora a partir da qual o cliente tem direito a ocupar o quarto, sendo esta normalmente às 14.00 horas do dia de chegada
Check-List	É uma lista onde o profissional toma nota de todas as tarefas a executar.
Check-list	Lista de items que devem ser verificados
Check-list	Perguntas ou itens utilizados para verificar tudo o que deve ser conhecido, investigado ou efectuado
Check-out (Recp)	Acto de saída do cliente do hotel. Momento em que é liquidada a factura; Acto de registar a saída do cliente do hotel
Check-out confirmed (Recp)	Check-out confirmado
Check-out in process (Recp)	Check-out a ser processado
Check-out point (Recp)	Ponto onde se efectua o check-out, ou seja na caixa
Check-out-time (Recp)	Hora a que o cliente deve desocupar o quarto, de acordo com o contrato previamente estabelecido com o hotel, ou seja às 12.00 horas do dia de partida
CHEDDAR	(Inglaterra) - queijo produzido desde o século XVI. Possui sabor pronunciado mas não forte. Macio, mas consistente. Acompanha vinho tinto.
Cheese & Wine party (Hot)	Cocktail ou recepção em que são servidos vários tipos de queijos devidamente acompanhados por bons vinhos
Cheese (Rest)	Queijo
Cheese list (Rest)	Lista de queijos

Cheese trollie (Rest)	Carrinho de queijos
Cheesecake (Coz)	Bolo de queijo
CHEF	designação francesa que é universalmente atribuída ao cozinheiro-chefe de um restaurante. Também, mas erradamente, se atribui essa designação ao “ <i>Maître d’Hotel</i> ”.
Chef (Hot)	Designação atribuída ao Cozinheiro-Chefe
Chef de brigade (Hot)	Chefe de turno
Chef de brigade (Reception)	Chefe de turno de recepção
Chef de rang (Rest)	No serviço classico Françês, significa o empregado de mesa que prepara ou acaba de cozinhar alimentos na mesa dos clientes
Chef de rang	Chefe de turno
Chef salad (Coz)	(Fra) Salada do chefe
Chefe de Barmen	É o responsável técnico desta secção, deve possuir qualidade de chefia, competência, espirito, de sacrifício e de humildade e poder de organização. É de sua competência fazer os horários de trabalho e distribuição das férias do seu pessoal, deve controlar o seu stock para que não lhe falem as mercadorias necessárias para o bar. Zela pela conservação das máquinas e utensílios de trabalho para que tudo esteja em bom estado de asseio e higiene. É ainda da sua competência elaborar requisições e fazer o controlo de stock elaborando mapas.
Chefe de compras (Hot)	Este profissional “Procede à aquisição e transporte de géneros, mercadorias e outros artigos, sendo responsável pelo regular abastecimento do estabelecimento; calcula os preços dos artigos baseados nos respectivos custos e plano económico da empresa. Armazena, conserva, controla e fornece às secções as mercadorias e artigos necessários ao seu funcionamento. Procede à recepção de artigos e verifica a sua concordância com as

	respectivas requisições; organiza e mantém actualizados os ficheiros de mercadorias à sua guarda, pelas quais é responsável; executa e colabora na execução de inventários periódicos; assegura a limpeza e boa ordem de todas as instalações de economato”
Chefe de Cozinha (Hot)	Funcionario de um hotel ou restaurante, que é responsável pela encomenda, preparação e controlo dos produtos alimentares, sendo igualmente responsável pelo funcionamento da brigada completa de cozinha
Chefe de Fila (Hot)	O mesmo que chefe de turno
Chefe de Mesa (Hot)	Funcionario de hotel ou restaurante responsável por aconselhar os clientes, tomar nota dos seus pedidos, e servi-los atenciosamente, sendo igualmente responsável pelo funcionamento e desempenho dos restantes funcionários de sala
Chefe de turno (Hot)	Responsável máximo de sala, na ausência do chefe de mesa, no decorrer do seu turno, assumindo inteiramente as responsabilidades do chefe de mesa
Cheirada (de porco) (Coz)	Quando desossada esta peça é indicada para preparar espetadas, guisados e pratos de carne picada
Cheiro da estrebaria	Ver Suor de cavalo.
Cheiros	outra designação das ervas aromáticas utilizadas em culinária.
Cheiros (Coz)	Ver Ramo de cheiros
Chemicals	Químicos
Cheque cruzado	Cheque atravessado por dois traços paralelos, o que obriga a um depósito bancário

Cheque de viagem	Ver travellers cheques
Cheque visado	Cheque que contem um visto bancário atestando a existência de fundos, os quais serão automaticamente cativos para garantia de pagamento
Cherimoyas (Coz)	Anonas
Cherries (Coz)	Cerejas
Cherry plums (Coz)	Ameixas silvestres de tamanho muito pequeno
Chervil (Coz)	Coentros. Erva muito utilizada na culinária Portuguesa bem como na Indiana
Chestnuts (Coz)	Castanhas. Durante séculos a castanha foi um dos principais alimentos consumidos pelos Portugueses, sobretudo até à popularização da batata. A castanha servia para o fabrico de uma espécie de pão, as falachas. Pode ser consumida assada, cozida, pilada ou até mesmo crua.
Chicken (Coz)	Galinha
Chicken meat (Coz)	Carne de galinha; carne de frango
Chief cashier (Recp)	Caixa chefe; Tesoureiro chefe
Chifonado (Coz)	Folhas de legumes e ervas que foram enroladas juntas e fatiadas em tirinhas horizontais
Children	Crianças
Children's Menu (Rest)	Ementa de crianças
Children's park	Parque infantil
Children's swimming pool	Piscina para crianças
Childrens Party	Festa de crianças

Childrens price reduction (Recp)	Redução de preços para crianças, usualmente só se aplica até aos 8 anos de idade, tendo uma redução de 50%
Chinese restaurant (Rest)	Restaurante chinês
Chinois (Coz)	Peneira cónica com trama muito fina
Chipolatas	salsichas de pequenas dimenses, inicialmente muito condimentadas com cebola. Em Portugal designam-se por salsichas <i>cocktail</i> .
Chispe de porco (Coz)	Os chispes da mão e da perna podem guisar-se, cozer-se ou assar-se
Chit (Agt/Hot)	Termo utilizado nos E.U.A. que tem o mesmo significado que voucher, sendo contudo exclusivamente aplicável a alimentação e bebidas
Chocolat (Rest)	(Françês) Chocolate
Chocolate (Rest)	Chocolate
Chopping boards (Coz)	Tábuas de cozinha
Chou	pequena peça de pastelaria feita com massa cozida e recheada com doce ou salgado (espécie de um sonho cozido no forno). O mesmo que FARTO.
Choucroute	1. couve branca cortada em juliana, fermentada em salmoura e perfumada com bagas de zimbro, que constitui umas das grandes especialidades da Alsácia e Alemanha. 2. entre nós uma das muitas maneiras de cozinhar a Choucroute (couve fermentada), que consiste num estufado da referida couve com carnes de porco gordas.
CHOURIÇA DE VINHAIS	A confecção dos chouriços tornou-se quase uma arte para as gentes desta região transmontana, onde anualmente se realiza uma feira de fumeiro, muito concorrida, tanto por artesãos com os seus produtos, como por visitantes que se deleitam com as provas. Aqui, os cuidados não se prendem apenas com a escolha das carnes (lombo, lombinho, entremeada, cachaço e aparas e com a adouba, que dura quatro dias), mas também com a alimentação dada ao porco.

Chourição	encido de carne, gordura e condimentos secos ao fumeiro.
CHOURIÇO DE MEL	Enchido característico das terras transmontanas, sendo muito comum na região de Bragança e Vinhais. É um chouriço de carne a cuja mistura de viandes e temperos, se junta mel.
CHOURIÇO MOURO	Entende-se por Chouriço Mouro o enchido fumado, constituído basicamente por gorduras de porco, finamente fragmentadas e sangue, adicionadas de condimentos como o sal, pimenta, cominhos e outros. Tripa fresca, ou salgada, de porco, atada nas extremidades ou clipsada, sem manchas, nem defeitos. De cor negra, consistente, de massa de cor castanha acinzentada ou de cor de borras de vinho, com cheiro e sabor "sui generis". Forma de ferradura de comprimento entre 30 cm e 50 cm e espessura entre 3 cm e 4 cm.
Christening	Batizado
Christmas bonus (Rh)	Gratificação de Natal
Christmas cake (Coz)	Bolo de Natal
Christmas Tree	Árvore de Natal
Chrrasqueira (Hot)	Termo Brasileiro, utilizado para designar um restaurante que sirva predominantemente carnes grelhadas
Churrasco	nome por que se designam os alimentos grelhados na chapa, grelha ou espeto. O mesmo que cafreal.
CHUTNEY	geléia agri-doce e picante, de origem indiana, feita com vários tipos de frutas e vegetais com temperos, como gengibre, cravo, canela, vinagre e açúcar. Serve também para designar pratos feitos com estes ingredientes.
Cidade Turística	Cidade com inumeros atractivos turísticos, tanto naturais como artificiais, como por exemplo: Monumentos, parques de diversões, paisagens naturais, obras de arte, entre outros
Cigars (Rest)	Xarutos
Cilindro de bicos (Coz)	Cilindro de metal montado na ponta de um cabo e com bicos, como um ralador de grandes

	dimensões. Utiliza-se para passar sobre bifés, de forma a tornar os mesmos mais tenros
Cilindro de bicos	Cilindro de metal montado na ponta de um cabo e com bicos como um ralador, mas grandes. Rola-se em vaivém sobre bifés para os tornar tenros
Cincho (Coz)	Forma cilíndrica, sem fundo, utilizada para moldar queijos
Cincho	Forma cilíndrica, sem fundo, em que se moldam queijos- e se cozem no forno, entre outros, os scones da Teotila.
Cinema	Cinema
Cinnamon stick (Coz)	Pau de canela. Muito utilizado para mexer o café, visto dar-lhe um gosto muito característico
CIP (COMMERCIAL IMPORTANT PERSON)	pessoa de importância do ponto de vista comercial.
CIP (Hot)	Commercially Important person. Clientes que têm uma importância relevante a nível “comercial” como por exemplo jornalistas, operadores turísticos, agentes de viagens, executivos entre outros
Cirandar (Coz)	Mexer um molho ou creme com o objectivo de o arrefecer rapidamente, de forma a evitar que crie uma crosta superficial.
Circuito Turístico	Excursão de duração pequena, normalmente organizados por empresas especializadas, e realizados em autocarro, automóvel ou barco, sendo as visitas normalmente acompanhadas. É de notar que os horários, frequências e preços dos mesmos se encontram, usualmente, afixados sendo oficialmente autorizados
CIROC (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa três quartos com uma cama cada; (Inglês) Three rooms with a bed on

	each; (Français) Troi chambres avec une lit chacune
Ciselar (Coz)	Dar alguns golpes em carnes ou peixes para facilitar a sua cozedura.
Citriosos	frutos com casca grossa, com muito sumo como as laranjas, limões, toranjas e tangerinas.
Citron	É um xarope que poderá ser diluído para se obter um refresco ou ser utilizado na preparação de bebidas mistas e cocktails. Sabe a limão e a sua cor é amarela.
Citronengenever	É uma Genever nova com um sabor a limão bastante acentuado. A sua cor é amarelo limão. Deve beber-se muito fria. A firma fabricante deste tipo de Genever é a Bols. Consome-se quase exclusivamente, na Holanda.
City hotels (Hot)	Hotéis de cidade
City Ledger (Hot)	1. Departamento do hotel que trata do envio e recebimento de contas a pagar por agências de viagens ou empresas. 2. As facturas de empresas, companhias e agências de viagens, não são, normalmente, liquidadas no momento do check-out. Assim são enviadas para o City Ledger, e com base no mesmo o departamento de contabilidade abrirá uma conta para cada empresa ou agência de viagens
City map	Mapa da cidade
CITY TOUR	visita a pontos turísticos de uma cidade feita comumente de ônibus ou peruas, e com um certo período de duração.
City	Cidade
Claim for refund	Pedido de reembolso
Claim	1. Reclamação, reivindicação, 2- Crédito, dívida a receber
clair	pequeno bolo (doce ou salgado) feito com massa cozida (de chou) que se recheia com um creme e se cobre com um fondant.

Clarete	cor mais carregada que o cereja; tonalidade dos rosados que mais se aproxima dos vinhos tintos.
Clarete (Rest)	Vinho tinto de tonalidade muito clara
Clarete <u>clarificar</u>	Vinho tinto de tonalidade muito clara. Tomar uma preparação límpida, libertando-a dos elementos inúteis. Clarificam-se os caldos, a manteiga e os xaropes.
Clarificar (Coz)	Emulsionar qualquer líquido com claras e cascas de ovos batidas e coá-lo depois a fim de dar-lhe a transparência que não se obteria apenas por repouso e simples filtragem
Clarificar	purificar um líquido ou uma gordura através da precipitação das substâncias que se encontram em suspensão. Clarificam-se os caldos, vinho e a manteiga.
Clarificar (Coz)	Retirar as impurezas de um caldo. Também significa extrair os sólidos lácteos da manteiga, derretendo-a e coando-a
Clarificar (Coz)	Retirar as impurezas de um líquido. O processo envolve cozinhar em lume brando a clara (e a casca) do ovo no caldo; a clara atrai partículas estranhas. Aplica-se também ao processo de aquecer lentamente a manteiga e remover as partículas sólidas do leite
Clarificar caldos e geleias	Operação que se faz com claras de ovos, levando-as à fervura, fazendo subir à superfície as impurezas e escumando-as então.
Clarificar manteiga	Levar a manteiga à estufa até que as impurezas se depositem no fundo do recipiente.
Clarificar	Purificar um líquido ou uma gordura através da precipitação das substâncias que se encontram em suspensão. Clarificam-se os caldos, o vinho e a manteiga.
Clarificar	Tornar uma preparação límpida, libertando-a dos elementos inúteis.
Clarifier (Coz)	(Fra) Clarificar

Clarify (Coz)	Retirar impurezas da manteiga. Após derreter a manteiga a mesma é passada por um passador fino a fim de retirar impurezas. Também se utiliza clara de ovo para clarificar sopas
Clarify, to (Coz)	(Ing) Clarificar
Classe (Adm)	Categoria oficial de um estabelecimento hoteleiro ou similar
Classe Turística (Agt)	O mesmo que Classe Económica
CLASSIFICAÇÃO DE PREJUÍZOS	Avaliação e registo dos prejuízos em estruturas, instalações ou objectos segundo três (ou mais) categorias: "Prejuízos graves", que impossibilita a utilização posterior da estrutura, instalação ou objecto conforme o seu fim inicial. "Prejuízos moderados", ou o grau de prejuízo das partes principais, o que impossibilita a utilização eficaz da estrutura, instalação ou objecto conforme o seu fim inicial, salvo se forem feitas reparações profundas sem no entanto se fazer a sua total reconstrução. "Prejuízos ligeiros", tais como janelas partidas, danos ligeiros nos telhados e paredes, tabiques derrubados e paredes rachadas; os prejuízos não são suficientemente graves para impossibilitar a utilização da instalação conforme o seu fim inicial.
Classificação hoteleira (Hot)	Divisão da categoria dos estabelecimentos hoteleiros e similares, de acordo com a qualidade do serviço, características e infraestruturas do estabelecimentos, e em conformidade com as normas legais em vigor. É de notar que esta classificação é realizada pelas Entidades Oficiais Turísticas
Classification	Classificação
Classified advertisement (Mkt)	Anúncio classificado, publicado com outros sob o mesmo título ou classe (por ex: Aluga-se, precisa-se)
Classifying information	Classificando a informação

Classifying	Classificar dados
Classroom (Hot)	Termo aplicavel à disposição dos lugares sentados numa sala de reuniões, os quais neste caso, são colocados como numa sala de aulas
Classroom Style (Hot)	O mesmo que “Classroom”
Cleaning agents	Agentes de limpeza
Cleaning duties	Tarefas de limpeza
Cleaning equipment	Equipamento de limpeza
Cleanliness	Limpeza
Clearer (Hot)	Funcionário de hotel que trabalho na sala do restaurante e auxilia o empregado de mesa no que fôr necessário. O mesmo que desembaraçador e commis
Client arrival (Recp)	Chegada do cliente
Client departure (Recp)	Partida do cliente
Client files (Recp)	Arquivos de informações relativas a clientes
Client Types (Hot)	Tipos de clientes
Client’s Address (Recp)	Morada do Cliente
Clientele (Hot)	Clientela
Clients arrival (Hot)	Chegada de um cliente
Clients departure (Hot)	Partida de um cliente
Clients registration (Recp)	Registo do cliente
Clients tables (Rest)	Mesas destinadas a clientes
Climatized swimming pool (Hot)	Piscina climatizada
Cloackroom (Hot)	Local próprio, existente nos estabelecimentos hoteleiros, destinado à guarda de bagagens de hóspedes.
Close out (Recp)	Sistema de controlo de reservas. Os funcionarios de reservas têm instruções para não aceitar reservas em periodos de ocupação mais alta. Este quadro de reservas estará

	“fechado” para evitar que novas reservas sejam aceites em determinadas datas
Close out (Recp)	Um sistema de controlo de reservas. Os funcionários recebem ordens para não aceitar reservas em periodos de ocupação muito alta.
Close the date (Recp)	Fechar a data (Termo aplicável a reservas). Utiliza-se essencialmente quando existem contratos de allotment para evitar situações de overbooking.
Close the sale	Fechar a venda
Close to elevators	Perto de elevadores
Cloths ironing	Engomar roupa
Cloths washing	Lavagem de roupa
Coacção	Acção de cozinhar alimentos; cozedura.
Coador (Coz)	Passador em miniatura, utilizado para coar folhas de chá, natas de leite, entre outros
Coador Chinês (Coz)	Passador grande, de feitio cónico. Também se diz passador cónico
Coador chinês	Passador grande, de feitio cónico. Também se diz passador chinês.
Coalhada	leite coalhado pela adição de fermento antes de ser escorrido para o fabrico do queijo.
Coalhar (Coz)	Coagular o leite pela adição de coalho, leveduras ou qualquer ácido. Coagular
Coalhar	Coagular o leite pela adição de coalho, leveduras ou qualquer ácido. Duas colheres de vinagre ou de sumo de limão coalham meio litro de leite.
<u>coar</u>	Passar um líquido por um pano, algodão ou papel de filtro com a intensão de o libertar de impurezas.
Coar	passar um líquido por um pano, algodão ou papel de filtro com a intenção de o libertar de impurezas.
Coar (Coz)	Retirar quaisquer sólidos de um líquido, fazendo-o passar por um passador fino ou gaze

Coar	Passar um líquido por um pano, algodão ou papel de filtro com a intenção de o libertar de impurezas.
Coat, to (Coz)	(Ing) Cobrir
Coat, to (Coz)	(Ing) Barrar
Coat-Room (Hot)	O mesmo que Cloackroom
Cobbers	Este tipo de composições são preparadas no próprio copo (Tumbler Grande e Long Drink e, a sua capacitação varia entre 15 a 20 cls) de origem Americana . Tem por base Porto, Sherry, Vermute ou Champagne, ou então, Gin, Whisky, Cognac, uma pequena colher de açúcar, gotas de sumo de limão e gotas de Curaçau, decoram-se com frutas da época e folhas de hortelã.
Cobbler Ice	A origem deste termo é Inglesa e é utilizado para o gelo moído ou para o gelo pilé.
Cobbler	Bebida alta servida num clins ou num copo de long drink (Highball), cheio de gelo esmagado, vinho ou licor, e guarnecido com fruta fresca e raminhos de hortelã. O cobbler tradicional é feito com xerez, xarope de ananás e guarnecido com fruta fresca.
Cobbler	Bebida alta servida num collins ou num copo de long drink (highball), cheio de gelo esmagado, vinho ou licor, e guarnecido com fruta fresca e raminhos de hortelã. O cobller tradicional é feito com xerez, xarope de ananás, e guarnecido com fruta fresca.
Cocktail	bebida resultante da mistura doseada de uma aguardente e outros líquidos não alcoólicos. de origem americana e conserva nos países de outras línguas o seu nome original.
Cocktail	È a composição de bar, tipo short drink, cuja capacitação obedece a uma quantidade aproximada de 6 cl.
COCKTAIL BAR	bar onde são servidos aperitivos antes do
jantar.	
Cocktail de Crevettes (Coz)	(Fra) Cocktail de camarão
COCKTAIL LOUNGE	sala ou dependência de hotel, destinada ao serviço de cocktails ou aperitivos.
Cocktails	São considerados todos os "after dinner" ou "before dinner", mexidos, com gelo ou não, que na sua receita contenham um licor ou mais e um espírito e cuja sua capacitação não seja superior a 6 cl.

Cocktails After – dinner:	Predominam como elementos de composição as aguardentes, os licores e as natas (cocktails que se servem depois das refeições).
Cocktails Before – dinner:	Encontra-se composições secas e meio – secas, dependendo dos elementos que as compõem, e que em regra são aperitivos de origem vínica, amargos, aguardentes e sumos (são cocktails que se servem antes das refeições).
Cocoa (Coz)	Cacau
<u>cocotte</u>	Pequeno recipiente para cozer no forno preparações em quantidades individuais, geralmente ovos.
Cocotte	pequeno recipiente para cozer no forno preparações em quantidades individuais, geralmente ovos.
Cocotte	Pequeno recipiente para cozer no forno preparações em quantidades individuais, geralmente ovos.
Cod-Bar (Hot)	Ver Cash Bar
Codfish (Coz)	Bacalhau
Codfish balls (Coz)	Pastéis de bacalhau
Código Internacional de Hotelaria (Hot)	Conjunto de abreviaturas utilizadas internacionalmente, para efeitos de reservas, a fim de facilitar a comunicação entre os diversos países
Codorniz (Coz)	Pequena ave de carne muito saborosa e muito apreciada
Coeficiente de Ocupação (Hot)	Calculo da percentagem de quartos de um hotel ocupados durante um determinado período de tempo
Coelho bravo (Coz)	Carne com um ligeiro sabor a caça, sendo preparada como a carne de lebre
Coentrada (cozinha alentejana)	cozinhado em cujo molho entra uma grande quantidade de coentros (p.ex. pezinhos de coentrada).
Coffe-Bar (Hot)	Estabelecimento que mistura o conceito de bar e de cafetaria, usualmente em horários distintos

COFFEE BREAK “cafezinho”. Coffee break (Hot)	intervalo de um evento, reservado para um Pausa para café, normalmente acompanhado de bolachas ou biscoitos (Este tipo de pausa é frequente em reuniões de negócios, por exemplo)
Coffee machine (Rest)	Máquina de café
COFFEE SHOP Coffee Shop (Rest)	cafeteria. Café
Coffee shop legislation (Rest)	Legislação dos cafés
Coffee spoon (Rest)	Colher de café
Coffee-Break (Hot)	Intervalos levados em cabo em reuniões morosas, com o fim de dar um descanso aos presentes. No decorrer desse mesmo intervalo são servidas bebidas ligeiras, como café, chá, sumos e refrescos
Coffeee-House (Hot)	O mesmo que Café
Cogumelos-de-Paris (Coz)	Variedade cultivada de pequenos cogumelos brancos, de que incusivamente existem numerosas marcas de conservas
Cointrin Airport	Aeroporto de Genebra
Cold Buffet (Hot)	Buffet baseado exclusivamente em pratos frios, os quais são dispostos de uma forma agradável ao olhar
Cold dish (Rest)	Prato frio
Cold dishes (Rest)	Pratos frios
Cold Food (Rest)	Comida fria
Cold Starts (Rest)	Entradas frias
Colher longa Colher Misturadora	Utensílio de bar que serve para misturar. É a designação técnica para uma colher de cabo comprido, que serve para mexer os ingredientes do cocktail com gelo, no copo misturador. Esta colher deve ter a capacidade de uma colher de chá ou de café (cm3).
Colher para gelo	Utensílio que serve para retirar pedras de gelo.

COLLECT CALL	ligação a cobrar.
Collect Call	Chamada telefónica internacional ou inter-urbana a cobrar no destino
Collecting clerk	Cobrador
Collective amounts	Quantias a receber
Collins-	Copo alto cheio de gelo, açúcar, uma bebida espirituosa, sumo de citrinos e água gaseificada ou água de Seltz.
Collins	São consideradas composições do tipo long drink, são refrescantes e tem como ingredientes base sumo de limão, açúcar e água gaseificada, podendo-se juntar a esta base um espírito (Ex: Gin, Vodka, Rum, Brandy, etc.). Alguns entendidos no assunto dizem que se devem, ainda, preparar com Angustura Bitter. Segundo versões Inglesas os Collins derivam do Gin Sling. Mas o famoso livro " Drinks Of The World", publicado em 1892, fazia referência ao imortal chefe de barmen John Collins, que preparava uma bebida que causava sensação, especialmente entre as camadas jovens da sociedade e que tinha na sua composição Gin, Soda, Sumo de Limão e Açúcar.
Cologne	Água-de-colónia
Colóquio	Reunião de um grupo de pessoas a fim de discutirem temas culturais, artísticos, literários, históricos, sociais, entre outros
Color	Cor
Colorir	Muitas vezes quer dar-se um colorido bonito a um puré, a suspiros, sorvetes, gelatinas, «glaces», etc., mas nem sempre se pode ter confiança nos corantes que estão à venda. Temos, porém, diversos produtos e legumes de que podemos tirar corantes. Exemplos: o açafrão que depois de levemente torrado dá uma bonita cor amarela; a cochonilha em líquido, cor-de-rosa vivo; uma folha de gelatina vermelha, diluída na menor quantidade possível de água quente; verde-espinafre, que se obtém da seguinte forma: lavam-se os espinafres, escorrem-se bem, esmagam-se e deitam-se num pano, espremendo em seguida. Leva-se ao lume, num tacho, o líquido obtido, até a parte

corante coagular (como espuma). Despeja-se, então, sobre uma peneira fina e tira-se depressa a parte verde que ficar em cima. Serve para colorir sopas e molhos. Vermelho de beterraba: coze-se uma beterraba com a casca; descasca-se, rala-se e espreme-se o suco; se a cor ficar clara, leva-se ao lume ao lume a reduzir até ficar bem vermelha.

Comanda	Designação espanhola que significa comprovante “ticket”.
Comb shaped table (Rest)	Mesa em forma de pente
Combined fridge (Coz)	Frigorífico combinado
Comenda (Rest)	Termo português adoptado para descrever “Commande”. Ver Commande
Comfortable beds	Camas confortáveis
COMINHO	nome científico: <i>cuminum cyminum</i> . Falso-anis, falso-aneto, kûmel, os grãos desta planta são confundidos com outros temperos. O seu aroma é intenso e seu gosto acre é levemente amargo. Provavelmente originário da Ásia central. Na Idade Média, o cominho era considerado como um tempero aristocrático, utilizado para temperar as aves a fim de facilitar a digestão. Faz parte da composição do curry, é utilizado na cozinha oriental e mediterrânea. Na Alemanha, certos pães são temperados com suas sementes. Alguns queijos, como o gouda e o munster, podem também ser feitos com grãos de cominho em seu interior. O cominho também é utilizado moído, em pó, em muitos pratos da culinária árabe.
Comissão (Agt)	Percentagem da venda serviços turísticos realizada pelo agente de viagens ou intermediário, que corresponde ao mesmo
Commande (Rest)	Termo Francês utilizado para descrever o acto de antor o pedido efectuado por um cliente, num restaurante
Comment book (Hot)	Livro de comentários

Commerce	Comércio
Commercial group (Adm)	Grupo comercial
Commercial hotels (Hot)	Hoteis comerciais
COMMIS (CUMIN)	termo aplicado na hotelaria para designar o profissional de um restaurante encarregado de assistir o garçom, no serviço a clientes. É uma simplificação do termo “commissionaire”.
Commis (Rest)	Funcionário de hotel, que trabalha na sala do restaurante e está encarregue de assistir o empregado de mesa no serviço de mesa, realizando qualquer tarefa que lhe seja atribuída pelo mesmo
Commis de rang (Rest)	No serviço classico Francês, é o assistente do Chef de rang
Commis	Termos francês que designa ajudante de turno.
Commission Splitting (Agt)	Divisão de uma comissão entre dois ou mais agentes de viagens, que se encontrem a trabalhar juntos na venda de um determinado produto ou serviço
Commissionable package (Agt)	Excursão ou “Package” publicado em brochuras e panfletos, mostrando o preço total, do qual é dedutível a comissão do agente de viagens
Commissionable price (Agt)	Preço cobrado por um agente de viagens, pela venda de Excursões ou “packages” do qual é dedutível a sua comissão
Commissionaire (Rest)	Termo que se aplica a um desembaraçador num restaurante
Commissions (Recp/Agt)	Comissão, percentagem. Comissões, normalmente pagas a agentes de viagem
Commitment	Compromisso
Company (Adm)	Empresa
Company accounts (Adm)	Contas de empresas

Company History (Adm/Recp)	Ficha onde se regista o movimento de clientes enviados por uma determinada empresa
COMPARTIMENTO DE INCÊNDIO	Área limitada por paredes, pavimentos, tectos e elementos de fecho de vãos de abertura que impeçam durante um determinado intervalo de tempo a propagação de um eventual incêndio a outros locais.
Compete, to (Mkt)	Competir, concorrer
Competing concerns (Mkt)	Empresas concorrentes
Competition (Mkt)	Concorrência. Distingue-se a concorrência directa da indirecta. Concorrência directa: produtos ou serviços rivais (semelhantes ou indênticos) vendidos num determinado mercado; Concorrência indirecta: produtos ou serviços que embora pertençam à mesma categoria são alternativos ou diferentes, estando ambos à venda e que possam reduzir a procura da oferta inicial
Competitive advantage (Mkt)	Vantagem competitiva. Algo que faz com que um produto se destaque e seja mais atractivo que os restantes. Um vantagem sobre a concorrência obtida acrescentado valor ao produto, através de preços mais baixos ou por providenciar um maior número de benefícios que justifiquem um preço superior.
Competitive analysis (Mkt)	Quadro comparativo (de diversos equipamentos concorrentes, por exemplo), para fins de análise e opção

Complaint book (Recp)	Livro de reclamações, de modelo oficial. Livro vendido pela Direcção Geral do Turismo.
Complaint	Queixa
Complementary Coupon (Recp)	Cupão emitido pelo hotel oferecendo uma estadia grátis
Complementary services (Hot)	Serviços complementares
Complementary	Grátis
Complete uniforms (Hot)	Uniformes completos
Complexo Turístico (Hot)	Ver “Empreendimento Turístico”
Complimentary rooms (Hot)	Quartos grátis
Composições Sem Alcool	Estas composições são consideradas tipo medium drink, visto que a sua capacidade ronda os 20 cls. É um tipo de bebida recomendada a senhoras e crianças, uma vez que tem um valor nutritivo muito elevado e é bastante refrescante. Na sua composição estão sumos e em certos casos refrigerantes.
Compota	doce de frutos que, para se conservarem, foram cozidos num xarope de açúcar mais ou menos denso que, ao penetrar na polpa, os torna transparentes e brilhantes.
Compota (Coz)	Fruta fresca ou seca cozida num xarope de açúcar
Compota (Coz)	Mistura de frutas cozidas lentamente, geralmente em calda de açúcar, com infusões
Compôte (Coz)	(Fra) Compota. Fruta cozinhada em água com açúcar.
Comprimidos «Campden»-	quando esmigalhados e dissolvidos fornecem uma solução de sulfito a fim de conservar frutas ácidas. Também se torna útil na conservação de xaropes de frutas, cordiais e vinhos. Pode ser adquirido em embalagens nos estabelecimentos especializados no fornecimento de artigos para a manufactura de vinho caseiro.
Comprovante (Hot)	Documento assinado pelo cliente, após o mesmo ter efectuado um consumo a crédito, como por exemplo, caso um cliente jante no

	hotel e não pague de imediato, o mesmo terá que assinar o “comprovante” como forma de garantia de que realmente efectuou o consumo. Este impresso deve ser remetido ao departamento de facturação, a fim de garantir que montante seja debitado na conta do cliente
Computer accounting (Cont)	Contabilidade mecanográfica (com computador)
Computer	Computador, conjunto electrónico de tratamento e processamento de informação
Computerized reservation (Recp)	Reserva informatizada
Comum	vinho de consumo corrente, não distinguido por classificações especiais.
COMUNICATING ROOMS ou CONNECTING ROOMS	quartos com comunicação entre eles, sem necessitar do uso do corredor.
Concassée (Coz)	Mistura de legumes picados, em geral tomates descascados, descaroçados e picados
Concasser	Legumes cotados em pequenos bocados, grosseiramente.
Concha de metal (Rest/Coz)	Utensílios de cabo longo com uma colher grande na ponta. É utilizado na cozinha e sala que serve para mexer, envolver, levantar e regar. A parte côncava da colher não deve ser muito fundo, para evitar que fique comida agarrada. Estas colheres devem ter um cabo resistente ao calor
CONCHIGLIE	massas no formato de conchas. Conchigliette: conchinhas.
CONCIERGE	pessoa escalada na recepção para dar informações a todo tipo de serviço solicitado pelo hóspede.
Concierge (Recp)	Responsável máximo pelo sector de informações ao público (Porteiro chefe),

	sendo também responsável pelo supervisionamento dos bagageiros e porteiros. A correspondência e a atribuição das chaves muitas vezes também são processados neste sector.
Concierge duties (Recp)	Tarefas do concierge, e tarefas inerentes à portaria
Concierge's register book (Recp)	Livro de registos da portaria; Livro de portaria; Livro onde são registadas todas as chegadas e partidas de clientes, por datas; Livro de protocolo
Condensed balance sheet (Cont)	Balanço sintético
<u>condimento</u>	Substância aromática que serve para realçar o sabor dos alimentos.
Condimento	Sustância aromática que se serve para realçar o sabor dos alimentos.
Condimento	Substância aromática que serve para realçar o sabor dos alimentos.
Condimentos (Coz)	Elementos utilizados para enriquecer e aromatizar o sabor das iguarias. Temperos
Conduto	1. em determinadas regiões do país, o alimento com que se come o pão sem prato (azeitonas, toucinho, chouriço, peixe frito). 2. noutras regiões, o prato que se segue à sopa.
Confeitaria	1. arte de trabalhar o açúcar, associado ou não a outros elementos. 2. no Norte, loja onde se vendem doces (sinónimo de pastelaria, termo utilizado para o efeito no sul).
Confeitos (Coz)	Bolinhos de açúcar com uma capa prateado ou dourada
Confeitos (Coz)	Bolinhos de açúcar com uma capa prateada ou dourada
Conference business	Negócio de conferências. Um grupo de pessoas que se encontra a utilizar uma sala de reuniões, e numa situação ideal, encontra-se igualmente

	instalado no hhotel e a usufruir do sector de alimentação e bebida
Conference center (Hot)	Centro de conferências
Conference facilities (Hot)	Areas e serviços de conferencias
Conference Facilities (Hot)	O mesmo que “Convention Facilities”
Conference Organiser	Técnico especializado no planeamento e organização de conferências, ou qualquer outro evento do mesmo tipo
Conference Room (Hot)	Sala dentro de um estabelecimento hoteleiro ou não, que está devidamente equipada para a realização de conferências, congressos ou outros eventos deste tipo
Conferência	Reunião de pessoas, previamente planeada, a fim de se discutir temas de carácter técnico, comercial ou administrativo
Confident Staff	Pessoal seguro de si
Confirm	Confirmar
Confirmação (Agt)	Acto de confirmar uma reserva, por parte de uma agencia de viagens, que tenha sido previamente requisitada por um cliente, transportadora ou estabelecimento hoteleiro, de forma a garantir que ambas as partes de mantêm interessas, a fim de melhor gerir e rentabilizar as vendas
Confirmation (Recp)	Uma carta, fax ou telex do cliente a confirmar os pormenores de uma reserva
Confirmation Slip (Agt)	Boletim de confirmação de reserva, existente nas agencias de viagens
Confiscation	Confiscação
Confit (Coz)	Método de cozinhamento de carnes muito lento (geralmente pato, ganso ou porco) e de armazenamento na sua própria gordura

Comfortable uniform	Uniforme confortavel
Congelação	técnica que consiste em conservar os alimentos por meio de um arrefecimento brusco até que se atingam a temperatura mínima de 25 negativos.
Congelamento aberto (Coz)	Congelar alimentos numa camada única. Quando congelados os itens podem ser embalados juntos sem se colarem uns aos outros. Este termo também se refere aos líquidos congelados em bandejas de gelo
<u>congelar</u>	Arrefecer bruscamente um alimento até que este adquira a consistência do gelo, a fim de o conservar.
Congelar	Arrefecer bruscamente um alimento até que este adquira a consistência do gelo, a fim de o conservar.
Congratulations	Parabens
Congress Facilities (Hot)	O mesmo que “Convention Facilities”
Congresso	Reuniões de grandes grupos de pessoas, que se juntam dentro do país ou fora dele, a fim de debaterem temas ou problemas de interesse comum, tanto de carácter profissional, técnico, cultural, como de carácter artístico, político ou histórico. Estas reuniões têm por norma uma duração média de dois a três dias, o que obriga os frequentadores a efectuar reservas de alojamento, podendo ser no próprio local onde se realiza o congresso. Este tipo de reunião é normalmente levado a cabo em centros de congressos ou grandes hotéis, que disponham das instalações adequadas para o efeito
Conhaque	aguardente francesa da região de Charente (França) que o seu nome a localidade onde é produzida, Cognac. sem dúvida a aguardente mais célebre de todo o mundo. As suas qualidades devem-se à excelência dos vinhos a partir dos quais é destilada e à forma sábia

Conhaque	como é envelhecida: em cascos de carvalho branco durante 15 a 25 anos. Aguardente francesa da região de Charente (França) que deve o seu nome á localidade onde é produzida. Cognac. É sem dúvida a aguardente mais célebre em todo o Mundo. As suas qualidades devem-se á excelência dos vinhos a partir dos quais é destilada e á forma sábia como é envelhecida: em cascos de carvalho branco durante 15 a 25 anos.
Connecting flight (Agt)	Ver voo de ligação
Conserva	preparação dos alimentos destinados a conservarem-se sãos durante um longo espaço de tempo e prontos a serem consumidos. Os métodos de conservação são: secagem, defumagem, salga, em xarope de açúcar, appertizagem, congelação, vácuo, e liofilização.
Consigne (Hot)	Local próprio de um hotel, destinado ao arrumo de bagagens, quer antes do check-in do cliente (caso o cliente chegue cedo), quer após o check-out), caso o cliente assim o deseje, mas sempre por custos períosdos de tempo
Consistência de pingo (Coz)	Mistura, geralmente massa de bolo, suficientemente fina para pingar da colher, mas grossa o bastante para conservar a forma
Consistency	Concistencia
Consommé	caldo concentrado, geralmente servido no início de refeições de cerimónia.
Consortium (Hot)	Um número de hotéis independentes que se juntam de forma a poderem obter as vantagens de um grupo de hotéis
Consortium (Hot)	Um número de hotéis independentes que se juntam de forma a disfrutarem das vantagens de serem geridos como um grupo
Conssomé (Coz)	Sopa forte e transparente
Constipar (Coz)	Retirar do calor, a meia cozedura, para toranr a voltar ao lume. Também se emprega este termo

	quando se junta água fria ou se mergulha em água fria a meia cozedura
Consulting firm (Adm)	Sociedade de consultores, empresa de consultoria
Consumer credit	Crédito ao consumo, crédito aos consumidores
Consumer demand (Mkt)	Procura de consumo, procura por parte do consumidor
Consumer food preferences (Hot)	Preferências alimentares dos consumidores
Consumer good (Mkt)	Bem de consumo
Consumer loyalty (Mkt)	Fidelidade no consumidor a determinada marca ou produto
Consumer needs (Mkt)	Necessidades dos consumidores
Consumer panel (Mkt)	Painel de consumidores, amostra-tipo de consumidores
Consumer preference theory (Mkt)	Teoria da preferência do consumidor
Consumer price index (Mkt)	Índice de preços do consumidor
Consumer Survey (Mkt)	Inquérito ao consumo; inquérito junto dos consumidores
Consumer's surplus (Mkt)	Mais-valia do consumidor (diferença entre o preço que o consumidor paga por um bem ou serviço e a quantia que ele estaria disposto a pagar, se necessário).
Consumer's tastes (Mkt)	Preferências do consumidor
Consumer's Viewpoint (Mkt)	Ponto de vista do consumidor
Consummé (Coz)	Consummé
Consumo Mínimo (Hot)	Regime utilizado normalmente por discotecas, em que os clientes são obrigados a pagar uma taxa fixa ou variavel no acto da entrada, tendo direito posteriormente ao consumo de uma

	bebida da sua escolha, correspondente a esse valor
Consumo Obrigatório (Hot)	O mesmo que consumo mínimo
Consumption curve (Mkt)	Curva de consumo
Consumption good (Mkt)	Bem de consumo
Consumption products (Mkt)	Produtos de consumo
Consumption	Consumo
Conta de Controle (Hot)	Conta aberta para cada ponto de vendas do Hotel. Esta conta tem por fim facilitar o controle efectuado pela auditoria.
Conta de passante (non Guest folio) (Hot)	Conta onde são lançadas transacções feitas por um cliente que não tem quarto no hotel.
Conta de quarto (guest folio) (Hot)	Esta conta é aberta com o nome do cliente, mas a sua referência é o número de quarto. Todas as transacções feitas invocando o cliente X são lançadas nesse quarto.
Conta Principal (Master folio) (Hot)	Esta conta recebe as transacções de um grupo feitas individualmente. Por exemplo: um grupo com vários quartos; todas as despesas feitas pelo mesmo grupo vão parar à mesma conta.
Container	Contentor
CONTINENTAL BREAKFAST	leve desjejum (pães, torradas e bebida).
Continental Breakfast (Hot)	Pequeno almoço continental
Continental Breakfast (Hot)	Pequeno almoço Continental , o qual inclui pãezinhos, manteiga, compotas e café ou chá
Continental breakfast (Hot)	Um pequeno almoço simples, que inclui bebida, pão e compota

CONTINENTAL PLAN (CP) Breakfast.	taxa cobrada para quarto e Continental
Continental plan (Hot)	Forma de hospedagem, que inclui apenas o aposento e o pequeno almoço
Continental plan (Hot)	Inclui aposento e pequeno almoço continental
Continental Plan (Hot)	Plano Continental – Inclui alojamento e pequeno almoço continental a preço unico
Contingencies (Adm)	Despesas imprevistas; custos imprevistos
Continuous Inventory	Inventário permanente
Contract (Adm)	Contrato
Contracted Laundry services (Hot)	Serviço de lavandaria externa
Contracted Tour Operators (Hot)	Contratos com Operadores Turisticos
Contracted travel agencies (Hot)	Agências de viagens contratadas
Contractual payments	Pagamentos contratuais
CONTRA-FILÉT	(ou filé de lombo) - considerada carne de primeira, retirada do lombo ao lado do filé mignon. Contém uma capa de gordura, semelhante à picanha (em muitas churrascarias usado em substituição a esta). É usada para churrascos, assados, bifes feitos na chapa e rosbifes. Como se trata de carne magra deve-se prepará-la em temperatura alta para não endurecer a carne.
Control folio (Hot)	Facturas de controlo, são abertas uma para cada centro de vendas e servem para controlar todos os lançamentos efectuados a partir desse ponto de venda. Como se trata de um duplo lançamento são pouco usadas, visto obrigarem a um duplo controlo
Control	Controlo
CONTROLLER	gerente da Controladoria.

Controlo de crédito (Hot)	Quando falamos sobre controlo de crédito referimo-nos às medidas tomadas pela equipe do hotel, para garantir que a facturação aos clientes sejam efectuada de uma forma completa e dentro do prazo estabelecido previamente, se esse for o caso. A responsabilidade de controlar o credito recai sobre o director de controle de credito (Credit Manager) ou, na ausência do mesmo, alguém do departamento de contabilidade que fique encarregue dessa mesma responsabilidade.
Convection oven (Coz)	Forno de convecção
Convenience food industry (Rest)	Indústria de alimentos pré-congelados
CONVENTION FLOORS	andares de hotel com apartamentos exclusivos para participantes de eventos e convenções.
CONVENTION HALL	dependência de um centro de congressos ou hotel, destinada pelas suas características, à realização de reuniões. O mesmo que <i>“Assembly Hall”</i> e <i>“Meeting Room”</i> .
CONVENTION HOTEL	hotel especialmente concebido ou adaptado para a realização de congressos e outros eventos.
Convert into cash	Converter em dinheiro
Cook (Coz)	Cozinheiro
Cookbooks (Coz)	Livros de cozinha
Cooked at table side (Rest)	Cozinhado num espaço adjacente à mesa dos clientes
Cookies (Coz)	Bolachas
Cooking load (Coz)	A quantidade total de comida que pode ser cozinhada num estabelecimento de restauração
Cooking wine (Coz)	Vinho de utilização na culinária

Cooler	Normalmente servida num copo alto como um collins ou um highball, e que consiste numa bebida carbonatada como o ginger ale ou água gasificada, um vinho ou bebida espirituosa com casca de lima ou de laranja cortada numa espiral contínua, suspensa na borda do copo.
Cooler	Normalmente servida num copo alto como um collins ou um highball, e que consiste numa bebida carbonatada como o ginger ale ou água gaseificada, um vinho ou bebida espirituosa com casca de lima ou de laranja cortada numa espiral contínua, suspensa na borda do copo.
Coolers	Os Coolers são bebidas longas e de carácter refrescante, têm grandes semelhanças com os Collins. São preparadas no próprio copo (Tumbler Grande), com um espírito ao qual se juntam outros ingredientes tais como: açúcar, xarope ou Grenadine, sendo-lhe por fim adicionado um refrigerante (Ginger-ale, Ginger-bier, cidra ou soda) ou ainda se pode adicionar champagne. A decoração característica destas composições é a casca da laranja ou limão em espiral.
Cooper en filer (Coz)	(Fra) Filtrar
Copo a água	O maior dos copos de mesa destinado a água.
Copo a Cerveja	Existem vários formatos para copos de cerveja.
Copo a Cocktails Especiais	É um copo com diversas cores e formatos. Existem diferentes tipos de copos a cocktails.
Copo a Irish Coffee	É um copo de pé alto e um pouco grosso, é utilizado para servir o Irish Coffee tem dois riscos um deles a abaixo do meio e o outro acima do meio.
Copo a Jerez	É um copo próprio para servir o licor.
Copo a Old-Fashioned (on the rock's)	É um copo baixo sem qualquer tipo de pé normalmente é utilizado para servir whiskys ou cocktails.
Copo a Porto:	Copo designado par o serviço do vinho generoso o vinho do porto.
Copo a Vinho do Porto	É um copo próprio para servir vinho do porto.
Copo a Vinho	Existem 2 tipos de copos a vinhos o maior destinado a vinho tinto, o menor destinado ao fresco vinho branco.
Copo collins:	copo alto designado para o serviço de bebidas espirituosas.
Copo de água:	Copo designado para o uso de serviço de água.
Copo de balão:	Copo designado no serviço de aguardentes velhos e whiskys.

Copo de Long drink:	Copo de forma uniforme longo que leva uma quantidade aproximado de 16 cl.
Copo de mistura (Coz)	Copo grande, regra geral graduado e com um biquinho lateral, no qual se misturam líquidos para obter uma bebida, que não pode ser realizada num shaker. Ver shaker
Copo de Misturas (Mixing Glass)	É um copo que serve para misturar bebidas de fácil ligação, que só num copo de misturas se pode fazer, pois precisam de espaço para se misturar, e precisam de ser misturados com uma colher.
Copo de shot:	Utilizado no serviço de bebidas espirituosas e de pequenas quantidades.
Copo de Vinho branco:	copo designado para o serviço de vinhos brancos sendo este o maior comparativamente com o copo de vinho branco e tinto.
Copo de Vinho Tinto:	copo designado par o serviço de vinhos tintos sendo este o mais pequeno comparativamente com o copo de vinho branco e o de água.
Copo de Xerez:	Copo designado para o serviço de vinhos generosos tais como: Vinho do Porto e Moscatéis.
Copo Irish coffee:	Copo designado para a bebida de Irish Coffee, que leva café, natas e Whiskys Irlandeses.
Copo misturador	Utensílio para misturar bebidas fácil ligação.
Copo misturador (Coz)	Ver em triturador
Copo Old-fashioned:	Copo designado para o serviço de Whiskys.
Copo On the Rock's:	Copo designado para o serviço de Whiskys que leva pedras de gelo por isso o nome de On the rock's.
Copos:	existem vários tipos como: Copo a bebida quente(ex. Grog, tem uma pega de lado); Caneca a cerveja; Caneca a Pimm's; Balões a cognac (médio e grande); Copo a cerveja; Copo a Old-Fashioned (on- the- rocks); Flute a champanhe; HighBall (copo de long-drink); Taça a champanhe ou duplo cocktail; Taça a cocktail; Tulipa a licor; Whisky tumbler; Copo a vinho branco; Copo a vinho do Porto; Copo a vinho tinto; Copo a sour; Copo a xerez; Taça a cocktail especial(o copo tem enfeites); Copo Irish – Coffee.
Copyright	Direitos de autor, propriedade literária

Copyright, to	Assegurar os direitos de autor
Coque, à la	diz-se do ovo sujeito a uma ligeira cozedura, nunca superior a 3 minutos, que se destina a coagular a clara, deixando a gema completamente líquida.
Corais	Zonas vermelhas existentes em certas épocas nas cabeças das lagostas e de outros crustáceos.
Corantes Alimentares (Coz)	Pós ou líquidos, de origem vegetal, para colorir. Devem empregar-se em pequeníssimas quantidades, para obter atraentes tonalidades claras.
Corantes alimentares (Coz)	Pós ou líquidos, de origem vegetal, utilizados para colorir alimentos. É aconselhável a sua utilização em pequenas quantidades de forma a obter tonalidades suaves e atraentes
Corantes alimentares	Pós ou líquidos, de origem vegetal, para colorir. Devem empregar-se em pequeníssimas quantidades, para obter atraentes tonalidades claras
Corar (Coz)	Alourar, dar cor com corante ou caramelo líquido
Corar	tonar um alimento louro, cozendo com gordura na frigideira ou no forno.
<u>corar</u>	Tornar um alimento louro, cozendo-o com gordura na frigideira ou no forno.
Corar (Coz)	1. Alourar. 2. Utilizar corante ou caramelo líquido
Corar	Tornar um alimento louro, cozendo-o com gordura na frigideira ou no forno.
Cordão (Coz)	Debrum decorativo
Cordão (Coz)	Debrum decorativo
Cordiais	Os cordiais poderão ter ou não álcool. O cordial de sumo de lima é o cordial sem- álcool mais popular. Os cordiais com- álcool são normalmente bebidos em combinação com uma ou mais bebidas. São muitas vezes adicionados às aguardentes.

Coriander (Coz)	Angélica. Esta planta é muitas vezes utilizada como chá de infusão
Corked	Designação utilizada pelos Ingleses para o gosto a cortiça (" The Wine Is Corked").
Corkscrew	O mesmo que <u>bottle screw</u> .
Corned beef	preparação da carne de vaca prensada e enlatada.
Cornichons	Pequenos pepinos verdes
Cornichons	pequenos pepinos verdes conservados em vinagre e especiarias. Servem-se como acompanhamento de grelhados e assados ou como guarnição.
Cornucópia	bolo pequeno feito geralmente com massa folhada, malhado em forma de cone e recheado com um creme.
Coroa (Coz)	Iguaria que se apresenta na forma de um anel como o bolo-rei. Podem igualmente fazer-se coroas de arroz ou de puré, caso os mesmos sejam servidos em for ma de circulo
Coroa	Dispor em forma circular, rodela, fatias, etc. quer intercalando ou combinando vários alimentos, entre si, quer dispor dessa forma um só elemento principal ou de guarnição.
Corpo ou extrato	é constituído de todos os elementos que permanecem após a evaporação da água, do álcool e das substâncias voláteis. Na prática, é formado por taninos, ácidos, sais minerais e substâncias pécticas.
Corpo	Característica resultante da presença de álcool e de extracto seco, ou seja, de todas as substâncias nele desenvolvidas.
Corporate account (Hot)	Contas de empresas que têm contractos específicos com o hotel
Corporate accounts (Hot)	Contas de empresas
Corporate assets (Adm)	Activo social, activo de uma sociedade (empresa)
Corporate Card (Hot)	Cartão de cliente emitido pelo hotel para clientes prestigiados. O hotel pode

	cobrar os encargos de um No-Show directamente através deste cartão.
Corporate domicile (Adm)	Sede social, sede legal de uma empresa
Corporate earnings/profits (Adm)	Lucros das sociedades, lucros das empresas
CORPORATE RATE	preço reduzido aplicável a executivos, às vezes especialmente negociado.
Corporate reservation (Recp)	Reserva de empresa
Corporative reservation (Recp)	Reserva de empresa
Corredora Corredora	Utensílio designado para retirar gelo triturado. ou pá de gelo é um utensílio usado para retirar gelo picado.
Corridor	Corredor
Corta charutos Corta-massas (Coz)	Utensílio que serve para cortar charutos. Instrumentos de folha, dos mais variados desenhos, utilizados para recortar massas estendidas
Corta-massas	Instrumentos de folha, dos mais variados desenhos, para recortar massas estendidas.
Cortar em cubos (Coz)	Cortar alimentos como legumes em pedaços de 5 mm – 1 cm
Cortar em cubos (Coz)	Cortar os alimentos em cubinhos de dimensões iguais
Cortar em filetes (Coz)	Separar em fatias a carne do osso ou da espinha
CORTE	(boi) - existem duas técnicas mais usadas, a americana e a francesa. Na francesa as carnes são separadas dos ossos e divididas cuidadosamente, observando-se as suturas naturais entre os músculos. O que já não ocorre no método americano, no qual as carnes são cortadas através de serras elétricas e vendidas em pedaços que contém músculos e ossos.
CORTE	(legumes) - os cortes mais utilizados para os vegetais são: Chiffonade: para legumes de folhas, onde junta-se diversas folhas, enrola-se em forma cilíndrica e corta-se em tiras finas. Julienne ou Juliana: para nabos, cenouras e alho poró, corta-se o legume em pedaços de mais ou menos 5cm, aparar-se os lados para dar forma retangular, em seguida corta-se em fatias. Junta-se as fatias, e corta-se no sentido do

	comprimento em tiras finas. Deste corte derivam outros três, de acordo com o corte utilizado: Brunoise: corta-se as fatias em bastonetes, e estes em cubinhos pequenos; Macédoine ou Jardinière: corta-se os bastonetes e cubos em tamanhos maiores que o brunoise; Paysanne: em vez de cubinhos os bastonetes são cortados em fatias mais ou menos finas, sem formatos uniformes. Estes cortes são utilizados para abobrinhas, cenouras, nabos, beterrabas e chuchu. Printanière: usado para cenouras e nabos, corta-se o legume em duas ou mais partes, em seguida cada parte é torneada, dando-se formato oval.
Corte	prática de cantina que consiste na mistura de dois ou mais tipos de vinho, ou de vinhos da mesma casta de safras diferentes.
Coscorão	doce tradicional do Natal português e , em algumas regiões do (Alentejo), do Carnaval. Consiste numa tira de massa que , ao fritar , enrola e se serve povilhada com açúcar e canela ou regada com calda de açúcar ou mel.
Cost of production (Coz)	Custo de produção
Cost per unite (Coz)	Custo por unidade de ingredientes aquando da compra
Cost recovery (Adm)	Recuperação do custo, cobertura dos custos
Costeleta (Coz)	Corte da carne de borrego, porco ou vitela, retirado da perna ou das costelas
Costeletas com pé (de porco) (Coz)	Têm como base óssea as vertebrae dorsais e são próprias para fritar ou assar
Costeletas do lombo (de porco) (Coz)	Costeletas de primeira, próprias para saltar e fritar. A peça inteira pode ser assada no forno ou na brasa
Costs (Adm)	Custos. A quantia de dinheiro que uma empresa gasta para produzir os seus produtos.
Cot (Hot)	Berço

COTOVELOS	tipo de massa no formato de cotovelos, para sopas, caldos de carne ralos, caldos de galinha.
Cotton	Algodão
Couch	Sofá
Coulis (Coz)	Puré fino de frutos ou legumes, servido com molho
Coulis (Coz)	Puré ou calda peneirada, geralmente feito com tomates ou frutas misturadas com açúcar e um pouco de sumo de limão
Counter (Hot)	Balcão
Country House Hotel (Hot)	Casa de turismo Rural; de habitação
Country	País
Couper en tranches (Coz)	(Fra) Trinchar
Courato	pele de porco que envolve o toucinho ou o bacon.
<u>courato</u>	Pele do porco que envolve o toucinho e o bacon.
Courato	Pele de porco que envolve o toucinho ou o bacon.
Cour-Bouillon (Coz)	Líquido, regra geral composto de água e vinho branco, em que se fervem aromas diversos, para posteriormente cozer peixes, carnes ou mariscos
Courgette	Tipo de abóbora pequena e comprida
COURIÇO SERRANO	Entende-se por Chouriço o enchido fumado constituído por carne e gorduras rijas de porco em fragmentos de dimensões superiores a 1cm adicionadas de condimentos como a massa de pimentão, colorau, alho, sal e outros. É ainda constituído com Tripas Naturais, ou Semi-sintéticas provenientes de fibras naturais, de animais, reconstituídas, sem defeitos. Em forma de ferradura, curva, individualizada por torção, atadura ou dupla clipsagem, com diâmetro compreendido entre 25 a 40 mm e comprimento até 40 cm. Aspecto avermelhado, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa. Massa de aspecto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e sabor "sui generis".
COURIER	líder (guia) de uma excursão.

Couronne (Coz)	(Fra) Coroa
Court Bouillon (Coz)	Caldo para esclafar alimentos delicados como peixe, mariscos e frango. Geralmente elaborado com legumes com água e vinho, vinagre de vinho e sumo de limão
Court bouillon (Coz)	Molho elaborado com água, vegetais cruos, vinho branco ou vinagre
Court-bouillon	1. caldo aromático destinado a cozer os alimentos, nomeadamente peixes, legumes e carnes. 2. pot-au-feu.
<u>court-bouillon</u>	Caldo composto de água e vinho branco no qual se fervem cheiros e temperos, próprio para cozer peixes, mariscos e carnes.
Court-bouillon	Caldo aromatizado (água, sal, vinagre, azeite, cenouras e cebolas, cortadas às rodelas e um ramo de cheiros) que se designa à coacção de alguns peixes.
Court-Brouillon	Caldo aromático (agua, cebola, cenouras, vinho, vinagre, cravinhos, pimenta em grão, ramo de cheiros), destinado a cozer alimentos, nomeadamente peixe, carne e legumes.
COURTESY GUEST	hóspede convidado por uma unidade hoteleira para ali passar uma temporada (curta ou longa, mediante convite), o qual não está vinculado ao pagamento dos serviços (alojamento e/ ou refeições).
COURTESY ROOM	quarto ou suíte de hotel cedido gratuitamente a um convidado.
Courtesy room (Hot)	O mesmo que complimentary Room
Courtesy Tour (Agt)	Excursão oferecida a um cliente ou não, com todas as despesas pagas
Couvert	conjunto de utensílios necessários à mesa da refeição.
COUVERT	serviço de restaurante que consiste na preparação da mesa para uma refeição, incluindo o fornecimento de pão, manteiga e/ ou outros aperitivos. O couvert pode estar incluso no preço da refeição ou ser cobrado à parte. O termo usa-se também para fins

Couvert (Rest)	<p>estatísticos, significando refeição preparada ou servida.</p> <p>Termo utilizado para definir a preparação de uma mesa para uma refeição, com o fornecimento de pão (ou vários tipos de pão), manteigas, queijo, azeitonas e/ou outros aperitivos, podendo o preço estar ou não incluído no preço da refeição, e caso não esteja, deve ser cobrado à parte. Em termos estatísticos este termo também se aplica, representando o número de refeições preparadas ou servidas</p>
Covers (Rest)	Número de lugares
Covers (Rest)	<p>Termo Inglês utilizado para descrever o número de refeições servidas num restaurante, ou conjunto de talheres colocados numa mesa</p>
Cow meat (Coz)	Carne de vaca
COXÃO DE DENTRO	<p>(coxão mole ou ponta de alcatra) - considerada carne de primeira. Localizada no quarto traseiro do boi, entre o lagarto e o patinho. Possui fibras grossas e é mais macia que coxão duro. Usada para bifes, ensopados e cozidos.</p>
COXÃO DE FORA	<p>carne de primeira localizada no quarto traseiro do boi, na parte de fora e sobre o patinho, coxão mole e lagarto. Usado para, refogados, ensopados.</p>
COZER	<p>cozinhar o alimento até o ponto de cocção, através do calor e por intermédio de um líquido. À inglesa: cozer com água e sal; À expansão: cozimento com bastante líquido aromatizado; À vapor: cozer um alimento suspenso sobre o líquido em ebulição; Escalfar: passar o alimento por água quente, sem deixá-lo ferver. Sous-vie: método de cozimento dos alimentos a vácuo (dentro de uma embalagem impermeável).</p>
Cozer	<p>operação culinária destinada a modificar, pelo o calor, o estado dos alimentos, com vista a torná-los mais saborosos e digeríveis. A essa transformação dá-se o nome de métodos de</p>

	cozedura, a saber: assado, grelhado, cozido, estufado, guisado, salteado e frito.
Cozer (Coz)	Refere-se a cozinhar em bastante líquido ou pelo o efeito do vapor
Cozido	sabor que adquirem certos vinhos submetidos a um processo de pasteurização mal conduzido.
Cozido	método de cozedura de um alimento que consiste em imergi-lo em líquido abundante; ~ à portuguesa, prato em que todos os alimentos - carne, legumes, enchidos - são cozidos e de cujo caldo se faz uma sopa e em certas zonas do país (Norte) um arroz.
Cozinha Francesa (Rest)	Termo aplicável a todas as iguarias confeccionadas com base nas fortes tradições culinárias deste país
Cozinha Industrial (Coz)	Termo aplicável à produção em enormes quantidades, de refeições a serem servidas ou em banquetes, ou para refeitórios ou cantinas
Cozinha Internacional (Rest)	Termo aplicável a um Menu que seja planeado a pensar num público alvo bastante heterógeneo, contendo assim uma grande variedade de pratos internacionais
Cozinha Regional (Rest)	Conjunto de pratos confeccionados especificamente numa região, utilizando ingredientes locais, baseando-se em tradições gastronómicas regionais
COZINHEIRO	existem várias denominações específicas para cada função. Chefe de Cozinha, é o gerente; Entremetier é o encarregado pelo preparo dos legumes, pode substituir o confeitiro; Saucier é responsável pelos molhos; Buchier é o açougueiro, responsável pelo preparo das carnes; Rotisseur é o responsável pelos assados e grelhados; Tornante é o primeiro cozinheiro. Garde-Manger é encarregado pelo preparo inicial dos alimentos, e pelo controle dos alimentos e sua reposição; Pâtissier é o confeitiro.
CPI (Mkt)	Consumer price Index
CPU	Central processing unit

Cr. (Hot)	Abreviatura para credit (Credito)
Cracker (Coz)	Bisciato
Cranberries (Coz)	Arandos
Cream of spinach (Coz)	Crème de espinafres
Credit (Adm)	Crédito
Credit buying	Compras a crédito
Credit card holder	Titular de um cartão de crédito
Credit card number	Número de cartão de crédito
Credit card	Cartão de crédito
Credit control (Adm)	Controlo de crédito, regulamentação de crédito
Credit guarantee (Adm)	Garantia de crédito
Credit limit (Adm)	Limite de crédito
Credit line (Adm)	Linha de crédito
Credit management (Adm)	Gestão de crédito de uma empresa
Credit Policies (Adm)	Politica de Credito; Regulamentação de crédito
Credit sales	Vendas a crédito
Credit terms	Condições de crédito
Creditor	Credor
Creme	preparação culinária, doce ou salgada, em cuja composição entra geralmente o leite.
Crème (fazer) (Coz)	Bater todos os ingredientes até ficarem claros, leves e lisos
Cremor Tártaro (Coz)	Produto químico, à base do fermento Inglês. Contribui para o endurecimento rápido das claras em castelo
Cremor tártaro (Coz)	Produto químico, à venda em farmácias, e que está na base do chamado fermento Inglês. Contribui poderosamente para o endurecimento rápido das claras em castelo

Crêpe	bolacha fina cozida numa frigideira e cuja massa é feita de farinha, leite e ovos. Os crêpes podem ser servidos quer salgados quer doces.
Crescente (Coz)	Pedaço de massa leveda, que se guarda de uma amassadura para servir de fermento em amassaduras diferentes
Crescente (Coz)	Pedaço de massa lêvada, que se guarda de uma amassadura para servir de fermento em amassaduras futuras
Crestar	emprestar superficialmente a cor de queimada a uma iguaria.
Crew	Equipa
CREW-LAY OVER EXPENSIVE	levantamento de gastos efetuados (grupos turísticos, congressos, etc.).
Crinkly skinned Medjool (Coz)	Tâmaras secas
Crioula, à	diz-se do arroz cozido apenas em água abundante e sal e que, depois de passado por água fria e escorrido, vai ao forno com manteiga. Serve-se como guarnição de pratos com molho, geralmente muito condimentados. 2. Qualquer guarnição de arroz a que são condicionados pimentos verdes e tomate. 3. determinadas preparações culinárias doces que levam arroz.
Cristalizada	diz-se da fruta sujeita a várias cozeduras em xarope de açúcar, progressivamente mais espesso, até à substituição praticamente completa do seu líquido de composição do açúcar. Carateristicamente, esta operação permite conservar o fruto com a sua forma primitiva.
Cristalizar (Coz)	Conservar os frutos em xarope de açúcar
Criteria	Critério
CRO (Hot)	Central Reservations Office – Centrais de reservas
CROISSANT	(termo francês) - pãozinho folhado, no formato de meia-lua.
Croissants	tal como os brioches, os croissants são feitos de massa levedada que exige uma longa preparação e cuja principal caraterística reside na acção do fermento de padeiro, que se desenvolve a uma temperatura um pouco mais elevada que a ambiente.

Croquete	preparação culinária de pequena dimensão que se compõe se um elemento principal e de um creme espesso que, depois de molhado, se frita. Serve-se como prato, aperitivo ou como guarnição.
Cross reference	Remissão, referência
CROSS TRAINING	
Cross-Training of personnel (Rh)	Funcionarios que recebem formação em várias areas, assegurando o perfeito funcionamento do estabelecimento, mesmo quando alguém falta.
Crostões	Bocados de pão, torrado ou frito, cortados em pequenos cubos, triângulos, rectângulos ou losângulos.
Crotões	Pão cortado em diversas formas, frito ou cortado, empregue em carnes ou guarnições de certos pratos.
CROTTIN DU BERRY	queijo originário da Borgonha. Pequeno, feito de leite de cabra, com sabor acentuado e textura seca. Servido em entradas, derretido sobre torradas.
Croûtons	fatias de pão cortadas de diversas formas que se fritam e servem de guarnição.
Croûte	1. suporte para outros alimentos com molho (p. ex. caixa de tarte, fatia de pão). 2. massa que envolve aves, peças de carne, etc. (p. ex. rosbife en croûte).
Croute (Coz)	Fatia de pão frita utilizada para acompanhar outros pratos
<u>croûtons</u>	Pão duro cortado em fatias triangulares, rectangulares ou quadradas, que se fritam numa mistura de óleo e margarina.
Croutons (Coz)	Pequenos quadradinhos de pão fritos. Utilizados para se misturar em sopas
Croûtons	Pão duro cortado em fatias triangulares, rectangulares ou quadradas, que se fritam numa mistura de óleo e margarina.
Crown (Coz)	(Ing) Coroa
CRS (COMPUTERISED RESERVATION SYSTEM)	sistema de computador através do qual muitos produtos turísticos, incluindo linhas aéreas e grandes redes hoteleiras são reservadas.

Cruise lines	Cruzeiros
Cruise ship	Navio de Cruzeiro, também conhecido por Cruise Line
Crumb with bread, to (Coz)	(Ing) Panar
Crumble, to (Coz)	(Ing) Esfarelar
Crust	Palavra usada para definir o depósito de vinho velho.
Crustas	São composições medium drinks. Normalmente são servidas em Tumbler médio, podendo-se servir no entanto em balões especiais, tipo balão a Cognac, mas com características um pouco diferentes: o balão é mais aberto, o pé é um pouco maior. A base destas composições são aguardentes o que faz com que sejam bastante fortes, a esta base adicionam-se licores e sumos.
Crystallized fruits	Fruta cristalizada. A cristalização consiste na introdução da fruta inteira ou em pedaços, numa calda de açúcar em ponto. Este procedimento é repetido várias vezes até que a fruta retenha à superfície uma quantidade razoável de açúcar cristalizado, que a vai proteger e conservar. De seguida deve ser polvilhada com açúcar e bem seca. Tem muito uso na pastelaria.
Crystallized pineapples (Coz)	Ananás cristalizado
Cubos de caldo (Coz)	Cubos de caldos concentrados e desidratados de carne, galinha ou de peixe, que servem para temperar iguarias
Cucumber (Coz)	Pepino
Cuire (Coz)	(Fra) Cozer
Cuire à la Vapeur (Coz)	(Fra) Cozer em vapor
Cuisine (Coz)	A forma ou método de preparação de alimentos

Cuisson (Coz)	Molho natura de galinha, peixe ou carne cozinhado
Cultural tourism	Turismo cultural
Cup (Ing)	Xicara, copo
Cupão (Hot)	Termo com o mesmo significado que voucher. Ver Voucher
CUPIM	carne de segunda, retirada da corcova ou giba existente no gado zebu, cujo espécime mais comum no Brasil é o nelore. Contém muitas fibras e gordura. É adequado para churrasco, devendo ser preparada em fogo lento.
Cups	Estas composições são elaboradas principalmente pela maceração de frutos em espumante ou vinho branco, ao qual são adicionados açúcar (opção), licores e água gaseificada. Estas bebidas devem ser preparados em recipientes grandes com frutos da época, de preferência o ananás, pêsego e morango.
Curaçau	é o termo que se aplica a quase todos os licores feitos a base de infusão de cascas de laranja. Quando há uma terceira destilação chama-se triple-sec. O licor Curaçau apresenta-se para além de incolor, verde, vermelho, azul e castanho- claro.
Curaçau	É um licor de origem holandesa bastante conhecido e muito usado, especialmente na confecção de cocktails. É produzido a partir de cascas de laranja azedas, das ilhas Curaçau.
Curar (Coz)	Conservar a carne ou peixe , secando-os, salgando-os ou fumando-os
Curar (Coz)	Conservar um alimento por meio de um tratamento de sal, fumo, salmoura à base de ácidos ou bactérias
Curista	Pessoa que frequenta estâncias termais por motivos de saude. O mesmo que Aquista
Currant (Coz)	Groselha
Currency exchange	Serviço de câmbios; secção de câmbios
Current account	Conta-corrente

Current assets (Adm)	Activo realizavel
Current data	Data actual, data do dia
Current liquidity ratio (Adm)	Taxa de liquidez corrente
Current operating expenses (Adm)	Despesas correntes de exploração
Current production (Adm)	Produção actual
Current rate of exchange (Adm)	Taxa de câmbio do dia, câmbio actual
<u>curtir</u>	Conservar azeitonas numa salmoura especial
Curtir	conservar azeitonas numa salmoura especial.
Curtir	Conservar azeitonas numa salmoura especial.
Curto	vinho de pouca persistência olfato-gustativa, fugidio.
Cuscuz	prato de cozinha árabe, indispensavel em qualquer refeição, mesmo de grande ceimónia, e que consiste numa preparação de sêmola e de trigo ou milho cozida a vapor e que acompanha geralmente carneiro, frango ou galinha.
Customer expectations (Mkt)	Expectativas do cliente
Customer interface	Qualquer local onde o cliente é servido de alguma forma pela empresa
Customer satisfaction (Mkt)	Satisfação do cliente
Customer	Cliente
Customers on their own	Cientes sozinhos
Customers with hearing problems	Cientes com problemas de audição
Customers with impaired mobility	Cientes com dificuldades de deslocação
Customers with impaired sight	Cientes com fraca visão
Customhouse	Alfândega
Customs clearance	Despacho aduaneiro
Customs declaration	Declaração aduaneira
Customs duty	Imposto aduaneiro, direito alfândegário
Cutelo (Coz)	Facalhão alto, curto e pesado, utilizado para cortar ossos
Cut-off date	1. Data do fecho, encerramento ou balanceamento das contas. 2. Data limite de cancelamento. Também

	chamada hora de libertação. Existe para salvaguardar as vendas.
Cuvete (Coz)	Tabuleiro que se enche de água para gelar no compartimento dos frigoríficos destinados à congelação. Serve igualmente para fazer gelados
D (Hot)	Código para Chuveiro
D.N.D (Hot)	Abreviatura de “Do Not Disturb” - Não incomodar
D.S.C (Hot)	Abreviatura de deve ser confirmado
D/P (Rest)	Delivery against payment – entrega contra pagamento
D/R (Hot)	Código para Daily rate (preço diario contratado)
DAILY ARRIVAL AND DEPARTURE REPORT (grupos).	preparação quanto à chegada e saída
Daily arrivals (Hot)	Chegadas do dia
Daily cleaning duties (Hot)	Tarefas de limpeza diária
Daily cleaning uniforme (Hot)	Uniforme de limpeza diurna
Daily cleaning	Limpeza diária
Daily contracted Rate (Hot)	PDC – Preço diário contratado
Daily occupancy (Hot)	Ocupação diária
Daily occupancy (Hot)	Ocupação diária
DAILY RATE	taxa da diária, geralmente de ,.12:00 horas de um dia às 12:00 horas do outro dia.
Daily rate (Hot)	Preço diário contratado
Daily specials (Rest)	Especialidades do dia (normalmente incluídos na ementa do dia)
Daily-food-cost analysis (Rest)	Análise do custo individual de cada item da ementa levada a cabo a diário
Dairy processor (Rest)	Industrial de lacticínios
Dairy products (Rest)	Productos lácteos, lacticínios

Daisies	Composições que são servidas em taças a cocktail duplas, consideradas bebidas tipo medium drinks. A sua base é constituída por : gotas de grenadine, um ingrediente alcoólico ao qual se adiciona um pouco de soda, sumo de limão. Decorados normalmente com cerejas e uma rodela de limão. Segundo alguns especialistas estas composições derivam dos Fizzes Sen, utilizado o grenadine em substituição do açúcar.
Daisy	cocktail grande, como uma Margarita, feito proporcionalmente com mais álcool, adoçado com xarope de fruta, e servido sobre gelo esmagado.
Daisy	Cocktail grande, como uma Margarita, feito proporcionalmente com mais álcool, adoçado com xarope de fruta, e servido sobre gelo esmagado.
Damages for breach of contract (Rh)	Prejuízos causados por violação do contrato; indemnização por incumprimento de contrato
Dame blanche	1. composição gelada cujo gelado deverá ser confeccionado com leite, amêndoas e merengue. 2. em Portugal, gelado de baunilha regado com molho de chocolate.
Dancing (Hot)	Discoteca, Night-club, Boite
Dancing club (Rest)	Discoteca dançante
Danger zone	Zona perigosa
DANID (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa quatro quartos com duas camas em cada um; (Inglês) Four rooms with two beds on each; (Françês) Catre chambres avec deux lits chacune
Darne (Coz)	Posta grossa transversal de peixes roliços como salmão ou atum
Dash	Em linguagem técnica significa pingos. Um dash é constituído por três ou quatro pingos, que é a quantidade de líquido que passa pela tampa de Dash Bottle, o que corresponde a 1/3 de uma colher de bar (0,08 cls.).

Dash bottle (garrafa de dash)	Garrafa pequena de vidro ou cristal, com a tampa furada, e serve para guardar os ingredientes que são usados em dash, ou seja pingos (<u>Ver Dash</u>)
Dash	É um pouquinho de alguma coisa (bebida, pimenta, sal, etc...)
Data card	Cartão de dados
Data de colheita	Vinho de boa qualidade de uma só colheita. Esquia em madeira durante periodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, podendo seguidamente ser engarrafado. Durante o envelhecimento em casco, os aromas jovens, frutados e frescos evoluem por via oxidativa, dando lugar a um bouquet em que sobressaem os aromas de frutos secos, aromas de torrefacção, madeira e especiarias. No decurso de um envelhecimento vão aumentando a macieza, a harmonia e a complexidade do bouquet. A cor evolui para o alourado, notando-se mesmo reflexos esverdeados nos vinhos muito velhos.
Data handling capacity	Capacidade de tratamento de dados
Data input	Introdução de dados, entrada de dados, dados introduzidos
Data Limite (Hot)	1. Termo muito utilizado relativamente a contratos de allotment, significando que as confirmações de reservas devem ser efectuadas até à data limite. 2. Prazo final para o cumprimento de classulas em contratos ou acordos
Data management	Gestão de dados
Data processing	Tratamento da informação, processamento de dados
Data	Dados, informações, elementos

Date of issue	Data de emissão
Date	1. Data; 2. Damasco
Dating machine (Recp)	Máquina de datar
Daube	o mais representativo dos estufados, antigamente consumido frio e actualmente, na maioria dos casos, quente.
Daube	O mais representativos dos estufados, antigamente consumido frio e actualmente, na maiorias dos casos, quente.
Dauphine, à la	designação que se aplica a uma preparação de puré de batata Duchesse misturado com massa de chou. Emprega-se como guarnição de pratos de carne e de sopa, especialmente o consommé. pode ser cozida no forno ou frita.
Day by Day (Hot)	Informação detalhada dos serviços a prestar a um grupo durante a sua estadia no hotel
Day let (Hot)	Quarto alugado durante o dia exclusivamente, normalmente para a realização de reuniões
Day let (Hot)	Quarto utilizado sómente no periodo diurno, normalmente para levar a cabo reuniões
Day Rate (Hot)	O preço cobrado por um estabelecimento hoteleiro pelo uso de um quarto durante um periodo do dia, e não durante a noite
DAY RATE ou DAY USE	taxa especial de uso de acomodações apenas durante o dia; é cobrada meia diária.
Day use (Hot)	Quarto a ser utilizado pelos clientes apenas durante um periodo do dia a metade do preço ou a preços reduzidos.
Day-Rate (Hot)	Tarifa aplicada a clientes que utilizam um aposento exclusivamente durante o dia, sem que pernoitem. O mesmo que Daily Rate
De Luxe	Classificação que se atribui a estabelecimentos hoteleiros, de restauração ou a meios de

	transporte, com standards de serviço e infraestruturas de padrão elevado, e preço correspondente
Dead line	Data limite
Dead season (Hot)	Estação baixa, estação morta
Dead time (Rh)	Tempo morto, tempo perdido nas horas de trabalho por razões alheias aos funcionários
DEADLINE	prazo final.
Deadline (Recp)	Data em que as reservas provisórias têm que ser confirmadas
DeadLine	O mesmo que Data Limite
Deal (Adm)	Negócio
Dealer's discount (Adm)	Desconto de revenda
Death in the hotel (Hot)	Morte no hotel
Debit card	Cartão de débito (Ex: multibanco)
Debit entry (Cont)	Lançamento de débito
Debit	Débito
Debit, to (Cont)	Debitar
Débours du concierge	(Fran) Desembolsos do porteiro
Debt	Dívida, débito
Decaffeinated coffee (Rest)	Café descafeinado
Decant, to (Coz)	(Ing) Decantar
Decantação (Hot)	Processo que consiste em passar, com muita cautela, o líquido de uma garrafa de vinho velho e generoso, para uma garrafa de cristal apropriada, de forma a garantir que os resíduos existentes no líquido fiquem depositados na primeira garrafa, visto que ao abrir a garrafa original forçosamente agitamos as partículas depositadas no seu conteúdo, as quais estão normalmente depositadas no fundo da garrafa

Decantar	acto de transferir o vinho da garrafa para uma jarra, com o propósito de separar os sedimentos originários do envelhecimento.
Decantar	transvasar um líquido a fim de lhe extrair o depósito formado no primeiro recipiente. Decanta-se o vinho, a manteiga, um molho, etc.
Decantar	Transvasar um líquido a fim de lhe extrair o depósito formado no primeiro recipiente. Decanta-se o vinho, a manteiga, um molho, etc.
Decantar	Transvasar um líquido para lhe retirar o depósito formado no primeiro recipiente.
Decanter	A origem desta palavra é Francesa e significa decantar. Ver <i>Carrafe a Décanter</i> .
Décanter (Coz)	(Fra) Decantar
Decanter (Hot)	Garrafa de cristal, com formato apropriado para a decantação de vinhos velhos e generosos
Decanter	Utensílio utilizado para decantar vinho, ou seja, separar o líquido das impurezas.
Decanteur	Garrafa própria para a decantação de vinhos.
Decentralized feeding station (Rest)	Sistema de restauração no qual a comida é preparada para salas diferentes em cozinhas anexadas a cada uma dessas áreas
DECISION MAKERS	assim são chamadas as secretárias das empresas devido ao grande poder de decisão que detêm na escolha de reservas de hotéis/ companhias aéreas para seus chefes.
Decision-making ability (Adm)	1- poder de decisão; 2- Capacidade de decisão, aptidão ou talento para decidir
Declaration	Declaração
Decline in prices	Baixa de preços
Décoction (Coz)	(Fra) Apurar
Decoraçar	retirar o coração (parte dura) de maçãs, pêras ou ananás com o auxílio de utensílio especial ou de um corta-bolachas.
Decorar	Enfeitar ou adornar, com manteiga, trufas, beterrabas, etc., ou ainda com substancias dispostas com saco e boquilha
Decorar (Coz)	Enfeitar
Decorar (Coz)	Enfeitar

Decoration	Decoração
Decrépito	vinho que, por excesso de envelhecimento, apresenta-se apagado, quase sem perfumes, corou sabor.
Deductions	Deduções
Déduir	Deduzir.
Deep Fat Fry (Coz)	Fritar algo estando o ingrediente completamente submerso em gordura
Deep freezer (Coz)	Arca congeladora
Deep-fried (Coz)	(Ing) Alimento que é frito estando submerso m óleo quente
Deep-Frozen Goods (Hot)	Produtos alimentares, confeccionados ou não, que são preservados as temperaturas muito baixas através do processo de congelação, sendo armazenados em câmeras frigoríficas apropriadas para o efeito
Deep-Sea Fishing	Pesca submarina
Defalcation (Adm)	Desfalque, desvio de fundos
Default	Falta de pagamento
Defeituoso	vinho que apresenta cheiros ou sabores estranhos, devidos geralmente à falta de higiene da cantina ou à má conservação dos recipientes utilizados.
Defuma	Modo de conservar alimentos secando-os pelo fumo.
Defumagem	técnica de conservação dos alimentos submetendo-os à acção do fumo mais ou menos prolongada. Este processo aplica-se a qualquer carne, aves e peixes especialmente gordos, e principalmente em salsicharia.
Degelar (Coz)	Molhar com um liquido qualquer o fundo de um tacho após a cozedura, de forma a transforma-lo num gostoso suco.
Deglaciar	Retirar a gordura de molhos durante a fervura
Degorgé (Coz)	Mergulhar as carnes, aves e peixes em água fria com sal ou vinagre para soltar as impurezas e o sangue. É também o processo de salpicar certos legumes (especialmente berinjelas) com sal para drenar o líquido

Dégraissier (Coz)	(Fra) Desengordurar
Degreee, to (Coz)	(Ing) Desengordurar
Degustação (Rest)	Termo que tem o mesmo significado que proca de vinhos
Delay on delivery	Atraso nas entregas
DELI	delicatessen; mini mercado.
Delicado	define um vinho elegante, gracioso, que apresenta particular harmonia e qualidade.
Deliver credit, to	Conceder crédito
Delivery against payment	Entrega contra pagamento
Delivery date	Data de entrega de mercadorias
Delivery on spot	Entrega imediata no próprio local onde a mercadoria se encontra
Delivery	Entrega, distribuição
Delivery/service Lifts (Hot)	Elevadores de serviço
Demand	Procura – Procura de um produto ou serviço por parte de um cliente
Demand price (Mkt)	Preço da procura (o preço mais elevado que um comprador está disposto a pagar por determinada quantidade de um bem ou serviço)
Demi-Galce (Coz)	Molho espesso e bem temperado, ou base para molho, feito com caldo concentrado, vinho e às vezes o caldo que fica na panela
Demi-Glace	Molho base, de carne, ossos e legumes, aromáticos desengordurado e reduzido
Demi-Glace (Coz)	Molho escuro feito com mirepoix, puré de tomate, cogumelos e bouquet garni
Demi-pension (Hot)	(Fra) Meia pensão (quarto, pequeno almoço e uma das refeições principais)
Demi-Pension (Hot)	Termo Francês que descreve uma das modalidades de hospedagem, nomeadamente a de meia-pensão. Ver meia pensão

Demolhar	introduzir um alimento em água fria para lhe retirar algumas impurezas ou sal ou, no caso de alimentos secos, para os re-hidratar, a fim dos amaciar.
Demolhar	Introduzir um alimento em água fria, para lhe retirar determinadas impurezas ou sal.
DENDÊ	azeite de cor vermelha, extraído do fruto de uma palmeira, chamada dendezeiro. Muito utilizado na culinária baiana.
Dendê ou Dendem	nome que se dá ao óleo que se extrai dos frutos da palmeira.
Dendê	Nome que se dá ao óleo que se extrai dos frutos da palmeira
Density Chart (Recp)	Mapa de densidade de reservas. Este é um dos planos de reservas, em que se pode ver o índice previsto de ocupação para um espaço de tempo de aproximadamente três meses
Density maps (Recp)	Quadros de reservas de densidade
Denso	vinho que, no aspecto visual, apresenta-se com densidade superior à da água. Característica dos vinhos doces tipo Sauternes.
Dep (Hot)	Abreviatura de depósito
DEP (Recp)	Abreviatura de Departure - Partida
Department of engineering	Departamento de engenharia
Department store	Grande estabelecimento de retalho com múltiplas secções que vendem uma extensa variedade de produtos “grande armazem”
Department	Departamento
Departmental organizational chart	Organograma funcional de departamentos
Departments	Departamentos
Departure (guest cycle) (Hot)	Fase do ciclo do cliente – Partida – Nesta fase o cliente pede para efectuar o check-out, sendo a última oportunidade que os funcionarios do hotel têm para corrigir algum erro que tenha ocorrido

	durante a estadia, ou qualquer outra fase do ciclo do cliente
Departure (Hot)	Partida
Departure date (Recp)	Data de partida
Departure list (Hot)	Lista de partidas. Este documento é elaborado pelo departamento de recepção, diariamente, a fim de facilitar a gestão de quartos e garantir que não há “vendas” perdidas ou vendas duplas por erros de ocupação
Departure list (Recp)	Lista de partidas. Lista preparada a diário que mostra os quartos que vão ficar livres
Departure notice (Recp)	Aviso de saída
Departure notification slip (Hot)	Documento um pouco em desuso, que tem como objectivo alertar todos os departamento interessados, sobre a saída de um hóspede
Departure report (Recp)	Relatório de partidas
Departure rooms (Recp)	Quartos ocupados por clientes cuja partida está prevista para esse mesmo dia
Departures forecast (Recp)	Previsão de partidas
DEPEN (Hot)	Código para Meia pensão, ou seja que inclui estadia com pequeno almoço , almoço ou jantar; (Inglês) half pension, half board; (Francês) Demi pension
Deposit (Hot)	Deposito pago pelo cliente de forma a garantir a sua reserva, ou como forma de adiantar o pagamento.
Deposit amount	Quantia do depósito
Deposit confirmation (Recp)	Recibo que o hotel dá ao cliente de forma a que o ultimo tem uma prova em

	seu poder que efectuou o dito pagamento
Deposit policy (Hot)	Normas que regulam a exigência de depósitos
Deposit receipt book (Hot)	Livro próprio, existente na recepção dos estabelecimentos hoteleiros, destinado ao registo de depósitos efectuados por clientes hóspedes no hotel, sendo essas quantias creditadas na conta do cliente no momento da elaboração da factura
Depósito (Hot)	Quantia de dinheiro para por um hóspede como forma de garantia para uma estadia futura
Déroganter (Coz)	(Fra) Descalorar
Derreter (Coz)	Refinar a gordura da carne cozinhando-a em lume brando até que derretam os tecidos conjuntivos. A gordura derretida pode ser usada em frituras
Dés (Coz)	Carnes ou legumes, crus ou cozidos, cortados em pequenos cubos.
Desarmônico	vinho que, pela carência ou excesso de um ou mais componentes, resulta desequilibrado do ponto de vista gustativo.
Desbuchar (Coz)	Extrair o bucho
Descaroçador (Coz)	Alicate ou instrumento pontiagudo utilizado para extrair caroços de azeitona, cereja, entre outros
Descarolar (Coz)	Extrair o carolo de frutos, como as peras, maçãs entre outros
Descarolar	Extirpar o carolo central das peras, maçãs, ananases, etc.
Descongelar	submeter um alimento congelado à temperatura ambiente, de modo a restituir-lhe o seu aspecto e consistência normais.
Descongelar	Submeter um alimento congelado à temperatura ambiente. de modo a restituir-lhe o seu aspecto e consistência normais.

Descont.	Código para desconto
Descoraçar	Retirar o coração (parte dura) de maçãs, peras ou ananás com o auxílio especial ou de um corta-bolachas.
Descoraçar	Retirar o coração de maçãs, peras ou ananás com o auxílio de um utensílio especial ou de um corta-bolachas.
Desembaraçador (Hot)	Funcionario de restaurante, que assiste e apoia o empregado de mesa em qualquer tarefa que lhe seja atribuída para garantir uma melhor prestação de serviço de mesa aos clientes. O mesmo que “Commis”
Desembolso (Hot)	O mesmo que Paid-Out. Termo que se aplica ao acto de pagar um produto ou serviço para usufruto do cliente, por parte da portaria de um estabelecimento hoteleiro, sendo esse montante ou liquidado directamente na portaria, ou posteriormente incluído na conta do cliente
Desenformar (Coz)	Despegar da forma qualquer iguaria moldada
Desengordurar	retirar o excesso de gorduras da superfície de uma preparação culinária. Esta operação reveste-se de especial importância na preparação de consommés.
Desengordurar (Coz)	Depois de fritar, remover o alimento e o excesso de gordura da panela, e de seguida deitar um pouco de líquido dentro desses sucos para o diluir e obter um molho
Desengordurar (Coz)	Extrair a gordura da superfície de um molho, caldo ou sopa
Desengordurar	Retirar o excesso de gordura da superfície de uma preparação culinária. Esta operação reveste-se de especial importância na preparação de consommés.
Desengraçar	Deslassar- Juntar líquido para tornar mais fluido. Separar o engaço da uva.
Desert spoon (Rest)	Colher de doces
Desert trolley (Rest)	Carrinho de sobremesas

Desfiar (Coz)	Separar o alimento cortando ou desfiando em tamanhos finos, usando uma faca, cutelo ou ralador. Pode usar-se também a picadora com o disco apropriado. A galinha cozida e o pato assado oriental são desfiados com dois garfos
Desjejum (Hot)	Nome por que é conhecido no Brasil o pequeno almoço. Outro termo utilizado para o efeito é “café da manhã”
Deslaçado	diz-se das emulses cuja parte líquida se separou da sólida.
Deslassar (Coz)	A separação de uma mistura devido ao aquecimento excessivo das misturas de ovo e natas, ou por se bater em conjunto natas ou gordura e açúcar
Deslassar (Coz)	Juntar líquido para tornar mais fluido
Desossar	Retirar a carne dos ossos com faca própria.
Despensa (Hot)	Sub-Divisão do economato onde se armazenam produtos deterioráveis como a carne, peixe e mariscos, pelo que deve estar devidamente equipada com instalações frigoríficas
Despenseiro (Hot)	Funcionário do departamento de economato que desempenha o mesmo papel que um cavista, dentro da sua área, e mantém ainda uma perfeita higiene e arrumação da secção em que trabalha. Ver Cavista
Dessalgar	Imergir em água ou leite, a fim de retirar o excesso de sal a quaisquer alimentos antes de cozinhá-los.
Dessaller (Coz)	(Fra) Demolhar
Dessert (Rest)	Sobremesa
Destemperar	diminuir a temperatura ou a concentração pela a adição de um líquido.
Destemperar (Coz)	Diminuir o sabor ou a temperatura pela adição de líquido

Destemperar	Diminuir a temperatura ou a concentração pela adição de um líquido.
Destilado	Produto de destilaria.
Destilar	condensar os vapores de um líquido que se fez evaporar por meio de calor.
Destilar	Condensar os vapores de um líquido que se fez evaporar por meio de calor.
Destination Management company (Agt)	Termo aplicado às Agências de Viagens que se especializam na oferta e produção de serviços necessários para a realização de conferências, congressos e incentivos, bem como qualquer outro tipo de reunião
Detectores e extintores de incêndios domésticos	Existem principalmente dois equipamentos de prevenção e protecção de incêndios em ambientes domésticos: o detector de incêndios e o extintor: O detector de incêndios serve principalmente para prevenir um incêndio iminente, detectando a presença de fumo numa sala. Embora não seja obrigatório nas residências, a maior parte dos edifícios de escritórios já possuem um destes detectores. Se decidir instalá-los em casa, não os coloque nas casas-de-banho e cozinhas onde o vapor surge facilmente podendo fazer disparar o alarme. Assim, é mais seguro instalar os detectores nos diversos quartos ou andares e na cave e sótão. Verifique regularmente as pilhas dos detectores e verifique se ainda funcionam bem pelo menos uma vez por ano. Os extintores são a melhor forma de combater pequenos incêndios e de impedir que o fogo alastre a outras divisões. Por isso deve possuir pelo menos um na cozinha, outro na garagem e outro na cave, sem que estejam ao alcance das

	crianças. Antes de procurar utilizar um extintor em caso de incêndio, assegure-se de que o sabe fazer ou pode incorrer em maiores riscos. Nesse caso, o melhor a fazer é sair de casa e chamar os bombeiros.
Detergent	Detergente
DGT	Abreviatura de Direcção Geral de Turismo
Dhal (Coz)	Termo Indiano utilizado para descrever leguminosas em geral
DHL	Express Mail – Correio com entrega especial, de caracter urgente
Diabetic	Diabético
Diabo, à	1. diz-se de uma preparação culinária, geralmente aplicada as aves, que consiste em espalmá-las, barrá-las com um condimento picante (mostarda) e pão ralado e grelhá-las. 2. diz-se de um molho que se obtém pela redução, através da fervura, do vinho branco e vinagre, ervas aromáticas e um caldo e que se serve para acompanhar aves grelhadas.
DIÁRIA	tarifa do dia a dia cobrada pela hospedagem, com a inclusão ou não do café da manhã e outras refeições.
Diária (Hot)	1. Conjunto de serviços prestados a um cliente de um estabelecimento hoteleiro, por um periodo de 24 horas, incluindo hospedagem, e três refeições. 2. Designação por vezes utilizada para significar uma tarifa especifica aplicada, que inclui aposento e pequeno almoço
Diário de clientes (Hot/Recp)	O mesmo que “Main Courante”. Ver “Main Courante”
Diário do hotel (Recp)	O diário, é um elemento auxiliar de contabilidade, que nos dá diariamente todo o movimento de vendas do hotel, ou seja o resumo da facturação diária

Diário e Facturação (Recp)	Subsector da recepção onde são verificados os vários consumos efectuados a crédito pelos clientes e passados às facturas dos mesmos, sendo elaborada a documentação requerida pelos serviços de contabilidade
Diário manual (Recp)	O elemento base de todos os tipos de diário (mecânico, electrónico) é o diário manual ou “main-courant”. O diário manual normalmente apresenta-se em grandes folhas soltas pautadas com a letra em ambas as extremidades das linhas horizontais, para evitar erros de escrituração. Verticalmente encontramos um conjunto de colunas que englobem três grupos: Indicação, Ventilação e Situação
Diary (Recp)	Abreviatura de “Reservations diary” ou “Booking’s diary”, ou seja de agenda de reservas ou diário de reservas
Did not arrive (Hot)	Cliente com reserva que não chegou
Dietética (Coz)	Conjunto de regras relativas a dietas alimentares
Difficult customers	Clientes difíceis
Dignity	Dignidade
Dijon mustard (Coz)	Mostarda de dijon, normalmente muito temperada
Dimple:	Caneca designada para servir cerveja.
Dinar	Dinar. Unidade monetária do Iraque, Jordânia, etc.
Diner à la Bourgie (Hot)	Jantar à luz de velas. Ver Candlelight dinner
Dining Facilities (Rest)	Infraestruturas de serviço de restauração que se encontram integradas em estabelecimentos hoteleiros ou empreendimentos turísticos
Dinner (Rest)	Jantar

Dinner Show (Rest)	Jantar que é servido enquanto decorrem espectáculos variados como forma de entretenimento
Dinnertime (Rest)	Hora de jantar
Diplomata	nome po que é designado um molho ou um pudim que não têm entre si nada de comum.
Direct Bank Transfer	Transferencia bancária directa
Direct Billing (Recp)	Factura a enviar directamente a outro partido a fim de ser liquidada.
Direct dealing	Venda directa (do produtor ao consumidor)
Direct Dial Housephones	Telefones que assim que se levanda o auscultador ligam imediatamente à telefonista
Direct Dialing Fire Control System	Telefones ligados aos bombeiros
Direct Line Credit Card Verification	Linha de telefone ou telegrafo ligada a redes de bancos. Normalmente encontra-se na recepção.
Direct mail advertising (Mkt)	Publicidade directa por correspondência
Director Resident (Hot)	O mesmo que “Resident Manager”. Ver “Resident Manager”
DIROH (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa quatro quartos com duas camas cada; (Inglês) Four rooms with two beds on each; (Françês) Catre chambres avec deux lits chacune
Disbursement (Hot)	Desembolso. Quantia paga pelo hotel para cobrir despesas privadas dos clientes. Essa quantia é posteriormente debitada na conta dos clientes
Discharge of a debt	Liquidação de uma dívida
Disco (Rest)	Discoteca
Discolorate	Descolorar
Discos de chambão da vaca (Coz)	Vendem-se discos de 4 a 5 cm de espessura. Tiram-se do chambão da perna ou da mão. Com os ossos e os pequenos veios de gordura, que,

	ao cozer, formam gelatina, esta carne é muito apropriada para pratos gelatinosos, guisados e cozidos. A carne das mãos é muito saborosa e, retirando-se os ossos, obtêm-se guisados deliciosos pela sua consistência delicada
Discoteca (Hot)	Estabelecimento independente ou incorporado num estabelecimento hoteleiro, onde os clientes podem dançar ao som de musica variada, tendo sempre serviço de bar disponivel
Discount house	Estabelecimentos que vendem artigos a preços sensivelmente inferiores aos normais
Discount rate	Taxa de desconto
Discount	Desconto, dedução
Discount, to	Descontar
Discrepancy report (Recp/Govt)	Relatório de discrepâncias. Relatório efectuado pela Governanta e pela recepção de um hotel, a fim de verificar os estatutos dos quartos
Discretion	Discrição
Dish washing area (Rest)	Área de lavagem de pratos
Dishwashing machines (Rest)	Máquinas de lavar louça
Dispograph (Recp)	Quadro metálico dividido por cavilhas horizontais (uma por quatro) onde se colocam os cartões com registos de reservas e os esclarecimentos necessarios
Disposable income (Adm)	Rendimento disponível
Disposer sur une assiette (Coz)	(Fra) Empratar
Dissatisfied Guests	Clientes que não se encontram satisfeitos
Dissolver (Coz)	Adicionar líquido (geralmente vinho) a um tacho, raspando os sucos do fundo para formar a base de um molho
Distracções (Hot)	As distrações têm um papel predominante na vida de um hotel. Alguns exemplos de

	distracções são: Salas de jogos, bibliotecas, discotecas, ténis, golfe, hipismo, entre muitos outros
Distribution network	Rede de distribuição
Distribution	Distribuição
Division Heads (Rh)	Chefes de divisão
Division of labor (Rh)	Divisão do trabalho
Divisões do economato (Hot)	As três usuais divisões de economato são as que se seguem: Economato propriamente dito, Despensa e Cave. No economato guardam-se por regra, os produtos que não necessitam de refrigeração, na despensa os produtos que necessitam de refrigeração e na cave os vinhos e bebidas
D-Mark	Abreviatura de Deutche Mark: Marcos da República Federal da Alemanha
DNA (Hot)	Abreviatura do did not arrive
Dobrada	1. estómago do boi, da vaca ou da vitela que se divide em pança e folhos. 2. em Portugal guisado confeccionado com as referidas vísceras. No Porto, este guisado recebe o nome de tripas um dos pratos mais conhecidos e apreciados da cozinha regional portuguesa.
DOC	Denominação de Origem Controlada – Designação atribuída a vinhos cuja produção está tradicionalmente ligada a uma região geograficamente delimitada e sujeita a um conjunto de regras consignadas em legislação própria (características dos solos, castaas recomendadas e autorizadas, práticas de vinificação, teor alcoólico, tempo de estágio, etc.). Na prática, obtiveram este estatuto as mais antigas regiões produtoras deste tipo de vinhos.

Doce	vinho no qual o sabor doce dos açúcares predomina sobre os demais sabores. Açúcares residuais acima de 50g/l. No Brasil, o mesmo que "suave".
Documentos de viagem	Dependendo do local de destino os documentos podem variar, contudo vamos listar os principais, nomeadamente: Bilhete de Identidade, passaporte, carta de condução internacional, vistos, bilhetes de transportes e certificados de vacina
Documents	Documentos
Dollar	Dólar Unidade monetária dos E.U. bem como de outros países, tais como o Canadá (Canadian Dollars), Hong Kong (HK Dollars), entre outros. Quando se alude a Dólares sem qualquer qualificativo, entende-se que são Dólares dos E.U.
Donate, to	Doar
Donation	Doação
Donna um bouillon (Coz)	(Fra) Aferventar
Do-Not-Disturb	É favor não incomodar. Sinal colocado nas massanetas das portas dos quartos a fim de garantir a privacidade e bem estar dos clientes.
DOOR KNOBS	pedidos de refeições/ café da manhã, ou advertências colocadas na maçaneta externa da porta da U.H..
Doorman (Hot)	Funcionario que se encontra à porta do hotel para ajudar com a bagagem e com os taxis
Doorman (Hot)	Funcionário que se encontra à porta do hotel para ajudar os clientes com a bagagem e taxis
Doorman (Hot)	Mandarete
DOP (queijos)	É no sentido de continuar a preservar o queijo e toda a sua tradição que foram criadas "Áreas Geográficas de Produção".Actualmente são

	onze as "Denominações de Origem Protegida" (DOP) e uma "Indicação Geográfica" (IG), sendo: queijo de Azeitão, queijo da Beira Baixa, queijo de Cabra Transmontano, queijo Serra da Estrela, queijo de Évora, queijo de Nisa, queijo do Pico, queijo Rabaçal, queijo Serpa, queijo de S. Jorge e queijo Terrincho.
Dormida (Hot)	Acto de pernoitar. Unidade de produção, utilizada para fins estatísticos
Doseadores metálicos	É o utensílio que serve na medição de bebidas para a preparação de cocktails. O mesmo que jigger. Normalmente as medidas que apresentam são de 3cl e de 5 cl.
DOUBLE	apartamento com cama de casal.
Double bed (Hot)	Cama dupla
Double occupancy (Hot)	Um aposento ocupado por duas pessoas
Double Occupancy (Hot)	Ocupação Dupla; Quarto ocupado por duas pessoas
Double occupancy percentage (Hot)	Percentagem de ocupação dupla
Double Room (Hot)	Quarto com cama de casal
Double	Duplo
Doubtful debts	Créditos de cobrança duvidosa.
Dourar (Coz)	Alourar, fritar ou tostar ao de leve. Pincelar a massa com trincha embebida em gema de ovo, antes de irem ao forno
Dourar (Coz)	Alourar, fritar ou tostar ao de leve
Dourar	Alourar, fritar ou tostar ao de leve.
Downgrade (Hot)	Reserva que por vontade do hotel ou força das circunstancias é alterada, para um quarto de categoria inferior ao reservado pelo cliente, sendo a quantia diferencial devolvida ao cliente. Termo igualmente aplicável aos meios de transporte, como por exemplo aos aviões, em que os clientes que têm uma reserva confirmada para primeira classe, ou classe executiva, são, por força das circunstâncias

	“convidados” a viajar em classe turística, sendo a quantia diferencial devolvida
Downward movement	Movimento descendente, movimento de baixa
Doz. = Dozen (Coz)	Dúzia, Dúzias
Drachma	Dracma,, Unidade monetária da Grécia
Draw up an inventory, to (Rest)	Elaborar um inventário
Dress (Coz)	Depenar, limpar e coser aves de caça para cozinhar. O termo dress também significa molho vinagreta para salada, montar lagostas e carangueijos ou arrumar a comida no prato e decorá-la para servir
Dressing Gown	Bata
Dried apricots (Rest)	Alperces secas
Dried banana (Rest)	Banana seca
Dried cherries (Rest)	Cerejas secas
Dried figs (Rest)	Figos secos
Dried grapes (Rest)	Uvas secas
Dried mangoes (Rest)	Mangas secas
Dried peaches (Rest)	Pêssegos secos
Dried pears (Rest)	Pêras secas
Drink	Significa Bebida
Drinkable (Rest)	Bebível
Drive-ins (Rest)	Estabelecimentos onde se adquire os produtos de dentro dos automóveis. Também existem cinemas onde o público pode assistir a filmes dentro dos seus carros
Driving license	Carta de condução (em alguns países a carta de condução é aceite como forma de identificação)
Drogaria e papelaria (Hot)	Sub-Divisão do economato onde se guardam produtos de drogaria e papelaria que ou são tóxicos ou emitem cheiros, como por exemplo lixívia, abrasivos, sabonetes, detergentes,

	<p>sabões, ceras, tiranóduas, limpa vidros, entre muitos outros. É de notar que este tipo de material deve ser guardado em armários fechados por razões de segurança e higiene</p>
Droit de Bouchon	<p>Tem como significado "direito de rolha", sendo a sua origem Francesa. Usa-se esta condição quando algum cliente deseja levar uma garrafa para o estabelecimento. Neste caso a empresa pode-lhe aplicar o direito de rolha e ele terá de pagar o determinado pela empresa que nunca será inferior ao lucro que a empresa obtinha se a garrafa fosse vendida pelo estabelecimento. Por outro lado este termo também poderá ser utilizado por empresas que dão um bonus por cada rolha que o empregado apresentar.</p>
Drugstore (Hot)	<p>1. Estabelecimento dentro de um hotel, que opera separadamente, onde se vendem artigos de primeira necessidade, como higiene, cosmética, entre outros. 2. Farmácia</p>
Dry	<p>A tradução à letra é seco. Mas esta denominação é utilizada para vinhos, espumantes e champanhes, bem como para cocktails secos e vermute de tipo Francês</p>
Dry (seco)	<p>Termo usado para o vinho, licor ou Cocktail que indica falta de doçura. Por exemplo, um dry Martini (seco) tem muito pouco Vermute, é o vinho fortificante que adiciona doçura á bebida espirituosa.</p>
Dry Cleaning	<p>Limpeza a seco</p>
Dry(seco)	<p>Termo usado para vinho, licor ou cocktail que indica falta de doçura. Por exemplo, umdry Martini (seco) tem muito pouco Vermute, é o vinho fortificante que adiciona doçura à bebida espirituosa.</p>
Duchesse	<p>1. bolo pequeno de massa cozida (massa de chou) recheado com chantilly. 2. puré de batata trabalhado com manteiga e gemas de ovo, que pode ou não ser posteriormente cozido no forno.</p>
Duchista	<p>Profissional especializado nos preparativos de banhos em estâncias termais</p>
Duck (Coz)	<p>Pato</p>

Duck meat (Coz)	Carne de pato
Due date	Data de vencimento
Due-Out (Recp)	Cliente que é suposto sair no próprio dia
Dumping (Mkt)	Discriminação de preços através da venda de um produto no estrangeiro a preço inferior ao praticado no mercado interno
Duplex (Hot)	Quarto, usulamente suite, com dois pisos distintos, ligados entre si por uma escada interior
Duplicate	Duplicado, Cópia, reprodução
Duplicate, to	Duplicar, copiar, reproduzir
Duration of a contract	Vigência de um contrato
Duro	vinho rico em acidez fixa e taninos. Característica de tintos jovens.
Dusseldorf Airport	Aeroporto de Dusseldorf
Dust, to (Coz)	(Ing) Polvilhar
Dutch food	Comida Holândesa
Duties	Tarefas
DUTY FREE	mercadorias nas quais não há taxa alfandegária; livres de impostos.
Duty Free entry	Entrada na alfândega sem pagamento de direitos, entrada livre
Duty free	Isento de direitos aduaneiros
Duty manager (Hot)	Membro da equipa de gestão responsável pelo contacto com os clientes durante o seu periodo de trabalho
Duty manager (Hot)	Membro do hotel responsável pelo contacto com os clientes durante o seu periodo de trabalho
Duty Roster	Escala de rotação do pessoal que trabalha por turnos
Duvet couver	Capa de endredão

Duvet	Endredão
Duxelle (Coz)	Cogumelos cortados finos misturados com cebolinho utilizados para rechear pratos
Duxelles (Coz)	Mistura clássica de cogumelos picados bem finos e cebolinho ou cebolas fritas em manteiga até ficarem quase secas
E.P. (Hot)	Abreviatura de “European Plan”. Ver European Plan
Early arrival (Recp)	Chegada de um cliente antes da hora prevista ou reserva com pedido para efectuar o check-in antes da hora prevista; Quando o cliente chega antes das 12 horas/meio dia
EARLY CHECK-IN	entrada antes do horário da diária.
Early Departures (Recp)	Saída de um cliente antes da data prevista
Earnings	Ganhos, rendimentos
Easing of credit (Adm)	Abrandamento das restrições, melhoria das condições de crédito
Echalote/"Chalotas" Échauder (Coz)	Bolbo semelhante á cebola, mas mais activo (Fra) Escaldar
Economato (Hot)	Serviço logístico de um hotel, onde se adquire, armazena e fornece a outras secções artigos de mercearia, frutos, legumes, charcuteria, leite e derivados, gorduras, óleos alimentares, conservas, bebidas, carnes, peixes e mariscos, artigos de lavandaria, limpeza, manutenção, drogaria, combustíveis, papelaria, entre outros. É de notar que este departamento deve estar localizado perto da entrada de serviço, permitindo assim, facilitar a recepção e controle para verificação da quantidade, qualidade, peso e se os artigos entres correspondem aos artigos encomendados

Ecónomo (Hot)	O mesmo que Chefe de Compras
Economy Class (Agt)	Viagem em segunda classe, com tarifas mais reduzidas. Também denominado Classe turística caso sera reservado exclusivamente para grupos
Écumer (Coz)	(Fra) Escamar
Edam	Queijo holandês, também conhecido como queijo flamengo. Apresenta uma forma de bola e é revestido de uma casca de cera vermelha. Pode pesar entre 0,5 e 2 kg. É um queijo de massa cozida que pode ser servido ao natural ou cozinhado para tostas em molho. Derrete-se com facilidade.
EDAN	(Holanda) - queijo preparado com leite de vaca. Possui buracos uniformes e raros. A consistência e o sabor variam de acordo com a maturação e fabricação.
EDIFÍCIOS COM INTERESSE HISTÓRICO	Edifícios representativos de valores culturais, arquitectónicos, urbanísticos ou simplesmente afectivos, cuja memória importa preservar.
Edit	Mostrar
EDP	Electronic Data Processing – Processamento electrónico de Data
Educational Tour (Agt)	O mesmo que Viagem Educacional
Educational Trip (Agt)	O mesmo que Viagem Educacional
Efervescente	diz-se de um vinho que desprende gás carbónico, em forma de pequenas bolhas.
Efficient staff	Pessoal eficiente
Efficient table service (Rest)	Serviço de mesa eficiente
Egg-Nogs	Estas composições podem ser preparadas quentes ou frias. São bebidas recomendadas a convalescentes e a pessoas idosas, porque são muito fortificantes, fazem parte do grupo dos long drinks sendo os ingredientes base desta composição, ovos, açúcar, leite e um elemento

	alcoólico. Estas composições são batidas no shaker e polvilhadas com noz-moscada ou canela.
Égoutter (Coz)	(Fra) Escorrer
Eighth floor	Oitavo andar
Elapsed time (Agt)	Tempo de duração da viagem entre dois pontos incluindo qualquer alteração da hora
Eldery Customers	Clientes idosos
Electric chocks	Choques eléctricos
Electrical devices	Equipamento electrónico
Electricity	Electricidade
Electronic locking system (Hot)	Este sistema utiliza chaves plásticas em vez das chaves convencionais.
Elegant language	Palavreado elegante
Elegante	vinho muito equilibrado, fino, de classe.
Elevator operator (Hot)	Ascensorista, contudo com a automatização dos elevadores este lugar praticamente desapareceu. Pessoa que opera o elevador e vgia para que o mesmo não leve excesso de carga
Elevator	Elevador
Embamata	É a mistura de manteiga com farinha, para servir de base para molhos.
Embeber (Coz)	En sopar o bolo com calda de açúcar temperada ou licor; geralmente aplicada co pincel
Embittering (Coz)	Acto de amargar
EMBLE (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa cinco quartos com uma cama cada um; (Inglês) five roms with one bed on each; (Françês) Cinc chambres avec une lit chacune
Ementa (Coz)	Lista ordenada de pratos de uma refeição
Ementa (Rest)	Ver Cardápio
Ementa	Lista de iguarias de uma refeição. Compreende uma refeição completa a um preço fixo.

EMERGÊNCIA	Acontecimento repentino e imprevisto que requer medidas imediatas para minimizar as suas consequências nefastas.
Emergency Calls	Telefonemas de emergência
Emergency Control Center	Centro de controlo de emergencia
Emergency exits (Hot)	Saídas de emrgência
Emergency signs (Hot)	Sinais indicadores das saídas de emregência
Émietter (Coz)	(Fra) Esfarelar
Émincer (Coz)	(Fra) Laminar
Emmenthal	Queijo Suiço de cor amarelo claro que apresenta randes buracos à superfície, tendo um sabor similar ao do Gruyére. É um queijo firme que se serve ao natural embora se derreta com muita facilidade.
Empada (cozinha portuguesa)	pequena caixa de massa geralmente quebrada ou folhada e que se recheia com carne, marisco, etc., e raramente com preparados doces.
Empadão	preparado constituído por duas camadas de arroz ou de puré de batata recheado geralmente com carne, cuja a superfície aloura no forno. Por extensão dá-se o mesmo nome a empadas grandes, tipo pie.
EMPANAR	passar o alimento em ovos e depois em farinha de trigo ou de rosca.
Employee meals (Hot)	Refeições dos funcionários
Employ, to	Empregar
Employee benefits	Benefícios acessórios concedidos ao pessoal (subsídios de refeição, assistência médica etc.)
Employee performance	Desempenho dos funcionários
Employee uniform wash (Hot)	Limpeza dos uniformes dos funcionários
Employee	Empregado
Employer	Empregador, patrão, entidade patronal
Employment opportunities	Oportunidades de emprego
Employers`liability insurance	Seguro contra acidentes de trabalho (a seguradora toma por si a responsabilidade que competia à entidade patronal)

Employment interview (Rh)	Entrevista de candidatura efectuada aos candidatos a um posto de trabalho
Employment	Emprego
Empratar	Dispor correctamente os preparados nos pratos, com o máximo de bom gosto
Empratar	Dispor iguarias nos patos, harmoniosamente.
Empreendimento Turístico (Hot)	Unidade destinada à exploração turística ou conjunto de instalações concebidas para o efeito (ver livro de legislação turística)
Emulsão (Coz)	Combinar líquidos pela dispersão de um no outro. Em culinária, emulsionar é adicionar um líquido a outro num fluxo lento e constante, batendo sem parar
Emulsionado (molho)	diz-se de uma mistura de dois líquidos, p. ex. a maionese (gema de ovo e azeite).
<u>emulsionar</u>	Misturar profundamente dois líquidos.
Emulsionar (Coz)	Ligar entre si ingredientes que, de alguma forma se separariam naturalmente, como azeite ou manteiga com água, vinagre ou sumo de limão, utilizando um emulsionante como a gema de ovo
Emulsionar	Misturar profundamente dois líquidos.
Émulsionner (Coz)	(Fra) Emulsionar
Enact, to	Declarar, tornar legal
Enactment	1- Decreto; 2- Promulgação de lei
Encalir (Coz)	Cozer ou assar ligeiramente. Dar uma entaladela a chouriços e outros enchidos, quando se fazem. O mesmo que entalar
Encamisar (Coz)	Forrar as paredes interiores de uma forma com geleia, picado, ou com gelado
Encamisar	Cobrir o interior de uma forma com uma camada fina de massa, geleia, etc., antes de encher com um determinado aparelho.
Encepamento	Conjunto de castas qe compõem um vinhedo.

Enchido	carne de porco ensacada em tripas - chouriços, linguiça, salsicha, paio, morcelas, alheiras, etc.
Enchidos (Coz)	Carnes ensacadas de fumeiro ou não: alheiras, cacholeiras, chouriços, farinheiras, lombos, lombinhos, maranhos, morcelas, paios, painhos, salpicões, salsichas, entre outros
Enclosed	Incluso, anexo
Encorpado	terminologia usada em degustação para indicar um vinho rico em extrato seco (corpo).
Encruar (Coz)	Ficar mal cozido, duro, ou meio cru
Encruar	Ficar mal cozido, duro, meio cru.
End product	Produto final
End-consumer (Mkt)	Consumidor final
Endivia	Legume pouco utilizado devido ao seu custo muito grande, utiliza-se em saladas ou outras preparações culinárias
End-of-year balances	Saldos do fim do ano
Endorse, to	Endorssar
Endorsee	Endorssado
Endorsement	1- endorssso; 2- aval
Energy consumption	Consumo de energia
Enfariner (Coz)	(Fra) Albardar
England	Inglaterra
ENGLISH BREAKFAST	farto desjejum servido no Reino Unido e Irlanda, normalmente inclui frutas, sucos, cereais, ovos, bacon, salsichas, feijão branco, torradas, café, chá.
English breakfast (Hot)	O mesmo que Pequeno almoço Inglês
English Breakfast (Rest)	Pequeno almoço constituído por cereais, prato principal (normalmente ovos mexidos, bacon e salsichas), torradas, compotas e bebidas
<u>engrossar</u>	É deitar uma pequena porção de farinha num caldo ou molho para o tornar mais consistente. Igualmente se pode engrossar com gemas de ovos e natas ou ainda pela acção do calor, provocando a redução dos líquidos.

Engrossar (Coz)	Tornar mais espesso, pela adição de gema de ovo, natas ou farinha
Engrossar	Tornar mais espesso pela adição de gemas de ovos, natas ou farinha.
Enlarging Recipes (Rest)	Alargar as ementas
Enófilo	Apreciador e/ou estudioso de vinhos.
Enólogo	Indivíduo que tem conhecimentos de enologia; formado em faculdade no curso de enologia.
En-Ragoût (Coz)	(Fra) Guisar
Enriquecer (Coz)	Adicionar natas, gemas, molhos, sopa ou manteiga numa massa para obter textura e sabor. Também é um termo usado quando se acrescentam nutrientes à farinha de trigo
Ensalada (Rest)	Palavra espanhola que significa salada
Ensopado - (cozinha portuguesa)	guisado de carne ou de peixe servido sobre fatias de pão. Os mais célebres são os de enguias (Ribatejo e Aveiro) e de borrego (Alentejo e Beiras).
<u>ensopar</u>	Fazer um alimento absorver um líquido.
Ensopar	fazer um alimento absorver um líquido.
ENSOPAR	cozinhar carne, aves ou peixes, cortados em pedaços em um caldo com legumes.
Ensopar	Fazer um alimento absorver um líquido.
Entaladela (Coz)	dar uma fervura, uma assadura, ou uma fritadela a um elemento, sendo só posteriormente acabado de cozinhar
Entalar	submeter um alimento a uma cozedura rápida e forte a fim de lhe dar maior consistência e prolongar a sua conservação.
<u>entalar</u>	Submeter um alimento a uma fritura rápida e forte a fim de lhe dar uma consistência ou poder prolongar-lhe um pouco o tempo de conservação.
Entalar (Coz)	Cozinhar um alimento durante um curto período de tempo, de modo a que fique apenas parcialmente cozido, a fim de ser acabado de outra forma
Entalar	O mesmo que branquear ou bringir.

Entalar	Submeter um alimento a uma fritura rápida e forte a fim de lhe dar uma consistência ou poder prolongar-lhe um pouco o tempo de conservação.
Enterprise	Empresa, empreendimento
Entertaining expenses	Despesas de representação
Entesar	Mergulhar carne ou peixe num tacho com água a ferver, temperada de sal e retirar em seguida.
Entoucinhar	Introduzir tiras de toucinho numa peça de carne com o auxílio de agulha própria.
Entrada	1. em alta cozinha, o prato que se serve, em refeições de cerimónia, entre o peixe eo assado. 2. vulgaramente, um prato ligeiro que se serve no início da refeição.
Entrada (Rest)	Termo que se aplica a um prato que antecede a refeição principal
Entrance Hall	Hall de entrada
	entre os dedos, de modo que a mistura fique com uma consistência de pão ralado
Entrecôte	1. bife cortado do acém redondo, tirado entre duas costelas. 2. bife tirado da vazia.
Entrecôte (Coz)	Termo francês, que significa entre as costelas. Este corte tenro da carne é normalmente grelhado ou salteado
Entremeada	nome porque em certas regiões se designa a carne gorda da barriga do porco com bastante febra. Prato - entremeada guisada com feijão branco.
Entremeada e entrecosto de porco (Coz)	A entremeada é muito gorda e própria para grelhar, assar, ou cozer. O entrecosto situa-se ao lado da parte larga da entremeada tendo contudo menos gordura
<u>entremeado</u>	Diz-se do toucinho com veios de carne.
Entremeado	diz-se do toucinho com veios de carne entre a gordura.
Entremeado	Diz-se do toucinho com veios de carne.
Entremeses (Rest)	O mesmo que acepipes
Entremet (Rest)	Termo Francês que significa sobremesa

Envelop	Envelope
Environmental issue	Assuntos relacionados com o ambiente
Environmental issues	Assuntos relacionados com a protecção do meio ambiente
Envolver (Coz)	Acção de encorporar elementos
Envolver (Coz)	Acção de incorporar elementos por intermédio de uma espatula
Envolver (Coz)	Enrolar pedaços de gordura ao redor de cortes magros de carne para mantê-los húmidos
Envolver	Acção de incorporar elementos por intermédio dum espátula, em suaves movimentos circulares de baixo para cima, rodando simultaneamente o recipiente
EP (Hot)	European Plan (ver European Plan)
Épaissir (Coz)	(Fra) Engrossar
Epicurean (Rest)	Pessoa com prazer por comer e beber
Epinards (Rest)	Palavra Francesa que significa espinafres
Equilibrado	vinho em que todos os componentes estão na proporção correcta, principalmente o álcool e os ácidos.
Equipment cleaning	Limpeza do equipamento
Equipment	Equipamento
ERCAS (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa cinco quartos com duas camas cada; (Inglês) five roms with two beds on each; (Francês) cinq chambres avec deux lits chacune
Error band	Margem de erro
Ervas aromáticas (Coz)	Classificação genérica dada a inúmeras plantas odoríferas utilizadas em culinária
ERVAS FINAS	mistura de ervas frescas, picadinhas, que inclui o estragão, a salsinha, a cebolinha, tomilho e outras.
Esbranquiçar (Coz)	bater demoradamente gemas de ovos até clarearem para uma leve cor de limão
<u>escabeche</u>	Conserva feita de azeite, vinagre, salsa, colorau e alhos própria para peixe,

	conservando-o, dando-lhe maior sabor e tornando-o mais tenro, sem contudo o alterar.
Escabeche	molho feito à base de azeite, vinagre, alho e louro e que serve para condimentar o peixe frito. Também é utilizado como modo de conservar peixe frito e perdizes.
Escabeche	Molho feito á base de azeite, vinagre, louro, cebola, salsa e alho que serve principalmente para condimentar peixe.
Escabeche (Coz)	(Fra) Escabeche
Escabeche (Coz)	Conserva caseira de carne ou de peixe, à base de vinagre e temperos. Pode ser cru ou cozido
Escabeche	Conserva caseira de carne ou peixe, à base de vinagre e temperos. Pode ser cru ou cozido.
Escabeche	Conserva feita de azeite, vinagre, salsa, colorau e alhos própria para peixe, conservando-o, dando-lhe maior sabor e tornando-o mais tenro, sem contudo o alterar.
Escalar (Coz)	Abrir um peixe pelo ventre ou pelo dorso, ficando as metades opostas no mesmo plano e apenas presas pela pele do lado contrário ao que se abriu
<u>escaldar</u>	Regar um alimento com água a ferver.
Escaldar	regar um alimento com água a ferver.
Escaldar (Coz)	Aquecer até quase ao ponto de fervura
Escaldar	Regar um alimento com água a ferver.
Escaldar	Regar um alimento com água a ferver.
<u>escalfar</u>	Cozer um alimento num líquido a uma temperatura próxima da fervura.
Escalfar (Coz)	Abrir os ovos e coalhá-los durante poucos minutos em líquido abaixo do ponto de fervura
Escalfar	Cozer um alimento num líquido a uma temperatura próxima da fervura.
Escalope	pequena fatia fina de carne, quase sempre de vitela, cortada do lombo. Os escalopes são geralmente servidos panados, salteados ou em molho.
Escalope (Coz)	Fatia fina de carne, vitela, peixe ou frango
Escalopes	Bifes pequenos e delegados que geralmente se panam e se fritam ou grelham
ESCALOPES	termo francês para pequenos bifes, normalmente retirados do mignon.

Escalopes (Coz)	Pequenos e delgados bifés de carne ou de aves. Rodelas de lagosta ou lavagante
ESCANÇÃO	profissional de um restaurante de luxo, cuja função consiste em recomendar, provar, servir e garantir a boa qualidade e temperatura adequada dos vinhos e outras bebidas.
Escanção (Hot)	Funcionário de um restaurante de luxo, especializado no serviço de vinhos, nomeadamente nas recomendações, provas, e garantias de qualidade do produto
Escanção	O responsável pelo serviço de vinhos num restaurante.
Escargot (Rest)	(Fra) Caracóis
Escarlata, à	nome que se dá a uma preparação que consiste em conservar numa salmoura diversas carnes de porco ou de vaca, que depois de vermelhas são cozidas em caldos aromáticos. Entre nós a peça que se submete mais geralmente a esta preparação é a língua.
Escavador de bolas (Coz)	Espécie de colher semiesférica, com a qual se escavam bolas em melões, melancias, cenouras cozidas, batatas etc
Escladar (Coz)	Mergulhar legumes ou frutas em água a ferver e logo de seguida em água gelada, de forma a interromper o cozimento. Este processo solta as cascas, fixa a cor e tira o gosto amargo. Também reduz a quantidade de sal em alguns alimentos
Escoffier	grande cozinheiro francês do século XIX que foi designado por reis dos cozinheiros e cozinheiros dos reis que ainda hoje não encontrou substituto. Foi-lhe concebida a legião de honra e a ele se devem a simplificação e a sequência moderna dos pratos numa refeição. Escreveu os livros de cozinha que ainda hoje sevem de bíblia aos grandes cozinheiros. À sua grande reputação de cozinheiro devem o prestígio de

	que ainda hoje as cadeias de hotéis Ritz, Carlton e Savoy.
Escorregadio	vinho que apresenta densidade semelhante à da água.
Escorrer (beringelas) (Coz)	Polvilhar um legume, como a beringela, com sal, a fim de escorrer qualquer excesso de sucos amargos e a polpa ficar levemente mais firme
Escorrer	separar o líquido da parte sólida.
Escumadeira (Coz)	Grande colher achatada, de rede ou de metal transfurado
<u>escumar</u>	Retirar a espuma à superfície de um líquido a ferver ou que acaba de ferver.
Escumar	Retirar a espuma à superfície de um líquido a ferver ou que acaba de ferver.
Escumar	retirar a espuma à superfície de um líquido a ferver ou que acaba de ferver.
Escumar (Coz)	Extrair toda a espuma ou gordura da superfície de um líquido em fervura
Esfarelar (Coz)	Reduzir a migalhas, como farelos
Espadana	último ponto de açúcar que é possível verificar com o pesa-xaropes (40ºB ou 117ºC). Introduzindo a escumadeira na calda de açúcar e retirando-a, esta cai com o aspecto de fitas de nastro.
Espadas plásticas	Utensílio que serve para a decoração de cocktails.
Espanhol	Nome de um molho da cozinha francesa de cor castanha, do qual derivam vários molhos, o que lhe confere o título de sauce-mère, ou grande molho. A sua longa preparação determina a sua utilização exclusiva dos profissionais da alta cozinha.
Esparragado	preparado de nabijas ou espinafres cozidos , picados ou reduzidos a puré, temperado com azeite e alho. A ligação pode ser feita adicionado um pouco de farinha e vinagre ou molho béchamel.
Espátula (Coz)	Faca delgada e flexível de madeira. Utensílio composto por uma lâmina de borracha, na qual se encaixa um cabo de madeira e a que também se chama rapa-tachos

Especialidade da casa (Rest)	Prato confeccionado no estabelecimento que apresenta características singulares, de forma a tornar-se um atractivo para os gastrónomos
Especiarias	condimento, na sua maioria de origem vegetal, que servem para realçar ou mascarar o sabor dos alimentos. São por vezes utilizados como conservante.
Especiarias (Coz)	Produtos vegetais intensamente aromáticos de origem oriental, como pimenta, canela, gengibre, cardamomo, curcuma entre muitos outros. A única especiaria ocidental é a pimenta da jamaica
Espelho de vaca (Coz)	Parte da pá de vaca. Peça bastante plana. Utiliza-se com frequência para picar, se bem que também é apropriada para guisar e cozer
<u>espetada</u>	V. brochette.
Espeto (Coz)	Vara de madeira ou de metal, em que se enfiam peças para assar. Grande alfinete, co pega decorativa, para enfiar acepipes e guarnições em pratos armados. Espicha
Espicha (Coz)	Espeto decorativo de madeira, marfim ou qualquer outro metal, para ir à mesa
Esplanada (Rest)	Área descoberta de um estabelecimento de restauração, onde se procede ao serviço de todo o tipo de bebidas e refeições ligeiras. Usualmente, as esplanadas encontram-se em locais privilegiados, a partir dos quais se pode observar uma vista bonita
Espoar (Coz)	Peinar a farinha segunda vez
Esporos	Quando não têm condições para sobreviver, os microorganismos concentram o seu material genético, reduzem-se de tamanho e resumem-se a uma membrana forte com várias camadas,

	o que lhes confere óptima resistência a agentes químicos e físicos, e lhes permite manterem-se vivos durante anos, voltando à sua forma, quando estiverem reunidas as condições ideais. A esta forma dá-se o nome de esporos
ESPUMA	Agente extintor constituído por conjunto de bolhas numa atmosfera gasosa, normalmente ar, aprisionada por uma película fina de solução espumífera.
Espumante	todo vinho obtido por uma segunda fermentação alcoólica (tipo champagne). O termo é utilizado para indicar esse tipo de vinho produzido fora da região de Champagne.
Espumante (REST)	Vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcóolica, em garrafa ou ou recipientes fechados, produzidos pelos processos tecnológicos classicos e admitidos por lei
Espumante	Vinho com gás carbónico, efervescente; nos de qualidade o gás é resultante da fermentação; nos de qualidade inferior o gás é introduzido artificialmente.
Espumar	Retirar com uma escumadeira ou concha, a espuma e as impurezas que venham ao de cima num molho ou caldo, durante a cozedura.
Espumar	Retirar com escumadeira ou colher a espuma que vem ao de cima durante a cozedura. Também verter um líquido de alto, de modo a fazer espuma.
<u>essência</u>	Substância aromática obtida por destilação de um alimento e que se utiliza moderadamente.
Essência	substância aromática que se apresenta geralmente líquida e oleosa como aromatizante.
Essência (Coz)	Extracto de qualquer aroma fortemente concentrado
Essência (Coz)	Líquido aromático concentrado, utilizado para aromatizar alimentos

Essência	Substância aromática obtida por destilação de um alimento e que se utiliza moderadamente.
Essência	Substância aromática que se apresenta geralmente líquida e oleosa, utilizada como aromatizante.
Estação Alta	Época do ano em que a procura turística aumenta, estando esta usualmente relacionada com questões climatéricas
Estação Baixa	Época do ano em que a procura turística diminuiu, estando esta usualmente relacionada com questões climatéricas
Estacionalidade	O mesmo que sazonalidade. Ver sazonalidade
Estada (Hot)	O mesmo que estadia. Ver estadia
Estadia (Hot)	Considera-se estadia a permanência de um hóspede num estabelecimento hoteleiro por um período mínimo de 24 horas
Estamenha	Pano de linho, especial para passar molhos e caldos.
Estender (Coz)	Achatar em folha uniforme uma porção de massa previamente trabalhada, com o rolo ou com as mãos
Estender (Coz)	Achatar em folha uniforme uma porção de massa previamente trabalhada, normalmente com um rolo
Estender	Achatar em folha uniforme uma porção de massa previamente trabalhada.
ESTEPE	(Dinamarca) - foi inspirado no famoso queijo dinamarquês Danbo. Seu sabor é típico dos queijos escandinavos. Possui pequenos e regulares orifícios. Somente as empresas dinamarquesas possuem o segredo de sua fabricação.
Esterilizar	eimantar micróbios ou fungos por acção do calor - fervura ou calor seco.
<u>esterilizar</u>	Eliminar micróbios ou fungos por acção do calor - fervura ou calor seco.
Esterilizar	Eliminar micróbios ou fungos por acção do calor.
Estrada (Coz)	Ver em "Fazer estrada"

<u>Estragão</u>	Planta aromática.
<u>estrelar</u>	Fritar ovos num pouco de gordura, deixando a clara cozida e a gema crua.
Estrelar	Fritar ovos num pouco de gordura, deixando a clara cozida e a gema crua.
Estrelar	Fritar ovos num pouco de gordura, deixando a clara cozida e a gema crua.
Estrugido	palavra que no Norte serve para designar o refogado.
Estrugido (Coz)	Refogado
Estrugido	refogado.
<u>estruvir</u>	Cozer cebola em gordura, deixando-a transparente e com uma cor que pode ir desde o branco-marfim até ao castanho. O mesmo que refogar.
Estruvir	cozer cebola em gordura, deixando-a transparente e com uma cor que pode ir desde o branco-marfim até ao castanho. O mesmo que refogar.
Estruvir	Cozer cebola em gordura, deixando-a transparente e com uma cor que pode ir desde o branco-marfim até ao castanho. O mesmo que refogar.
Estruturado	vinho com boa presença de álcool, ácidos e taninos.
Estufado	método de cozedura que consiste em cozer um alimento em peça, lenta e suavemente, nos seus próprios sucos e nos sucos de outros alimentos que lhe são adicionados (carne estufada com legumes).
<u>estufar</u>	Cozer um alimento em lume brando com gordura e com os sucos do próprio alimento, num recipiente hermeticamente fechado.
Estufar (Coz)	Cozinhar numa caçarola tapada, fervilhando em pouco líquido durante bastante tempo – sobre lume brando ou forno moderado
Estufar	Processo culinário que tem, por fim, cozinhar quase a seco e tapado.
Esvaziar (Coz)	Retirar o interior de frutos ou legumes para rechear ou guarnecer.
ETA (Recp)	Estimated time of arrival. Hora prevista de chegada
Étaler (Coz)	(Fra) Barrar
Étamine	Ver estamena.

ETD (Recp)	Estimated time of departure. Hora prevista de partida
Étéreo	diz-se do perfume que apresenta característico odor de éteres. Próprio dos vinhos envelhecidos.
Étouffer (Coz)	(Fra) Abafar
Eurasor	Borracha (de apagar)
Euro	Moeda da união europeia
Eurocheque	Podia ser descrito como uma combinação de um cheque e de um travellers cheque. É emitido com a moeda local, e garantido com um cartão eurocheque
EUROPEAN PLAN (EP)	taxa onde é cobrado somente o quarto; o café da manhã e refeições não estão incluídas.
European plan (Hot)	Forma de hospedagem que inclui apenas o quarto
European plan (Hot)	Forma de hospedagem, que inclui apenas o aposento e o pequeno almoço
European Plan (Hot)	Plano Europeu – O preço do quarto apenas inclui o aposento
European traditions	Tradições Europeas
Evacuation Plans (Hot)	Plano de saídas de emergência
Evacuation Practices (Hot)	Practica de evacuação como forma de treino. Deve ser utilizado regularmente para testar a segurança
Evaluate	Avaliar
Evaluation	Avaliação
Evanescente	no exame dos espumantes, refere-se à espuma que desaparece rapidamente.
Evening cleanning uniform	Uniforme utilizado para a realização do turn-down service, o qual normalmente é mais selecto e discreto
Evening shift	Turno da noite

Event catering (Rest)	Catering de Eventos (casamentos, baptizados entre outros)
Excelent	Excelente
Excess price	Sobrepçoço
Excessive costs	Custos excessivos
EXCHANGE	câmbio.
Exchange	Troca, Câmbio
Exchange Rate	Taxa de câmbio
Exectutive committee (Adm)	Comité executivo, comissão executiva
Executive (Adm)	Director, chefe de departamento, chefe de serviço
Executive summary (Mkt)	Resumo breve mas consiso do plano annual de marketing (Marketing Plan). O objectivo deste resumo é permitir que o leitor, de uma forma clara e rápida, fique a par dos objectivos a alcançar para o ano seguinte
Expected Arrival (Recp)	Reserva esperada para o próprio dia
Expected departure (Recp)	Partida esperada/Check out esperado para o próprio dia
Expenditure	Despesa, gasto, consumo
Expenses	Despesas, gastos
Expensive	Dispendioso, caro
Expiration date	Data de expira o prazo de algo
Expiry date	Data em que expira o prazo
Exploration group	Grupo de exploração
EXPLOÇÃO	Fenómeno caracterizado por um aumento rápido de pressão. Numa reacção de combustão, este fenómeno é geralmente associado à existência prévia de uma mistura combustível (mistura gasosa ou poeiras em suspensão no ar). O confinamento é uma condição favorável à ocorrência de explosões, embora não seja uma condição necessária, isto é, podemos ter explosões em espaços não confinados.

EXPRESS SERVICE Extension (Rest)	atendimento rápido. Termo aplicado em restauração que significa o custo de um item utilizado numa receita específica (total extension = overall food cost per recipe)
Extension of time for payment	Prorrogação do prazo de pagamento
Extensions (Hot)	Prolongamentos da estadia
External Audit (Adm)	Verificação das contas por peritos alheios à empresa, auditoria externa
External procedures	Procedimentos externos
External stairs	Escadas exteriores
EXTINTOR PORTÁTIL	Equipamento que contém um agente extintor que pode ser projectado e dirigido sobre um foco de incêndio, por acção de uma pressão interna.
Extirior acquisitions	Aquisições externas
EXTRA BED Extra Bed (Hot)	cama extra. Cama extra
Extra bed (Hot)	Cama suplementar
Extra Blankets (Hot)	Cobertores extra
Extra keys (Hot)	Chaves extra; Chaves supelentes
Extra Line/Direct line telephone	Linha extra com linha directa para o exterior.
Extra services requested (Hot)	Serviços extras requisitados
Extracto	preparação solúvel e concentrada extraída de um alimento. Os mais comumente usados são carne, café, baunilha.
<u>extracto</u>	Preparação solúvel e concentrada extraída de um alimento. Os mais comumente usados são carne, café, baunilha.
Extracto	Preparação solúvel e concentrada extraída de um alimento. Os mais comumente usados são carne, café, baunilha.
Extractor de rolhas	Utensílio destinado para retirar rolhas deterioradas.
Extractor de rolhas de champanhe	Utensílio que serve para extrair rolhas de champanhe.
Extreme means	Medidas extremas

Extrinsic factors	Factores extrinsecos
Eye contact	Olhar nos olhos
F (Agt)	First Class – Primeira classe
F.O. organisational chart (Recp)	Organograma funcional de Front Office
FAA	Federal Aviation Administration- Administração Federal de Aviação (E.U.A.)
Faca de bar	Faca designada para o corte de frutas ou citrinos.
Face towel	Toalha de rosto
Faceira	carne das partes laterais do focinho e queixada do porco. Bastante gorda e saborosa, é muito utilizada na preparação de pâtés
Face-to-face interview (Rh)	Entrevista “cara-a-cara”, entrevista directa
Face-to-face interviews (Rh)	Entrevistas frente a frente
Facial Expressions	Expressões faciais
Facilities	Instalações
Facturação	Billing
Fair competition (Mkt)	Concorrência leal
Fair prices	Preços justos
Fair return (Adm)	Rendimento justo, lucro razoável
Fairness in competition (Mkt)	Lealdade na concorrência
Faisão (Coz)	Ave bastante indicada para assar, sendo muito apreciada por gastrónomos. É também uma ave de uma beleza rara
Falernum	Xarope das Caraíbas feito de uma mistura de frutos, cana-de-açúcar e especiarias, usado para adoçar bebidas misturadas.
Falernum	Xarope das Caraíbas feito de uma mistura de frutos, cana- de- açúcar e especiarias, usado para adoçar bebidas misturadas.
Falhar (Coz)	Cortar em falahas: toucinho, carne assada, amêndos, etc
Falhas (Coz)	Fatias finas
Fall in price	Baixa de preços, descida de preços
False Adress	Morada errada

Faluta (Coz)	Copo alto e estreito para champagne
FAM (Hot)	Abreviatura de Família
Fam.	Código para família
FAMILIARIZATION TOUR (FAMTOUR)	viagem ou excursão organizada para operadores de turismo, onde estes podem inspecionar um local e as facilidades oferecidas.
FAMILIARIZATION TRIP (FAM)	viagem para pessoas ligadas ao segmento do turismo, para conhecimento e inspeção de lugares turísticos e serviços disponíveis.
Familiarization trips (Hot)	Viagens de familiarização. Viagens realizadas ao hotel, ou por operadores turísticos ou por agentes de viagens, normalmente ficando a estadia e a alimentação a cargo do hotel. Os operadores turísticos vêm com o intuito de se certificarem da qualidade do hotel a fim de o incluírem em pacotes turísticos. Os agentes de viagens vêm com o intuito de se certificarem da qualidade do hotel a fim de saber que não irão estar a fazer publicidade enganosa aquando do envio de clientes da agencia para o hotel.
Family allowance	Abono de família
Family Groups	Grupos de familiares
Family-style service (Rest)	Um estilo de serviço no qual a comida é colocada na mesa e os clientes se servem directamente de lá, passando-a aos restantes
Farce	Recheio com base de carne ou peixe ao qual se junta, pão fresco ralado, natas gemas etc. Também é utilizado para almôndegas, patês e recheiar peças.
Farci (Coz)	(Fra) Recheado
FARFALLE	(Itália) - massa no formato de gravatinha.
Farinheira	enchido feito com gordura de porco trabalhada com farinha ou miolo de pão e vários temperos. Serve-se cozida ou frita.
FARINHEIRA	Este enchido é igualmente fruto de um truque dos judeus para fingirem que faziam enchidos, logo que consumiam porco, e desse modo

	<p>escaparem aos inquisidores que os identificavam pelos hábitos alimentares. Em lugar do pão usado nas alheiras, neste caso, e como o nome indica, o elemento de ligação utilizado é a farinha. Hoje, as farinheiras já são elaboradas com a carne entremeada do porco e temperadas, consoante a região, com colorau, massa de pimentão, vinho e, em certas zonas, até com sumo de laranja. As farinheiras podem ser consumidas fritas, assadas no forno ou incluídas no cozido à portuguesa a complementar os restantes enchidos geralmente utilizados na confecção deste prato iminentemente português.</p>
Farms	Quintas
Farofa (cozinha brasileira)	farinha de mandioca cozida numa gordura. Pode servir-se simples ou com couve-mineira cortada em caldo verde.
Farófia (cozinha portuguesa)	doce feito com clara de ovos batidas cozidas às colheradas em leite a ferver e posteriormente cobertas com um molho confeccionado com leite que serviu para as cozer, engrossado com as gemas e povilhado com canela.
Farófias (Coz)	Claras de ovo em castelo, cozidas às colheradas em leite
Farto	pequena peça de pastelaria feita com massa cozida. É mais vulgarmente conhecido com o nome francês de chou.
Fast table service (Rest)	Serviço de mesa rápido
Fast-food operation (Rest)	Um sistema de restauração, que usualmente é self-service, no qual a comida apenas requer um tempo mínimo de preparação. Este tipo de estabelecimento tem normalmente um ambiente bastante informal
Fataniscas (Coz)	Pequenas lascas de bacalhau albardadas. É de notar que o termo corrente “pataniscas” está incorrecto
Faulty estimation	Estimativa deficiente

Fax	Telefacsimile. Um sistema de comunicação que combina fotocópias com um linha de telefone
Fazer estrada (Coz)	Sulco aberto pela colher de pau em certos doces e massas cozidas, descobrindo o fundo do tacho em que se está a cozinhar
Fazer estrada (Coz)	Sulco aberto pela colher de pau em certos doces e massas cozidas, por exemplo, descobrindo o fundo do tacho em que se está a cozinhar, o que indica que o preparado está concluído
Feasibility study (Mkt)	Estudo de exequibilidade, estudo das possibilidades de realização/implementação, estudo de viabilidade
Feasibility	Exequibilidade
Fécula	substância amilácea que se encontra em determinados legumes. A mais vulgarmente utilizada é a fécula de batata, que tem sempre de ser diluída num líquido frio antes de adicionado a um preparado quente.
Fécula (Coz)	Amido da batata e de outros tubérculos
Fécula De Batata	Extracto da batata (amido e glúten). Serve para engrossar molhos e sopas.
FEDELINI	(Itália) - massa bem fina, com espessura intermediária entre o capellini (o mais fino) e o spaghetтини (o segundo em ordem de espessura).
FEE	taxa.
FEEDBACK	retroalimentação; retorno; reavaliação.
Feedback	Informações relativas a vendas e reacções de clientes que são transmitidas à direcção de empresas a fim de se actualizarem as bases de dados e de se tomar as medidas necessárias para uma melhor adaptação do produto ou serviço às necessidades dos clientes
FELAF (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa seis quartos com uma cama cada; (Inglês) six rooms

	with one bed each; (Français) six chambres avec une lit chacune
Female bathroom	Casa de banho para senhoras
Female uniforms	Uniformes femeninos
Feno	Parte das alcachofras que está entre o centro e as folhas.
FERAL (Hot)	Código internacional hoteleiro que significa seis quartos com duas camas cada; (Inglês) six rooms with two beds each; (Français) six chambre avec deux lits chacune
Ferme-bouteille pour mousseux (français)	É a designação técnica para uma rolha em metal que se destine a fechar garrafas de vinhos gaseificados que são usadas no bar e que não se consomem totalmente após a sua abertura.
Fermentação	transformação química de uma massa pela acção de um fermento que tem por objectivo principal fazê-la crescer e conferir-lhe textura leve. Na culinária utilizam-se: o fermento de padeiro para massas levedadas e o fermento em pó para massas leves.
Fermentação alcoólica	a transformação do açúcar contido em certas substâncias em álcool etílico e anídrico carbónico através da libertação de calor proveniente do contacto do vários elementos.
Fermentation (Coz)	(Ing) Levedação
Fermentation areas	Câmeras de fermentação
Fermenter (Coz)	(Fra) Levedar
Fermento (Coz)	Adicionado às massas, desprende gases por fermentação, tornando-as fofas e levedando-as
Fermento (Coz)	Células fúngicas que se multiplicam rapidamente em condições adequadas, fazendo levedar a massa do pão (por exemplo). O fermento poderá ser fresco ou seco. Utiliza-se levedura de cerveja no fabrico da mesma
Fertilisers	Fertilizadores

Ferver (Coz)	Aquecer um líquido até aparecerem bolhas à superfície atingindo assim uma temperatura de 100°C
Fervilhar (Coz)	Ferver de manso, com bolhinhas a aparecer à superfície di líquido
Fervinhar (Coz)	Corresponde ao Francês mijoter e ao inglês simmer: cozer abaixo do ponto de fervura, só com líquido a tremer
Fervura lenta	cozinhar em líquido entre os 85°C e os 91°C. Formam-se bolhas mas desaparecem entes de chegarem á superfície.
FETTUCINE	(Itália) - massas no formato de faixas (tiras) largas e curtas.
Feuillete (Coz)	Invólucro de massa leve, cortado em forma de losango, triângulo, quadrado ou em rodelas
Fiadeiro	vinho doente, que apresenta densidade semelhante à do azeite.
Fiambre	coxa de porco sujeita a uma salmoura, a uma ligeira defumagem e a uma cozedura suave com vista à sua conservação. Quando confeccionado com a espádua de porco, é de qualidade inferior.
Fiasco	Termo oriundo de Itália, que serve para denominar uma garrafa empalhetada, na qual os Italianos apresentam vinhos do tipo Chianti.
Fictitious purchase	Aquisição fictícia, compra simulada
Fidelio	Programa informatico da Microsoft exclusivamente para unidades hoteleiras, sendo multi funcional a nível inter-departamental
Fifth floor	Quinto andar
Figs (Coz)	Figos
File updating (Recp)	Actualização de ficheiros
Files (Recp)	Arquivos
Filete	1. fatia fina retirada de certos peixes. 2. quadrados altos de peixe a que se retiram as espinhas e a pele; geralmente servidos fritos.
Filetes (Coz)	Emprega-se o termo para designar fatias de peixe finas, ou fatias de peito de galinha

Filet-mignon	bocado retirado da ponta do lombo. Serve-se sobretudo grelhado ou salteado. Se for muito volumoso, pode dividir-se em dois bocados, obtendo-se assim dois filets-mignons. Comercialmente, é considerado de categoria extra.
Filet-mignon	Bife cortado da ponta do lombo de vaca. Serve-se grelhado ou sauté.
Filhós	pequenos bolos ligados às tradições gastronómicas do Natal português, mas que no Alentejo se comem pelo Carnaval. A sua composição e forma variam de região para região, de casa para casa, desde da massa levedada, com ou sem abóbora, às de massa tenra e esticada, até às de massa frita moldada em ferros especias. Servem-se polvilhadas de açúcar e canela ou regadas com calda de mel ou de açúcar.
Filing card (Recp)	Ficha
Filing department (Recp)	Secção de arquivo
Filleting (Coz)	(Ing) Filtrar
Filter (Coz)	(Fra) Coar
Fim-de-boca	sensações finais, gustativas e olfato-gustativas, percebidas após a deglutição do vinho.
Finacial records	Documentos financeiros
Final consumption (Mkt)	Consumo final
Final good (Mkt)	Bem final, produto acabado
Final Longo	Depois da prova persistência do vinho e aromas, na boca.
Final requirements	Necessidades finais
Financial adviser (Adm)	Consultor financeiro
Financial Mangement (Adm)	Direcção Financeira
Financial Reports (Adm)	Relatórios Financeiros
Financial requirements	Necessidades financeiras
Financial statement (Cont)	Mapa de situação financeira, balanço
Financial year (Adm)	Ano financeiro, ano contabilístico
Financing	Financiamento

Fine	Palavra de origem francesa, muito utilizada em França para pedir um conhaque.
Fines Herbes	Nome que se dá à salsa , cerefólio e cebolinho picado.
Fines herbes	nome que se dá à salsa, cerefólio e cebolinho picados.
Fines Herbes (Coz)	Mistura de ervas aromáticas finamente picadas
Finger Bowls (Rest)	Pequenos recipientes contendo água com limão que são colocados à disposição do cliente para o mesmo poder lavar as mãos.
Finished goods	Produtos acabados, bens finais
Fino	copo alto e estreito onde é servida cerveja à pressão.
Fino	vinho de qualidade, cujas sensações olfativas e gustativas são elegantemente equilibradas.
Fino	Copo alto e estreito onde é servida a cerveja a pressão.
Fintar	o mesmo que fermentar.
Fintar (Coz)	O mesmo que levedar
Fintar (Coz)	O mesmo que levedar
Fire extintor	Extintor de fogo
Fire	Fogo
Firemen	Bombeiros
Fire-proof doors	Portas quebra fogo
Firm	Firma
First aid	Primeiros socorros
First class receptionist (Recp)	Recepcionista de primeira
First course (Rest)	Primeiro prato
First degree burn	Queimadura de primeiro grau
First floor	Primeiro andar
First hotel definition (Hot)	Primeira definição de hotel: Dicionário Larousse, “casa mobilada onde se instalam viajantes, proporcionando bom tratamento”
First impression	Primeira impressão

First-in-First-out = FIFO (Rest)	Teoria em que as mercadorias devem ser vendidas pela ordem em que foram compradas, para evitar desperdício
Fiscal advisor (Adm)	Consultor fiscal (perito em matéria de impostos)
Fiscal agency	Agência fiscal
Fiscal year (Adm)	Ano fiscal, ano contabilístico, ano financeiro
Fish fork (Rest)	Garfo de peixe
Fish knife (Rest)	Faca de peixe
Fish	Peixe. O peixe é um alimento há muito presente na alimentação humana. Pode ser de origem marítima, fluvial, lacustre ou mesmo de viveiro, e são imensas as variedades ao nosso dispor. Tal como as carnes, também os peixes são ótimas fontes de proteínas e quase não possuem hidratos de carbono. Em média os peixes são menos gordos que as carnes, e a gordura que predomina nestes alimentos é do tipo insaturado. Também são ricos em minerais como o fósforo e o potássio.
Fisical requirments	Aptidões físicas
FIT (FOR INDIVIDUAL TRAVEL)	taxa para viajante individual.
Fit, to	Ajustar
Fita (Coz)	Termo usado para descrever a consistência de uma mistura de ovos e açúcar, batida até ficar muito grossa. Quando se ergue a batedeira a massa escorre numa fita grossa e lisa. Termo usado ainda para fitas de vegetais feitas com um descascador de legumes
Fiumicino/Ciampino Airport	Aeroporto de Roma
Five Star hotel (Hot)	Hotel de cinco estrelas

Fix	Bebida misturada no copo; pode ser um outro nome para um hightball. É sempre servido sobre muito gelo.
Fix	Bebida misturada no copo; pode ser um outro nome para um highball. É sempre servido sobre muito gelo.
Fixed cost (Adm)	Custo fixo
Fixed depreciation (Adm)	Amortização fixa
Fixed overhead costs (Adm)	Custos gerais fixos
Fixed rate of exchange	Taxa de câmbio fixa
Fixed restaurat costs (Rest)	Custos fixos de um restaurante. Custos não flutuantes
Fixes	A estas composições o nome é-lhes atribuído consoante o espírito utilizado na sua base e poderão ter como espíritos, o Gin, Vodka, Brandy, Whisky, etc....São consideradas composições do tipo "short drink" A decoração destas composições é normalmente feita com frutas: laranjas, morangos ou cerejas.
Fizz	Bebida que ficou com nome da garrafa de água sob pressão que juntava fizz a uma receita de açúcar, sumo de citrinos e tradicionalmente gin.
Fizz	Bebida que ficou com o nome da garrafa de água sob pressão que juntava fizz a uma receita de açúcar, sumo de citrinos, e tradicionalmente gin.
Fizzes	Composições feitas directamente no shaker cuja sua principal característica é serem muito refrescantes, são consideradas long drinks e tem como ingredientes: um espírito base, açúcar, água gaseificada e sumo de limão, podendo--se contudo, adicionar ainda gemas ou claras de ovo, o mais conhecido de todos eles é o Gin Fizz.
Flag	Bandeira
Flambé (Coz)	Palavra de origem Francesa; O licor é queimado em fogo, em geral para obter o efeito espectacular na altura de servir. Também utilizado para eliminar o excesso de álcool de um prato
Flambé (Rest)	Flamejado com álcool

Flambeé trollie (Rest)	Carrinho de fambejar
Flame detector	Detecor de chamas
Flamear	Inflamar uma frigideira ou uma iguaria com uma bebida espirituosa.
FLAMEJAR	regar o alimento com uma bebida alcóolica e depois de aquecido deixar queimar todo o álcool, para que fique impregnada com o aroma da bebida. Pode-se fazê-lo encostando a borda da frigideira no fogo, ou aquecendo um pouco da bebida em uma colher ou concha até incendiar e derramar na panela.
Flamejar	Regar um cozinhado com uma bebida alcoólica e deitar-lhe fogo.
Flamejar	regar um cozinhado com uma bebida alcoólica e puxar-lhe o fogo.
Flamejar	O mesmo que flamear
Flan	sobremesa doce confeccionada com ovos, leite e açúcar. Em Portugal dá-se o nome de flan a um pudim cozido em banho-maria, feito com os ingredientes citados. Em terminologia culinária profissional, é uma mistura de leite, ovos e açúcar cozida no forno com frutas frescas.
FLAT RATE	tarifa especial praticada por um hotel para alojamento de grupos (tarifa de grupo).
FLAT SERVICE ou APART-HOTEL	hotel residência; estrutura que oferece serviços de hotel, sendo, porém, moradia para hóspedes temporários ou para os proprietários dos apartamentos.
Flavor	Paladar
FLIGHT	vôo.
Flight	Vôo
FLIP CHART	quadro de apoio utilizando folhas em branco, usado para demonstrações ou aulas expositivas.
Flip	Bebida fria e cremosa feita com ovos, açúcar, sumo de citrinos e uma bebida espirituosa. Ganhou o seu nome nos tempos coloniais, quando se usava um ferro quente para misturar os ingredientes numa bebida.
Flip	Bebida fria e cremosa feita com ovos, açúcar, sumos de citrinos e uma bebida espirituosa. Ganhou o seu nome nos tempos coloniais, quando se usava um ferro quente para misturar os ingredientes numa bebida.

Flips	Estas composições têm como ingredientes base a gema de ovo e açúcar, são feitas directamente no shaker, consideradas bebidas tipo medium drinks, podem englobar na sua composição Gin, Whisky, Brandy, Rum, Porto, Sherry ou Champagne mas o complemento destas composições pode ser alcoólico ou não. Contudo, os primeiros flips foram feitos com vinho do Porto Tawny. Estas bebidas são servidas em copo especial, tipo flip o qual tem uma capacitação de 10 a 12 cls.
Floor Master key (Hot)	Chave mestra de andares, havendo uma especifica para cada andar do hotel. Esta chave abre todas as portas de um andar
Floor scrubbing	Limpeza a fundo do chão
Florin	Florim, unidade monetária da Holanda
Florões	Triângulos ou outra forma (meia lua, losangos, quadrados) de massa folhada.
Florões	Losângulos, triangulos ou outra forma de massa folhada, que se utiliza na decoração de pratos quentes.
Flowchart	Organograma
Flower shop	Florista
Flute a Champanhe	É uma taça de pé fino não muito alto contrastando com a altura da própria taça.
Flûte:	Copo designado para servir champanhes.
Fluxo de Check-out (Hot)	O fluxo de check-out é composto pelas seguintes fases: 1. Saber o método de pagamento, 2. Procedimentos de contabilidade na conta do cliente, 3. Seleccionar o método de pagamento, 4. A partida em si do cliente, 5. Recibimento dos pagamentos das facturas que irão ser pagas por terceiros
Fluxogram	Fluxograma. Representação esquemática da sequência de etapas de um processo,

	eriquecida com dados técnicos relevantes, quando apropriado
Fly	Mosca
FNRH	ficha nacional de registro de hóspedes.
FO (Recp)	Front Office
FOCO	Local onde se inicia a libertação de energia
Focused interview (Rh)	Entrevista dirigida
Fofó	pequeno bolo redondofeito de massas simples muito fofa que se recheia com um creme. Os fofos mais célebres são os de Azeitão.
Fogaça	bolo de romaria muito antigo com aspecto de rosca que pode ter vários enfeites e cuja massa é constituída por farinha de trigo, ovos e açúcar e um ligeiro sabor a erva-doce.
Fogo e sua classificação	O fogo é um fenómeno químico e físico que precisa de três factores básicos para existir: oxigénio, combustível e calor. Os incêndios são classificados em 4 tipos simbolizados pelas letras A, B, C e D. Os incêndios do tipo A são aqueles causados por sólidos combustíveis como papel, madeira, tecido, borracha, plástico e qualquer outra substância orgânica derivada do petróleo sólido. Os gases e líquidos combustíveis já são incluídos na categoria B. Alguns exemplos são a gasolina, óleos, tintas, álcool, solventes, vernizes, éter e carbureto. Materiais energéticos são os causadores de fogos do tipo C. Motores e instalações eléctricas em geral, transformadores, rádio, centrais telefónicas, lanchas e aviões são equipamentos que podem causar incêndios deste tipo. A categoria D inclui fogos causados por produtos químicos
Foie gras	fígado de ganso e de pato especialmente engordados com vista à dilatação desse órgão e

Foie Gras (Coz)	considerado uma das iguarias mais requintadas que se conhecem. Em Portugal dá-se também este nome a pasta de fígados de aves e de porco. Vende-se em caixas ou tripas. Pasta feita com fígados de gansos engordados artificialmente. Também se aplica à pasta de fígado de porco
Foi-Gras	Fígado de ganso e de pato especialmente engordados com vista à dilatação desse órgão. Em Portugal dá-se também este nome à pasta de fígado de aves e de porco
FOLDER	folheto demonstrativo para a venda de um hotel, com fotos e textos sobre o mesmo.
Folha da alcatra da vaca (Coz)	Esta peça da alcatra é entermeada de finos veios de gordura e a estrutura da fibra é larga. A carne bem maturada da ponta da alcatra de animais jovens pode cortar-se em bifes, assar na panela ou fritar. A carne de reses menos jovens é adequada para estufados e pratos guisados
Folha de alumínio (Coz)	Papel de alumínio, quase tão fino como o papel de estanho dos chocolates. Vende-se em rolos.
Folhada	diz-se de uma massa que apresenta camadas alternadas de farinha e gordura e que, depois de cozida, adquire o aspecto de folhas.
Folhas (Coz)	Fatias finas.
FOLIO recepção.	a conta de um hóspede no hotel, mantida na
FOLLOW UP iniciado.	acompanhamento; dar seguimento ao que é
Follow up	Fazer "follow up". Verificar se determinadas tarefas foram levadas a cabo nas datas previstas
Fondant	cobertura de açúcar em ponto que, trabalhado à espátula, se torna opaco. Utilizada para cobrir bolos.
Fondue	1. preparação culinária de origem suíça e que consiste numa mistura de queijos derretidos com vinho branco. 2. Impropriamente, dá-se o

Fondue (Coz)	<p>nome de fondue bourguignonne a um prato, também de origem suíça, que tem apenas em comum com o primeiro a maneira de ser comido. Enquanto na fondue de queijo cada conviva espeta num garfo um pedaço de pão que merguha num tacho colocado na mesa sobre uma lamparina e onde se encontra o queijo derretido, na fondue bourguignonne o pedaço é de carne e o banho é de óleo a ferver, onde a carne frita. A fondue bourguignonne é obrigatoriamente servida com molhos diferentes, no mínimo cinco.</p> <p>(Fra) Refere-se a alimentos cozinhados no mesmo recipiente (panela de fondue) que vai à mesa. Há varios tipos de fondues, como por exemplo: O de carne em óleo a ferver (fondue bourguignonne); O de queijo (cubos de pão mergulhados em queijo quente; O de chocolate (Pedaços de fruta mergulhados em chocolate quente, podendo o mesmo ser realizado com pedaços de bolo</p>
Food & Beverage (Rest)	Alimentação e Bebida
FOOD AND BEVERAGE (F&B)	Alimentos e Bebidas (A&B).
Food and Beverage Equipment	Equipamento de alimentação e bebida
Food calories	Calorias da comida
Food characteristics (Rest)	Características da comida
Food delivery Schedules (Rest)	Horários de entrega de comida
Food habits	Hábitos alimentares
Food Higiene (Rest)	Higiene alimentar
Food insdútries	Indústrias alimentares
Food ordering (Rest)	Encomenda de comida
Food poisoning (Rest)	Intoxicação alimentar
Food preparation (Rest)	Preparação da comida
Food sales record (Rest)	Recorde de vendas de comida
Food	Comida
Foodservice computers (Rest)	Computadores da area de restauração

Foot (one foot)	Um pé = 0,0384 m - medida de comprimento
For cash	A pronto pagamento
Forbidden animal entrance	Entrada a animais não permitida
Forecast boards (Recp)	Quadros de previsões de reservas. Este quadro normalmente indica um período de quatro meses, e as datas em si representam o estado de ocupação de quartos. Por exemplo: Sem etiqueta - Todos os quartos estão disponíveis. Para manter a informação actualizada, a disponibilidade de quartos exposta no quadro de previsões, deverá ser regularmente ajustada de acordo com o número de reservas para cada data. Geralmente este processo é efectuado com a supervisão do director de reservas.
Forecast	Previsão, projecção
Forcemeat (Coz)	(Ing) Recheio; mistura de carne picada com pão ralado utilizad em recheios
FORECAST	prognóstico; previsão; quadro de previsão de ocupação do hotel.
Foreign customers (Hot)	Clientes estrangeiros
Foreign Exchange	Câmbio de moeda estrangeira
FORFAIT	pacote incluindo todos os serviços, como: diária, traslado, passeios, refeições.
Forged check	Cheque falsificado
Forma com açúcar queimado	Levam-se ao lume 2 chávenas (das de chá) de açúcar com uma colher (das de sopa) de água, sacudindo o tacho ou sertã de vez em quando. Quando o açúcar ficar dourado, junta-se-lhe um pouco de água quente, mistura-se bem e despeja-se na forma que se vai virando até ficar bem untada com a calda. Adicionando meia colher (das de sopa) de manteiga, fica muito melhor.
Forma untada	Toda a forma besuntada com manteiga ou qualquer outra gordura.
Formal atmosphere	Ambiente formal

Formas (Coz)	Recipientes próprios para a execução de quaisquer iguarias moldadas
Formigos	doce de travessa típico do Natal minhoto e transmontano composto de um xarope de açúcar, fatias de pão ou pão-de-ló, amêndoas, corinto, ovos, vinho do Porto e canela. O mesmo que mexidos.
Forrar, untar (Coz)	Revestir uma forma com manteiga ou óleo e/ou farinha ou ainda papel-mateiga, para evitar que o conteúdo se pegue
Fotographic camera	Máquina fotográfica
Four Star Hotel (Hot)	Hotel de quatro estrelas
Fourth floor	Quarto andar
Fowarding Mail	Reenvio de correio
Foxy	odor que caracteriza os vinhos provenientes de uvas americanas ou de híbridos produtores diretos. Lembra o cheiro vulpino.
FOYER	salão de entrada (hotel, teatro).
Fozen assets (Adm)	Activos congelados
Fracture	(Fra) Fratura
Fragrante	vinho cujo frescor olfativo abre as mucosas nasais, dando uma sensação agradável como a hortelã.
FRALDINHA	considerada carne de segunda, localizada na barriga do boi (abdômen). Possui fibras grossas e longas e muita nervura. Usa-se para ensopados, guisados, carne moída e molhos.
Framboise	É um xarope que poderá ser diluído para se obter um refresco ou ser utilizado na preparação de bebidas mistas e cocktails. Sabe a framboesa e a sua cor é encarnada.
France	França
Franchise clause	Franquia
Franchisee	Concessionário
Franchiser=Franchisor	Concessor
Franchises	Um Franchise pode ocorrer quando uma empresa cria e desenvolve uma marca e permite a outros a sua utilização em troca de

	pagamento. Normalmente é requerido que se mantenham os mesmos standards de forma a não danificar ou prejudicar a imagem de marca
Franco	indica um vinho que, no seu aspecto olfativo, é absolutamente isento de defeitos.
Frangipana	leite -creme a que se juntou farinha e manteiga e que serve para rechear bolos tartes de frutas.
Frango (Coz)	Ave que se encontra disponível no mercado tanto viva com morta ou congelada e mesmo já assada. Esta é também uma ave que se presta a inúmeras preparações culinárias
Frangolho (Coz)	O mesmo que “carolos-de-milho”, milho estraçoado ou xarém
Frangos Congelados (Coz)	Frangos que são vendidos congelados mas já arranjados (depenados e limpos), prontos a cozinhar
Frankfurt Airport	Aeroporto de Frankfurt
Frapés	Utensílio que serve para refrescar vinhos (nome designado para baldes pequenos para gelo).
Frapés (REST)	Pequenos baldes para gelo. Fazem parte do equipamento de bar
Frappé	Termo utilizado para bebidas que são servidas sobre gelo moído.
Frappé (Coz)	Diz-se do vinho branco (ou rosado) refrescado em frigorífico ou balde de gelo
Frappé	Designação Francesa que se atribui á temperatura a que os vinhos brancos devem ser servidos (a temperaturas baixas)
Frappé	Recipiente que serve para manter fresca uma garrafa de vinho.
Frappes	São preparadas directamente no próprio copo, consideradas bebidas tipo short-drinks, servem-se com gelo moído. Os mais pedidos são os que contêm licores, e o mais famoso e conhecido é Piperminth Frappé

Frasco para bitter	Utensílio que serve para guardar sumos de citrinos.
Free competition (Mkt)	Concorrência livre
FREE FLOW	restaurante auto-serviço onde os alimentos estão dispostos em espaços diferentes; circulação livre.
Free gift advertising (Mkt)	Publicidade por meio de amostras gratuitas
Free room (Hot)	Quarto livre
Free Sale	Venda livre
Freeze, to (Coz)	(Ing) Gelificar
Freezing of prices (Adm)	Congelamento de preços
Fremir (Coz)	Levar ao limite da ebulição e deixar cozer lentamente.
French food (Rest)	Comida Francesa
French Francs	Francos Franceses
French Red wines (Rest)	Vinhos tintos Franceses
French restaurant (Rest)	Restaurante Françês
French Service (Rest)	Serviço Françês. Neste serviço a comida é parcial ou totalmente cozinhada pelo chefe de range na presença dos clientes
French white wines (Rest)	Vinhos Brancos Franceses
Fresco	no aspecto gustativo, refere-se ao vinho com ligeiro excesso de acidez, mas ainda assim muito agradável.
Fresh dates (Coz)	Tâmaras frescas
Fresh fruit (Coz)	Fruta fresca
Fresh vegetables (Coz)	Vegetais frescos
Freshly made (Coz)	Produto acabado de confeccionar
Fressura (Coz)	Conjunto de vísceras comestíveis de animais muito grandes, como o carneiro, o porco ou a vaca. Às vísceras de aves e mamíferos pequenos, como o coelhos, dá-se o nome de miudezas ou miúdos
Fressura	1. conjunto de vísceras volumosas de alguns animais (cabrito, porco, carneiro) e que compreende o fígado, baço, o coração e os

	pulmões. 2. guisado confeccionado com estas vísceras.
Fricassé	guisado, geralmente de aves, cujo o molho é ligado com gemas de ovo e fortemente temperado com sumo de limão esalsa picada.
Fricassé (Coz)	Guisado em cujo molho se incorporam no final gemas de ovos e sumo de limão
FRICASSÉE	(termo francês) - guisado - Carne cortada em pedaços, cozida na caçarola com um molho.
Fricassée (Coz)	Pedaços de carne branca re-aquecidos num molho cremoso ligado com clara de ovo. O Fricassée de galinha é o mais usual.
Fridge	Frigorifico
Fried banana (Coz)	Banana frita
Fried Chicken (Coz)	Frango frito
Friendly	Simpatico
Frio	Cold
Frìre (Coz)	(Fra) Fritar
Frisante	vinho ligeiramente efervescente, com uma cena riqueza de anidrido carbônico, porém inferior à dos espumantes.
Fritar (Coz)	Cozinhar um alimento em gordura quente
Fritar a seco (Coz)	Fritar sem gordura nem óleo. Este método é mais utilizado para condimentos indianos, tortillas mexicanas e pães chatos
Frito	método de cozedura de um alimento que consiste em imergi-lo num banho de gordura a uma temperatura elevada (entre 175 e 200º).
Fritter (Coz)	Pedacinhos de fruta ou de carne envolvidos em massa e fritos. Este termo refere-se também a uma juliana de legumes fria
FRITURA	cozinhar um alimento em abundante óleo fervente.
Friture (Coz)	(Fran) Fritura em óleo
Fromage (Coz)	(Fran) Queijo
Front desk (Recp)	Balcão de recepção; Recepção

Front desk depth (largura) (Recp)	Largura do balcão de recepção (deve ter 45 a 50 cm)
Front desk high (Recp)	Altura do balcão de recepção (deve ter no mínimo 1,18 e no máximo 1,20 metros)
FRONT DESK ou FRONT OFFICE	balcão de recepção no saguão do hotel para registo de hóspedes, venda de quartos, serviços de chaves e correio, informações e acerto de contas.
Front entrance	Entrada principal
Front Office (Recp)	Departamento do hotel que inclui a Recepção, Portaria, Reservas e Telefones
Front Office Clerk (Recp)	Rececionista de Segunda
Front office department (Recp)	Departamento de Front office, departamento de recepção
Front Office manager (Recp)	Director de Front Office / Recepção
Front Office procedures (Recp)	Procedimentos de Front Office
Front Office Roles (Recp)	Funções de Front Office
Front Services (Recp)	Serviços prestados no sector de Front Office
Front-desk (Recp)	Balcão de recepção
Front-Office Management (Recp)	Gestão do Front-Office
Front-of-House (Hot)	Departamentos ou posições que têm por norma contacto directo com clientes
Front-of-House Manager (Recp)	Director de operações que tenham contacto directo com o publico, como por exemplo a recepção, portaria, entre outros
Frozen credits (Adm)	Créditos congelados
Frozen storage (Coz)	Congelar; Armazenar através do processo de congelação
Fruit fork (Rest)	Garfo de fruta
Fruit salad (Coz)	Salada de fruta
Fruit spoon (Rest)	Colher de fruta
Fruits de mer (Coz)	(Fran) Marisco
Fruits	Fruta

Fruta cristalizada	fruta cujo suco foi substituído por açúcar em cozeduras excessivas, numa calda de açúcar, até à evaporação completa do líquido, sem contudo chegar ao caramelo. Tem por fim conservar a fruta.
Fruta mole	as amoras e corintos, com grainhas pequenas como as framboesas, groselhas, morangos, amoras pretas e corintos vermelhos.
Frutado	diz-se de um vinho com aroma e gosto de frutas frescas. Características dos vinhos jovens.
Frutos com caroço	ameixas, abrunhos, alperces, pêsegos, etc.
Fry (Coz)	Fritar. Cozinhar em óleo quente
Fry Station (Coz)	Area de fritura
Fry, to (Coz)	(Ing) Fritar
Fugidio	vinho de pouca persistência olfativa e olfato-gustativa.
FULL BOARD	plano completo – Regime de Pensão.
Full Board (Hot)	O mesmo que completa (Ver meia pensão)
Full board (Hot)	Pensão completa, ou seja aposento, pequeno almoço, almoço e jantar
Full board accomodation	Pensão completa.
Full Board bed (Hot)	Inclui aposento, pequeno almoço, e as duas refeições principais
Full capacity (Hot)	Plena capacidade
Full Credit (Hot)	Todas as despesas incluídas
Full credit voucher (Hot)	Voucher que cobre todas as despesas
Full house (Hot)	Hotel completo
Full Port wine (Rest)	Vinho do Porto Tinto (Full). De cor carregada, sendo o mais denso e complexo de todos. Resulta da mistura de vários lotes de diferentes colheitas (Blends) e beneficiaram de um envelhecimento entre dez a quarenta anos.
Full rate (Hot)	Um cliente que está a pagar a tarifa máxima pelo seu aposento
Full time job	Emprego a tempo inteiro

Full-service operation (Rest)	Um restaurante com cozinha e serviço de mesa, atmosfera e decoração clássico e formal. Serviço oposto ao de fast-food
Fully equipped bar (Rest)	Bar totalmente equipado
Fully equipped bathroom	Casa de banho totalmente equipada
Fully equipped reception (Rest)	Recepção totalmente equipada
Fully equipped restaurant (Rest)	Restaurante totalmente equipado
Fully equipped room (Hot)	Quarto totalmente equipado
Fumar	Maneira de conservar alimentos (peixe ou carne) expondo-os ao fumo de madeiras especiais, o que os seca e lhes empresta um sabor especial e característico.
Fumar	maneira de conservar os alimentos (peixe ou carnes) expondo-os ao fumo das madeiras, o que os seca e lhes empresta um sabor especial e característico.
Fumé (Coz)	(Fra) Fumado
Fumet	Caldo de peixe concentrado (geralmente feito de espinhas) muito aromático e que serve para cozer peixe, fazer molhos e sopas.
Fumet (Coz)	Caldo bem temperado feito de espinhas de peixe, usado para dar sabor a líquidos. Muito utilizado na cozinha clássica Francesa
Fumet (Coz)	Caldo de peixe concentrado por redução
Fumet (Coz)	Caldo fortemente concentrado de carne ou peixe
Funções da alimentação	São três: construção do organismo, substituição das células danificadas; manter as funções vitais, manter o calor do corpo; transporte de energia para as diferentes actividades do organismo.
Funções de Caixa (Hot)	Registrar todas as vendas, Manter actualizadas todas as contas de clientes, manter um controlo interno, receber contas e ainda ajudar no controlo de crédito
FUNCTION ROOMS	salões para eventos.
Functional design	Concepção funcional

Functional distribution	Distribuição funcional
Fund	Fundo, verba
Fundo	termo usado entre os profissionais de cozinha para designar preparações básicas, sempre muito concentradas
Fundos De Cozinha	Denominação genérica dada a caldos, sucos, "fumets", molhos, etc.
Furar, perfurar (Coz)	Espetar os alimentos (a casca de frutos e legumes) para deixar sair o ar ou a água durante o cozimento. O mesmo se aplica à pele do pato, para permitir que a gordura escorra durante o cozimento
Furniture	Mobiliário
FUSILLI	(Itália)- massa no formato de parafuso. Fusilli lunghi: fios longos e torcidos.
FX	Abreviatura de Foreign Exchange – Câmbio de dinheiro
FY	Abreviatura de Fiscal year – ano fiscal
G (Hot)	Código para Lugar de garagem
G.T.I (Hot)	Abreviatura de Group Incentive Tour
Gaelic	irish coffee feito com brandy
Gailec	Irish Coffee feito com Brandy.
Galantine	prato de alta cozinha (charcutaria) que consiste numa carne branca desossada que, depois de bem condimentada, é cozida num caldo contendo elementos aromáticos e gelatinosos. Pode fazer-se de galinha, vitela e perdiz.
Gálantine	Prato de alta cozinha (charcutaria) que consiste numa carne moída bem fina, bem condimentada, cozida em caldo ou no forno em banho-maria.
Galantine (Coz)	Prato de carne ou criação desossadas, cozinhadas em caldo de galinha e conservadas em gelatina
Galão	copo com leite quente a que se mistura uma determinada quantidade de café.
Galão	Copo com leite quente a que se mistura uma determinada quantidade de café.

Galão	Copo de 2,5 dl de capacidade com 2/3 de leite e 1/3 de café.
Galão	Copo de 2,5 dl de capacidade com dois terços de leite e um terço de café.
Galeão Airport	Aeroporto do Rio de Janeiro
Galinha (Coz)	Ave que tal como o frango se presta a inúmeras preparações culinárias, contudo a carne de frango é preferida pelos consumidores
Galinha-da-Índia (Coz)	Ave de carne branca, firme que tem um sabor semelhante ao do faisão. Deve ser mortificada durante 24 horas antes de ser cozinhada, e prepara-se como a galinha
Galinhola (Coz)	Ave de pequenas dimensões que pode ser servida assada, em salmis, em patê, etc
Galliano	É um licor italiano obtido a partir de plantas. Pertence ao grupo dos licores de fórmula secreta, pois, apenas se sabe que entram na sua posição mais de trinta plantas diferentes, raízes, bagas e pétalas de flores para o aromatizar. O nome deste licor foi-lhe dado no ano de 1895, em homenagem a um oficial italiano.
Galo (Coz)	Ave pouco apreciada gastronómicamente, sendo utilizada principalmente para a realização de consommés.
Galss	Vidro
Ganso (Coz)	Ave considerada por alguns gourmets como a mais saborosa de todas. Os gansos são uma ave gorda e devem pesar entre 3kg a 6kg
Ganso redondo da vaca (Coz)	O ganso redondo tem pouca gordura, sendo a sua fibra muito larga e própria para fritar, assar ou guisar. Tem muito êxito utilizado em espetadas
Ganso selvagem (Coz)	Ave de carne saborosa mas um pouco indigesta, mas muito boa para assar
GARAG (Hot)	Código para garagem

Garage	Garagem
Garam massala (Coz)	Mistura indiana de especiarias tostadas, como sementes de coentros, cominhos, cravinhos, cardamomo e canela
Garbage	Lixo
Garbage bin	Caixote do lixo de pequenas dimensões; cesto do lixo
Garbage deposits	Locais reservados ao depósito de lixo
Garçom (Hot)	(Fra) Empregado de mesa
Garçonete (Hot)	Empregada de mesa
Garden	Jardim
Gardener	Jardineiro
Garfo de fritos (Coz)	Garfo-escumadeira, com um cabo comprido e dentes abertos numa pá de metal
Garlic (Coz)	Alho
Garnir (Coz)	(Fra) Guarnecer
Garnish (Coz)	Decorar
Garnish, to (Coz)	(Ing) Guarnecer
Garnitures (Coz)	(Ing) Guarnição
Garoto	pequena chávena ou copo de café com leite.
Garoto	Pequena chávena ou copo de café com leite.
Garrisons (Coz)	(Fra) Guarnição
Gasalhos (Coz)	Espécie comestível de cogumelos bravos
Gaspacho	Sopa fria com pepino, pimento, tomate e água bem fria, azeite, sal, pimenta, vinagre e quadros de pão, de preferencia torrado. Come-se no Alentejo e também no Algarve onde se juntam orégãos.
Gaspacho	sopa fria que consiste num caldo transparente feito com água, pão, pimentos, tomate e pepino condimentado com azeite, sal e orégãos que se come no Alentejo e no Algarve; onde é conhecido por arjamolho. O gaspacho mais cohecido internacionalmente é o da Andaluzia, razão por que se diz que o gaspacho português tem origem espanhola. No entanto, enquanto o gaspacho português mantêm a sua genuinidade

	com as variantes normais de casa para casa, o gaspacho espanhol sofreu transformações ao longo do tempo, sendo hoje uma sopa completamente diferente da original. O caldo transparente transformou-se num puré de pão torrado e legumes (pimento e tomate) ornamentado, tal como o português, com quadrinhos de pimento, tomate e pepino. Embora se conserve ainda como prato por excelência dos ceifeiros, hoje é igualmente comido na cidade.
Gástrico (Coz)	Redução do açúcar e do vinagre a caramelo, utilizado na confecção do molho bigarade. Podemos encontra-lo por exemplo no pato com laranja.
Gastronomic tourism	Turismo gastronómico
GASTRONOMIA	gastrologia é vocábulo grego com que Arquétrato, contemporâneo de Aristóteles, teria denominado uma espécie de guia alimentar - Hēdyπάθεια (vida de prazeres) - A obra em seu tempo também foi denominada gastronomia - de gastēr - ventre, estômago - e o radical nomo - lei - e o sufixo ia - de substantivo - significando, pois, estudo ou observância das leis do estômago. Modernamente gastronomia passou a significar preceitos de comer e beber bem, arte de preparar as iguarias para obter delas o máximo deleite.
Gastrónomo	Pessoa que conhece a arte de bem cozinhar; amante dos prazeres da mesa.
Gatwick Airport	Aeroporto de Londres
Gelatina	substância extraída dos ossos, tendões e cartilagens dos animais, bem como de alguns legumes e outros vegetais . A gelatina dos frutos toma o nome de pectina. Utiliza-se para solidificar determinadas preparações culinárias que são sempre servidas frias.
Gelatina (aspic) (Coz)	Geleia transparente feita com caldo clarificado de carne, peixe ou legumes. É utilizada para envolver alimentos frios
Gelatine (Coz)	Gelatina.
Geleia	fundo de cozedura (suco) rico em substâncias gelatinosas que, depois de clarificado e frio,

	solidifica, tornado-se transparente e elástico. Fazem-se geleias de peixe, carne, legumes e frutos. O seu aspecto é carateriticamente luminoso, transparente e trémulo.
Geleia ou gelatina	Substância a que se deu aparência ou consistência gelatinosa, sendo ao mesmo tempo transparente.
Gélifier (Coz)	(Fra) Gelificar
General assistance	Assistencia geral
General average	Média geral
General coorination	Coordenação geral
General Housekeeper (Hot)	Governanta geral
General Manager (Adm)	Diector Geral
General meeting	Assembleia geral
General overhead (Adm)	Despesas gerais de administração
General price level	Nível geral dos preços
General stike	Greve geral
Generoso	vinho de alto teor alcoólico, porém, acompanhado de uma estrutura e riqueza tais que o tornam plenamente satisfatório e tônico para o organismo. Também se usa para indicar os vinhos fortificados com aguardente vínica (tipo Porto).
Genever/ Gin Holandês:	Como já foi dito a Genever deu origem ao famoso Gin. No entanto, devido às suas características a Genever merece uma análise mais profunda. A Genever pode também ser rotulada de “ Hollands” ou “ Schiendam” (nome da cidade onde predomina a sua produção. Existem pelo menos, quatro versões de Genever.
Genoise	massa de pastelaria para bolos originária de Génova. Bate-se sobre o lume, em banho-maria, e proporciona bolos muito fofos e ideais para rechear.
German food (Rest)	Comida Alemã
German restaurant (Rest)	Restaurante alemão
German wines (Rest)	Vinhos alemães
German	Alemão
Germany	Alemanha

Germer Marks	Marcos Amemães
Gestures	Gestos
Ghee (Coz)	Manteiga clarificada indiana
Gift certificate (Hot)	Certificado de oferta
Gin	aguardente feita com grãos de cereais (aveia, trigo e cevada), especialmente produzida em Inglaterra e na Escócia.
Gin	Aguardente feita com grãos de cereais (aveia, trigo e cevada), especialmente produzida na Inglaterra e na Escócia.
Ginjinha	bebida alcoólica muito popular feita com ginja, aguardente e açúcar. Faz-se em todos os países onde haja ginjas.
Ginjinha	Bebida alcoólica muito popular feita com ginja, aguardente e açúcar. Faz-se em todos os países onde haja ginjas.
Give color, to (Coz)	(Ing) Corar
Glace	1. fundo reduzido (suco) de cozedura de carne, peixe ou legumes muito brilhante que entra na composição de muitos molhos e utilizado também para emprestar brilho a peças que devem se servidas quentes. 2. cobertura de açúcar ou chocolate para bolos (p. ex. glace real).
GLACE	são reduções de fundo escuro, os glacês concentrados e sem gordura e sólidos chamam-se extratos, se forem pastosos denominam-se essências. Também pode se referir a uma mistura de açúcar, água, leite ou suco de limão para cobrir bolos ou doces.
Glacê (Coz)	Cobertura para bolos, que se aplica em mole que, ao esfriar, endurece
Glacé Cherries (Coz)	Cerejas cristalizadas
Glacé Fondant (Coz)	Mistura fina e lisa de água, açúcar e glicose, ao ponto de espadana, depois trabalhada para ficar flexível e macia, usada na decoração dos éclairs
Glacear (Coz)	Cobrir o alimento com um líquido fino (doce ou salgado) que ficará liso e brilhante após endurecer

Glacear (Coz)	Dar uma cobertura brilhante aos alimentos, tanto salgados como doces. Isto poderá ser feito antes de cozinhar, pincelando-os com leite ou ovo batido ou, depois de cozinhados cobrindo-os com geleia ou xarope de açúcar, por exemplo
GLACER	cobrir de geléia ou de uma camada de xarope de açúcar, aromatizado e colorado.
Glacer (Coz)	(Fra) Glaciar
Glass (Rest)	Copo
Glass windows	Janelas de vidro
Glass-door refrigerated display case	(Rest) Armário frigorífico com portas de vidro
Glaze (Coz)	Pincelar com um agente que cozinhará e secará dando brilho. Ex: Ovos, manteiga e açúcar.
Glaze, to (Coz)	(Ing) Banhar
Glicerina (Coz)	Espécie de xarope alcoólico acrescentado ao alimento para manter a humidade. É geralmente utilizado no glacé real para evitar a formação de cristais
Glucose (Coz)	Açúcar presente nos frutos e no mel. Glicose
Glúten (Coz)	Protéina da farinha que dá elasticidade
GNOCCHETTI RIGATI	(Itália)- massas no formado de canudos finos (rigatoni).
Gnocchi	preparação culinária de origem italiana e muito usada em França que pode ser feita de uma papa grossa obtida a partir da cozedura de sêmola e de um puré de batata espesso com percentagem de massa de chou. São cortados de formas diversas, escalfados e depois gratinados.
Go-between	Intermediário
Going value	Valor comercial
Gold card	Cartão dourado, cartão de crédito privilegiado que só é concedido a pessoas que gozem de

	grande crédito no banco (ou outra instituição) que o emite
Golden book (Hot)	Livro de ouro
Golf	Golf
Golpe (Coz)	De vinho, de vinagre, etc. Pequena quantidade deitada directamente da garrafa
Gomme	É um xarope que poderá ser diluído para se obter um refresco ou ser utilizado na preparação de bebidas mistas e cocktails. Sabe a açúcar e é incolor.
Good first impression	Uma primeira impressão positiva
Good Quality Service (Hot)	Serviço de alta qualidade
Goods in bulk (Coz)	Mercadorias a granel
GORDURAS	gorduras e óleos constituem uma fonte concentrada de energia e alguns contém importantes vitaminas lipossolúveis. Alimentos ricos em gorduras: de origem animal: laticínios e carnes; de origem vegetal: óleos vegetais e algumas margarinas.
Gorduroso	vinho não apenas fica em maciez - provocada pela glicerina -, mas também cheio e carnosos.
GORGONZOLA	(Itália) - considerado um dos mais extraordinários queijos do planeta, foi criado em 1879, numa pequena cidade próxima de Milão. Suas principais características são seus veios azulados e seu sabor levemente picante. Macio, mas consistente, ligeiramente quebradiço, é ótimo para canapés. Acompanha vinho tinto seco, encorpado. Difere do Roquefort por ser feito com leite de vaca.
Gorgonzola	queijo italiano de leite de vaca que deve o seu nome à localidade de Gorgonzola, nos arredores de Milão. A sua pasta é cremosa, tem um sabor muito agradável e um cheiro extraordinariamente intenso.
Gorgonzola	Queijo Italiano branco com veios azuis e de sabor rico e picante. É um queijo semimole e deve ser servido ao natural.
GOUDA	(Holanda) - queijo que leva o nome da pequena cidade próxima de Rotterdã. Possui pequenos orifícios regulares, com sabor suave, semimole

	e cremoso. Serve para acompanhar aperitivos, acompanha vinho tinto seco ou cerveja.
Goujons	Filetes cortados como a batata palito, servindo-se fritos.
Goulash	1. prato célebre -da cozinha húngara, vulgarmente definido por um guisado e tal como apresentado. 2. originalmente, sopa com as mesmas características do guisado. É sempre confeccionado com carne de vaca cortada em quadrados, cebola e obrigatoriamente temperado com paprika. No entanto respeitante aos restantes ingredientes, sofre as variantes normais nos pratos típicos.
Government Enterprise	Empresa do estado
Government	Governo
Graciosa (indicação e proveniencia regulamentada)	IPR Açoriano. Ocupa toda a ilha Graciosa, abaixo dos 150 m de altitude. A extensão da vinha é bastante reduzida. Produz vinho branco “Pedras Branca” na Adega Cooperativa local.
GRADE	classe, grau.
Grading of foods (Coz)	Classificação de mercadorias
Grain (one grain)	Um grão = 0,065 gramas – medida de peso
Graipfruit (Coz)	Toranja
Gral (Coz)	Ver Almofariz
GRANA	(Itália) - nome genérico de uma família de queijos oriundos do Norte da Itália, cujo principal representante é o Parmigiano-Reggiano. Possui massa firme, cozida, casca escurecida com negro-de-fumo de mistura com vinho. Em razão do seu emprego na culinária, é dos mais divulgados e imitados queijos do mundo. Conhecido desde o século XII, provenientes de Parma, donde se aportuguesou o seu nome: Parmesão.
Granadinos	Escalopes um pouco mais grossos do que o normal, lardeados em cruz com tiras de toucinho. Servem-se sautés.
Grand total	Total geral

Grandmaster key (Hot)	Chave mestra. Só deverá haver uma ou duas chaves no hotel inteiro. Esta chave tem a capacidade de abrir qualquer porta dentro do estabelecimento
Granjeia (Coz)	Missanga de açúcar em mistura de cores, utilizada para decoração
Granjeira (Coz)	Missanga de açúcar em mistura de cores
Granny Smith apples (Coz)	Maças Granny Smith. Uma variedade de maçã de origem Australiana
Grape juice (Rest)	Sumo de uva
Grapes (Coz)	Uvas
Grappa	Este termo é usado na Itália para designar as aguardentes bagaceira.
Grate (Coz)	Ralar
Grate, to (Coz)	(Ing) Gratinar
Grate, to (Coz)	(Ing) Ralar
Gratin	Gratinar: levar ao forno qualquer iguaria, coberta de creme ou queijo e polvilhada de pão ralado.
Gratinados ou Gratin	iguarias com crosta produzida pela cozedura em forno bem quente. Os pratos que se gratinam são normalmente cozinhados envolvidos num molho que, uma vez no forno, aquecido a temperatura elevada, forma a crosta. Os gratins são geralmente polvilhados com pão ou queijo ralados.
Gratinar (Coz)	Prato coberto com queijo ralado e pedacinhos de manteiga, por vezes farinha de rosca, e levado ao forno para derreter e ficar estaladiço
Gratinée d`Oignon (Coz)	(Fra) Soupa gratinada de cebola
GRATINER	(termo francês - Gratin: crosta) Processo pelo se coloca um prato no forno ou salamandra, após tê-lo coberto com uma camada de pão, farinha de rosca ou queijo ralado, para dourar.
Gratiner (Coz)	(Fra) Gratinar
Grease, to (Coz)	(Ing) Untar
Greece	Grécia

Greek food (Rest)	Comida Grega
Greek restaurant (Rest)	Restaurante Grego
Green asparagus (Coz)	Esparagus verdes
Green bananas (Coz)	Bananas Verdes, utilizadas só para fins culinários
Green salad (Coz)	Salada verde
Greeting of the guest (Hot)	O cumprimento do cliente; acto de cumprimentar clientes
Grega à	diz-se de preparações que levam sempre na sua composição azeite, coentros em grão, louro, aipo, funcho, acafrão e pimentas. A maior parte das vezes, para compensar o vigor das especiarias citadas, juntam-se passas de corinto. Cozinham-se segundo este modo os cogumelos, as alcahofras, as cebolinhas e as azeitonas. Servem-se geralmente como aperitivo.
Grelhado	método de cozedura de um alimento sobre as brasas ou uma grelha incandescente.
GRELHAR	cozinhar um alimento na grelha (grade de ferro) ou chapa sob a ação de fogo vivo.
Grelhar	Para grelhar é preciso, em primeiro lugar, uma boa grelha que tenha cabo. Envolve-se a peça que se quer grelhar em farinha e unta-se com manteiga ou azeite. Para peixe e carnes brancas, o lume deve estar brando e tem de se vigiar constantemente, quando seja de brasas e sem chama, a fim de grelhar a peça sem a queimar. Deve também fazer-se o possível por conservar o lume muito regular para que a acção do fogo seja igual. Isto para quem quiser grelhar com brasas, pois actualmente quase todos os fogões trazem incorporado um grelhador, o que torna mais simples a forma de grelhar. Para este tipo de grelhado, tempera-se o peixe, ou a carne que se pretende grelhar, como habitualmente; põe-se a peça numa assadeira que pode ser de pírex (para ficar melhor convém pôr por baixo da peça a grelhar uma grelha, para não absorver tanta gordura); unta-se de manteiga e leva-se ao grelhador. O essencial é vigiar o grelhado para que fique no ponto desejado e, sendo preciso, untá-lo de vez

	em quando com mais um pouco de manteiga ou margarina.
Grelhar (Coz)	Preparar os alimentos em chapa de metal colocada sobre brasas ou directamente no fogão
Grenadine	É um xarope que poderá ser diluído para se obter um refresco ou ser utilizado na preparação de bebidas mistas e cocktails. Sabe a romã e a sua cor é encarnada.
Grenadine	Originalmente foi um licor a partir de romãs. Hoje não é mais do que xarope de açúcar, ao qual se adiciona ácido cítrico, depois aromatizado com substâncias vegetais e sumo de frutos vermelhos.
Gressino	pão seco sem miolo, de uma forma cilíndrica, comprido e com a grossura de um dedo de uma criança.
Grill (Coz)	Grelhar. Cozinhar directamente debaixo ou por cima de calor. Também é possível grelhar na salamandra.
Grill restaurant (Rest)	Restaurante de grelhados
GRILL ROOM	restaurante onde são servidos peixes e carnes
grelhadas.	
Grill, to (Coz)	(Ing) Grelhar
Griller (Coz)	(Fra) Grelhar
Griller (Coz)	(Fra) Tostar
Grills (Coz)	Grelhadores
Grind, to (Coz)	(Ing) Moer
GRINHOTIM	queijo fresco, pastoso e com sabor picante. Usado como tira-gosto.
Grog	Bebida á base de rum, originalmente servida aos marinheiros. A versão contemporânea é constituída por rum, fruta e açúcar.
Grog	Bebida à base de rum, originalmente servida aos marinheiros. A versão contemporânea é constituída por rum, fruta e açúcar.
Grogue	bebida tónica muito alcoólica que se obtém adicionando à água quente álcool forte (aguardente, rum ou genebra). Inicialmente, amornava-se a água para reforçar o efeito tónico do grogue; actualmente,

	estabeleceu-se que o grogue é uma bebida muito quente, feita com a água próxima da fervura.
Grogue	Bebida tônica muito alcoólica que se obtém adicionando á água quente álcool forte (aguardente, rum ou genebra). Inicialmente, amornava-se a água para reforçar o efeito tónico do grogue; actualmente, estabeleceu-se que o grogue é uma bebida muito quente, feita com água próxima da fervura.
Groom (Hot)	Funcionários muito jovens que trabalham na portaria do hotel, e procuram clientes, fazem recados, levam cartas e outras mensagens aos quartos, abrem portas, e desempanham qualquer outra tarefa que lhes seja pediada por um superior
Gross / Hot Drinks	Tal como o próprio nome indica estas bebidas são sempre servidas quentes, consideradas medium drinks . A sua preparação é feita à base de uma bebida alcoólica que se mistura com açúcar ou mel, melaço, café ou chá e água quente. Os copos utilizados devem ser resistentes ao calor.
Gross profit (Adm)	Lucro bruto
Ground floor	Piso térreo
GROUPS ARRANGEMENTS ou LAND ARRANGEMENTS	planejamentos (preparativos) feitos no lugar de destino, tais como reservas de hotel, aluguel de carros, etc..
Group arrival (Recp)	Chegada de um grupo
Group check-in (Recp)	Check-in de grupo
Group check-out (Recp)	Check-out de grupo
Group confirmation (Recp)	Confirmação de reserva de grupo
Group departure (Recp)	Partida de um grupo
Group guide (Hot)	Guia de grupo
Group information (Recp)	Informação relativa a um grupo
Group insurance (Agt)	Seguro de grupo
Group interpreter (Hot)	Intérprete de grupo
Group reservation (Recp)	Reserva de grupo

Group work	Trabalho de grupo
Group	Grupo
Growth rate (Adm)	Taxa de crescimento
GRUYÈRE	(Suíça) - queijo com o nome de um pequeno povoado perto de Friburgo. Conhecido como queijo suíço. Sua característica são os pequenos orifícios arredondados. Queijo apropriado para fondues, sendo ótimos para sopas, tortas e recheio de aves. Acompanha vinho tinto seco.
Gruyère	queijo de origem suíça, de leite de vaca, cuja massa, cozida e mais ou menos seca, apresenta alguns buracos. Muito utilizado na culinária e de aceitação geral. o seu peso chega atingir 50 kg.
Gruyère	Queijo Suiço de cor amarelo claro, que apresenta pequenos buracos à superfície. O seu sabor é suave e adocicado. É um queijo duro que tanto pode ser servido ao natural como em cozinhados. Liga bem com queijo parmesão, o qual apresenta um sabor mais acentuado.
Guarantee method (Recp)	Forma de garantia
Guaranteed booking (Hot)	Reserva que garante o pagamento ao hotel, quer o cliente compareça quer não
Guaranteed credit	Crédito com garantia
Guaranteed Reservation (Recp)	Reserva garantida sem hora de libertação.
Guarnecer (Coz)	Decorar com guarnições
Guarnições (Coz)	Elementos que, sem constituírem propriamente um acompanhamento, ladeiam a peça principal com a dupla finalidade de decorar o prato e estimular o paladar
Guava (Coz)	Goiaba
Guéridon	Termo frances que serve para designar banquetas.
Gueridons (Rest)	Mesas auxiliares
Guest check (Rest)	Conta do cliente no restaurante ou bar
GUEST COMMENT	observação em escrito feita pelo hóspede.

Guest cycle (Hot)

Ciclo do cliente, o qual inclui o que se segue:
PRÉ - RESERVA Envolve todo o processo antes da reserva do cliente ser confirmada, incluindo todas as informações correctas que devem ser dadas aos mesmos. Caso o cliente fique satisfeito com o preço, serviços, situação do hotel, e a maneira como foi atendido, então ele confirmará a sua reserva. RESERVA Só é efectiva uma vez que haja um acordo mutuo com confirmação de ambas as partes, visto que o hotel necessita de uma garantia que o cliente vai ocupar o quarto na noite estipulada, e o cliente por sua vez necessita de uma garantia que o quarto que ele reservou estará disponível no dia da sua chegada, por o tempo previamente acordado. ESTADIA É a permanência num estabelecimento hoteleiro por um período mínimo de 24 horas. Nesta fase há que acompanhar o cliente atentamente, tentando sempre que seja um atendimento personalizado. SAÍDA - É o momento em que o cliente avisa a recepção da sua intenção de deixar o hotel, e pede que a sua conta seja processada. Esta é a ultima etapa no ciclo do cliente, sendo também esta a ultima oportunidade para tentar “corrigir” algum acaso que tenha acontecido durante a terceira fase, ou seja a estadia.

Guest departure (Hot)

Partida do cliente

Guest file (Recp)

Ficheiro de clientes

Guest Folio (Recp)

Conta do Cliente

Guest History (Recp)

Histórico do cliente

Guest History Card (Recp)	Cardex – Ficheiro individual de cliente
GUEST HISTORY FILE	arquivo com dados sobre o hóspede.
Guest history files (Recp)	Fichas de histórico dos clientes
GUEST HOUSE	pequeno estabelecimento comercial que oferece quartos aos turistas.
Guest Ledger (Hot)	Main courante
Guest List (Hot)	O mesmo que house list
Guest priorities (Mkt)	Prioridades dos clientes
Guest questionnaire (Mkt)	Questionario a preencher pelos clientes
GUEST RECORD CARD	registro histórico das estadas de cada hóspede no mesmo hotel, habitualmente feito em fichas coordenadas por ordem alfabética de sobrenomes.
Guest registration (Recp)	Registo do Cliente
GUEST RELATIONS	relações públicas com atendimento específico para o hóspede.
Guest room cleaning (Hot)	Limpeza dos quartos dos clientes
Guest room key (Hot)	Chave de quarto do cliente
Guest Rooms (Hot)	Quartos destinados somente a clientes
Guest	Cliente
Guet`s Stay (Hot)	Estadia do cliente
Guia	Guide
Guidelines	Directivas
Guisado	método de cozedura que consiste em cozer um alimento cortado em bocados regulares num molho mais ou menos condimentado. Adicionam-se-lhe geralmente legumes
Guisar (Coz)	Cozer em líquido com refogado
Gym	Ginásio
Gynasium bill (Hot)	Conta do cliente do Ginásio
HACCP (Hot)	Hazard Analysis Critical Control point – Análise de perigos e pontos críticos de controlo. É um programa preventivo de controlo de qualidade higiénica dos produtos alimentares, podendo ser aplicado a qualquer serviço ou Indústria

HACCP advantages (Hot)	Vantagens do HACCP – Melhorias na qualidade higiénica dos produtos alimentares garantindo a segurança alimentar; melhoria dos recursos técnicos e humanos; diminuição de acidentes, fraudes ou falhas
HACCP control (Hot)	Auditoria do HACCP, ou exame sistemático e independente para determinar se os resultados e actividades HACCP cumprem as disposições planeadas
HACCP documentation (Hot)	Sistema de registo que delinea o projecto do plano HACCP
Hâcher (Coz)	(Fra) Picar
Haddock	nome por que se designa o eglefim esfregado com sal e fumado. É muito apreciado pelos povos do Norte da Europa e pelos ingleses.
Haggis	prato da cozinha escocesa. A sua apresentação em banquetes reveste-se sempre de pompa especial. É servido ao som das gaitas-de-foles e cortado com a espada pelo mais alto dignatário da mesa. Consiste num bucho de carneiro recheado com fressura, ligado com farinha de aveia. Difere essencialmente dos maranhos pelo facto de o bucho ficar inteiro.
Hair brush	Escova de cabelo
Hair comb	Pente para o cabelo
Hairdresser	Cabeleireiro
Half Board (Hot)	O mesmo que Meia Pensão (Ver meia pensão)
Half board (Hot)	Ver Demi-pension
Half board (Hot)	Ver meia pensão
Hall porter's paid outs (Recp)	Desembolsos do porteiro
Hall	Átriu de entrada
Hamburger	bife de carne picada. É duvidosa a sua origem, pois enquanto uns sustentam que foi inventado na Alemanha, outros consideram-no uma criação americana. Generalizou-se o seu uso em todo o mundo, sendo contudo os americanos os seus maiores consumidores. Ortodoxamente, comem-se dentro de

	pães redondos (designados por buns), condimentados com ketchup e mostarda.
Hamburger (Coz)	Hamburger
Hand drier	Secador de mãos (máquina)
Hand production	Produção manual
Handicapped Accomodation (Hot)	Quartos para deficientes
Handicapped phones (Hot)	Telefones adaptados para deficientes
Handling guest accounts (Recp)	Tratar das contas dos clientes
Hands-on training	Preparação, formação, prática do pessoal, treino do pessoal dentro do estabelecimento hoteleiro
Handtowels	Toalhas de mãos
Handycaped room (Hot)	Quarto para deficientes
HANDYMAN ou CAN FIX IT	funcionário habilidoso do sector de manutenção que presta todo tipo de serviço solicitado.
Harmônico	vinho em que todos os componentes encontram-se em perfeito equilíbrio.
Harmony	Harmonia
Haute cusine (Coz)	O estilo mais requintado da cozinha França
Head Hall Porter (Recp)	Porteiro Chefe
Head hunter	“Caçador de cabelças”, especialistas em recrutar pessoal dirigente para as empresas, não através de anúncios, mas socorrendo-se dos seus conhecimentos e ficheiros permanentemente actualizados
Head of division	Chefe de divisão, chefe de serviços
Head porter (Hot)	Porteiro chefe, responsável por supervisionar os restantes membros da portaria
Head porter (Recp)	Pessoa encarregue de supervisionar os porteiros e bagageiros
Head waiter	Chefe de mesa
Head-waiter	Chefe de mesa.

HEALTH CLUB	sala equipada para exercícios físicos.
Health Higiene and Safety at work	Saude, higiene e segurança no trabalho
Health insurance	Seguro de saúde, seguro de doença
Healthy nutrition	Nutrição saudável
Heat	Calor
Heath	Saude
Heathrow Airport	Aeroporto de Londres
Herbáceo	particular indício que apresentam certos vinhos jovens, como o Cabernet Franc, lembrando levemente o aroma de ervas frescas.
Herbs (Coz)	Ervas
High Floor (Hot)	Andares mais altos. Normalmente os clientes pedem os quartos em andares mais altos de forma a evitar ruído, e a obter uma vista panorâmica
High Rate Rates (Recp)	Tabela de preços mais elevada
HIGH SEASON	período de alta estação.
High season peak (Hot)	Estação do ano, na qual se verificam os preços mais elevados
High Security Persons (Hot)	Pessoas que necessitam de um plano de segurança especial
Highball (copo long-drink)	É um copo alto e redondo sem qualquer tipo de pé.
Highball:	Copo de forma uniforme longo que leva uma quantidade aproximado de 16 cl.
Highballs	Estas bebidas são de fácil preparação, têm uma grande popularidade e com características muito refrescantes, consideradas composições tipo long-drink. A sua composição é resultado da conjugação de um espírito e um refrigerante (tónico, Ginger-ale, Cola, Bitter limon, etc .). Sendo os mais conhecidos Cuba Livre e Gin tónico.
Highly Skilled	Altamente qualificado
High-season fair (Hot)	Tarifa de estação alta (transportes aéreos, operadores turísticos, hotéis, agencias de viagens)

Hindu	Hindu
Historic Reservation (Recp)	Reserva de Histórico. Reserva efectuada para um cliente de retorno. A grande maioria da informação é retirada do histórico do cliente.
Hock Mosel	Copo desigando no serviço de licores ou vinhos generosos (de origem alemã).
Holandes	Nome por que se designa um dos molhos mais importantes e finos da cozinha francesa, essencialmente feito de uma redução de "Mirepoix" gemas e manteiga.
Holandês	nome por que se designa um dos molhos mais importantes e finos da cozinha francesa, essencialmente feito de uma redução de gemas e manteiga. Serve-se geralmente com legumes, peixes e carnes, cozidos ou grelhados.
Holliday centers	Centros de férias
Hollidays	Férias
Home currency	Moeda nacional
Home made products	Produtos caseiros
Home manufactured products	Productos manufacturados no próprio local onde são servidos
<i>Hondashi</i>	tempero à base de peixe (cozinha japonesa)
Honey-dipped chicken (Coz)	Frango frito com mel
Hong Konh Internacional Airport	Aeroporto de Hong Kong
HONOR (HONOUR) CHECK-OUT	voto de confiança dado ao hóspede quando em sua saída não há como verificar gastos com mini-bar; vale o que ele disser que consumiu.
Horare d`hiver (Fra)	Horários de Inverno.
Hors d`Oeuvres (Coz)	(Fra) Acepipes
Hors-d´oeuvre variés Hors-De-Oeuvres	Acepipes frios variados. Preparações variadas que normalmente precedem uma refeição (acepipes).
Hors-doeuvre	Termo francês que significa acepipes variados.
Hortelã – pimenta:	Folhas frescas de hortelã – pimenta são utilizadas como ingrediente nos julepos; também utilizam raminhos de hortelã – pimenta como decoração nessas e em outras bebidas, é essencial que as folhas estejam limpas e por esse motivo deverão ser lavadas

Hospitality Industry (Hot)	em água fria antes de serem levadas para o bar que sejam utilizadas. Indústria da qual fazem parte os negócios num dos seguintes sectores: Providenciamento de acomodação para viajantes, serviço de alimentação e bebidas e entretenimento de viajantes; Indústria da hospitalidade; Recepção de convidados, visitantes e estranhos, com liberdade e boa vontade; Concentração de negócios que providenciam alojamento, comida e bebida, às pessoas que se encontram longe de casa.
HOSPITALITY ROOM	sala de diversões.
Hospitality trade exhibition (Hot)	Feira comercial de hotelaria
Hospitals	Hóspitais
HOST	anfitrião, hoteleiro, hospedeiro – Fem.:
HOSTESS.	
Host	Anfitrião
HOSTEL	hospedaria, albergue; abrigo para excursionistas (especialmente jovens).
Hot bread (Coz)	Pão quente
Hot Chocolate (Rest)	Chocolate quente
Hot dish (Rest)	Prato quente
Hot dish trollie (Rest)	Carrinho quente de restaurante
Hot Food (Rest)	Comida quente
HOT LINE	linha direta.
Hot shower	Duche quente
Hot Start (Rest)	Entradas quentes
Hot tea (Rest)	Chá quente
Hot	Quente
Hotdog (Coz)	Cachorro quente
Hotéis comerciais (Hot)	Hotéis que trabalham fundamentalmente com Homens e mulheres de negócios, estando

	especialmente vocacionados para esse publico alvo
Hotéis de cidade (Hot)	Hotéis que se encontram localizados dentro de centros urbanos
Hotéis de resort (Hot)	Hotéis que se encontram localizados em sitios de lazer, como por exemplo junto a praias, locais destinados a desportos, entre outros
Hotéis de Turismo (Hot)	Hoteis que operam fundamentalmente com turistas, ou seja com pessoas que se deslocam por motivos de lazer
Hotel (Hot)	São considerados hotéis os estabelecimentos destinados a proporcionar alojamento, mediante remuneração, com ou sem fornecimento de refeições ou outros serviços acessórios de apoio, devendo possuir no minimo 10 unidades de alojamento
Hotel activities (Hot)	Actividades organizadas pelo hotel
Hotel advertising (Mkt)	Publicidade do hotel
Hotel animation (Hot)	Animação dentro do hotel
Hotel atmosphere (Hot)	Ambiente do hotel
Hotel booking agent (Hot)	Pessoa (agente) que se especializa em reservas de hotéis
Hotel booking agent (Hot)	Um agente especializado em reservas de hotéis
Hotel Chain (Hot)	O mesmo que cadeia de hotéis
Hotel complete (Hot)	Hotel completo
Hotel description (Hot)	Descrição do hotel
Hotel Floorplans (Hot)	Planta dos andares do hotel
Hotel guide (Hot)	Guia de hotéis; Lista onde constam uma série de hotéis incluindo, normalmente, os serviços prestados pelos mesmos, bem como a sua localização e numeros de contacto para efectuar reservas

Hotel guided visit (Hot)	Visita guiada ao hotel
Hotel Housekeeper (Hot)	Governanta do hotel
Hotel image (Mkt)	Imagem do hotel
Hotel in construction (Hot)	Hotel em construção
Hotel Industry (Hot)	Indústria dos hotéis, Indústria hoteleira
Hotel Laundry (Hot)	Lavandaria do hotel
Hotel legislation (Hot)	Legislação dos hotéis
Hotel location (Hot)	Localização do hotel
Hotel Logo (Hot)	Logotipo do hotel
Hotel Management (Hot)	Gestão hoteleira
Hotel management guide	Manual de gestão hoteleira
Hotel management school	Escola de gestão hoteleira
Hotel management students (Hot)	Estudantes de gestão hoteleira
Hotel name (Hot)	Nome do hotel
Hotel Organization (Hot)	Organização de um hotel
Hotel presentation (Hot)	Apresentação do hotel
Hotel Public relations (Hot)	Relações publicas do hotel
Hotel quality (Hot)	Qualidade do hotel
Hotel representative (Hot)	Representate do hotel
Hotel reservation (Hot)	Reserva de hotel. Reservas no contexto de “Front Office” implica a atribuição de um quarto para um determinado cliente, numa data futura, por um período de tempo pré estabelecido, a pedido do mesmo. Quando uma reserva é aceite por um hotel, é esperado do mesmo que honre o seu compromisso, garantindo assim que na data de chegada do cliente haja um quarto disponível com as características pedidas pelo cliente.
Hotel restaurants (Hot)	Restaurantes de Hotéis
Hotel safety instructions (Hot)	Instruções de segurança do hotel
Hotel selection (Hot)	Escolha de hotel

Hotel slogan (Hot)	Slogan do hotel
Hotel stairs (Hot)	Escadas do hotel
Hotel stand (Hot)	Stand do hotel, (normalmente em feiras)
HOTEL VOUCHER	forma emitida por agente de viagem reservando acomodação em um hotel.
Hotel wing	Ala do hotel
HOTELIER	proprietário, gerente ou zelador de um hotel.
Hotels (Hot)	Hotéis. São considerados estabelecimentos hoteleiros os destinados a proporcionar alojamento, mediante remuneração, com ou sem fornecimento de refeições ou outros serviços acessórios de apoio, devendo possuir no mínimo 10 unidades de alojamento.
Hôtesse dáccueil	Recepcionista
House accounts (Hot)	As contas dos clientes hóspedes no hotel
House Count (Hot)	Contagem de quartos de forma a verificar a disponibilidade e evitar overbookings
House list (Hot)	Lista que mostra o número de quarto de todos os clientes hóspedes no hotel
House list (Hot)	Uma lista onde constam os números de quartos de todos os clientes hóspedes no hotel
House salad (Coz)	Salada da casa
House speciality (Rest)	Especialidade da casa
House wine	Vinho da casa
Housekeeper's report (Hot)	Relatório de governanta/andares. Este relatório é preparado duas vezes ao dia, e mostra a ocupação dos aposentos
HOUSEKEEPER	governanta.
Housekeeper (Hot)	Governanta
Housekeeper check-list (Hot)	Lista utilizada pela Governanta para verificar todos os pontos de limpeza dos quartos, de forma a garantir higiene, limpeza e qualidade de serviço

Housekeeper's check-list (Hot)	Lista de itens que devem ser verificados pela Governanta aquando da ronda pelos quartos
Housekeeper's report (Hot)	Um relatório preparado duas vezes por dia pela governanta do hotel, o qual mostra a ocupação de cada quarto
HouseKeeping (Hot)	Serviço de Andares; Andares
Housekeeping Control (Hot)	Controlo de andares/Governanta
Housekeeping duties (Hot)	Tarefas da governanta, tarefas inerentes ao departamento de andares
Housekeeping equipment (Hot)	Equipamento de andares
Housekeeping management (Hot)	Gestão de andares
Housekeeping timetable (Hot)	Horário dos funcionários de andares; horários dos andares
How to clean	Como limpar
How to handle complains (Hot)	Como proceder em relação a reclamações
HSKP (Hot)	Abreviatura de Housekeeping – Andares
Huile d'olive (Fra)	Azeite
Huitres (Coz)	(Françês) Ostras
Human Resources	Recursos Humanos
Humidity	Humidade
Húngara, à	diz-se de qualquer preparação culinária condimentada com paprika
Hypoallergenic Pillows	Almofadas fabricadas à base de borracha, para pessoas que sofrem de alergias a penas
I. B. A. (REST)	Abreviatura de International Bartenders Association
I.D number	Número de bilhete de identidade
IAA (Mkt)	International Advertising association – Associação Internacional de Publicidade
IATA (Agt)	International Air of Transport Association. A associação internacional de transporte aéreo foi fundada m 1945 pelas linhas aéreas de muitos

países, para solucionar problemas comuns, oriundos do rápido desenvolvimento ocorrido após a Segunda Guerra Mundial na aviação civil. A IATA não tem carácter político e segue ideias democráticas. Fazer parte da IATA não é obrigatório mas sim voluntário, e qualquer companhia aérea pode associar-se desde que o seu país seja elegível para fazer parte da ICAO (International Civil Aviation Organization ou OIAC – Associação Internacional de Aviação Civil, e desde que tenha permissão para operar serviços aéreos regulares.

Ibéria	Linha aerea Espanhola
ICAO	International Civil Aviation Organization – Associação internacional de Aviação Civil
Ice	Gelo.
Ice (Rest)	Gelo
Ice bucket (Rest)	Balde de gelo
Ice Cream (Rest)	Gelado
Ice cube making machine (Rest)	Máquina de cubos de gelo
Ice Skating	Patinagem em gelo
Ice sculptures (Rest)	Esculturas em gelo
Ice, to (Coz)	(Ing) Glaciar
ICEP	Investimento, Comércio e Turismo de Portugal
Icing-Sugar (Coz)	Açúcar moído no triturador
Ideal sales	Vendas ideais
Identification card	Bilhete de identidade
Identification tag	Placa de identificação
Identify customer needs (Mkt)	Identificar as necessidades dos clientes
IFA	International Fiscal Association – Associação Fiscal Internacional
Illiquid assets (Cont)	Activos não líquidos

Illness	Doença
Illuminated sign (Mkt)	Anúncio luminoso
ILUMINAÇÃO DE EMERGÊNCIA	Iluminação eléctrica que, em caso de falha da iluminação normal, permite a movimentação/evacuação de pessoas em segurança.
Immigrant worker	Trabalhador imigrante
Imperial	copo de cerveja tirada à pressão.
Imperial	Copo com cerveja tirada á pressão.
implement, to	Pôr em prática, executar, dar execução ao cumprimento, implementar
Implementation of the plan (Adm)	Implementação do plano, execução do plano
Implementation stage (Adm)	Fase de execução, fase de implementação
Imported goods	Mercadorias importadas
Importer	Importador
Impragnar (Coz)	Mergulhar ingredientes secos em líquido quente para re-hidratar alimentos e/ou impragnar o líquido com os seus sabores
Improved goods	Bens valorizados
Impulse buying (Mkt)	Compra de bens, sobretudo bens de consumo, por simples impulso ou decisão do momento. O consumidor é induzido pelo fascínio da publicidade ou pela apresentação do produto
In advance	Antecipadamente
In bulk	1- a granel; 2- por atacado, por grosso
In Person	Em pessoa
In the black	Conta bancária com saldo positivo
In the red	Conta bancária com saldo negativo
In training period	Período de estagio
Incentive travel (Hot)	Viagens de incentivo
Incentive wage system (Rh)	Sistema de salários estruturado de modo a incentivar a produtividade

Incentives	Incentivos, estimulantes
Inch (one inch)	Uma polgada = 0,0254 m – medida de comprimento
Incisions (Coz)	(Fra) Incisões
Incisions (Coz)	(Ing) Incisões
Incisões	Golpes em carnes ou peixes para lardear, preencher com ervas aromáticas ou facilitar a cozedura.
INCLUSIVE RESORT	estrutura possuindo pacote próprio com taxa única, incluindo hospedagem, refeições e comodidades.
Inclusive Tour (Agt)	Uma viagem inclusiva inclui transporte, alojamento, pensão completa (usualmente), e algumas actividades, sendo preparadas e promovidas por operadores turísticos. Estas viagens são pagas na totalidade antes da partida.
Income tax	Imposto sobre o rendimento
Income	1- rendimento; 2- Receita
Incorporar (Coz)	Misturar, ficando homogéneo
Incorporar (Coz)	Misturar suavemente um ingrediente com outro batido, utilizando um movimento de corte, levantamento e volta da colher ou da espatula, de modo a não retirar as bolhas de ar. É aconselhável fazê-lo com uma colher de metal
Incorporar Incorporer (Coz)	Misturar, de forma a ficar homogéneo. (Fra) Incorporar
Increase sales (Adm)	Aumentar as vendas
Increasing costs (Adm)	Custos crescentes
Incremental cost (Adm)	Custo marginal
INDEPENDENT HOTEL	hotel não afiliado a rede ou grupo.
Independent restaurants (Rest)	Restaurantes independentes
Indian Airlines	Linha aérea da Índia
Indian food (Rest)	Comida Indiana (é de notar que os Indianos não comem vaca)

Indian restaurant (Rest)	Restaurante Indiano
Indiana, à	diz-se de uma preparação culinária condimentada com caril, geralmente acompanhada de arroz.
Indirect cost (Adm)	Custo indirecto
Individual bed (Hot)	Cama individual
Individual check-in (Hot)	Check-in individual
Individual check-out (Hot)	Check-out individual
Individual Folios (Hot)	Facturas individuais, são destinadas a recolher os lançamentos das despesas efectuadas pelos clientes hospedados no hotel
Individual recognition (Rh)	Reconhecimento pessoal
Individual safe deposit (Hot)	Cofre individual
Individual tourism	Turismo individual
Individual work	Trabalho individual
Individual client (Hot)	Cliente individual
Indoors	Dentro do hotel
Industrial drier	Máquina de secar roupa industrial
Industrial washing machine	Máquina de lavar roupa industrial
Industry	Indústria
Infections	Infecções
Information flow	Fluxo de informação
Information Storage Capacity	Capacidade de armazenamento de informação
Informations Center (Hot)	Centro de informações
Informations desk (Hot)	Balcão de informações
Informatized system	Sistema informatizado
Infusão	líquido aromático que se obtém esaldando uma substância vegetal com água a ferver (café, chá, cascas, ervas, etc.)
Infusão (Coz)	Dar sabor a um líquido impragnando-o com ingredientes aromáticos, como especiarias, raspas de citrinos ou baunilha
Infusão (Coz)	Imersão de ingredientes como ervas, especiarias ou folhas de chá num líquido

	quente, de forma a que os sabores sejam absorvidos pelo líquido
Infusão	Líquido aromático que se obtém esaldando-se uma substância vegetal com água a ferver (café, chá cascas, ervas, etc.).
Infusão	Líquido obtido depois de se deitar água a ferver sobre plantas ou pó.
In-house credit card (Hot)	Sistema de ledger dentro de uma organização ou empresa que permite que os clientes consumam a crédito sendo-lhe posteriormente enviada a conta. Este sistema estimula o consumo dos clientes e a lealdade dos mesmos ao hotel
In-House Reservation (Hot)	Reserva efectuada por um cliente dentro do próprio hotel.
Inicial Cost (Adm)	Custo inicial
INN	hospedaria, pousada, estalagem, taberna.
Inovate, to	Inovar, introduzir novidades
Input	Receber e guardar dados
Inquire, to	Indagar
In-Room Entertainment (Hot)	Diversão dentro do aposento
In-room massage (Hot)	Mensagem no quarto
Instalment buying	Compras a prestações
Insurance premium	Prémio de seguro
Insurance	Seguro
Insured	Segurado
Insuree	Segurado
Intangible products	Produtos intangíveis. No contexto hoteleiro, os quartos são produtos intangíveis pois o cliente para ara usufruir deles mas tudo o que leva para casa é uma experiencia
Intellectual requirments	Aptidões intelectuais

Intenso	expressão usada para indicar vinhos ricos em matérias corantes, de bom impacto olfativo e gustativo.
Interbank deposits	Depósitos interbancários
INTERCONNECTED ROOMS	salões interligados.
Interest rate	Taxa de juro
Inter-Hotel Voucher (Hot)	Voucher adquirido noutra hotel da mesma cadeia
Interior stairs	Escadas interiores
Intermediate credit	Crédito a médio prazo
Internal Audit (Adm)	Auditoria interna, elaborada por peritos financeiros pertencentes à própria empresa
Internal Customer (Hot)	Departamentos dentro ou fora da empresa dos quais se depende para providencia bom serviço
Internal procedures	Procedimentos internos
Internal regulation	Regulamento interno
International hotel code (Hot)	Código internacional hoteleiro
International phone call	Chamada telefónica internacional
International Tourism	Turismo internacional
International Union of Railways	União Ineternacional dos Caminhos de ferro
Intersell agency	O termo agência Intersell refere-se a um sistema de rede que não lida apenas com um produto. Uma agência Intersell vende, normalmente, quartos ou outros serviços em hotéis, vende bilhetes de avião, aluga carros, entre muitos outros. Normalmente este tipo de agência efectua as suas reservas directamente para o hotel, mas também pode fazê-lo através de uma central de reservas
Interval	Intervalo
INTERVENÇÃO	Conjunto de acções desenvolvidas para combater um acidente e minimizar as suas consequências.
Interview guide (Rh)	Esquema ou modelo de entrevista

Interview outline (Rh)	Esquema ou modelo de entrevista
Intrinsic factors	Factores intrínsecos
Intrinsic value	Valor intrínseco
Inventories	Inventários
Inventory book (Rest)	Livro de economato, livro das existências (stocks)
Inventory Change (Rest)	Variação das existências (stocks)
Inventory control (Rest)	Gestão das existências (stocks)
Inventory investment	Investimento em estoques (stocks)
Inventory level (Rest)	Nível das existências (stocks)
Inventory turnover (Rest)	Rotação das existências (stocks)
Inventory-taking (Rest)	Inventariação física dos estoques (stocks)
Invest, to	Investir
Investment adviser	Consultor financeiro, consultor de investimentos
Investment	Investimento
Invoice	Factura comercial
Invoice, to	Facturar
Invoicing	Facturação
logurte	diz-se que a palavra yogurt (port. iogurte), que significa leite espesso, teve a sua origem na Turquia há mais de 4000 anos. A sua divulgação entre nós, embora relativamente recente, foi fulgurante. São muitas as suas virtudes como alimento, mas hoje, como no passado, exagera-se ao ponto de até sábios (Metchinkoff) o considerarem um dos elixires da longa vida. O iogurte é um alimento activo feito de leite fermentado com fermentos lácticos e bacilos vivos, geralmente o <i>Lactobacillus bulgaricus</i> . A presença destes microrganismos vivos activos exerce uma acção nutritiva sobre a mucosa intestinal, favorecendo a digestão na sua última fase.
Ionic detector	Detector iónico de fogo
IP (Hot)	Abreviatura de pessoa Interposta

IPR	Indicação de Proveniência Regulamentada – Designação utilizada para vinhos que, gozando de características particulares, terão de cumprir, num período mínimo de 5 anos, todas as regras estabelecidas para a produção de vinhos de grande qualidade para poderem, então, passar à classificação de DOC.
Irish coffee	bebida muito em voga que consiste numa preparação feita com whisky frio, café quente e natas batidas, que devem ficar em camadas, sem se misturar.
Irish Coffee Liqueur	Licor irlandês produzido a partir de Irish Whisky e café, misturado com mel e plantas. A apresenta-se de cor castanha escura, é suave e rico em paladar a café.
Irish cuisine (Rest)	Cozinha Irlandesa
Irish Mist	É um licor irlandês obtido á base de Whisky irlandês, várias plantas e mel.
Irish restaurant (Rest)	Restaurante Irlandês
Irish Velvet	É um licor irlandês obtido a partir de Irish Whisky e café.
Iron	Ferro
Ironing	Engomar, passar a ferro
IRS	Internal Revenue Service
Issue	Emitir
IT	Abreviatura de Independent Traveler. Viajante independente.
IT	Abreviatura para Telegraphic transfer – Transferência telegráfica
ITA (Agt)	Institute of Travel Agents – Instituto de agentes de viagens
Italian food (Rest)	Comida Italiana
Italian red wines (Rest)	Vinhos tintos Italianos
Italian restaurant (Rest)	Restaurante Italiano
ITÁLICO	(Itália) - queijo originário da Lombardia, criado em 1920, e seu nome verdadeiro é Bel paese.

	Apresenta um sabor suave, é macio, mas consistente. Ótimo para aperitivos. É muito usado em massas, pratos sofisticados de arroz e como sobremesa. Acompanha vinho tinto seco, suave.
ITC (Agt)	Inclusive tour by Charter – Circuitos inclusivos por charter
<i>Itokonnyaku</i>	bloco gelatinoso de batata (cozinha japonesa)
<i>Itokonnyaku Shoyu</i>	molho de soja (cozinha japonesa)
ITX (Agt)	Inclusive Tour fares – tarifas de viagens inclusivas. Estas tarifas são calculadas com base nos custos inerentes a este tipo de viagem com o acréscimo de uma margem de lucro
J.F. Kennedy Airport	Aeroporto de Nova Iorque
Jackets	Casacos
Jacuzzi	Jacuzzi
JAMBOLÃO	variação de jamelão, conhecida como baga de freira.
Jambom (Rest)	(Françês) Presunto
Janpan Air Lines	Linha aérea do Japão
Jantar de gala	Normalmente contempla uma refeição principal quente, entre outros. É de notar o serviço deve ser de um requinte extremo bem como a qualidade e decoração dos pratos servidos.
Jantar	Uma das refeições principais que usualmente compreende entre três a cinco pratos, incluindo: Acepipes frios, sumos de fruta ou salada; sopa; peixe ou acepipes quentes; uma peça grossa com guarnições, legumes ou salada; sobremesas.
Japanese food (Rest)	Comida Japonesa
Japanese restaurant (Rest)	Restaurante Japonês
Jardineira	1. mistura de legumes que varia conforme a época. 2. guisado de vitela ou de carneiro em cuja composição entram obrigatoriamente a cenoura, o nabo e o feijão verde ou ervilhas.
Jardineira (Coz)	Guisado com vários vegetais incluídos
Jardineira	Guarnição de legumes variados frescos.
Jardinière (Coz)	(Fra) Jardineira

Jarro	Utensílio designado no serviço de vinhos e sangrias.
Jarzebiar:	Esta vodka é aromatizada com romãs. O seu paladar é adocicado. A sua graduação alcoólica é de 40º. Existem ainda na Polónia algumas vodkas a que se adicionam nozes verdes, cerejas e outros frutos, consoante o paladar ou aroma que se pretende.
Jazz nights	Noites de Jazz
Jeroboam	Garrafa que tem de capacidade cerca de 3,2 litros
JESUS CHRIST EFFECT	efeito arquitetônico de grande impacto visual.
Jewish food (Rest)	Comida Judaica (é de notar que os Judeus não comem porco)
Jicara, taza (Esp)	Xicara
Jigger	È o utensílio que serve na medição de bebidas para preparação de cocktails (nome designado para dosadores metálicos).
Jigger	Medidor; Medida utilizada nos bares para medir as bebidas. Esta medida é constituída por duas partes uma de 4 cls e outra de 2,5cls.
Jigger	É um doseador metálico com diferentes capacidades e formas.
Job analysis (Rh)	Análise de funções de um determinado posto de trabalho
Job Combination of personnel (Rh)	Funcionarios que desempenham funções de posições distintas, em simultâneo
JOB DESCRIPTION	descrição resumida, porém detalhada de uma tarefa ou função, demonstrando também características exigidas e habilitações para o cargo.
Job description (Rh)	Descrição da função (tarefas a desempenhar e qualificações exigidas)
Job evaluation (Rh)	Avaliação de desempenho
Job	Emprego, trabalho
Job-Sharing of personnel (Rh)	Funcionarios que têm funções rotativas de forma a tornar o seu emprego mais estimulante. Um exemplo disso seria: As senhoras da limpeza trabalharem alguns dias

	nos quartos, outros na lavandaria e os restantes na limpeza das areas publicas.
Joiners (Recp)	Cliente que se junta a outro num data posterior à data de chegada do primeiro.
Journal (Recp)	Diário
Journal entry (Recp)	Lançamento no diário
Journal proper (Recp)	Diário geral
Journalize, to (Recp)	Lançar no diário
Juice	Sumo.
Juice (Rest)	Sumo
Julep	Feito com gelo esmagado, normalmente com Bourbon Kentucky, açúcar e folhas de hortelã.
Julep	Feito com gelo esmagado, normalmente com Bourbon Kentucky, açúcar, e folhas de hortelã.
Juleps	Estas composições são feitas a partir da maceração de folhas de hortelã frescas à qual se adiciona uma colher de chá de açúcar . Estas bebidas encontram--se inseridas no grupo dos long drink e servidas em copos de capacidade aproximada de 25 cls. Contudo existem outros elementos que entram na composição dos Juleps, entre muitos salientamos, Whisky's Escoceses, Americanos, Canadianos, Cognac, Gin, Rum, Champagne, etc...
Juliana	molho de cortar os alimentos em tiras estreitas (mais largas de que a couve para o caldo verde). Geralmente, cortam-se assim os legumes para a sopa, saladas e guarnições (fiambre, cascas de citrinos, etc.).
Juliana	Maneira de cortar os legumes em tiras pequenas e finas.
Julienne (Coz)	(Fra) Juliana
Junior clerk	Praticante, auxiliar de escritório
JUNIOR SUITE	quarto espaçoso com separação entre dormitório e sala de estar.
Junior suite (Hot)	Suite de dimensões mais pequenas
<i>Kanikama</i>	massa cozida de peixe (cozinha japonesa)
<i>Kanten</i>	ágar-ágar; similar à gelatina, mas não derrete em temperatura ambiente(cozinha japonesa)
Kastrup Airport	Aeroporto de Copenhaga
<i>Katsuobushi</i>	flocos de peixe (bonito) seco (cozinha japonesa)

Kebab	prato de cozinha turca que consiste numa espetada grehada composta por carne de carneiro, de cordeiro ou búfalo intercalada com pedaços de gordura de carneiro e polvilhadas com ervas.
Kebak	Nome que se dá a uma espetada na Turquia.
Keep calm	Mantanha-se calmo
Kefir	leite fermentado de origem caucasiana, mais líquido que o iogurte, mas de gosto semelhante. É considerado por muitos o elixir da longa vida. A sua difusão começa a ser feita em Portugal, onde já é comercializado.
Ketchup	condimento feito de sumo de tomate, fortemente temperado com especiarias e ligeiramente adocicado. Também se pode fazer com cogumelos.
KEY CARD	cartão utilizado como identificação do hóspede; em alguns hotéis funciona também como chave.
Key card (Hot)	Um cartão dado ao cliente no momento da sua chegada que mostra o número de quarto, e o preço do mesmo
Key card (Hot)	Um cartão, ou espécie de livrinho, dado ao cliente no momento da sua chegada, no qual consta o número de quarto e o preço do mesmo
Key control (Recp)	Controlo de Chaves
Key security (Recp)	Segurança de chaves
Key shelf (Recp)	Prateleira onde se guardam as chaves dos quartos
Key-pass-word	Palavra-chave, palavra que dá acesso a algo
Keys	Chaves
<i>Kijakushi</i>	espátula de madeira para o arroz (cozinha japonesa)
KIND	cama de criança.
Kind (Hot)	Código para cama de criança
KING ROOM	quarto possuindo cama maior do que o tamanho normal (KING SIZE).

Kipper (Coz)	Arenque escaldado ou em filetes e levemente fumado
Kir	bebida aperitiva feita de champanhe ou vinho brancos a que se adiciona uma gota de licor de cássis. Serve-se gelado.
Kir	Bebida aperitiva feita de champanhe ou vinhos brancos a que se adiciona uma gota de licor de cássis. Serve-se gelado.
Kirsch	aguardente bastante perfumada e forte feita de uma variedade de cerejas selvagens fermentadas. Utiliza-se como digestivo e para aromatizar bolos e outras sobremesas
KIRSCH	aguardente de cereja.
Kirsch	Aguardente bastante perfumada e forte feita de uma variedade de cerejas selvagens fermentadas. Utiliza-se como digestivo e para aromatizar bolos e outras sobremesas.
Kitchen	Cozinha
Kitchen boards (Coz)	Tábuas de cozinha
Kitchen Brigade (Coz)	Brigada de Cozinha
Kitchen duties (Coz)	Tarefas de cozinha
Kitchen equipment (Coz)	Equipamento de cozinha
Kitchen management (Coz)	Gestão de cozinha
Kitchen production area (Coz)	Bloco de confecção de cozinha
Kitchen timetable (Coz)	Horário dos funcionários de Cozinha; horários da Cozinha
Kitchen Watch (Coz)	Relógio de cozinha
Kitchen workstation (Coz)	Área de trabalho dentro de uma cozinha, podendo existir áreas de trabalho individuais
Kitchenet (Hot)	Kitchenete, pequena cozinha incorporada numa sala, sendo frequente nos apart-hotéis, destinada a uso dos clientes
Kiwanos	Kimanos (fruto)
Kiwi fruit	kivi
Kneading Machine (Coz)	Amassadeira (Máquina de amassar)

Knock-up (Coz)	Fazer aberturas na borda das tartes, pressionando os dedos e batendo com a lâmina cega da faca
Know-how	Conhecimento de como se faz algo; pericia, sabedoria adquirida através da experiência
Knowledge	Conhecimento
<i>Kombu</i>	tipo de alga seca (cozinha japonesa)
<i>Konnyaku</i>	bloco gelatinoso de batata (cozinha japonesa)
<i>konnyaku</i>	em tiras (cozinha japonesa)
<i>konnyaku Mirim</i>	vinho de arroz doce (cozinha japonesa)
KOSHER	termo israelita para denominar que aquele alimento é apropriado para o consumo humano, de acordo com as leis religiosas do povo hebraico.
Kouglof	bolo com forma de um pudim em gomos, feito de uma massa levedada, de origem alsaciana. Dele derivam o babá e o savarin.
Krakus:	Vodka de fina qualidade, produzida à base de centeio, é adocicada e apresenta-se incolor e o seu paladar suave, a graduação alcoólica é de 40º.
Kumquats	Kumquats. Fruto fisicamente similar a uma laranja em ponto minúsculo
Label	rótulo.
Laber	Rótulo, Etiqueta
Labor agreement (Rh)	Contrato colectivo de trabalho
Labor force (Rh)	Força de trabalho, mão-de-obra
Labor intensity (Rh)	Intensidade do trabalho
Labor productivity (Rh)	Produtividade da mão-de-obra, produtividade do trabalho
Labor relations (Rh)	Relações entre funcionários e entidade patronal
Labor supply (Rh)	Oferta de mão-de-obra, oferta de trabalho
Labor turnover (Rh)	Grau de rotação dos trabalhadores
Labor	Trabalho
Laborer	Operário, funcionário, trabalhador
Labour intensive	Negócio que funciona fundamentalmente à base de trabalho humano. Ex: Numa empresa

	de carros grande parte do trabalho é realizado por maquinas, contudo a preparação de comida requiere uma forte intervenção humana.
Lactation	Amamentação
Lag	Atraso, retardamento
LAGARTO	carne de primeira, localizada na parte posterior do quarto traseiro do boi. É formada por fibras longas, carne macia e magra que possui uma capa de gordura a semelhança do contra-filé e picanha. Recomendada para rosbifes, assados, cozidos e ensopados.
Lamb meat (Coz)	Carne de borrego
Laminas	Fatias finas, rodelas delgadas.
Laminate (Coz)	(Ing) Laminar
Laminate (Coz)	O acto de enrolar e dobrar massas de pastelaria de forma a crear espaços com ar que farão a fastelaria inchar quando exposta ao calor
Lampantana	o mesmo que chanfana; é a palavra mais correntemente usada para designar este prato na Beira Alta.
Lar (Coz)	Local na cozinha onde se acende o lume. Côdea inferior alourada de bolachas, bolos, biscoitos e pães – Sinal de que por baixo estão suficientemente cozidos
Lard (Coz)	(Ing) Lardões
Lard, to (Coz)	(Ing) Lardear
Lardeadeira	Agulha própria para lardear as carnes, aves e caça.
LARDEAR	(do francês larder: engordurar com toucinho) processo pelo qual se insere tiras de toucinho (lardos) na carne magra, utilizando-se de instrumento próprio: lardeadeira no formato de uma agulha grossa ou um tubo parcialmente cortado ao meio (em forma de U), com ponta afilada (após traspasar a carne, insere-se a tira na cavidade, deixando um pedaço de fora, puxando-se em seguida. Para pequenos

	pedaços de carne deve ser efetuado um orifício no meio da carne, onde será inserido uma mistura de gordura e temperos. Os lardos podem ser previamente marinados em uma mistura de ervas aromáticas e vinho. Obs. Os lardos devem ser inseridos no sentido das fibras.
Lardear	operação que cosnsiste em introduzir bocados de toucinho, bacon ou presunto numa carne, tendo em conta o sentido das fibras da mesma, a fim de lhes transmitir sabor e untuosidade.
Lardear (Coz)	Introduzir finas tiras de gordura na carne magra, antes de assar, para humedecer a carne enquanto é cozinhada . Geralmente este processo é levado a cabo com uma agulha de lardear
Lardear	Introduzir, com a ajuda de uma agulha ou faca fina, tiras de toucinho ou de qualquer outro alimento no interior de uma peça de carne.
Larder (Coz)	(Fra) Lardear
Lardon (Coz)	Gordura de porco ou toucinho (bacon) cortado em cubinhos e usado para dar mais sabor a sopas, ensopados e saladas
Lardons (Coz)	(Fra) Lardões
Large hotels (Hot)	Hotéis grandes; Mais que 200 quartos
Largeur (fra)	Largura
Lasanha	modo de cortar a massa italiana, fresca ou seca, em tiras largas, quadrados ou rodela; serve-se como qualquer massa italiana, especialmente sob a forma de pudim em camadas com molho de carne e gratinado com queijo.
Last impression	Ultima impressão
Last minute arrangements	Arranjos de ultima hora
Last Stay (Hot)	Ultima Estadia
Late Bottled Vintage Port wine (Rest)	Vinho do Porto que è envelhecido em casco durante um mínimo de quatro e um máximo de seis anos, antes de ser engarrafado. É também um porto de um só ano

LATE CHECK-OUT	saída permitida após o vencimento da diária.
Late check-out (Recp)	Partida do cliente depois da hora prevista; Saída Tardia; Check-out tardio
Late departure (Recp)	Saida depois da hora prevista para o check-out
LATE SHOW	diz-se de um hóspede que se apresentou num hotel onde tinha uma reserva confirmada e hora prevista de chegada, bastante tempo depois daquela hora.
Laundry	Lavandaria
Laundry a Valeting services (Hot)	Serviços de lavandaria e limpeza a seco
Laundry bag (Hot)	Saco para a roupa suja, normalmente localizado dentro do armário dos aposentos dos clientes
Laundry bill (Hot)	Conta do cliente da Lavandaria
Laundry container (Hot)	Contentores de lavandaria; Depósitos onde é colocada a roupa suja do restaurante, dos andares, da cozinha entre outros
Laundry duties (Hot)	Tarefas de lavandaria
Laundry equipment (Hot)	Equipamento de lavandaria
Laundry sheet (hot)	Folha de lavandaria com preçario
Lavender	Alfazema
LAYOUT equipamentos.	disposição, esquema; arranjo de assentos e
LAYOVER	parada curta (em trânsito); no caso de cancelamento de vôo (impossibilidade de viagem), tripulação e passageiros vão para um hotel. (STOP OVER).
Layover (Hot)	Clientes que são portadores de um voucher de companhia aérea, e que são hospedados no hotel por motivo de atrasos nas partidas dos seus vôos
Le Bourget Airport	Aeroporto de Paris
Le Diner (Rest)	(Fran) O jantar
Lead time (Hot)	O período de tempo entre a data de reserva do cliente e a data de chegada do mesmo

Lead time (Hot)	O periodo de tempo entre a data de reserva do cliente e a data de chegada do mesmo
Leader dishes (Rest)	Os pratos que se vendem mais
Leadership	“Liderança”, comando, chefia
Lebre (Coz)	Ave semelhante ao coelho que deve ser consumida quando atinge o crescimento máximo, devendo ser mortificada. Pode ser consumida assada, em forma de patê ou civet
Leek (Coz)	Porro
Legal advise	Parecer juridico, consulta juridica
Legalize, to	Legalizar
Legally bound	Legalmente obrigado
Legislation	Legislação

LEGUME

os legumes exercem papel preponderante na culinária, visto que necessariamente estarão presentes em todos os pratos principais, motivo pelo qual não poderíamos deixar de abordarmos o assunto. O seu papel é vital na confecção dos pratos, pois possibilitam a execução de princípios a serem observados, ou seja o contraste e variedade de cores e sabores, a harmonia nas combinações de legumes, batatas e a iguaria a ser servida, que irão colocar em ação todos os sentidos do comensal, como a visão, que despertará a atenção, o sentimento de harmonia e beleza, enfim o desejo de saborear aquele belo prato. Por segundo teremos o aroma, e com ele outras químicas do organismo irão completar as sensações agradáveis e receptivas, resultantes da visão do prato, despertando o apetite pelo sentido do olfato. Por último a satisfação final ao saborear o prato a plenitude do paladar e do tacto, através da boca e língua, quando serão analisados a textura, umidade e temperatura, bem como os sabores ácido, amargo, salgado ou doce. Por isso, devemos sempre levar em conta a cor, a textura, o sabor e a temperatura dos alimentos a serem combinados, em perfeito equilíbrio. Por exemplo um escalope ao molho madeira combina divinamente com o sabor e

		textura de um purê de batatas, o mesmo já não acontece com a batata grelhada. Um salmão empanado, com aspargos e creme de manteiga com limão é um exemplo do que falamos acima.
Leisure activities		Actividades de animação
Leisure	Lazer	
Lemon (Coz)		Limão
Lemon peel (Coz)		Casca de limão
Lemon squeezer (Coz)		Empremedor de limão
Letter of application (Rh)		Carta de candidatura
Letter Slot (Recp)		Local onde se coloca a correspondência dos clientes, estando o mesmo situado imediatamente abaixo das chaves dos respectivos quartos (key shlef)
Letters of complaint		Cartas de reclamação
Letters		Cartas
Lettuce (Coz)		Alface
Levantar em castelo		Forma de bater as claras de ovos até que fiquem muito altas e firmes.
Levantar Ou Montar		Bater claras, natas ou incorporar manteiga fresca num molho
Leve ou ligeiro		vinho com pouco corpo.
Levedar		aumentar o volume de uma massa pela acção de um fermento de padeiro. Leveda-se o pão e determinados bolos, como croissants, babás, etc.
Levedar (Coz)		Aumentar de volume por acção de fermento
Levedura		o mesmo que fermento.
Levedura		O mesmo que fermento.
Leveduras (Coz)		Organismos vegetais unicelulares. Reproduzem-se por gemulação
Lever (Coz)		(Fra) Levantar
Lever		Alavanca
LHW (Hot)		Abreviatura de Leading Hotels of the World
Liaison Aérienne		Ligação Aérea.
Liason Services		Serviços de lazer
Library		Biblioteca

Licence	Licença
Licor de Cassis	Trata-se de um licor obtido a partir da maceração de groselhas negras em álcool, com posterior adição de um xarope de açúcar.
Licor	Bebida processada naturalmente ou manufacturada juntando um sabor a uma bebida espirituosa. Os sabores incluem, mas não estão limitados a, amêndoa, morango, laranja, acfê, avelã, hortelã e chocolate.
Licor	uma bebida alcoólica com paladar adocicado que usualmente é servida no fim da refeição. Processa-se naturalmente ou manufacturada juntando um sabor a uma bebida espirituosa. Os sabores incluem, mas não estão limitados a, amêndoa, morango, laranja, café, avelã, hortelã e chocolate.
LIDO	balneário elegante.
Lier (Coz)	(Fra) Ligar
Life assurance	Seguro de vida
Lift	Elevador
Liga (Liaison) (Coz)	Mistura de gema e natas usada para engrossar molhos, sopas e ensopados, devendo ser adicionada for a do lume, pouco antes de servir, de forma a evitar que talhe
Ligar	juntar um alimento ou um preparado a um cozinhado, a fim de lhe dar consistência e cremosidade. As ligações são geralmente feitas com farinha, fécula, gemas de ovos, natas e sangue.
Ligar (Coz)	Adicionar ovos ou outro líquido a uma mistura para manter os ingredientes unidos
Ligar	Adicionar farinha ou gemas de ovos à preparação que se pretende tornar mais compacta.
Light	Luz
Limes	Limas (fruto)
Límpido	vinho que, no exame visual, apresenta-se totalmente isento de partículas em suspensão.
Linguiça	variedade de enchidos que se prepara recheando tripas finas com carne de porco fortemente temperada com pimentos vermelhos e defumando-as.

LINGUIÇA ALENTEJANA

Os chouriços são, sem dúvida, os enchidos mais populares em todo o país, embora apresentem técnicas de preparação e até designações bem diferentes de região para região. O que no norte do país se chama chouriço ou chouriça passa a ser linguiça no Alentejo. E é aqui que se encontram alguns dos mais saborosos chouriços portugueses. São enchidos artesanais, produzidos a maior parte das vezes com porco alentejano "andado" entre azinheiras e engordado a bolota. No Alentejo, os produtos sofrem um longo período de maturação, com cura através de fumeiro, permitindo apurar o seu sabor e textura. Desde a escolha das carnes e dos temperos, passando pela duração da cura, são muitos os factores que determinam os sabores e aromas finais. Podem-se testar na linguiça crua, cozida ou assada.

Link, to (Coz)

(Ing) Ligar

Linkman (Hot)

O mesmo que Doorman

Linkman (Hot)

Ver Doorman

Liofilização

técnica de conservação de legumes e frutos que consiste na sua dessecação por meio de congelação ultra-rápida a - 35°C, seguida de desidratação.

Liquid soap

Sabonete liquido

Liquidate, to

Liquidar

Liquidation

Liquidação

Liquidificador (Coz)

Termo por que no Brasil é conhecido o triturador, ou copo misturador

Liquor (Rest)

Bebida Alcólica

Lista de contas que ultrapassaram o crédito permitido (Hot)

Todas as contas

que ultrapassem o limite de crédito estabelecido pelo hotel devem ser listadas para recebimento imediato

Lista Negra (Hot)

Lista de clientes que ultrapassam o limite de crédito; Como resultado de más experiencias no passado, ou mesmo de notificações da policia, o hotel está no seu pleno direito de rejeitar a reserva

Live music	Musica ao vivo
LIVING ROOM	sala de estar ou de visitas, nas suítes.
LIVING-IN	funcionários com moradia no hotel.
Loan Equipment (Hot)	Equipamento que poderá ser alugado pelo cliente dentro do hotel
LOBBY	saguão; (política = grupo de interesse junto a legisladores).
Lobby (Hot)	Entrada do hotel
Lobby decoration (Hot)	Decoração do hall de entrada, o seja do lobby
Lobster (Coz)	Lagosta
Locais de entrada de mercadorias (Hot)	Estes locais devem localizados perto da porta de serviço, a fim de facilitar a entrada de mercadorias pela mesma. Devem igualmente ser bem iluminados, arejados e ter balanças, básculas e meios de transporte como carros manuais ou mecânicos, a fim de se efectar uma verificação minuciosa da mercadoria que ali dê entrada (que deve ser rigorosamente toda), tendo atenção aos elementos que se seguem: Estado da mercadoria, Qualidade da mercadoria, peso ou medida, quantidade e preços. A nota de encomenda deve ser comparada com a guia de remessa de forma a evitar erros de maior
Local Guides	Guias locais
Local hotels (Hot)	Hotéis Locais (da mesma cidade)
Local press	Imprensa local
Local travel agencies (Agt)	Agencias de viagens locais
Location	Localização
Lock out	Trancado
LODGES	meio de hospedagem ambiental e ecológico.
LODGING	alojamento, pousada; quarto para alugar em casa particular.
Lodging (Hot)	Alojamento

LODGING HOUSE	pensão, hospedaria.
LOG BOOK	diário contendo informações de um turno para
outro.	
Log Book (Recp)	Livro de ocorrências utilizado na recepção dos hotéis. Nele são registadas todas as ocorrências do turno anterior. O Log Book é utilizado na recepção para que o pessoal esteja ao corrente dos acontecimentos e decisões que ocorreram no turno anterior. É assinado pelo chefe de recepção
Logistics	Logística
Logo (Mkt)	Logotipo
Lombinho de porco (Coz)	Peça de estrutura fibrosa finíssima, que, ou se assa inteira ou se corta em medalhões ou pedaços para espetadas ou fondues
Lombinho de vaca (Coz)	O lombinho é a parte melhor da carne de vaca, e também a mais cara. Faz parte do quarto porterior (lombo), mas situa-se por baixo das costelas. É uma peça para fritar ou assar. O chateaubriand prepara-se da parte central, os turnedós da parte baixa mais fina, e o filet mignon da ponta
Lombo	peça cuja massa muscular é a mais importante em qualquer animal de marchantaria e em determinadas peças de capoeira (coelho) e caça. Encontra-se situada no dorso dos animais e não contém ossos. Comercialmente, é considerado de categoria extra.
Lombo de porco (Coz)	É uma das peças mais valiosas do porco e assa-se inteiro ou cortado em fatias
London Dry Gin	O mais famoso e vendido em todo o mundo. É muito seco e apresenta-se incolor.
Long Distance Call	Chamada de longa distância
Long Drink	Bebidas que ultrapassem os 20 cls .
LONG TERM GUEST	hóspedes que permanecem no hotel por longo
prazo.	
Long term tourism	Turismo de longa duração

Long term	Longo prazo
Long-term investments (Adm)	Investimentos a longo prazo
Long-term loan (Adm)	Empréstimo a long prazo
Long-term planning (Adm)	Planeamento a long prazo
Looser dishes (Rest)	Os pratos que se vendem menos
Lorraine	zona de França muito conhecida pela sua riqueza gastronómica. A sua cozinha, incluindo a doçaria, é caracterizada pela sua robustez (Kouglof). Em Portugal está muito divulgado e adulterado um dos pratos mais conhecidos da gastronomia lorena - a quiche lorraine -, que consiste numa caixa de massa quebrada recheada com uma preparação confeccionada rigorosa e exclusivamente com natas, ovos e bocadinhos de bacon frito (lardons).
Los Angeles Internacional Airport	Aeroporto de Los Angeles
LOST AND FOUND LOG BOOK e perdidos.	livro de ocorrências de objetos achados e perdidos.
Lost anda found book (Hot)	Livro de perdidos e achados
LOUNGE	sala de estar, sala de espera.
LOUNGE BAR	bar localizado na área de espera.
LOURO	nome científico: laurus nobilis. - Companheiro da glória e do sucesso, símbolo da poesia, o louro é amigo das letras. A palavra "bacharelato" vem do latim bacca laureus, o "formando coberto de louros". Originário do sul da Europa e Ásia Menor, este arbusto de ramos cinza escuro e folhas fortemente aromatizadas cresce em abundância nos países mediterrâneos. Essencialmente utilizado na cozinha, o louro possui também algumas aplicações medicinais muito antigas. Na Idade Média era utilizado como remédio para todos os tipos de doenças e se acreditava que o louro protegia contra o contágio das epidemias. Frescas, e mais frequentemente secas, as folhas de louro, junto com seu companheiro inseparável - o tomilho, fazem parte da composição do "bouquet garnis". É indispensável nos caldos, cozidos, feijão, marinadas, molhos, peixes ao forno, porco assado, arroz, etc. Em geral, seja qual for o prato, uma simples folha de louro é suficiente.
Lovage	É um cordial aromatizado com aipo, ervas e especiarias e é considerado como um bom

	tónico. A sua receita é originária de Devon onde ainda é bastante popular.
Low calorie	Baixo em calorias
Low carbohydrate	Baixo em hidratos de carbono
Low colesterol	Baixo em colesterol
LPT	Line printing terminal
Lufthansa	Linha aerea Alemã
LUGG	Abreviatura de Luggage - Bagagem
Luggage deposit (Hot)	Local próprio para o depósito de bagagem
Luggage pass (Hot)	Um talão de “libertação” de bagagem emitido pelo caixa, como prova de que o cliente liquidou a sua factura
Luggage pass (Recp)	Uma autorização emitida pelo caixa da recepção, que confirma que o cliente pagou a sua conta
Luggage porter (Hot)	Funcionário do hotel responsável pelo transporte da bagagem dos clientes, desde a entrada do hotel até aos aposentos dos mesmos
Luggage porter (Hot)	Um funcionario encarregue de transportar a bagagem dos clientes da entrada do hotel para os respectivos aposentos
Luggage	Bagagem
Lukusowa:	Costumam chamar-lhe a vodka de luxo polaca. Produz-se à base de batata. Apresenta-se incolor e tem um paladar adocicado. A sua graduação alcoólica é de 44º.
Lunch	Almoço
Lunchtime	Hora de almoço
Lustrar (Coz)	Cobrir com geleia ou glacê para dar brilho
Lustrar (Coz)	Cobrir com geleia ou glacé para dar brilho
Luxury hotels (Hot)	Hotéis de luxo
Luxury restaurants (Rest)	Restaurantes de Luxo

Luxury surroundings	Redondezas de luxo
Luxury tax	Imposto sobre artigos de luxo
Lychees (Coz)	Lichias (Fruto)
Maçapão	massa feita de açúcar e amêndoa moída muito utilizada em pastelaria antiga e moderna e que é a base da confeitaria do Algarve, onde é designada pelo o nome de massa de amêndoa.
Macedar (Coz)	Curtir
Macedoine (Coz)	(Fra) Macedónia
Macedoine (Coz)	Vegetais cortados de forma idêntica até ficarem do tamanho de ervilhas
Macedónia	mistura de frutas ou legumes cortados em quadradinhos desinada em Portugal pelo nome de salada. Alusão à conquista de pequenas zonas realizadas por Alexandre, o Grande.
Macedónia	Mistura de frutos ou legumes cortados em quadradinhos.
Macerar (Coz)	Deixar alimentos de molho num líquido, geralmente em bebida alcoólica ou licor, para amaciar a textura e dar sabor
Macerar	introduzir um alimento nm líquido aromático a fim de o tornar mais o saboroso e tenro.
Macerar (Coz)	Mergulhar fruta em xarope, álcool ou licores, para a amolecer e absorver o sabor do líquido
Macerar	Introduzir um alimento num líquido, a fim de o tornar mais saboroso e mais tenro.
Machinery	Máquinas
Macio	designa o vinho com bom teor de glicerina, justamente alcoólico e com pouca acidez.
Maço de madeira (Coz)	utensílio com feitio de uma larga mão de almofariz
Made to order	Feito por encomenda
Madeira	vinho português produzido na madeira e um dos melhores e mais conhecidos vinhos licorosos de todo o mundo. As designações mais comuns e mais conhecidas são o malvasia, o moscatel e o seco, este muito usado como aperitivo. Foi um dos vinhos mais utilizados por Escoffier para aromatizar pratos de grande cozinha, o que ao tempo lhe conferiu uma

	grande aura. Este facto é hoje criticado, pois o Madeira é um dos mais importantes vinhos do mundo, que não deve ser considerado exclusivamente um vinho para cozinha.
Madeirizado	vinho no qual a oxidação levou não só a um e escurecimento da cor, mas também à formação de um cheiro característico de aldeídos. Nos vinhos do tipo Madeira e Marsala é um caráter de tipicidade.
Madriena	consommé a que se adiciona um puré de tomate e que se geralmente se serve frio (alta cozinha).
Madrieno	bolo ensopado que deve ser originário do Algarve. É no entanto fundo um papo-de-anjo dos Açores, a cuja a massa se adicionou farinha e canela.
Maduro	vinho que, em sua evolução, atingiu um estágio ideal, com pleno desenvolvimento das características organolépticas.
Magazine cover	Capa de revista
Magazines	Revistas
Magnetic door locks (Hot)	Fechaduras magnéticas
Magnetic keys (Hot)	Chaves magnéticas
Magnum	Um tipo de garrafa muito utilizada no nosso país e em França, comporta uma capacidade que varia entre 1,5 L. e 1.75 L.
Magro	vinho pobre em extrato seco. Se não apresentar desequilíbrio, pode ser agradável
Maid's report (Hot)	Ver Housekeeper's report
Maid's report (Hot)	Ver housekeeping report
Mail forwarding card	Reexpedição de correspondência
Mail opener (Recp)	Máquina de abrir correio
Mail rates (Recp)	Taxas de correspondência
Mail shot (Hot/Mkt)	Uma circular que é utilizada (normalmente) para informar os clientes de todas as alterações na prestação de serviços, ou na estrutura física do hotel (alterações para melhor)
Mail	Correspondência
Mail/Message on arrival (Recp)	Correspondencia retida para o cliente até ao momento da sua chegada

Mailing (Mkt)	Técnica publicitária que consiste no envio, para o domicílio dos potenciais consumidores, de cartas, postais, etc., referentes a um produto, utilizando o serviço dos correios
Mailing list (Hot)	Lista de endereços para o envio de cartas de agradecimento pela escolha de um determinado hotel, por exemplo. Rol de endereços para remessas postais
Mailing of vouchers	O envio de vouchers
Main Courses (Rest)	Pratos principais
Main door	Porta principal
Main line flowchart (Rh)	Organograma geral
Main meals (Rest)	Refeições principais
Main-courante (Recp)	Diário de facturação
Maintenace and repair (Hot)	Manutenção e reparação
Maintenace department (Hot)	Departamento de manutenção e reparação
Maintenace equipment (Hot)	Equipamento de manutenção
Maintenance (Hot)	Manutenção
Maintenance and repair (Hot)	Manutenção e reparação
Maintenance costs (Hot)	Custos de manutenção
Maintenance duties (Hot)	Tarefas de manutenção
Maintenance of rooms (Hot)	Manutenção dos quartos
Maintenance timetable (Hot)	Horário dos funcionários da Manutenção; horários da Manutenção
Maionese	molho que consite numa emulsão de gemas de ovos com azeite ou óleo e que se pode temperar com vinagre, mostarda, sal e pimenta. É a base da de uma linha importante de molhos frios. Em Portugal é uito utilizado, em especial nas saladas de peixe, mariscos e na ligação da salada russa.
Maitre D´Hotel	Termo com que é designado o chefe de sala. Utiliza-se também este termo para designar a ligação de manteiga com sumo de limão e salsa picada.

Major credit cards	Principais cartões de crédito
Major investment (Adm)	Investimento vultuoso
Majoroty shareholder (Adm)	Accionista maioritário, pessoa física ou jurídica que possui a maioria relativa das acções, com direito a voto, de uma sociedade
Majoroty stake	Participação majoritária
Make an entry, to (Cont)	Fazer um lançamento
Make-up kit	Estojo de maquilhagem
Malasian food (Rest)	Comida da Malásia
Male bathroom	Casa de banho para senhores
Male uniforms	Uniformes masculinos
MALNUTRIÇÃO	Doença causada pela ausência ou deficiência do regime alimentar de um ou mais nutrientes essenciais, óbvia ou detectável por testes. A malnutrição pode também ser provocada pela ingerência excessiva dos alimentos errados.
Malpensa Airport	Aeroporto de Milão
Malt vianager (Coz)	Vinagre de malte
Malte whisky (Rest)	Whisky de Malte. Whisky que passa pelas quatro fases de fabrico, nomeadamente: maltagem, empastagem, fermentação e destilação
MAMINHA DA ALCATRA	carne de primeira, localizada na parte anterior do quarto traseiro do boi, ao lado e sobre a alcatra. Carne macia usada para churrasco, grelhados ou bifes.
Management (Adm)	Gestão administrativa; organização e gestão; corpos gerentes
Management accounting (Adm)	Contabilidade de gestão
Management consultants (Adm)	Consultores de organização e gestão
Management consulting firm (Adm)	Firma de consultores especializados em organização e gestão; empresa que se dedica a estudos de reorganização e gestão de empresas

Management performance (Adm)	Resultados de gestão (grau de realização dos objectivos pretendidos)
Management philosophies (Adm)	Filosofias de gestão
Management staff (Adm)	Pessoal da direcção; pessoal de gestão
Management statistics (Adm)	Estatísticas operacionais
Management tool (Adm)	Instrumento de gestão, utensílio de gestão
Managers report (Adm)	Relatório de gestão; relatório do director
Mandarins (Coz)	Mandarinas (fruto)
Mangoes (Coz)	Mangas (fruto)
Manié (beurre)	manteiga trabalhada com farinha em partes iguais. Sendo a sua dispersão imediata em contacto com o calor, serve para engrossar rapidamente qualquer preparação que possa ir ao lume. Ex. molho béchamel, guisados ralos, etc.
MANJERICÃO	nome científico: <i>ocimum basilicum</i> - Originário da Índia, o manjericão foi introduzido na Europa na Antiguidade. Planta sagrada na Índia e no Egito, era o emblema do amor em Roma e o símbolo do luto na Grécia. Dizia-se reservado aos soberanos que, somente eles, poderiam colher o manjericão com uma foice de ouro, de onde vem o significado de seu nome: "planta do rei". A medicina natural utiliza o manjericão nas dietas sem sal, como tempero. As folhas frescas de manjericão, cortadas finamente com tesoura, picadas com a faca ou, ainda, esmagadas pelo pilão, perfumam e acrescentam personalidade a saladas de tomate ou de alface e também às massas e sopas. O manjericão não combina bem com vinagre e sim com óleo de oliva e suco de limão. Seu sabor complementa o da cebola e azeitonas pretas. Utilize o manjericão no momento de servir pois ele não suporta bem o cozimento. Para conservar manjericão fresco você pode picá-lo e misturá-lo a um pouco de óleo de oliva.
Manta (Coz)	Cobertura da carne, criação ou caça com finas tiras de bacon ou de toucinho para impedir a carne de secar

Manual alarm boxes	Caixas próprias para accionar os alarmes sonoros manualmente
Manual input	Introdução manual de dados
Manufacturer	Fabricante
Manufactured goods	Productos manufacturados
Map	Mapa
MAPA CONVENCIONAL (Recp)	Mapa de reservas. Os mapas convencionais expõem a disponibilidade de cada quarto no hotel, pelo número de quarto. Num mapa convencional, usualmente marcam-se as reservas a lápis para permitir alterações, por vezes necessárias, facilitando também as cancelamentos. Cada reserva é atribuída com um número de quarto e com o nome (apelido) do cliente indicado no mapa. Geralmente o mapa é exposto numa base mensal, e é colocado na parede ou secretária com fácil acesso para os funcionários das reservas. Podemos também utilizar iniciais quando o nome de uma empresa ou cliente são muito extensos, sendo o significado das iniciais guardado junto do mapa. A vantagem deste sistema é que não só demonstra a informação actualizada do estado dos quartos, quanto às reservas, como também os pormenores relativos às reservas individuais. No entanto este tipo de mapa só se adapta a hotéis pequenos
MAPAS DE DENSIDADE (Recp)	Mapa de reservas. Os mapas de densidade mostram e registam o número total de reservas para cada tipo de quarto numa data especifica. Por exemplo se um hotel tem 150 quartos duplos de luxo, e 105 já foram reservados,

podemos concluir que ainda há 45 duplos de luxo disponíveis.

Máquina de sumos eléctricos	Utensílio destinado para elaboração de sumos.
Máquina de triturar gelo (manual ou eléctrica)	Utensílio designado para triturar gelo.
Maquinaria de economato (Hot)	A maquinaria de economato é normalmente constituída por: Balanças sensíveis, Balanças automáticas, Balanças decimais, Básculas, Medidores de líquido a granel e serras electricas para congelados
Maracoyas	Maracujá verde (Fruto)
Maranho	cobrir um alimento com líquido que contém obrigatoriamente vinho ou vinagre, além de outros elementos, especiarias e aromas, a fim de o tornar mais tenro e mais saboroso.
Maranho (Coz)	Enchido caseiro da Beira, que se come fresco
Maranho	Enchido caseiro da Beira, para comer fresco.
Marble	Mármore
Margarine (Coz)	Margarina
Margin of error (Adm)	Margem de erro
Margin of profit (Adm)	Margem de lucro
Margin of tolerance (Adm)	Margem de tolerância
Marginal cost (Adm)	Custo marginal
MARINADA	mistura de vinagre, suco de limão ou vinho, com ervas aromáticas, cebola, alho, louro etc Para temperar e amaciar carnes, aves e peixes.
Marinada	Infusão de vinagre, vinho, legumes e especiarias, por vezes também com azeite, para os aromatizar ou tornar tenros.
Marinade (Coz)	(Ing) Escabeche
Marinar (Coz)	Deixar alimentos de molho num líquido fortemente temperado. As marinadas dão sabor e humidade amaciando
Marinar (Coz)	Introduzir os alimentos crus num líquido. Este não só os torna mais tenros e lhes dá sabor, como também os conserva. Uma marinada é

	geralmente uma mistura de vinho, azeite, vinagre, ervas e especiarias
Marinate (Coz)	Marinar. Colocar durante um grande periodo de tempo dentro de um liquido como vinho com hervas aromáticas de forma a melhorar o paladar
Marinate, to (Coz)	(Ing) Marinar
Mariner (Coz)	(Fra) Marinar
Marisco	designação que abrange crustáceos e moluscos. De sabor muito particular, os mariscos são muito ricos em proteínas, vitaminas e sais mimerais. Prestam-se a inúmeras preparações culinárias, sendo indispensável que sejam frescos.
Marital Status	Estado Civil
Maritime transportation	Transporte maritimo
Market analysis (Mkt)	Análise do mercado
Market forecast (Mkt)	Previsão do mercado
Market leader (Mkt)	Empresa líder do mercado
Market niches (Mkt)	Nichos de mercado (pequenos segmentos de um mercado mais vasto, oportunamente individualizados com o objectivo de os explorar mais eficientemente)
Market share (Mkt)	Cota de mercado
Market survay (Mkt)	Inquérito de mercado, valor comercial
Market	Mercado
Marketable (Mkt)	Vendável, negoçoável
Marketing & Sales (Mkt)	Marketing e Vendas
Marketing Manager (Mkt)	Director de marketing
Marketing Mix	Mistura de vários itens de marketing a fim de rentabilizar o negócio. Inclui: Produto, Preço, Ponto de distribuição e Publicidade; Também conhecido como a teoria dos quatros P's
MARKETING PLAN	planejamento de compra e venda.

Marketing Plan (Mkt)	Documento formal que descreve detalhadamente as decisões de gestão de marketing tomadas para um estabelecimento hoteleiro. Este documento é preparado anualmente, visando o ano seguinte, sendo da responsabilidade do director de marketing
Marketing techniques for pricing (Mkt)	Técnicas de marketing para se estabelecer preços
Markup price (Mkt)	Formação do preço pela prefixação de uma margem de lucro
Marmalade	palavra inglesa que designa uma geleia de laranja a que são adicionadas cascas de laranjas cortadas em juliana finíssima. Diz-se que foi inventada por uma governanta francesa de Maria Stuart com a intenção de a superalimentar. Devido à sua debilidade, a célebre rainha dos Escoceses era conhecida pelo nome de Marie Malade, de onde derivará a palavra marmalade.
Marmelada	puré de marmelo cozido com açúcar em partes iguais com o fim de conservar. É uma especialidade regional portuguesa, sendo a mais célebre a de Odivelas. Pode ser branca ou vermelha. Por extensão, atribui-se também este o nome a outras polpadas de frutos (maça, pêra, etc.) trabalhados do mesmo modo.
MARMORIZADA	termo para expressar a carne impregnada por pequenos filetes de gordura.
Marmorizar (Coz)	Termo usado para descrever a mistura de duas massas diferentes (geralmente de cores diferentes), num bolo. Também se utiliza para descrever as pintas ou tiras de gordura das carnes
Marrasquino	licor fabricado a partir de cerejas selvagens, muito utilizado em Itália. Difere do kirsch por lhe ser adicionada uma pequena quantidade de mel e pelo facto de os caroços serem esmagados junto com o fruto.
Marsala	vinho italiano da Sicília, muito conhecido, semelhante ao Madeira e ao xerez.
Mascavado	açúcar que não foi refinado.
Mascavado	Açúcar que não foi refinado.

Mass consumer services (Hot)	Serviços de consumo de massas (Transportes turísticos, utilização de hotéis, serviços de restaurante, locais de diversão, etc.)
Mass media	Meios de comunicação de massas (imprensa, rádio, televisão)
Mass production	Produção em massa
Massa (Coz)	Mistura de água e farinha, entre outros, trabalhada até ficar firme o suficiente para conservar a forma, mas bastante maleável de forma a ser moldada à mão
Massa Fillo (Coz)	Uma massa Grega ou do Médio Oriente, feita em folhas muito finas; também chamada massa de strudel
Massa mole (Batter) (Coz)	A mistura crua de crepes, panquecas e bolos, podendo ser fina ou grossa. Também usada para descrever a cobertura de alimentos que poderão ser fritos
Master account (Recp)	Conta Principal. Usa-se especialmente para grupos e é a factura onde são lançados todos os serviços que vão ser pagos pela empresa ou agência. O mesmo que MASTER ACCOUNT OU MASTER FOLIO
Master Card	Cartão de crédito Master Card
MASTER CHART	meia pensão.
Master computer program	Principal programa informático
MASTER FLOOR	tipo de pavimento com atendimento e facilidades para o hóspede executivo.
Master folios (Recp)	Facturas principais, são destinadas a grupos, e contêm um registo de transacções que não são lançadas em contas individuais
Master Group bill (Recp)	O mesmo que Master Folio

Master group File (Recp)	Dossier principal. Usa-se sómente para grupos e é o dossier onde são lançadas todas as informações referentes a grupos.
Master key (Hot)	Chave Mestra
Matches	Fósforos
Matress	Colchão
MATURAÇÃO	processo em que a carne permanece em repouso, pelo prazo mínimo de 10 dias e no máximo de 20 dias, em condições de temperatura e umidade estritamente controladas: Temperatura entre 0 e 4º C e umidade de 90%. Permitindo que as enzimas naturais irão agir tornando a carne mais saborosa e macia.
Máx. (Hot)	Código para preço maximo
Maximization of profits (Adm)	Maximização dos lucros
Maximum lodginmg capacity (Hot)	Capacidade máxima de alojamento
Mayonnaise (Coz)	Molho frio de clara de ovo, vinagre e óleo emulsionados
Mazagran	bebida composta de café, água, açúcar, limão, rum e cubos de gelo. Entre nós serve-se geralmente sem rum.
Meal service (Rest)	Serviço de refeições
Meal voucher	Ordem emitida por uma agência de viagens que dá direito a determinado serviço de refeições, estando este especificado na mesma.
Meals (Rest)	Refeições
Means of payment	Meios de pagamento
Means of production	Meios de produção
Measurement	Medida, mesuração
Meat (Rest)	Carne
Meat ball (Coz)	Almôndega
Meat fork (Rest)	Garfo de carne
Meat knife (Rest)	Faca de peixe
Méd. (Hot)	Código para Preço médio

Medalhão	fatia de forma redonda, geralmente cortada dos lombos de determinados animais (vaca, vitela, lagosta, etc.).
Medalhão (Medallion) (Coz)	Pedaço pequeno e redondo da carne, tenro e magro que coze em pouco tempo
Medalhões	Corte em forma de redonda, de peixe ou de carne com 2cm de altura aproximadamente.
Medical emergencies	Emergências médicas
Medical inspections	Inspeções médicas
MEDICINA DE URGÊNCIA	Sistema institucionalizado especializado em meios para satisfazer necessidades médicas imediatas e inesperadas.
MEDIDAS DE PREVENÇÃO	Medidas de segurança tomadas, com a finalidade de diminuir a probabilidade de ocorrência de acidentes.
Medium size Hotels (Hot)	Hotéis médios; Entre 100 a 200 quartos
MEDRONHO	É a mais famosa das bebidas alcoólicas típicas do Algarve. Trata-se de um digestivo produzido de modo artesanal na Serra de Monchique. É uma bebida espirituosa feita a partir da destilação do fruto do <u>medronheiro</u> , em alambiques de cobre. Deve beber-se fresco.
Meet expenses, to (Adm)	Satisfazer as despesas, cobrir as despesas
MEETING ROOM	sala de reunião.
Meeting Room (Hot)	Sala de reuniões ou conferências, na qual é possível a realização de qualquer evento deste tipo
Meeting rooms (Hot)	Áreas reservadas a reuniões
Meia-desfeita	prato tipicamente lisboeta que mais não é que bacalhau cozido co grão, condimentado com cebolas e alho refogados em azeite e temperado com vinagre e que pode ou não ser acabado no forno.
Melaço	substância espessa formada pelo resíduo não cristalizável da refinação do açúcar
Melaço	Substância espessa formada pelo resíduo não cristalizado da refinação do açúcar.
Melange (Coz)	Termo Francês para mistura, que geralmente se refere à combinação de dois ou mais frutos ou legumes, preparados juntos
Mélanger (Coz)	(Fra) Revolver

Melon (Coz)	Melão (Fruto)
Melon with Port wine (Coz)	Melão com vinho do Porto
Membership card	Cartão de sócio
MENTA	nome científico: mentha - Nativa da Europa meridional, foi propagada pelos Romanos. Faz parte da culinária norte-africana e oriental, indiana, chinesa e indochinesa. Na França, a menta era utilizada principalmente nas infusões, misturada no chá e na forma de xaropes. Os britânicos utilizam como acompanhamento tradicional da carne de ovelha e no chocolate. A essência desta planta contem mentol, utilizado em pastilhas, balas, creme dental, licores, perfumes, etc. Na fitoterapia a menta é considerada como antiespasmódico e antinevrálgico. É pouco utilizada na cozinha francesa clássica. Pode ser utilizada em molhos como pepino com iogurte e saladas, principalmente de tomate e vinagrete. As sopas geladas e ervilhas frescas ficam deliciosas temperadas com menta. É também muito utilizada no tabule e chás árabes.
Menu arranged with the client (Rest)	Menu acordado com o cliente
Menu cycle (Hot)	Ciclo de Menu (ementas cíclicas), ou seja este sistema presuppõe a existência de um numero fixo de ementas, o qual é rotativo ao longo do mês/ano
Menu format (Rest)	Formato da ementa
Menu layout (Rest)	O arranjo gráfico e mecânico de todos os elementos que compõem o menu do restaurante
Menu order (Rest)	Um pedido de algo que consta na ementa, por parte de um cliente
Menu ou ementa	Série de pratos que constituem uma refeição. Lista escrita desses pratos.
Menu pattern (Rest)	Padrão de ementa
Menu Planning (Rest)	Planeamento da Ementa
Menu price fixing (Rest)	Fixação de preços do Menu
Menu prices (Rest)	Preçario da ementa

Menu repertory (Rest)	Reportório de Menus. Um índice de todos os elementos do Menu que podem ser servidos. Cada elemento tem um cartão com o seu custo fixo e um cartão com a receita, de forma a que o Menu principal possa ser alterado ou adaptado sem alterar as quantidades, qualidade ou custo.
Menu specification (Rest)	Especificações dos pratos do Menu. Cada prato deve ter uma descrição completa que inclui: tamanho, peso, porções e muitas vezes fotografias
Menus in various languages (Rest)	Menus em vários idiomas
Mercaptano	odor desagradável, devido à formação de compostos sulfurosos.
Merengue	preparado de claras batidas com açúcar (massa de merengue), provavelmente criado pelo pasteleiro suíço Gasparini. Diz-se que Maria Antonieta era uma verdadeira especialista na preparação de merengues. A massa de merengue pode apresentar-se sob a forma de bolo seco, designado em Portugal pelo nome de suspiro. No entanto, a massa de merengue serve para confeccionar várias peças de pastelaria, desde o pequeno bolo às peças montadas e a decorações de blos gelados importantes na alta pastelaria.
Message form (Recp)	Folha de mensagem
Message handling (Recp)	Encaminhamento de mensagens
Message waiting light (Recp)	Luz que indica mensagem em espera
Message	Mensagem
Mesure à Whisky	É uma pequena medida em material variado, os mais usuais são metal e o vidro, utilizada para medir doses de whisky. A quantidade desta medida é de 4 cl. A expressão é Francesa mas a origem da medida é provavelmente de Inglaterra
Metal	Metal
Metálico	sabor defeituoso conferido ao vinho por certos metais como o cobre e o ferro.
Methodical	Metódico

Methuselah	Garrafão com uma capacidade que ronda os 6,40 L.
Meunière (Coz)	Termo Francês que se refere a um prato cozido em manteiga, temperado com sal, pimenta e sumo de limão, e posteriormente guarnecido com salsa
Meunière, à la	maneira de cozinhar certos peixes de pequenas dimensões. Passam-se por farinha, de onde lhes vem o nome, fritam-se em pouca gordura e temperam-se com salsa, sumo de limão e a gordura que foram fritos.
Mexican food (Rest)	Comida Mexicana
Mexican restaurant (Rest)	Restaurante Mexicano
Mexidos	1. o mesmo que formigos. 2. diz-se dos ovos cozidos num creme espesso com uma gordura e cuja gemas e claras foram intimamente misturadas.
Miami Internacional Airport	Aeroporto de Miami
Microbiologia (Coz)	Ciência que estuda os microrganismos e as suas actividades
Microrganismos (Coz)	São seres vivos, relativamente pequenos e simples, que para respirarem, se alimentarem e se reproduzirem, necessitam de certos factores extrínsecos e intrínsecos. Dividem-se em bactérias, bolores e leveduras. Usualmente só são visíveis ao microscópio.
Microwave (Coz)	Microondas, este aparelho é muito utilizado para a rápida descongelação de alimentos e para o aquecimento rápido dos mesmos
Middle class	Classe média
Mid-price	Preço médio
Migas	1. cozinhado feito com pão relativamente seco. As migas mais célebres são as alentejanas, em que o condimento e o produto são a gordura e a carne de porco. Também se fazem noutras regiões do país, nomeadamente nas Beiras e Trás-os-Montes, diferindo os condimentos de região para região. Têm de comum com as do Alentejo o facto de terem como base o pão e espessura. 2. cozinhado que se faz no Alentejo com

	batata cozida reduzida a puré, igualmente cozinhado com gordura e carne de porco.
MIGNON	(termo francês) - carne de primeira - nobre - localizada no quarto superior do boi. É a parte mais nobre de todas. Dele são retirados o Chateaubriand (cabeça), os tournedos e os medalhões (coração), os escalopes e o strognoff ou goulash (ponta).
Mignonnette Mijoter (Coz)	pimenta em grão moída grosseiramente e na altura. (Fra) Ver Fervinhar
Milanesa, à	1. alimento panado e frito a cujo panado foi adicionada uma parte de queijo ralado. 2. massa que acompanha certas peças de carne e obrigatoriamente polvilhada com queijo ralado.
Mile (one mile)	Uma milha = 1. 609,3 m - medida de comprimento
Mil-folhas	bolo parisiense, de grandes ou pequenas dimensões, feito com massa folhada e recheada com um creme. Em Portugal este bolo, muito apreciado, é sempre individual e o creme é constituído por um creme de pasteleiro a que se juntam natas e gelatina.
Milk packets	Pacotinhos de leite
Milk Products (Coz)	Produtos derivados do leite; Produtos lácteos
Milk Shake (Rest)	Batido
Milk	Leite
Milk-feeding	Aleitamento
Miltiple extention phones (Recp)	Telefones com várias extensões
Min. (Hot)	Código para Preço minimo
Mince, to (Coz)	(Ing) Picar
Mineral water	Água mineral
Minerals	Minerais
Minestrone	sopa italiana muito espessa, composta por uma grande variedade de legumes cortados e que leva obrigatoriamente arroz ou massa cortada e também um pouco de toucinho.
Mini Bar bill (Recp)	Conta dos consumos efectuados no mini-bar
MINI-BAR	pequeno refrigerador disposto no apartamento com itens como: bebidas, chocolate, etc., tais mercadorias são pagas conforme consumo.
Mini-Bar card (Hot)	Cartão de mini-bar

Mini-bar	Pequeno frigorífico colocado nos quartos dos clientes, com bebidas, alguns aperitivos e chocolates, para consumo dos clientes
Minimum stock (Coz)	Stock mínimo
Minimum lodging capacity (Hot)	Capacidade mínima de alojamento
Minor maintenance (Hot)	Problema de manutenção sem grande importância
Minority groups	Grupos minoritários
Minority shareholders (Adm)	Accionistas minoritários
Mint	hortelã.
Mint (Coz)	Hortelã. Esta erva contém óleos essenciais, tais como o mentol, mentona, mentil, acetato e flavonoides
Mint tea (Rest)	Chá de hortelã-pimenta. É feito a partir das folhas frescas e tomado depois das refeições, sendo popular em todo o médio oriente
Minute book (Adm)	Livro de actas
MIP (MORE IMPORTANT PERSON)	pessoa mais importante.
Mi-Pension (Hot)	Abreviatura de Demi-Pension. Ver Demi-Pension
Mirepoix	Cebolas, cenouras e outros legumes cortados em dados e que servem de base para um molho. Por vezes também pode levar toucinho e presunto.
Mirepoix (Coz)	Seleção de vegetais cortados que actuam como base para cozinhar pratos de carne ou peixe. Normalmente inclui cebola, alho francês e ceneoura
Mirror	Espelho
Mirror light	Iluminação do espelho
Mirtilos (Coz)	Blueberries (fruto)
Miscalculation	Erro de cálculo
Miscellaneous income (Hot)	Rendimento de várias fontes, receitas várias
Mise en place (Rest)	Preparação para cozinhar ou servir

Mise- en- place	É toda a preparação que se faz antes de se iniciar uma tarefa. Exp. Preparação das bandejas de serviço; bater natas; aprovisionamento de frutos da época para decorações, etc.
Mise-En-Place	Termo usado para preparações diárias.
Misllaneous Charge Order (Hot)	Encargos a enviar a uma linha aerea ou outro tipo de empresa de transportes. Também conhecido como: "Service Order".
Missing key (Hot)	Chave desaparecida
Missing reservation (Recp)	Reserva desaparecida - Reserva perdida ou pelo hotel ou por um agente ou operador turístico.
Mission Stattement (Mkt)	Uma declaração na qual é indicado o propósito e os objectivos do negócio
<i>Missô</i>	massa/pasta de soja (cozinha japonesa)
Mist	Bebidas espirituosas adicionadas a um copo cheio de gelo esmagado.
Mist	Bebidas espirituosas adicionadas a um copo cheio de gelo esmagado.
Mistake	Erro.
Misturar	As bebidas misturadas são preparadas misturando os ingredientes num liquidificador. Este método é muito é muito adequado para as bebidas que requerem a inclusão de um puré de frutas, em bebidas que são feitas em grande quantidade.
Miúdos	vísceras dos animais que servem para alimentação humana e de que fazem parte o fígado, moela, o coração, os rins, os miolos, a dobrada, os bofes, os pezinhos, as patas e as pontas das asas das aves, etc. guisam-se ou servem para outras preparações.
Miúdos (Coz)	O pescoço, fígado, o coração e as moelas de uma ave. Deve-se ter o cuidado de extrair o revestimento amargo e amarelado da moela
Mixebog	Espécie de um shaker eléctrico
Mixers (Coz)	Misturadoras
Mixing Glace	Utensílio para a mistura de bebidas de fácil mistura (nome utilizado para a designação de copo misturador).
Mixing glass (REST)	Copo misturador. Faz parte do equipamento de bar

Mixing-Glass	Também designado por Barglass ou copo de misturas. É um copo grande, que não tem pé, com cerca de uma capacidade de 0,5 L. É utilizado para composições de mistura fácil.
Moamba (Rest)	Proto típico Angolano à base de frango com gindugo (piripiri), e leva beringelas, tomate e cebolas
Mobile phone	Telefone móvel
MOCOTÓ	ossobuco - compreende a canela do boi. É utilizado em sopas ou para retirar o tutano existente dentro do osso.
MOD (Hot)	Abreviatura de Manager on Duty - Director de serviço
Modalidades de hospedagem (Hot)	Formas de hospedagem das quais o cliente pode usufruir. Ver: AP, APA, MP, PC, American plan.
Modem services	Serviço de modem
Modern rooms (Hot)	Quartos modernos
Modified American Plan (Hot)	Ver meia pensão
MODIFIED AMERICAN PLAN (MAP)	taxa de hotel incluindo hospedagem, café da manhã e somente uma refeição (almoço ou jantar); também conhecida como DEMI-PENSION, HALF PENSION e HALF BOARD.
Modified american plan	Ver Demi-pension
Moer (picar) (Coz)	Reduzir alimentos (em geral carne), a pedaços muito pequenos. Existem máquinas e facas próprias para isso. Reduzir alimentos a pó ou pedacinhos, usando pilão ou picadora. Há moedores especiais para temperos ou grãos de café
Mofo	defeito provocado por um excesso de umidade causado por bactérias, transmitido ao vinho por tonéis em mal estado de conservação ou através da rolha.
Moira	palavra em que determinadas zonas do país (p. ex. Beira Litoral) serve para designar salomoura.
Moka	1. variedade de café da região de Moka, na Arábia, excepcionalmente perfumado e muito apreciado em todo o mundo. A essência extraída deste café ou a

	infusão feita com os seus grãos servem para aromatizar e colorir cremes e coberturas de bolos. 2. qualquer preparação que leva café (cremes, bolos).
Moka	Variedade de café da região de Moka, na Arábia, excepcionalmente perfumado e muito apreciado em todo o Mundo. A essência extraída deste café ou a infusão feita com os seus grãos servem para aromatizar e colorir cremes e coberturas de bolos.
Mole	vinho ao qual faltam totalmente acidez e vivacidade.
Moleira, à	o mesmo que à la meunière. Em Portugal também se diz das preparações que levam pão ralado e que são cozinhadas no forno.
Moleja	1. timo. Glândula carnuda, branca e mole que se forma na parte inferior do pescoço de determinados animais novos. A moleja é considerada em gastronomia um dos melhores, mais requintados e mais caros bocados. Em Portugal não se encontra à venda, só se conseguindo por encomenda especial. Os magarefes reconhecem-lhe contudo as virtudes que lhe foram acima atribuídas, reservando-a apenas para si próprios. A moleja em alta cozinha é objecto de preparações muito elaboradas. 2. No Algarve e no Alentejo, cozinhado feito com miúdos de porco, que é no fundo uma espécie de sarrabulho.
Molhar uma forma	Encher uma forma, que pode ser de esmalte, plástico ou grés, com água que deve deitar-se fora somente no momento de se despegar na forma a mistura que se quer enformar.
Molhar	Refrescar com vinho, água ou caldo, ou passar, ainda, formas por água e esvaziá-las no momento do seu emprego.
Molho de cheiros (Coz)	Pequeno conjunto de ervas aromáticas, incluindo geralmente tomilho, salsa e louro, usado para dar sabor a sopas, caldos, guisados e molhos. O mesmo que Bouquet garni
Molho inglês	nome por que é conhecido em Portugal um molho da cozinha inglesa, o molho worcester, muito apreciado entre nós, cuja fórmula comercial não é completamente conhecida, mas que se sabe ter uma base de molho espanhol muito diluído a que se junta vinho do Porto, sumo e raspa de laranja, especiarias, etc.

Molho Ingles (Ou Molho Worcestoer)	Nome por que é conhecido um molho da cozinha inglesa, e cuja fórmula comercial não é completamente conhecida, mas que se sabe ter uma base de molho espanhol muito diluído a que se junta vinho do Porto, sumo e raspa de laranja, especiarias, etc.
Molho worcester	o mesmo que molho inglês.
Money	Dinheiro
Monitor, to	Vigiar, seguir o desenrrolar de uma operação
Monitoring	Controlo de execução
Mont-blanc	sobremesa que consiste num puré de castanhas que se serve com natas.
Monthly cleanning duties (Hot)	Tarefas de limpeza mensais
Monthly contract (Rh)	Contrato mensal
Monthly investment plan (Adm)	Plano de investimento mensal
Montreal Internacional Airport	Aeroporto de Montreal
MOQUECA	prato típico brasileiro (Bahia), feito com peixe ou camarão, temperado com tomate, pimentão, cebola, coentro, leite de coco e azeite de dendê.
Moral requirments (Rh)	Aptidões morais
Morceia	1. variedade de enchido português feito de gordura e sangue de porco, pão, cebola e salsa, fortemente condimentado com cominhos. São famosas as morceias da Beira Alta. 2. enchido doce, especialidade de Arouca, que se faz com miolo de pão, açúcar, canela, amêndoas pisadas e manteiga.
MORCELA DE ARROZ	Típica da região de Leiria, a morcela de arroz é uma das iguarias mais características da Estremadura, que outrora se fazia na altura da matança. O sangue fresco do porco é temperado com sal e pimenta, e diluído com vinagre e vinho tinto. Junta-se carne entremeada de porco, cortada em pedaços miúdos, alho, cebola, salsa, cominhos e cravinhos e deixa-se marinar durante cerca de oito horas, mexendo de vez em quando. O arroz, cozido à parte e escorrido, é adicionado ao preparado. Enchem-se as tripas, depois de

MORCELA	<p>muito bem lavadas e esfregadas com limão. Podem ser servidas, após leve cozedura em água temperada com sal, louro e cebola.</p> <p>O elemento de ligação dos pedaços de entremeada usado neste enchido é o sangue de porco, que lhe confere a consistência e a coloração escura. As especiarias, entre elas, o cravinho e os cominhos, fazem parte dos temperos utilizados, conferindo-lhe um aroma intenso. É geralmente servido frio ou cozido, acompanhado de grelos cozidos.</p>
Morder (Coz)	<p>Esmagar levemente um ingrediente aromático, como o alho ou o gengibre, para libertar o seu gosto</p>
Morgado	<p>doce regional do Algarve, artisticamente ornamentado, cuja a base é constituída por amêndoas, fios de ovos, doce de chila e ovos moles.</p>
Mornay	<p>molho béchamel a que se adicionou queijo ralado. serve geralmente para gratinados.</p>
Morning shift	<p>Turno da manhã</p>
Mortificação (Coz)	<p>Termo que se aplica aos animais de caça, os quais só devem ser consumidos uns dias após terem sido mortos. A esse periodo de tempo chama-se mortificação. O intuito da mortificação é tornar a carne mais saborosa e tenra. As peças de carne devem ser conservadas em local seco e arejado, mantendo o pêlo ou penas, e estando penduradas pelas patas ou pela cabeça. Este periodo varia de espécie para espécie</p>
Mortificar	<p>operação que consiste em expor ao ar seco, durante um tempo mais ou menos longo, peças de marchantaria ou de caça com o fim de as tornar mais tenras e perfumadas. Por medida higiénica, todos os animais destinados à alimentação, à excepção dos peixes, não devem ser consumidos imediatamente a seguir à morte.</p>

MOSCATEL DE LAGOS	Existe nas variedades de doce e seco. É produzido pela Adega de Lagos.
Moslem	Mossulumano
Mosquitoe	Mosquito
Mostarda	grãos de várias plantas que têm em comum um sabor e aromas muito intensos e semelhante, com os quais se preparam condimentos muito apreciados e que exercem uma acção importante sobre as papilas e as glândulas salivares. É um dos condimentos mais antigos e apreciados. Algumas mostardas são ainda segredos de conventos.
Mosto	liquido denso e muito doce, obtido do esmagamento da uva fresca, e que ainda não sofreu fermentação.
Mosto	Líquido resultante da prensagem de vas; sumo.
Motéis (Hot)	Estabelecimentos hoteleiros localizados junto a estradas, auto-estradas ou junções ferroviárias
MOTEL	hotel com facilidades especiais para automóveis, principalmente nos Estados Unidos.
Motel legislation (Hot)	Legislação dos motéis
Motels	Motéis
Motivated Staff (Rh)	Pessoal motivado
Motivation research (Mkt)	Pesquisa motivacional de forma a compreender e apreender as atitudes e comportamentos do consumidor
Motorway service areas	Areas de serviço das auto-estradas
Moudre (Coz)	(Fra) Moer
Mouro	enchido português feito com sangue e gorduras de porco e condimentado com cominhos que se serve especialmente com favas.
Moussaka	prato da cozinha do Médio Oriente constituído por carne de carneiro, beringelas e tomate, sempre condimentado com azeite, cebolas e ervas e fortemente temperado com pimenta.
Mousse	nome atribuído a diversas preparações culinárias frias, geladas e raramente quentes, doces ou salgadas. Têm em comum uma consistência leve e um pouco cremosa que lhes advêm geralmente da adição de claras em castelo. Podem ou não ser moldadas.

Mousse (Coz)	Iguaria, de consistência espumosa, conseguida com claras ou natas batidas
Mousse (Coz)	Um prato muito leve feito com ingredientes doces ou salgados, batidos até se combinarem uniformemente. Geralmente colocada em forma decorativa, depois desenformada e servida quente ou fria
MOUSSE	(termo francês) - prato a base de gelatina e/ou clara de ovos.
Mousseline (Coz)	Termo usado para descrever uma mistura muito espessa parecida com mousse, m geral enriquecida com natas batidas. O crème mousseline é o crème pâtissière enriquecido com manteiga
Mousoir	É uma pequena vara de madeira ou em metal com a ponta em forma de meia estrela, a sua utilidade é de retirar o gás ao champanhe.
Mousseline	nome atribuído a diversas preparações muito leves, frias ou quentes e que tanto podem ser um molho como um pudim. Têm em comum a consistência e contém obrigatoriamente natas.
Moutton-chop	Costeleta dupla, cortada em sela do carneiro. Serve-se grelhada.
Movable assets (Adm)	Pratrimónio móvel
Movie	Filme de cinema ou de video
MOZZARÈLLA	(Itália) - queijo napolitano, fabricado desde o século XVI. inicialmente feito com o leite de búfalos, posteriormente passou-se a usar o leite de vacas. Muito utilizado no preparo de pizzas, lasanhas, risotos e sanduíches.
Mozzarella	Queijo italiano não curado, branco leitoso e de sabor suave, firme mas macio, que tanto pode ser servido ao natural como em cozinhados, especialmente em pizzas.
MP (Hot)	Abreviatura de Meia Pensão (é uma das modalidades de hospedagem em que se

	encontra incluído o aposento, o pequeno almoço, e o almoço ou jantar)
Mug	Caneca de metal ou vidro utilizada para a cerveja e composições quentes ou frias.
Mulberry (Coz)	Amora (fruto)
Mull	Bebidas onde os ingredientes são aquecidos para se misturarem.
Mull	Bebidas onde os ingredientes são aquecidos para se misturarem.
Multinational company	Empresa multinacional
Multiple line phones (recp)	Telefones com várias linhas
Munich Airport	Aeroporto de Munique
MÚSCULO	carne de segunda retirada da parte inferior do quarto traseiro do boi. Possui muitas nervuras e fibras grossas e duras. Usada em ensopados, cozidos e molhos. A parte que contém osso chama-se ossobuco (excelente para sopas).
<i>Mushiki</i>	panela a vapor (cozinha japonesa)
Music	Musica
Mussel (Coz)	Ameijoas
Mustard	Mostarda
My pleasure	O prazer é todo meu
Nabada	especialidade doce da Beira Litoral (Semide), tipo compota, feita de nabos e açúcar. A sua preparação longa e trabalhosa justificará o desuso em que tem caído.
Nationality statistics (Recp)	Estatísticas das diferentes nacionalidades dos hóspedes hospedados no estabelecimento, devendo as mesmas ser enviadas com regularidade para o INE (Instituto Nacional de Estatística)
Nationality	Nacionalidade
Name change	Mudança de nome
Name tag (Hot)	Placa de identificação dos funcionários
Name	Nome
Napar	1º Acto de alta cozinha que consiste num bolo mais ou menos espesso
Napkins (Rest)	Guardanapos

Narceja (Coz)	Ave semelhante à galinhola, sendo contudo de dimensões inferiores, e extremamente saborosa. Devem ser assadas
Nata	Corresponde ao termo francês «crème». É a substância mais leve e espessa do leite.
Natas	É um componente gordo do leite muito utilizado na cozinha, na preparação de molhos, sopas, confecções de alguns pratos e nas pastelarias.
National Airport	Aeroporto de Bruxelas
National press	Imprensa Nacional
Nationality codes (Recp)	Códigos estabelecidos para identificar cada nacionalidade. São utilizados aquando do preenchimento dos impressos a ser enviados ao INE (Instituto Nacional de Estatística)
Natural resouces	Recursos naturais
Ncbuchadnezar	É um garrafão que tem capacidade para cerca de 16 litros.
Neat	Termo que se refere a bebidas espirituosas servidas num copo sem gelo ou qualquer mistura.
Neat	Termo que se refere a bebidas espirituosas servidas num copo sem gelo ou qualquer mistura.
Nectarines (Coz)	Nectarinas (Fruto)
Negus	Bebida de vinho doce quente, tradicionalmente feito com Xerez ou Porto.
Negus	Bebida de vinho doce quente, tradicionalmente feito com Xerez ou Porto.
Nervoso	vinho no qual a riqueza de acidez impressiona viva e favoravelmente os órgãos dos sentidos.
NET	tarifa não sujeita a comissão; tarifa cobrada sem taxa de serviço.
Net assets (Adm)	Património líquido, situação líquida
Net income (Adm)	Rendimento líquido
Net price (Adm)	Preço líquido
Net prices (Hot)	Preços net (preço obtido depois de deduzir as comissões destinadas às agências de viagens)
Net profit (Adm)	Lucro líquido

Net return (Adm)	Rendimento líquido
Net weight (Coz)	Peso líquido
New Guest (Hot)	Novo cliente
New hotel (Hot)	Hotel novo
New Hotel (Hot)	Programa informático concebido e utilizado exclusivamente em hotéis
New Zealand	Nova Zelândia
Newspapers	Jornais
Next destination	Próximo destino
Next door	Porta ao lado
Next Stay (Hot)	Proxima estadia
Niçoise	designação atribuída a preparações francesas que levam uma forte proporção de tomate e alho. Entre nós é muita conhecida uma salada típica da Côte d'Azur que constitui o prato forte dos frequentadores dos festivais de Cannes, cuja a composição varia ao longo do ano, mas que tem como ingredientes constantes a batata cozida, o tomate, as anchovas e o azeite.
Night Audit (Hot)	Departamento do hotel que opera durante a noite, levando a cargo tarefas como o lançamento de débitos, e o controlo dos mesmos
Night Audit duties (Hot)	Tarefas de Night Audit
Night Audit report (Hot)	Relatório de Night Audit
Night Auditor (Hot)	Auditor Nocturno
Night club legislation	Legislação das discotecas
Night club	Discoteca
Night porter (Hot)	Porteiro da Noite
Night stop (Hot)	O mesmo que layover
Nineth floor	Nôno andar
Nip	Termo Inglês para designar uma dose muito pequena de whisky.
<i>Nirá</i>	folha de alho (cozinha japonesa)
Nítido	diz-se de um perfume com uma só nuance bem definida ou de um gosto único e bem caracterizado.

Nitric Acid	Água-forte
No cash Value	Sem valor para pagamento
	no qual constam todas as actividades de interesse para o mercado turístico, para um determinado periodo de tempo
NO SERVICE CHARGE NO SHOW	não cobrança de taxa de serviço. reserva confirmada e que não tenha sido utilizada nem cancelada pelo hóspede ou agência; não comparecimento.
No Show (Recp)	Cliente com reserva garantida que não comparece na data estipulada.
Noisette	designação de um ponto de cozedura da manteiga (cor de avelã) que serve para temperar certos pratos de peixe (raia cozida au beurre noisette)
Noisette (Coz)	Bife macio de borrego tirado do <<olho>> da costela, envolvido numa tira fina de toucinho e amarrado com um cordel. O nome vem da palavra francesa para “avelã”, e é também utilizado para designar a manteiga muito escura – “beurre noisette”
Noisettes	Bocadinhos de; termo francês utilizado para designar medalhinhas.
Non fat milk (Coz)	Leite magro
Non Guest Folio (Recp)	Conta de Cliente Passante
Non-Alcoholic beverages (Rest)	Bebidas sem álcool
Nonbusiness organization	Organização sem fins lucrativos
Non-English speakingsons	Pessoas que não falam Inglês
Non-Guaranteed Reservation (Recp)	Reserva não garantida. Reserva não confirmada pelo cliente. Reserva efectiva só até à hora de libertação. (6pm hold)
Non-Guest Folios (Recp)	Facturas de passantes; facturas abertas para clientes que não estão hospedados no hotel, como por exemplo, clientes regulares do restaurante

Non-guests (Hot)	Clientes que não se encontram hospedados no hotel
Nonic:	Copo designado no serviço de cerveja.
Non-resident (Hot)	Não-residente
Non-skilled worker	Funcionário não especializado
Non-smoking flight	Voo em que não é permitido fumar
Non-Smoking Floor (Hot)	Andar onde é proibido fumar
Non-Smoking Room (Hot)	Quarto onde não é permitido fumar
Non-verbal communication	Comunicação efectuada através de expressão corporal
Normal price	Preço normal
Normanda	designação que se atribui a vários peixes, mas sobretudo ao linguado cozido em vinho branco e depois condimentado com um molho muito rico em cuja composição entram ostras, camarões, trufas, cogumelos e losangos de pão frito.
Norvegienne	Sobremesa de alta cozinha que consiste num bolo recheado a sorvete coberto a merengue e gratinado.
Norvegienne	sobremesa muito requintada cuja origem remonta aos fins do século XVIII e cuja invenção é atribuída a um físico Americano; consiste num bolo formado por um bloco de gelado duro exteriormente revestido de um merengue escaldante.
Norwegen food (Rest)	Comida Norueguesa
No-Show billing	Envio das facturas para os clientes No-Show
Not available	Não disponível
Notice	Aviso, nota
Nougat (confeitaria)	massa moldável de confeitaria que se obtém juntando amêndoas mais ou menos torradas e grosseiramente picadas a um açúcar em caramelo trabalhado sobre uma superfície quente, o que permite moldá-lo a gosto. Segundo uns, origem espanhola; segundo outros de origem francesa.
Nourishment	Alimentação
Nouvelle cuisine (Coz)	De origem Francesa, onde na cozinha se dá ênfase a porções pequenas, alimentos frescos e molhos leves

Nozinha	pequena quantidade de manteiga ou de margarina que se coloca sobre determinadas preparações culinárias que vão ao forno
Number of clientes (Hot)	Número de clientes
Number of clientes in the hotel (Hot)	Número de clientes hóspedes no hotel
Number of times to clean	Numero de vezes a limpar
Nursery	Sala de crianças
Nursing Botle	Biberão
Nut meg (Coz)	Nóz-moscada
Nutricional requirements	Requisituos alimentares
Nutrition	Nutrição
O.P.	Abreviatura de "Over Proof" . Este termo é utilizado para indicar certas bebidas que têm um volume alcoólico muito superior ao normal.
O/C (Hot)	Abreviatura de Occupied clean room. (Quarto limpo e ocupado). Código utilizado pela governanta aquando do preenchimento dos estatutos de quartos para envio à recepção.
O/D (Hot)	Abreviatura de Occupied dirty room. (Quarto sujo e ocupado). Código utilizado pela governanta aquando do preenchimento dos estatutos de quartos para envio à recepção.
Obligations	Obrigações, compromissos
Obreia	Folha de massa muito fina utilizada para a preparação de "Petits-fours".O mesmo que pão azimo (hóstia)
Obreia	Folha de massa muito fina utilizada na preparação de petits-fours. O mesmo que pão ázimo e hóstia.
Obreira	Folha de massa muito fina utilizada na preparação de petit-fours. O mesmo que pão ázimo. Napar- cobrir de molho espesso, encobrimdo totalmente a peça tratada. Obs. Quanto mais álcool tem uma bebida, menos pesa. Quando mais doce é, mais pesa.
OCC (Hot)	Abreviatura de Occupied – Quarto ocupado

Occupancy (Guest cycle) (Hot)	Fase do ciclo do cliente – Estadia – Esta fase envolve toda a estadia do cliente até ao momento em que o último pede para efectuar o check-out
Occupancy percentage (Hot)	Percentagem de ocupação
Occupancy rate (Hot)	Taxa de ocupação
Occupation forecast (Hot)	Previsão de ocupação
Occupational diseases	Doenças profissionais
Occupied clean room (Hot)	Quarto ocupado e limpo
Occupied dirty room (Hot)	Quarto ocupado e sujo
Occupied Room (Hot)	Quarto Ocupado
OCEANFRONT	apartamento de hotel de frente para o mar.
OCEANVIEW	apartamento de hotel, normalmente do lado, com vista para o mar.
Odors	Cheiros
Oeufs (Coz)	(Fra) Ovos
Oeufs mollets (Coz)	Ovos em cozedura média, com a clara firme e a gema semimacia
Off (Hot)	Quarto bloqueado para manutenção
Off duty	De folga, fora de serviço
Office hours	Horas de expediente
OFF-SEASON ou OFF PEAK	baixa estação.
<i>Ohashi</i>	palitinho de madeira (talher japonês)
Old Tom Gin:	O famosos “ Tom Collins” era, inicialmente, feito com este tipo de Gin que é adocicado. Actualmente é difícil encontrar este Gin no mercado.
Olhos (Coz)	Chama-se um “olho” de couve, de alface ou de chicória ao conjunto interior de folhinhas ternras desses legumes. Também se chamam “olhos” aos grelos das batatas; às extremidades opostas aos pés de peras, figos e outras frutas, às três moças da casca de coco e diz-se que já têm olho preto as favas e ervilhas muito

	maduras, por mostrarem escuro o local em que aderiram às vagens
Olio d'oliva (Ita)	Azeite
Oliva (Ita)	Azeitona
Olive (Fra)	Azeitona
Olive (Ing)	Azeitona
Olive (Rest)	Azeitona
Olive oil (Coz)	Azeite. A Azeitona deve ser lavada e isolada de quaisquer impurezas. Em seguida é triturada dando origem a uma massa espessa a partir da qual, é extraído um líquido viscoso, de cor amarelo escuro, e de aroma muito suave e muito característico, o azeite
Olive oil (Ing)	Azeite
Omoleta	preparação de difícil confecção de ovos batidos e fritos que se enrola em forma de trouxa. As omoletas se vem-se simples ou recheadas, devem apresentar-se louras por fora e quase líquidas por dentro (baveuse).
OMT	Abreviatura de Organização Mundial de Turismo
On board	A bordo
On order (Rest)	Encomendada (mercadoria)
On the rocks	Termo que define vinhos ou bebidas espirituosas deitadas sobre cubo de gelo.
On-Arrival (Hot)	No acto de chegada
On-board surveys (Mkt)	Estudos de mercado elaborados através de questionários ou inquéritos realizados a bordo de um avião ou de um navio
Once	O termo é Inglês, define uma medida. Esta medida é muito utilizada na Inglaterra e na América. (1 onça corresponde a 2,84 cls.)
Onde Jenever (Old Genever /Velha)	Este tipo de Genever tem um tom ligeiramente amarelado, devido a um curto período de envelhecimento. Na sua composição há uma maior

	quantidade de malte. Tem um sabor mais acre do que a Genever nova.
Onion soup (Coz)	Sopa de cebola
On-the-job-training (Hot)	Formação do pessoal dentro do local de trabalho (dentro do estabelecimento hoteleiro; Muitas vezes designado por estágio)
On-The-Rocks	A origem desta designação é Inglesa e define uma bebida que é servida sobre cubos de gelo.
OOO (Hot)	Abreviatura de Out Of Order - Bloqueado
OOO room (Hot)	Out of order – Quarto bloqueado. Código utilizado pela governanta aquando do preenchimento dos estatutos de quartos para envio à recepção.
Opalescente	usa-se para indicar um vinho, em particular branco, levemente velado.
Open, to	(Ing) Abrir
Open-date ticket (Agt)	Bilhete aéreo que foi pago mas não tem data de partida ou de regresso marca. Deve ser o cliente a fazê-lo
Opened all night long	Aberto toda a noite
Opened during the day	Aberto durante o dia
Opened during the evening	Aberto à noite
Opened during the morning	Aberto de manhã
Opening balance (Cont)	Saldo inicial
Opening entry (Cont)	Lançamento de abertura
Opening hours	Horário de abertura, período de abertura
Operate, to	Funcionar; Trabalhar
Operating costs (Adm)	Custos de exploração; Encargos de exploração
Operating expenses (Adm)	Despesas de exploração, encargos de exploração
Operating period	Período de execução
Operating profit (Adm)	Lucro de exploração
Operating result (Adm)	Resultados da exploração
Opinion survey (Mkt)	Inquérito de opinião

Optical scanner	Leitor óptico
Optimal resource allocation	Distribuição equilibrada dos recursos de forma a tornar a operação mais rentável a nível de produtividade; optima alocação dos recursos
Orange (Rest)	Laranja (fruto)
Orange juice (Rest)	Sumo de laranja
Order (Rest)	Encomenda, pedido
Order book (Rest)	Livro de encomendas
Order handling (Rest)	Tratamento das encomendas
Order list (Rest)	Lista de pedidos
Order of payment (Adm)	Ordem de pagamento
Order paper (Adm)	Título de crédito à ordem
Order point (Rest)	Limiar de abastecimento (gestão de stocks), ponto crítico das existências
ORDER TAKER	funcionário encarregado das anotações dos pedidos ao Room Service.
Order, to	Encomendar
ORÉGANO	nome científico: <i>origanum vulgare</i> - Aroma típico da cozinha italiana, principalmente da pizza, o orégano é uma planta deliciosamente perfumada e de um emprego fácil. Cresce espontaneamente em toda a Europa, mas é no sul da Itália que o orégano tem o melhor perfume. Originário da Ásia, esta planta era conhecida dos egípcios e dos gregos do período clássico, que utilizavam-na na preparação de tónicos, aperitivos e fortificantes. Existe uma grande variedade de espécies de orégano. Suas flores vão do rosa pálido ao vermelho e são muito apreciadas pelas abelhas. O orégano pode ser utilizado fresco ou desidratado. Este tempero faz parte da mistura chamada "herbes de provence". É inseparável da pizza, vai muito bem em saladas de tomate, recheios, caçarolas de legumes, peixes, porco e cordeiro. É utilizado como tempero em queijos gregos (como o feta). Orégão. Esta erva é utilizada um pouco por todo o mundo, contudo é acima de tudo utilizada na cozinha Italiana
Oregano (Coz)	

Orelhas-de-gato (Coz)	Espécie comestível de cogumelos bravos
Organic matter	Substrato orgânico
ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL (ONG)	Organização com fins não lucrativos que actua a nível local, nacional e internacional. Distingue-se de uma organização governamental, porque não tem ligações estatutárias com o governo nacional.
Organization	Organização
Organizational chart (Rh)	Organograma funcional
Organizational Objectives	Objectivos organizacionais
Organized circutes	Circuitos turísticos organizados
Orgeat	É um xarope que poderá ser diluído para se obter um refresco ou ser utilizado na preparação de bebidas mistas e cocktails. Sabe a amêndoa e é incolor.
Orlar (Coz)	Humedecer o contorno dos copos de cocktail com sumo de limão, e em seguida mergulhá-la em açúcar de pilé. Ourelear
Orly	designação que se apresenta a filetes passados por um polme fino, fritos em óleo e servidos com molho e tomate.
Orly Airport	Aeroporto de Paris
Oso buco	1. prato da cozinha italiana confeccionados com bocados de canela de vitela (chambão) e obrigatoriamente condimentado com anchovas. É célebre o de Milão. 2. entre nós a carne que serve para preparar este prato: rodelas de chambão que incluem músculo, osso e tutano.
Ossobuco (Coz)	Discos do chambão
Other services	Outros serviços
Ounce (one ounce)	Uma onça = 28,35 gramas – medida de peso
Ouro	tonalidade do amarelo própria de certos vinhos brancos, apresentando nuances que vão do claro ao ouro-antigo.
Out of stock (Rest)	Esgotado, sem stock
Outdoors (Mkt)	Cartazes de rua

Outgoing personality	Personalidade extrovertida
Outgoing	Saída, partida
Outlet Opening Hours	Horario de abertura das “Facilidades” dentro do estabelecimento
Out-of-doors	Fora do hotel
Output	O fornecimento de informação com base no input
Outsourcing (Adm)	Estratégia utilizada por muitas empresas, que em vez de produzirem determinados componentes indispensáveis à sua actividade normal, optam por contatar outras empresas especializadas ou trabalhadores independentes, concentrando-se assim nas tarefas mais importantes inerentes ao seu trabalho
Ouviri	(Fra) Abrir
Oval tables (Rest)	Mesas ovais
Oven (Coz)	Fogão
Overall food cost per recipe (Coz)	Custo total de alimentos por receita
Overall	No geral
OVERBOOKING	prática de confirmação de reservas acima da capacidade de ocupação, na expectativa de cancelamentos, não comparecimentos ou em erros; excesso de reservas acima de 100%.
Overbooking (Hot)	Reserva aceite e confirmada para além da capacidade disponível num avião ou num hotel. O Overbooking é um sistema utilizado frequentemente pelas companhias aéreas e hotelaria, destinado a otimizar a venda dos respectivos serviços, como forma de compensar os efeitos negativos do “NO SHOW”. O sistema embora vulnerável funciona eficazmente pelo conhecimento que os agentes de reservas têm do comportamento do tráfego, mas implica a

	responsabilidade do operador (transportador ou hoteleiro) na prestação do serviço confirmado. O recurso é, muitas vezes o upgrading ou a protecção noutra transportador ou noutra hotel da mesma categoria ou de categoria superior. Reservas aceites em número superior ao dos quartos disponíveis para venda.
OVERCHARGED	cobrança excessiva; sobretaxado.
Overcharging	Cobrar mais do que o normal
Overcoat	Gabardine
Oversell (Hot)	A utilização de mais meios do que os necessários para vender um produto. Ex: Num restaurante, um “oversell” poderia ser causado por uma explicação exagerada da ementa
Ovos (Coz)	Em quantidade suficiente, seja em número de dois, os ovos podem substituir um prato de carne. São um alimento nutritivo em lípidos, em vitaminas B1, B2, A e D, e também em sais minerais (fósforo, sódio, enxofre, cobre, zinco, magnésio e sobretudo ferro)
Oxidado	vinho alterado em suas características visuais, olfativas e gustativas pelo contato com o ar. A cor fica mais escura que o normal e a acidez tem uma queda acentuada, com uma tendência para o madeirizado.
Ox-tail soup	sopa feita com rabo de boi e cujo aspecto final deve ser o de um consommé bem clarificado, guarnecido com bocados de rabo de boi e com colheradas de um puré espesso confeccionado com cenouras, nabo e aipo e finalmente temperado com xerez. Em cozinha caseira esta sopa é simplificada, juntando-se-lhe um pouco de farinha torrada com manteiga
Ox-Tail-Soup	Sopa feita com rabo de boi, aromatizada com xerês

OZ	Tem um significado idêntico ao de onça, mas com a diferença de que nesta situação uma onça equivale a 28,35 gramas.
Pá	Parte larga e carnuda da perna das reses de 2ª categoria, a que vulgarmente se chama mão. A confecção de presuntos a partir da pá de porco é considerada uma fraude, uma vez que esta carne é indiscutivelmente de categoria inferior.
Pà para gelo PABX (Hot)	Utensílio designado para retirar gelo triturado. Abreviatura de Private Automatic Branch Exchange
PACKAGE	pacote que inclui transporte, acomodação, refeições, traslados, passeios e outras atividades, todas mediante pré-pagamento.
Package (Agt)	Designação que se aplica a um conjunto de serviços de viagem com tudo incluído (transportes, alimentação, excursões ou circuitos turísticos etc.). Em Português também se designa por Pacote turístico.
Package	Encomenda, pacote
Padeira, à Paella	cozinhado assado no forno em assadeira de barro. frigideira de fundo ligeiramente abaulado onde se prepara o arroz à valenciana.
Paellera (Coz)	Frigideira larga e baixa, em que se cozinha a paella à valenciana
Pagamento (Hot)	É o recebimento de uma conta pelo montante dos valores devidos
Pagamento com cartão de crédito (Hot)	Quando se dá um Pagamento com cartão de crédito, a conta fica a zero mas o talão de recebimento do cartão é enviado para a contabilidade para posterior recebimento
Pagamento de conta (Hot)	No momento do check out o hotel apresenta ao cliente a conta do mesmo com a propósito desta ser liquidada, devendo o balanço devido ser pago e creditado na conta, o que trará o balanço para zero

Pagamento por factura à conta de terceiros (Hot)	Quando se dá um Pagamento por factura à conta de terceiros, a conta fica a zero, e o total é transferido para o City Ledger para posterior recebimento
Pagamento total em dinehiro (Hot)	Quando se dá um Pagamento total em dinehiro a conta do cliente fica a zero e o hotel fica na posse do montante correspondente em dinheiro
Page (Hot)	Um funcionário do hotel que age como mensageiros para os clientes
Paid out (Recp)	Desembolso
Paillard	Bife de aca cortado da vazia muito bem batido, devendo ficar muito fino. Serve-se grelhado.
Paillettes	Palitos preparados com uma massa á base de farinha, natas e queijo, ou massa folhada e queijo
Paintings	Pinturas
Paio	1. enchido feito com um lombo de porco ensacado inteiro, dobrado ou não, previamente temperado com massa de pimentão e depois defumado. 2. enchido típico de Arroilos, de forma redonda, feita com várias carnes de porco ladrihadas (mistura de carnes gordas e magras), fortemente temperadas com massa de pimentão e alho e ensacadas na pele a que a banha está agarrada, a que no Alentejo se dá o nome de Tiez. Para adquirir esta forma redonda, esta pele é cosida com agulha e linha.
Paiotes	paios grossos, tipicamente alentejanos, ensacados no intestino grosso do porco.
Palangana (Coz)	Plangana, grande tigela ou tabuleiro de assados para ir à mesa
PALETA OU PÁ	carne de segunda, retirada do quarto dianteiro do boi, com muitas fibras e músculos rijos. Usada para ensopados, cozidos, molhos ou carne moída.
Palha	tonalidade do amarelo própria dos vinhos brancos, pode ser clara ou carregada.
Palhinhas coloridas	Utensílio que serve para a decoração de diversos tipos de bebidas.

Paliteiro	É onde se colocam os palitos.
Paliteiros	Utensílio que serve para guardar palitos.
Palitos (Coz)	Aplica-se este nome, por analogia de formato, a todos os alimentos cortados ou moldados em tiras oblongas: palitos de batata, queijo, pão, etc
Palitos de cocktail:	usados para a decoração do cocktail. Também se pode utilizar os sticks, estes servem para a decoração mas não contendo frutos, como o palito.
Palitos de cocktails	Utensílio que serve para a decoração de cocktails.
Pallies	Significa Palhas. É um instrumento bastante útil nos bares para determinadas composições, especialmente long drinks. Sabe-se que as primeiras palhas que surgiram nos bares eram feitas a partir dos caules de algumas plantas de cereais, que eram ocos. Hoje o material utilizado é o plástico, que além de muitas vantagens em relação ao anterior, também apresenta algumas desvantagens: não se pode servir com bebidas quentes pois o resultado pode ser bastante desagradável quer para o cliente, quer para o barman. Já eram usadas para beber líquidos há mais de 3000 anos, nomeadamente para beber cerveja que não era filtrada.
Palma de Maiorca Airport	Aeroporto de Palma de Maiorca
Palmela (indicação e proveniência regulamentada)	IPR da península de Setúbal. Produz vinhos encorpados de cor intensa e aroma cheio a frutos secos e especiarias, a partir das castas (Castelão Francês, Alfrocheiro e Espadeiro). Nos vinhos brancos predomina a casta Fernão Pires, que aqui produz vinhos de média estrutura com aromas elegantes e frutados.
Panada	Molhar ou passar elementos em ovo batido ou manteiga derretida e, a seguir, passá-los novamente por pão ralado.
Panar	envolver um alimento em pão ralado antes de o fritar, saltar ou grelhar.

Panar (Coz)	Passar sucessivamente por farinha, ovo batido e pão ralado, para fritar. Passar em manteiga e depois em pão ralado, para assar ou grelhar
Panar (Coz)	Revestir o alimento exteriormente de farinha, ovos batidos, farinha de rosca, maionese ou glacé
Panar à Inglesa (para fritos)	Ovos batidos juntamente com azeite (dois ovos para uma colher de azeite) temperados com sal e pimenta. Passa-se o elemento a panar por leite e farinha e depois pelo preparo que atrás se mencionou, passando-se em seguida por pão ralado.
Panar à Inglesa (paragrelhados)	passar os elementos por manteiga derretida e pão fresco ralado, antes de levar à salamandra.
Panar	Envolver um alimento em pão ralado, antes de o fritar, saltear ou grelhar.
Panar	Passar os elementos por farinha, ovo batido e pão ralado antes de fritar.
Panela de carne	Marmita ou panela de paredes altas onde se prepara o caldo branco de carne que serve de base a muitas preparações.
Paner (Coz)	(Fra) Panar
Pan-fried (Coz)	(Ing) O mesmo que Sauté
Panieer	É um utensílio que serve para colocar uma garrafa de vinho para esta ser aberta a fogo.
Panqueca	portuguesamento da palavra inglesa pancake, que se designa uma bolacha muito semelhante à do crêpe, mas de menor dimensões e mais espessa.
PÃO	O pão é uma boa fonte de proteínas e carboidratos complexos, apresenta alto teor de niacina, riboflavina e outras vitaminas do complexo B, alguns tipos fornecem ferro e cálcio. Mas é pobre em muitas vitaminas e minerais e geralmente consumido com manteiga e outros produtos calóricos, além de conter alto teor de sal. O pão integral é rico em fibras. Pessoas alérgicas a mofo devem consumir com cuidado, pois pode desencadear

	reações adversas e pessoas com doença celíaca devem evitar, pois têm intolerância ao glúten.
Pão ralado (Coz)	Pão tostado, moído e peneirado
Pão-de-carne (Coz)	Preparado com carne picada, que se cozinha em feíto ou molde de pão-de-forma
Papada ou faceira (de porco) (Coz)	Carne com fibras não muito finas, que dá um óptimo goulasch, e também se pode desossar, rechear e guisar com legumes
Paparis	acepipe da cozinha indiana. Consiste numa folha fina de massa, firme e seca, feita com grande variedades de especiarias picantes. Serve-se frito e acompanha sempre os pratos fortemente condimentados com caril.
Paparis (Coz)	Bolachas indianas condimentadas e levemente picantes ou não, para acompanhar caris e outros pratos indianos. Fritam-se e colocam-se ao alto sobre papéis absorventes para escorrerem todo o óleo
Papayas (Coz)	Papaias (fruto)
Papejar (Coz)	Ferver característico de compostos cremosos espessos, com rebentamento á superfície de bolhas que respingam, como acontece quando se fazem papas de milho. Imergindo duas colheres de pau cruzadas, evita-se em grande parte o papejamento
Papel absorvente (Coz)	papel espesso e poroso utilizado para desengordurar fritos
Papel de alumínio (Coz)	Ver folha de alumínio
Papel-filtro (Coz)	Utiliza-se para filtrar licores e outras bebidas
Papelotes	papel branco ou de alumínio cortado e enrolado de modo a enfeitar as pernas das aves e determinados ossos (costeletas, pernas de carneiro, etc.); em~, maneira de cozer um alimento envolvido em papel de alumínio ou vegetal, com alguma gordura, deixado-o

	<p>muito suculento. Em cozinha antiga portuguesa dava-se o nome de em cartucho.</p>
Papelotes (Coz)	<p>Punhos decorativos de papel para enfiar em pernas de aves assadas, ou nos ossos de costeletas armadas em coroa, entre outros</p>
Paper napkins (Rest)	<p>Guardanapos de papel</p>
Paper	<p>Papel</p>
Paprika	<p>variedade de malagueta muito usada na cozinha húngara e no Médio Oriente, mais adocicada do que o nosso colorau e geralmente utilizada depois reduzida a pó.</p>
Par stock list (Rest)	<p>Inventário de todos os itens armazenados, bem como a quantidade de cada um</p>
PARADOR	<p>castelo, mosteiro ou outro tipo de construção transformados em hotéis, encontrados principalmente na Espanha e Porto Rico.</p>
Parbail, to (Coz)	<p>(Ing) Enlatar</p>
Parboil (Coz)	<p>Cozinhar parcialmente através de fervedura</p>
Parboil, to (Coz)	<p>(Ing) Aferventar</p>
PAREDE DE RESISTÊNCIA	<p>Elemento estrutural que resiste a forças laterais.</p>
Parking	<p>Estacionamento</p>
PARLOR	<p>termo americano para designar a sala de estar ou de visitas em uma suíte e não utilizada como dormitório; salão – Ex.: Beauty Parlor = salão de beleza.</p>
Parmentier	<p>cozinhado que contém obrigatoriamente batatas, em honra de Parmentier, militar, farmacêutico e agrónomo a quem se deve a divulgação do referido tubérculo na Europa.</p>
Parmesão	<p>variedade de queijo italiano dos arredores de Parma, muito utilizado em Portugal, sobretudo nos gratinados. Vende-se quase sempre ralado.</p>
Part time job	<p>Emprego que apenas ocupa parte do horário laboral; Emprego de tempo parcial</p>
Partner (Adm)	<p>Sócio</p>
Partnership (Adm)	<p>Sociedade em nome colectivo</p>
Part-time	<p>A tempo parcial</p>
Pass (Hot)	<p>Código para duração de estadia de uma noite</p>

Passado	Vinho oxidado cujo consumo é desagradável
Passador chinês	passador em forma de cone e que serve para passar molhos. A ponta é ligeiramente arredondada e fechada para permitir o depósito dos resíduos.
Passador de cocktails	Utensílio com a função de não deixar passar nada como gelo, etc..., do copo misturador ou mixing glace.
Passar (Coz)	Com sentido de revestir: passar por farinha, ovo batido e pão ralado, ou por açúcar, etc
Passenger elevator (Hot)	Ver Passenger lift
Passenger lift (Hot)	Elevador destinado a clientes
Passe-vite (Coz)	Passador com esmagador-prensa giratório accionado por manivela. Passa-puré
Passion fruit (Coz)	Maracujá (Fruto)
Passport	Passaporte
Pasta (Coz)	Massa
Pasta (Coz)	Alimento moído num textura muito fina. É usual utilizarem-se amêndoas, como na pasta de amêndoa
Pastelaria	1. arte de trabalhar as massas para peças de pastelaria. 2. loja onde se vendem doces (sinónimo de confeitaria, termo utilizado para efeito no Norte).
Pasteleiro	creme para rechear bolos e que se compõe de ovos, farinha, leite e açúcar.
Pasteurizar	acção de aquecer um líquido a uma temperatura entre 70 e 80°C, em seguida de um arrefecimento brusco. Tem como finalidade assegurar a conservação dos alimentos por um período mais longo, sem lhes destruir certas propriedades e lhes alterar o sabor.
Pastilhagem	Pasta formada por açúcar em ponto a que se adiciona amido e goma -arábica ligados com água, depois trabalhada artisticamente. É ainda hoje muito utilizada em determinados países da América do Sul e é no fundo o alfenim dos Açores.
Pastis	bebida de aperitivo com sabor forte anis, muito apreciada no sul de França.
Pastoso	diz-se de um vinho espesso, gordo e muito doce, que na boca dá a sensação de uma untuosidade enjoativa.
Pastry (Coz)	Pastelaria

PATA (Agt)	Pacific Air Travel Association – Associação de viagens aéreas do Pacífico
Patanisca (cozinha lisboeta)	lasca de bacalhau passada por um polme de farinha, condimentada com cebola e salsa e depois frita.
Patanisca (Cozinha Lisboaeta)	Lascas de bacalhau passadas por polme de farinha condimentadas com cebola e salsa e depois fritas.
Pâté	1. em sentido estrito, preparação de carne ou peixe ligados entre si por um puré ou creme com um teor elevado de elementos gelatinosos, cozidos dentro de uma caixa de massa e servidos frios. 2. em sentido lato, preparação com as características descritas, mas servida em recipiente de grés, louça ou vidro.
Pâté (Coz)	Mistura grossa ou macia tradicionalmente feita de carne e/ou fígado, podendo ser de vegetais, legumes ou peixe, tem Pasta feita de carne peixe ou miúdos perados e condimentados e colocados numa forma;
Pâte (Coz)	Termo francês usado para descrever uma massa de pastelaria, por exemplo, a pâte brisée (massa esfarelada); e pâte sucrée, a sua versão doce
Pâté de Canard (Coz)	(Fra) Paté de pato
PATINHO	carne de primeira, localizada no quarto traseiro do boi, entre a alcatra e o coxão duro. Usada para assados, cozidos, carne moída. Pode também ser usada para bifes, neste caso deve ser cortada no sentido das fibras.
Pâtissier (Coz)	Termo Francês para Chefe de pastelaria
Pato (Coz)	Ave muito apreciada entre a maioria, que geralmente pesa entre 2kg a 3kg, sendo a assadura o método de cozedura que melhor se adapta ao pato
Pato-marreco (Coz)	Pato selvagem de pequenas dimensões que é excelente assado

Paupiette	1. escalope de vitela ou de vaca barrado de um dos lados com um recheio e depois enrolado e estufado. 2. por extensão, filetes tratados do mesmo modo.
Paupiettes	Filetes de escalopes enrolados e, por vezes, recheados.
PAX	abreviatura de passageiros, em hotelaria designa a quantidade de hóspedes.
Payble rooms (Hot)	Quartos a pagar; Quartos alugados
Payment in advance	Pagamento adiantado
Payment method	Forma de pagamento
Payment	Pagamento
Payments	Pagamentos
Paysanne (Coz)	1. Cortes finos de vegetais utilizados para enriquecer e decorar sopas. 2. Mistura de legumes (geralmente batatas, cenouras, nabo e repolho) cortados em pequenos quadrados, triângulos, losângulos e rodelas. Usada tradicionalmente para guarnecer sopas, carne, peixe e omeletes
Paysanne	Termo francês que designa a maneira de cortar os legumes ou frutas em meias-luas.
Pay-slip (Rest)	Guia de pagamento
Paystations	Cabines telefónicas públicas que funcionam através de moedas
PBX (Hot)	Código para Central de Comunicações
PC (Hot)	Pensão Completa (é uma das modalidades de hospedagem em que se encontra incluído o aposento, o pequeno almoço, o almoço e o jantar).
PC	Personal computer – computador pessoal
PCC – Critical control point (Coz)	O “PCC” faz parte da terminologia do HACCP, significando o ponto, processo ou local, onde se dá uma acção de controlo preventivo para

	eliminação ou redução a níveis aceitáveis de um perigo para a inocidade dos alimentos
PCC1 (Coz)	O “PCC1” faz parte da terminologia do HACCP, significando que o perigo de contaminação foi eliminado
PCC2 (Coz)	O “PCC2” faz parte da terminologia do HACCP, significando que o perigo de contaminação foi reduzido
Pé	Borra; depósito; sedimento
Peach (Coz)	Pêssego (fruto)
Peach slices (Coz)	Fatias de pessego
Peach tart (Coz)	Tarte de pessego
Peak capacity (Hot)	Capacidade máxima
Peak price (Hot)	Preço mais alto
Peak season (Hot)	Estação alta, época do ano com maior actividade económica
Peanut butter (Rest)	Manteiga de amendoim
Peanuts (Rest)	Amendoins
Pear (Coz)	Pêra (fruto)
Pear tart (Coz)	Tarte de pêra
PECORINO	(Itália) - queijo duro e acinzentado, com casca dura. Seu sabor é forte e picante. Depois de endurecido deve ser ralado para uso em molhos para macarronada e risotos.
Pectina	substância extraída de certas frutas e legumes e que tem a propriedade de solidificar as geleias e os doces de fruta.
Pectina (Coz)	Princípio activo presente em vários frutos. A maçã emprega-se muito em doçaria para espessar geleias rapidamente
Pectina (Coz)	Substância natural para formar gelatina que se encontra nas frutas e nos legumes. Os frutos com elevado teor de pectina são, por exemplo,

	as maçãs de cozer, as framboesas, os marmelos e a laranja amarga
Pectina	Substância extraída de certos frutos e vegetais e que tem a propriedade de solidificar as geleias e os doces de frutas.
Peel (Coz)	Descascar
Peel, to (Coz)	(Ing) Pelar
Pegar (Coz)	Diz-se que algo “pegou” ao fundo do tacho, quando o cozinhado fica agarrado ao mesmo, ou por descuido de não o mexer constantemente, ou por excesso de lume
Peinar (Coz)	Passar os ingredientes secos pela peneira para que as partículas maiores fiquem retidas e separadas do pó fino. Muito usado em massas para arejar os ingredientes
PEITO	carne de segunda, contém muitas fibras grossas, longas e duras, com tecidos conjuntivos. Seu preparo requer cozimento longo. Ideal para preparo de caldos, cozidos e ensopados.
Peito	parte inferior, mais ou menos musculosa ou gorda segundo as espécies, que cobre o externo e as costelas dos animais com peito musculoso. Exemplo de animais com peito musculoso: frango e peru; com o peito gordo: o porco.
Peito alto de vaca (Coz)	O peito tem uma boa proporção de tecido conjuntivo com ossos, tendões e gordura, e é muito apropriado para caldos e cozidos que, em qualquer dos casos, devem desengordurar-se. Também pode ser guisada
Peito desossado de vaca (Coz)	O peito desossado é uma das peças mais económicas da vaca. Uma vez desossado, o peito pode rechear-se e enrolar-se. Proporciona também bons caldos gelatinosos
PEIXE	O peixe é uma excelente fonte de proteínas completas, ferro e outros minerais, além de conter ácidos graxos ômega-3. Alguns tipos são

	ricos em vitamina A. O consumo de peixe três vezes por semana tem sido associado a uma diminuição significativa no desenvolvimento de doenças do coração. Todos os peixes são ricos em nutrientes, especificamente em vitaminas do complexo B que são solúveis em água. Devem ser comprados com cuidado, pois podem estar contaminados por bifenilas policloradas, mercúrio e outros contaminados. .
Peixeira (Coz)	tabuleiro oblongo e alto com tampa e grelha interior desmontável, utilizado para cozer peixes inteiros
Pelar (Coz)	Arrancar a pele dos peixes; Raspar a casca de batatas novas cruas; Despegar a casca de batatas cozidas; Soltar após imersão em água fervente, a casca fina de outros frutos com o pêssego, o tomate, entre outros
Pelase call	Por favor telefone
Pele (Coz)	Fina película coagulada que, por arrefecimento em repouso, se cria na superfície de molhos e cremes à base de farináceos, também chamada capa. Deve-se evitar mexer estes preparados até arrefecerem
Pele de cebola	nuance de cor dos vinhos rosados.
Peler (Coz)	(Fra) Pelar
Pen	Caneta
Pencil	Lápis
Peneira (Coz)	Utensílio composto por um aro circular com fundo de rede fina. Deitando-lhe dentro farinha inteira e agitando-o, separa a farinha-flor do rolão e das sêmeas
Peneirar	retirar a parte fibrosa dos alimentos fazendo-os passar por um passador ou peneira.
PENNE	(Itália) - massas no formato de pena. Penne Piccoline: pena pequenininha. PENNE RIGATI - pena riscada.

PENSI (Hot)	Código para Pensão completa, ou seja que inclui estadia com pequeno almoço , almoço e jantar; (Inglês) Full board, Código para Full pension; (Francês) Pension compléte
Pension type (Hot)	Tipo de pensão, forma de hospedagem
Pepper packets (Rest)	Pacotinhos de pimenta
Pepper shaker (Rest)	Pimenteiro
Pequena máquina de sumos manual	Utensílio destinado para a elaboração de sumos manualmente.
Per unit	Por unidade
Per worker	Por trabalhador
Perceptions of the Hotelery (Hot)	Percepções da Hotelaria
PERCIATELLI	(Itália) - massas levemente perfuradas, um pouco mais grossa que o bucatini.
Percieved value (Mkt)	Percepção que os clientes têm de quanto custa na realidade um serviço Ex: percepção que um cliente do valor de uma entrada
Perdidos e achados (Hot)	Serviço prestado pelo hotel, usualmente a cargo da gorvenanta ou da recepção, em que é efectuado um registo de todos os objectos encontrados dentro do hotel
Perdiz (Coz)	Existem vários tipos de perdizes, nomeadamente a vermelha e a cinzenta. A carne de perdiz deve provir de um animal jovem e bem mortificado, e ser de preferência assada ou grelhada
Performance	Desempenho
Perfume	Perfume
PERIGO	Evento ameaçador, ou a possibilidade de ocorrência de um fenómeno potencialmente danificador, em determinada região e durante um determinado período de tempo.
Périgord	região de França célebre pelas suas trutas e foie gras.
PERIGOS SECUNDÁRIOS	Os perigos resultantes de um outro perigo ou catástrofe , i.e. incêndios ou deslizamento de

	terras seguidos de sismos, epidemias que se seguem a grandes fomes, escassez alimentar, secas ou inundações.
Periodic cleaning	Limpeza periódica
Peritoneu (Coz)	Membrana fina que forra o estômago do animal, geralmente de porco. Utilizada para envolver e humedecer carnes magras e misturas de carnes picadas durante o cozimento.
Permanent Folio (Recp)	Conta Permanente
Perna de porco (Coz)	Carne de primeira qualidade que pode ser assada inteira
Persil (Coz)	Palavra Francesa que significa salsa
Persimmons (Coz)	Dióspiros (fruto)
Persistência	conjunto de sensações olfato-gustativas percebidas após a deglutição do vinho, que podem ser medidas em segundos.
Persistência	Sensação de gosto deixado pelo vinho na boca (retrogosto) após ser deglutido ou cuspidado. Quanto melhor o vinho, maior o tempo de persistência: 2 a 3 segundos nos curtos, 4 a 6 segundos nos médios e de 6 a 8 nos longos.
Personal Cheque	Cheque pessoal
Personal image	Apresentação/imagem pessoal
Personal insurance	Seguro pessoal
Personal Maid service (Hot)	Serviço proporcionado por uma funcionaria do departamento de andares que consiste em fazer e desfazer malas e outro tipo de assistência requerida pelo cliente.
Personal recognition (Rh)	Reconhecimento pessoal
Personnel (Rh)	Pessoal, grupo de pessoas que trabalham num determinado local
Personnel costs (Rh)	Custos com pessoal

Personnel Director (Rh)	Director de Pessoal; Director de Recursos Humanos
Personnel group (Rh)	Grupo de pessoal
Personnel skills (Rh)	Aptidões do pessoal (funcionários)
Peru (Coz)	Ave que pesa entre 5kg a 7kg. A assadura é p método de cozedura que mais se adapta ao peru
Pes (Hot)	Abreviatura de “em pessoa”; Pessoalmente; o próprio
Pesado	Diz-se de um vinho com muita cor e muita estrutura.
Pesa-xaropes (Coz)	Instrumento tipo termómetro, utilizado para medir o grau das caldas de açúcar
PESCOÇO	carne de terceira, com bastante tecido conjuntivo e gorduras. Requer cozimento longo. Adequada para sopas e cozidos.
Pescoço ou cachaço de vaca (Coz)	Peça relativamente económica, já que esta carne é bastante muscular. Com uma peça de cachaço pode fazer-se um bom estufado ou uma boa sopa de carne. Esta peça necessita de bastante tempo de cozedura humida
Pessoal do economato (Hot)	O pessoal do economato é usualmente o que se segue: Chefe de compras, despenseiros, cavista, ajudante de despenseiro/cavista, despenseiro estagiário, despenseiro aprendiz e cavista aprendiz
Petty cash (Hot)	Fundo para despesas pequenas
Pfeffer (Coz)	Palavra alemã que significa pimenta
Phone calls	Chamadas telefónicas
Phone list	Lista telefonica
Photocopy	Fotocópia
Photoelectric smoke detector	Detector de fumos fótoelectrico
Psychological factors	Factores psicológicos

Physalis (Coz)	Fisalis (fruto)
Physiological Factors	Factores fisiológicos
Piano bar (Hot)	Bar que tem que ter obrigatoriamente um piano, o qual é tocado por convidados especiais
Picador de gelo	Utensílio com a função de picar gelo.
PICANHA	carne de primeira - nobre - localizada no quarto superior do boi, usada em churrascos ou grelhada na chapa em fatias.
Picar (chop) (Coz)	Cortar o alimento com uma faca, em pedacinhos pouco maiores do que se fosse moído. Segura-se a ponta da faca com uma das mãos, enquanto que com a outra se segura o cabo, fazendo movimentos de cima para baixo
Picar (Coz)	Cortar em pedacinhos muito pequenos, ou furar com os dentes de um garfo
Pickles	condimento de origem inglesa composto de diversos legumes branqueados, conservados e vinagre e aromatizados com ervas e especiarias.
Pickles	Condimento de origem Inglesa composto de diversos legumes branqueados, conservados em vinagre e aromatizados.
Picture frame	Moldura fotográfica
Pie (cozinha inglesa)	caixa de massa recheada com um preparado doce ou salgado. Geralmente, confecciona-se com uma espécie de massa quebrada (massa de empada), embora também se possa fazer com massa folhada. É muito frequente, embora não obrigatório, servir-se a pie na própria forma em que foi cozinhada.
Pilaf	modo de cozer o arroz no Médio Oriente. Consiste em fritar o arroz num refogado de cebola e gordura de modo a torná-lo transparente, após que lhe adicionado um líquido, geralmente água. podendo embora servir-se tal e qual, em geral é servido com um guisado, na maior parte dos casos de carne, mas que também pode ser de marisco.
Pilão	Utensílio que serve para a mistura de babidas e também para o esmagamento de citrinos, tal como na preparação da caipirosca, esmaga-se a lima com a ajuda do pilão.
Pilão	É a base da colher de bar que serve para esborrachar citrinos, por exemplo para

Pillow case	esborrachar a lima para preparar uma caipirinha ou caipirosca. Fronha
Pillows	Almofadas
Pilsner: Pilze (Coz)	Copo utilizado no serviço de cerveja. Palavra alemã que significa cogumelos
Pimenta	uma das especiarias mais utilizadas nas preparações culinárias. A pimenta preta ou branca, em grão mantém por mais tempo as suas características, pelo que é aconselhável moê-la apenas na altura da sua aplicação.
PIMENTA-DA-JAMAICA	fruta seca, tem aroma do cravo, canela e noz-moscada.
Pimenteiro	Serve para guardar a pimenta.
Pimenteiro	É onde se coloca a pimenta.
PIN	Personal identification number – Número de identificação pessoal
Pinça de Fruta	É uma pinça que serve para agarrar a fruta, a sua extremidade é de forma adequada para que não deixe escorregar a fruta.
Pinça de gelo	É uma pinça que serve para agarrar o gelo, a sua extremidade contem biquinhos para que possa agarrar sem dificuldades o gelo.
Pinças	Utensílio que serve para retirar pedras de gelo (nome designado para colheres para gelo).
Pinças para frutas	Utensílio que serve para o manuseamento de frutas utilizadas na preparação de cocktails.
Pince à Champagne	É uma pinça em forma de alicate ou quebra-noz, serve para auxiliar a retirar as rolhas das garrafas de champagne. A sua origem é Francesa.
Pincelar (Coz)	Passar sobre massas, aves, etc. , com a trincha embebida em qualquer liquido, para dourar, untar, envernixar ou hidratar
Pineapple (Coz)	Ananás (fruto)
Pingadeira (Coz)	O mesmo que aparadeira
Pingo	termo que no sul designa a gordura de fritar carnes de porco com um pouco de banha.
Pingue	termo que no norte designa a banha e gorduras resultante da fritura da carnes de porco gordas.
Pinhoadá açúcar.	doce popular de feira feito com pinhões, mel ou

Pinot Meunier (REST)	Uvas pretas (das poucas castas que são permitidas na produção de Champagne)
Pinot Noir (REST)	Uvas pretas (das poucas castas que são permitidas na produção de Champagne)
Pintainho (Coz)	É um frango com cerca de seis semanas de idade, que geralmente pesa entre 500g a 600g, podendo ser servido grelhado ou assado
Pisar (Coz)	Esmagar no almofariz. Passar pela máquina
Pitada (Coz)	Pequena porção apanhada pelos dedos polegar e indicador
Pitora (Coz)	Lombo de porco frito ou guisado em pedaços, com toucinho derretido e bem apimentado
Pizza (Coz)	Especialidade italiana universalmente apreciada, que consiste numa base de massa lêvada sobre a qual se colocam varios ingredientes – fatias de queijo, rodelas de tomate, anchovas, orégãos, etc, indo posteriormente ao forno
Pizza (cozinha italiana e da riviera francesa)	bolacha feita com massa de pão a que se juntou um pouco de azeite, guarnecida com os vários elementos. É sempre condimentada com azeite, orégãos ou manjerona e queijo e leva frequentemente azeitonas e anchovas, entre muitos outros ingredientes.
Placa de identificação das Albergarias (Hot)	Placa de fundo verde-claro, com a letra A e a barra circundante a branco. As estrelas em verde-escuro
Placa de identificação das Albergarias Residenciais (Hot)	Placa de fundo verde-claro, com a letra A e a barra circundante branco, apresentando ainda as estrelas em verde-escuro

Placa de identificação das Estalagens (Hot) Placa de fundo verde-claro, com a letra E e a barra circundante a branco. As estrelas a verde-escuro em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispendo-se em cada uma das categorias (quatro e cinco estrelas)

Placa de identificação das Pensões (Hot) Placa de fundo verde claro, com a letra P e a barra circundante a branco. As estrelas em verde-escuro em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispendo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três e quatro estrelas)

Placa de identificação das Pensões Residenciais (Hot) Placa de fundo verde-claro, com a letra P e a barra circundante a branco, e ainda com a letra R a verde escuro. As estrelas em verde-escuro em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispendo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três e quatro estrelas)

Placa de identificação dos hotéis (Hot) Placa com fundo azul-claro e com a letra H e a barra circundante a branco. As estrelas são a amarelo dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento, e dispendo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três, quatro e cinco estrelas)

Placa de identificação dos Hotéis Apartamentos (Hot) Placa de fundo azul claro, e com a letra H e a barra circundante a branco. As estrelas são em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento, e dispendo-se em cada uma

	das categorias (uma, duas, três e quatro estrelas). A letra A em azul-da-prússia
Placa de identificação dos Hotéis residenciais (Hot)	Placa de fundo azul claro, e com a letra H e a barra circundante a branco. As estrelas são em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento, e dispendo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três, quatro e cinco estrelas)
Placa de identificação dos Motéis (Hot)	Placa com fundo azul-claro, e com a letra M e a barra circundante a branco. As estrelas são em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento, e dispendo-se em cada uma das categorias (duas e três estrelas). O símbolo (volante) em azul-da-prússia
Place of birth	Local de nascimento
Plagues	Pragas
PLAIN (Hot)	Código para calssificar um quarto como razoável; (Inglês) Plain room; (Francês) Chambre simple
Plan directives (Adm)	Directivas do plano
Planning	Planeamento, planificação
PLANO DE EMERGÊNCIA	Documento que reúne as informações e estabelece os procedimentos que permitem organizar e empregar os recursos humanos e materiais disponíveis, em situação de emergência.
Plano Europeu (Hot)	Forma de hóspedesagem, que inclui apenas o aposento e o pequeno almoço
Plano	Vinho sem sabor e sem corpo e sem acidez, também usado como sinónimo de chato.
PLANTA DE EMERGÊNCIA	Planta simplificada de um determinado sector contendo indicação de localização dos meios de

	alarme e de intervenção em caso de acidente, caminhos de evacuação e saídas de emergência. Estas plantas são acompanhadas de instruções gerais de actuação em situação de emergência.
Plastic	Plástico
Plate heater (Rest)	Aquecedor de pratos
Platform Scale (Rest)	Báscula
Please	Por favor
Plubic Speaking Tecniques	Tecnicas de falar correctamente em publico
Plum (Coz)	Ameixa (Fruto)
Plum-pudding	o mais célebre dos pudins ingleses, também designado por christmas pudding. Gastronomicamente, é o símbolo do Natal inglês. Faz com um mínimo de um mês de antecedência e há quem o conserve de um ano para o outro. É cozido em banho -maria e geralmente servido regado com conhaque a arder.
Plymouth:	É um gin seco, incolor que durante muitos anos foi o Gin preferido da marinha inglesa. Tem um aroma mais acentuado do que o London Dry Gin. Inicialmente produzido na escura abadia de Plymouth, continua a produzir-se no mesmo local e pelos descendentes da família que o começou a fabricar.
PMS	Property Management System
Poach (cozinhar fervendo) (Coz)	Cozinhar o alimento mergulhando-o em líquido (água, caldo de açúcar, alcóol) antes de levantar fervura
Poach, to (Coz)	(Ing) Escalfar
POCHER	(termo francês) - cozinhar o alimento imerso na água em leve ebulição, a água não pode ter fervura aparente e sim levemente agitada. Ovos pochés: ovos cozidos sem casca, em líquido como o leite, molho de tomate, caldo de carne ou de galinha.
Pocher (Coz)	(Fra) Escalfar
Pó-de-enguia (Coz)	Curcuma (pimenta-longa) em pó, também chamada gengibre amarelo. Ingrediente muito utilizado no ensopado de enguias

Podridão	Aprodecimento das uvas por acção de fungos em condições climatéricas adversas, como, por exemplo, a chuva no periodo de maturação.
Podridão Nobre	Podridão provocada pela botrytis cinerea. Origina vinhos brancos de alta qualidade, quando bem vinificados.
Poids Spécifique	Significa peso específico ou densidade .É um termo de origem francesa que é muito utilizado para calcular a densidade das bebidas a fim de se poderem fazer as esplêndidas composições de bar que são os pousse-coffé.
Pojadouro	massa muscular da região interna de certos animais. É uma carne muito succulenta, ótima para bifos e estufados. Comercialmente é considerada de 1ª categoria.
Pojadouro (de porco) (Coz)	Quando se assa a peça inteira obtem-se o famoso presunto de Borgonha. Também se pode obter bifos finos, contudo não convém assar esta peça de outras formas, pois é demasiado magra, tornado a carne seca
Pojadouro da vaca (Coz)	Corte magro da perna, é uma peça clássica para se tirarem bifos finos para enrolar. Pode cortar-se em bifos ou utilizar-se para fondues de carne e bife tártaro
Polaca, à	maneira de servir os espargos e a couve-flôr. Depois de cozidos, os legumes referidos são abundantemente polvilhados com salsa e ovo cozido picados e regados com manteiga escura, onde se alourou o pão ralado.
Polenta	papa de farinha de milho de origem italiana (Piemonte), muito semelhante ao Gnocchi e, tal como estes, servida habitualmente gratinada, depois polvilhada com queijo ralado. Serve-se de acompanhamento ou como entrada.
Polish Silverware (Rest)	Polir objectos de prata
Pollution	Poliuição
Polme	massa líquida composta de farinha, água , leite ou cerveja e ovos na qual se envolvem pequenos

	alimentos, cozidos ou não, que posteriormente são fritos.
Polme	Massa líquida composta de farinha, água, leite ou cerveja, ovos e na qual se envolvem os alimentos, cozidos ou não, que posteriormente são fritos.
Polme (Coz)	Massa de consistência mole ou fluida
Polpa	frutas ou vegetais cozinhados de maneira que fiquem sem qualquer líquido.
Polvilhar (Coz)	Empoar, espalhar qualquer ingrediente em pó
Polvilhar	Cobrir os alimentos com açúcar, sal, farinha, etc.
Polvilho	Pó de farinha, canela, açúcar, etc., em leve chuva sobre doces ou qualquer cozinhado. As formas untadas com manteiga, depois de polvilhadas com farinha, sacodem-se, para só ficar a farinha que aderiu à manteiga.
Pombo (Coz)	Ave bastante apreciada, especialmente enquanto jovem. Os pombos assados são deliciosos
Pomegranate (Coz)	Romã (fruto)
Pomegranate seeds (Coz)	Sementes de romã
Pommes (Coz)	(Fra) Batatas
Ponche	bebida fortificante de origem inglesa que consiste numa mistura de chá e aguardente ou rum com sumo de limão e açúcar. Bebe-se geralmente quente.
Ponche	bebida fortificante de origem inglesa que consiste numa mistura de chá e aguardente ou rum com sumo de limão e açúcar. Bebe-se geralmente quente.
PONTA DE AGULHA	carne de terceira, formada pelas últimas costelas do boi. Contém muitos músculos e fibras grossas. Requer cozimento longo, e deve se usada em assados, ensopados, refogados e cozidos.
Ponta ou lagarto da vaca (Coz)	Tem forma triangular e é uma peça de qualidade. É tenra e succulenta e dá estufados e guisados extraordinários; é especialmente indicada para um goulasch ou para um cozido

Ponto de açúcar	grau de espessura (densidade) da calda que se obtém pela fervura de uma mistura de açúcar e água. o instrumento utilizado para medir a densidade da calda é o pesa-xaropes.
Ponto de pérola (Coz)	O ponto em que um xarope de açúcar goteja de uma colher, em forma de pérola
Ponto de rebuçado	uma das fases do açúcar a ferver. Conforme o açúcar ferve adquire diferentes propriedades até ficar em caramelo. Na fase do ponto de rebuçado regista uma temperatura de 110°C no termómetro do açúcar, e formará um fio quando colocado entre duas colheres e estas são separadas.
Pony:	Copo designado para o serviço de Whiskys de malte, copo de forma afunilada no topo (serve para se sentir o aroma destes).
POOL BAR	bar da área da piscina.
PORCO, Carne de	A carne de porco fresca e magra é uma boa fonte de proteínas de alta qualidade e de vitaminas do complexo B. O presunto e o <i>bacon</i> possuem grande quantidade de vitamina C, que é acrescentada como conservante. Mas cuidado, pois os nitritos da carne de porco curada formam as nitrosaminas, que são substâncias cancerígenas. Alguns produtos derivados dela, como o próprio presunto e o <i>bacon</i> , possuem alto teor de sal e gordura. A carne de porco mal passada pode conter parasitas.
Pork (Coz)	Porco. Este animal foi desde sempre apreciado em Portugal, até porque se alimentava com os desperdícios familiares, o que o tornava rentável. Além disso, proporcionava uma grande variedade de produtos alimentares, alguns dos quais se conservavam durante meses após a salga ou fumagem (toucinho salgado, enchidos, etc.)
Pork kidney (Coz)	Rim de porco. Víscera muito rica em vitamina B2 e B12, assim como em colesterol.
Pork liver (Coz)	Fígado de Porco. Víscera muito rica em vitamina B2 e B12, assim como em colesterol.

Pork meat (Coz)	Carne de porco. É uma boa fonte de proteínas, de ferro, zinco, e vitaminas do complexo B, principalmente a B1. A gordura deste animal tem a vantagem de ser predominantemente do tipo insaturado.
Porridge (cozinha inglesa)	papa de flocos de aveia cozidos em água, servida com leite frio ou natas e que pode ser acompanhada com doces de fruta. Faz parte do tradicional pequeno almoço inglês.
Port wine (Rest)	Vinho do Porto. Os vinhos envelhecem durante muitos e bons anos em armazens situados na margem esquerda do rio, bem perto da Foz, sendo gradualmente lotados para dar origem a vários tipos de Vinhos do Porto.
Porta palhinhas	Utensílio que serve para guardar palhinhas.
Porta-Copos (Coz)	Protecção de grade, com pega, para copos com bebidas muito quentes
PortelaAirport	Aeroporto de Lisboa
Porter (Hot)	Bagageiro
Porters Position (Hot)	Posição do bagageiro
Portion (Coz)	Porção servida a um cliente; quantidade servida a um cliente
Porto	vinho português de fama mundial e considerado um dos cinco melhores vinhos do mundo. É um vinho generoso, com uma graduação alcoólica média de 19º centesimais, produzido na região do Douro. Pode ser branco ou tinto ou de tonalidades intermédias e apresentar-se seco ou doce, servindo ora como vinho aperitivo, ora como vinho de sobremesa. O Vintage é o vinho de uma só colheita, produzida em ano de reconhecida qualidade, com características organolépticas excepcionais.
Porto	Vinho português de fama mundial e considerado um dos cinco melhores vinhos do Mundo. É um vinho generoso, com uma graduação alcoólica média de 19º centesimais, produzido na região do Douro. Pode ser branco ou tinto ou de tonalidades intermédias e apresentar-se seco ou doce, servindo ora como

	vinho aperitivo, ora como vinho de sobremesa. Os vinhos do Porto de colheitas célebres mais apreciados e que têm características muito particulares são designados, sobretudo em Inglaterra, pelo nome de VINTAGES.
Portuguesa à	nome que se dá no estrangeiro, especialmente em França, a toda e qualquer preparação que leva tomate.
Portuguese food (Rest)	Comida Portuguesa
Portuguese restaurant (Rest)	Restaurante Português
POS	Abreviatura de Point of sale (ver Point of sale)
Positive attitude	Atitude positiva
Post office box	Caixa postal; caixa de correio
Posta	Pedaço de peixe, cortado a atravessae, com pele e espinha. Confecciona-se cozida, frita, grelhada ou assada no forno.
Postage stamp	Selo postal
Postal money order	Vale do correio
Postcode	Código postal
Poster	Cartaz
Posting (Hot)	Lançar encargos nas contas dos clientes
Posting	Lançamento
Posture	Postura
Potable water	Água potável
Potatoe (Coz)	Batata
Potatoe peeler (Coz)	Descascador de batatas
Pot-au-feu (cozinha francesa)	espécie de cozido, menos rico que nosso, pois não contém enchidos, cuja composição varia de região para região. Seve-se geralmente com sal grosso, mostarda e cornichons.
Potencial revenue (Hot)	Receita potencial – É a receita máxima que se obteria, se todos os quartos tivessem sido vendidos em ocupação dupla, ao preço máximo da tarifa
Pound (one pound)	Uma libra = 453,59 gramas – medida de peso
Pound	Libra

Pousse- café	Feito a partir de vários licores e bebidas revigorantes, tendo cada um peso e cor diferente de modo que, quando se deitam uns sobre os outros, formam camadas e “flutuam”.
Pousse-Café	Feito a partir de vários licores bebidas revigorantes, tendo cada um peso e cor diferente de modo que, quando se deitam uns sobre os outros, formam camadas e “flutuam”.
Pousses - Cafés	Consideradas as mais belas, bonitas e admiradas composições, salienta-se o seu aspecto atraente e multicolor. Estas composições requerem um grande conhecimento por parte do barman, do valor das densidades das bebidas utilizadas na sua composição. O seu método de preparação consiste em verter muito suavemente as bebidas no próprio copo, cálices tipo pousse-café ou em cálices a licor mas de formato afunilado) por ordem decrescente do valor das densidades, para que as bebidas mantenham as suas cores separadas umas das outras o que faz os espectaculares efeitos multicolores.
Poussin (Coz)	O mesmo que pintainho
Power of decision	Poder de decisão
PR	Abreviatura de Public relations - Relações publicas
Praline (confeitaria)	preparação à base de amêndoas e açúcar em caramelo semelhante ao nougat, mas que difere deste por as amêndoas serem adicionadas inteiras ao açúcar já em caramelo e porque depois de seca é reduzida a pó. É muito utilizada na decoração de bolos, bombons, aromatização de sobremesas, etc. Quando confeccionada com avelã, toma o nome de aveline.
Prancha	Tábua onde se trincham as peças de carne, peixe ou aves.
Pre booked accomodation	Alojamento reservado com antecedência.
Precipitação	desposição, no fundo da cuba, das matérias em suspensão por acção da gravidade.
Prego do peito de vaca (Coz)	Esta é a melhor parte do peito da vaca. Tem poucos ossos, sendo normalmente mais magro

Prego	do que as outras partes do peito, mas continua a ser económico. Prepara-se cozido ou assado
Prender (Coz)	Pão partido a meio com um bife de carne de vaca dentro.
Prender de Sal (Coz)	Solidificar qualquer iguaria à base de geleia ou pela acção do frio
Preparation methods (Coz)	Salgar o peixe depois de amanhado, com o objectivo, não só de lhe realçar o sabor, como para que com a retracção de tecidos provocada pelo sal, expulse quaiquer restos de sangue e de soro, tornando a carne mais branca e firme
Prepare	Formas de preparação
Prepare, to (Coz)	Preparar
Prepayment (Hot)	(Ing) Preparar, amanhado
Pre-payment	Conta de cliente que é paga antes da estadia do mesmo
Pre-registration (Recp)	Pré-pagamento
Pre-reservation (guest cycle) (Hot)	Pormenores relativos a cada cliente de um grupo, que são enviados para a hotel antes da chegada do grupo, a fim de se efectuar um pré-registo dos mesmos
Preserve	Fase do ciclo do cliente - Pré-reserva – Cliente que efectuou um pedido de reserva mas ainda não confirmou
Prestige Floor (Hot)	Consevar
Prestige	Andar de prestígio, onde os quartos são de qualidade superior, bem como o serviço
PRESUNTO	Prestigio
	Recurso comum em toda a Península Ibérica para conservar a carne de porco, de modo a poder ser consumida muito depois da matança. A perna de porco é inicialmente salgada, em seguida temperada, sobretudo com colorau, e

	depois fumada. Claro que o frio desempenha um papel decisivo na fase de preparação do presunto, sendo notória a falta de qualidade quando não faz frio suficiente logo após a matança. O mais afamado entre nós é o de Chaves, uma designação que engloba toda a região, incluindo a serra do Barroso. Mas o pata negra alentejano também é de se lhe tirar o chapéu.
Price fixing	Fixação de preços
Price list for stolen itens	Lista de preços para artigos roubados dentro do hotel
Price list	Preçario, lista ou tabela de preços
Price policy	Politica de preços
Price war	Guerra de preços
Price	Preço
Primary identifications	Identificações primárias; Formas de identificação primárias, como por exemplo o bilhete de identidade e o passaporte
Print	Imprimir
Priority	Prioridade
Private Automatic Branch Exchange (Hot)	este sistema permite que os clientes façam ligações telefónicas directas dos quartos, sem terem que passar por uma operadora
Private gardem	Jardim privado
Private Hire (Rh)	Contatação Pessoal
Private sector	Negócio privado
Prix fixe	Termo francês que significa preço fixo
Pro Forma Bill (Hot)	Factura Pro Forma. Factura feita antes do fornecimento dos serviços, calculando o total das despesas a efectuar
Produce, to	Produzir
Product information	Informação sobre o produto
Product	Produto
Production capacity	Capacidade máxima de produção

Production control	Controlo de produção
Production cost	Custo de produção
Production group	Grupo de produção
Production line	Linha de produção, cadeia de produção
Production overheads	Custos gerais de produção
Production planning	Planificação da produção
Production records	Registos de produção
Production sheet (Rest)	Folha de produção. Uma lista onde se descreve os pratos da ementa que podem ser servidos a uma refeição e se efectua uma estimativa do número de vendas a realizar-se de cada um. Ficha técnica
Production techniques	Técnicas de produção, métodos de produção
Production	Produção
Productive capacity	Capacidade de produção, capacidade produtiva
Productive forces	Forças produtivas
Productive sector	Sector produtivo
Productive time	Tempo útil
Productivity	Produtividade
Professional requirements (Rh)	Aptidões profissionais
Professional School students	Estudantes de escolas profissionais
Professionalism	Profissionalismo
Profiles	Perfiles
Professional de agencias de Viagens	Como profissional de negócios que é, o agente de Viagens vende determinados serviços, nomeadamente serviços de viagens ou de suporte a viagens. A sua actuação como agente fica limitada às representações que tem das diversas empresas de transporte, hotéis, etc. A definição mais acertada desta profissão continua a ser a de acessor e

conselheiro de viagens. O seu profissionalismo baseia-se na habilidade e experiência que possui para proporcionar serviços aos viajantes que assim o requerem. O agente profissional deve ter qualidades de psicólogo, assim como uma grande experiência na arte e ciência de viajar. Assim sendo, as suas actividades não só se limitam a conhecer os prós e os contras dos diversos meios de viajar, os horários e preços, mas também saber adaptar os requisitos aos viajantes.

Profit (Adm)	Lucro
Profit center	Departamento de facturação, como por exemplo o de andares
Profit expectations (Adm)	Lucros esperados
Profit sharing (Adm)	Participação nos lucros
Profitability (Adm)	Rendibilidade
Profitable	Lucrativo, proveitoso, rendível
Profiterole	pequeno chou que se serve recheado com um creme. O nome advém-lhe do facto de as suas pequenas dimensões permitirem o aproveitamento (profiter) dos restos da massa cozida que existe sempre nas confeitarias.
Programmable automatic wake-up service (Hot)	Chamadas de despertar programáveis
Prohibition to smoke	Proibição de fumar
Promotion sale (Mkt)	Venda em promoção; venda de produto em promoção (Ex: nos hotéis de cidade muitas vezes fazem-se reduções nos preços dos quartos aos fins de semana)
Promotional methods (Mkt)	Métodos promocionais

Pronto	vinho que está apto a ser consumido.
Proof	Nos Estados Unidos é a designação usada para indicar a graduação alcoólica de uma bebida. Na Europa o sistema por onde passam todas as bebidas alcoólicas toma a designação de Gay Lousak que corresponde aproximadamente a metade do Proof e a ¼ do sistema europeu. É usado por um grande número de destiladores artesanais.
Prospectus (Mkt)	Prospecto, folheto
Prosperity	Prosperidade
PROTEÍNAS	importantíssimas para o crescimento, regeneração dos tecidos e para manter e regular nossos processos metabólicos. Alimentos ricos em proteína: Ovos, queijos, leite, iogurtes, cereais integrais e seus derivados, leguminosas, nozes em geral, aves, peixes e carnes vermelhas.
Prova	Apreciação, através dos órgãos sensoriais (gosto, vista e cheiro), das propriedades organolépticas de um vinho.
Provençal	cozinhado obrigatoriamente condimentado com tomate, alho, tomilho e azeite, ingredientes que caracterizam a cozinha da Provença.
PROVOLONE	(Itália) - queijo de massa firme e crua. Distinguem-se dois tipos Dolce e Piccante. Antes de ser salgado é defumado, circunstância que lhe dá o gosto característico e predominante.
Provolone	Queijo italiano dourado ou acastanhado, moldado em forma de pêra, bola ou paio. O seu sabor acentua-se à medida que se vai curando. É um queijo duro que tanto pode ser servido ao natural como em cozinhados quando curado.
Psychic income (Rh)	Rendimento psíquico; Satisfação obtida pela execução do trabalho, e não pela remuneração do mesmo
PUB (PUBLIC HOUSE)	bar em estilo inglês.
Public areas	Areas publicas

Public holidays	Feriados nacionais
PUBLIC RELATIONS	relações públicas.
Public Rooms	Espaços abertos ao público em geral
Public sector	Negócio do Estado
Publicidade (Mkt)	Define-se publicidade como qualquer forma paga de apresentação não pessoal e promoção de ideais, bens e serviços por parte de uma marca devidamente identificada. A industria das viagens e hospitalidade gastam biliões de Dollars em publicidade
Publicidade enganosa (Mkt)	Publicidade que de alguma forma não corresponde a uma verdade absoluta
Purchase	Compra; Acto de adquirir
Pudim	preparado doce ou salgado, de consistência macia e húmida, enformado pela acção do frio ou do calor.
Punches / Punch	Estas composições podem ser servidas quentes ou frias, devido a tal facto estão divididas em dois grupos distintos: A) Médio Drink -- Neste grupo as composições são essencialmente preparadas quentes (podendo ser também preparadas frias), na sua base estão incluídos ingredientes tais como: uma aguardente, açúcar, leite e canela preparado em copo tipo On-the-Rock mas em pirex para suportar as altas temperaturas. Neste grupo a capitação da composição não deve ser superior a 20 cls, esta deve-se situar a cima dos 15 cls e a baixo dos 20 cls. B) Long Drink -- Neste grupo, a capitação da composição situa-se entre os 25 a 30 cls, são feitas a partir de uma aguardente à qual se adicionam sumos de frutas. O copo utilizado é o Tumbler grande.
Pungente	sensação percebida na boca, causada pela elevada concentração de anidrido carbônico, pela causticidade provocada pelo álcool ou pelo excesso de anidrido sulfuroso.
Purchase book	Livro de registo de compras
Purchase tax	Imposto de transacções

Purchase, to	Comprar
Purchases	Aquisições
Purchasing contract (Adm)	Contrato de compra e venda
Purchasing power (Mkt)	Poder de compra
Puré	1. preparação aparência consistente de certos alimentos cozidos e moídos. O exemplo tipo será o puré de batata. 2. por extensão, qualquer sopa com a aparência de um creme ligado cujos ingredientes tenham sido cozidos e moídos.
Puré (Coz)	Alimentos batidos ou peneirados para formar uma polpa macia. As picadoras electricas são usadas normalmente, mas um passe-vite ou uma peneira dão os mesmos resultados
Puré (Coz)	Massa branda ou caldo espesso feitos de elementos previamente cozidos e passados
Puré (Coz)	Substância macia resultante do esmagamento , coamento ou batimento de um alimento em máquina multiusos
Puré ou polme	Massa que se obtém passando pela peneira ou pelo passador certos tubérculos, legumes e frutos cozidos.
Puré	uma pasta suave de alimentos que foram moídos ou passados pelo passador depois de cozinhados.
Purifier (Coz)	(Fra) Purificar
Purify, to (Coz)	(Ing) Purificar
Púrpura	tonalidade dos vinhos tintos, lembrando o vermelho intenso com tendência ao violeta.
Puxar	Corar ou refogar em base gordurosa
Puxar	1. tornar rija a superfície de um alimento, sujeitando-o a um calor forte. 2. deixar cozinhar longamente uma preparação com o fim de reduzir os sucos e de lhe concentrar o sabor e espessura
Puxar (Coz)	O mesmo que estrugir ou refogar
Q.B.	Quanto baste.
Qantas	Linha aerea Auatraliana

QSCV	Abreviatura de Quality, Service, Cleanliness and Value. – Qualidade, Serviço, Limpeza e Valor.
QUAD	quarto apropriado para ocupação por quatro pessoas.
Quadros de projecção de quartos (Recp)	Quadro de reservas. Os quadros de projecção de quartos têm uma aparência similar à de um calendário. Normalmente estão afixados na parede perto do local onde a reserva é efectuada, para que o rececionista tenha rápido à disponibilidade dos quartos. O quadro normalmente indica a ocupação dos quartos durante um período <u>de quatro meses</u> , e a densidade das cores representa o nível de ocupação de um determinado dia
Qualitative analysis	Análise qualitativa
Quality	Qualidade
Quality control	Controlo de qualidade
Quantity discount	Desconto obtido através da compra de grandes quantidades
Quantity on order	Quantidade encomendada
Quarto comunicante (Hot)	O mesmo que “Communicating Room”
Quarto duplo	Ver “double room”
Quarto individual	Ver “Single room”
Quarto single	Ver “Single room”
Quarto triplo	Quarto com capacidade para três pessoas.
QUEEN ROOM “queen” (rainha).	quarto de hotel com cama tamanho
Queijada	Bolo pequeno enformado confeccionado com queijo ou requeijão, ovos, leite e açúcar. Por extensão, dá-se este nome a bolos do mesmo formato, mas com recheio diverso (amêndoa, laranja e ovos). São célebres as queijadas de Sintra e Évora.
Queijo de Alcains	Queijo tipo Castelo Branco, feito de leite de ovelha e cabra, amanteigado, com formato

	redondo e textura semi dura e dura. Consome-se ao natural ou cozinhado em fondeus.
Queijo de Azeitão	Um dos três melhores queijos portugueses feitos de leite de ovelha apresentando casca muito fina. É um queijo amanteigado com uma massa consome-se e utiliza-se ao natural.
Queijo de Évora	Queijo de ovelha, redondo, muito pequeno e picante sendo bastante seco; utiliza-se ao natural, em saladas, cozinhado, em sopas e ralado.
Queijo de mistura	São todos os queijos que sejam fabricados com duas ou mais espécies de leite.
Queijo de São Jorge	Queijo Açoreano fabricado a partir de leite de aca; redondo, muito grande e duro. Consome-se ao natural quando fresco e ralado quando seco.
Queijo de Serpa	Queijo de ovelha de massa ligeiramente salgada e picante sendo semelhante ao da serra da estrela. É considerado um dos melhores queijos portugueses. É um queijo amanteigado e deve ser servido a natural.
Queijo Flamengo	Queijo em formato de bola. A casca é de cor vermelho vivo e não deve ser utilizada. É um queijo de massa cozida e pode ser servido ao natural, em saladas e cozinhados, pizzas e outros pratos de forno.
Queijo Serra da Estrela	Um dos três melhores queijos portugueses. É um queijo de ovelha, pouco salgado, de fabrico artesanal, formato redondo, diâmetro variável, casca lisa e cor uniforme. É um queijo amanteigado e deve ser servido ao natural.

QUEIJOS

o princípio da transformação do leite em queijo é a coagulação que ocorre no leite pela ação do ácido láctico sobre a caseína, desdobrando-a, coagulando, assim, o líquido. Para cada tipo de queijo a se fabricar são necessários certos cuidados e operações diferenciadas. Porém, dois fenômenos estão presente em todo e qualquer queijo: a coagulação e a maturação. Coagulação é a separação da caseína dos demais elementos do leite, originando um corpo sólido, chamado primeiramente de coalhada e depois de queijo. A maturação seria a cura, que varia de tipo para tipo, é o resultado de uma ação conjunta de natureza enzimática, ou do próprio leite e da ação do metabolismo dos microorganismos existentes na massa do queijo. A acidez desenvolvida por esses microorganismos é muito importante, mas não se conhece com profundidade o exato processo de transformação. Os fatores que influem na maturação de um queijo são a umidade, temperatura e grau de acidez. Eles agem desde o próprio leite, corte da coagulação, aquecimento, repouso da massa, tempo de prensagem e salgamento. Durante a cura os microorganismos (em alguns casos com a adição de bactérias e mofo especiais) em ambientes propícios, dados pela umidade, temperatura e acidez agirão sobre as proteínas, libertando substâncias aromáticas e digestivas específicas aos diferentes tipos de queijos. Ao contrário do nosso hábito não se deve guardar os queijos em geladeira, com exceção à ricota, requeijão e queijos frescos, devendo ser envolvidos em plástico aderente ou alumínio e colocados na parte baixa do refrigerador.

"Nunca menos de três, nunca mais de sete."

Queijos cremes

São os queijos que devido à sua consistencia se podem espalhar fácilmente em pão, tosta ou bolacha.

Queijos curados

São os queijos que sofrem fermentação sendo sta mais ou menos longa.

Queijos de pasta dura	São todos os tipos de queijos que oferecem uma grande resistência ao corte.
Queijos de pasta extra-dura	São queijos, que tal como o nome indica são durísimos, e são por isso mesmo usualmente ralados, e geralmente utilizados em culinária.
Queijos de pasta semi-dura	Os queijos de pasta semi-dura tornam-se difíceis de cortar em fatias, por isso é impossível espalha-los sobre pão.
Queijos de pasta semi-mole	São todos os queijos que ao cortar em fatias têm ainda uma brandura que permite espalhar a massa no pão ou bolacha.
Queijos frescos	Queijos que não sofrem fermentação, devendo ser consumidos logo após o seu fabrico, por serem de má conservação.
Queimado	diz-se do açúcar queimado com um ferro em brasa depois de polvilhar um creme ou um bolo.
Queimado	Diz-se do açúcar queimado com um ferro em brasa depois de polvilhar um creme de bolo.
Quenelles	Bolinhos ovais feitos com uma mistura macia, como as mousses de peixe, ou o gelado, servindo com duas colheres. O termo refere-se também aos bolinhos recheados e com uma forma oval
Quente	vinho justamente alcoólico, que provoca uma agradável sensação de calor.
Queque	bolo pequeno redondo confeccionado com farinha, fermento em pó, margarina, ovos e açúcar.
Queue	Fila de espera
QUICHE	(termo francês) - espécie de torta destampada, preparada a base de creme, ovos e carne.
Quiche	Tarte cujo recheio é constituído por natas ou leite, ovos e pelo alimento que lhe determina o nome (bacon, queijo, fiambre, champignons, etc.)

Quiche	tarte cujo recheio é constituído por natas ou leite, ovos e o alimento que lhe determina o nome (espargos, cogumelos, alhos franceses, etc.) e que adquire consistência no forno. A mais conhecida e apreciada entre nós é a quiche lorraine.
Quick assets (Adm)	Activo disponível e realizável
Quick Service Restaurants (Rest)	Restaurantes de serviço rápido
Quiet rooms	Quartos silenciosos
R – Risk (Rest)	O “R” faz parte da terminologia do HACCP, significando risco, ou seja grau de probabilidade de ocorrência de um perigo. Responsável por alteração ou contaminação a um nível aceitável
R&D	Abreviatura de Research and Development – Pesquisa e desenvolvimento
Rabadilha	parte de certos animais que reúne os musculos anteriores da coxa. Liga-se superiormente à alcatara e lateralmente à chã de fora. Dá bons bifes, estufados, guisados e cozidos. Comercialmente, é considerada de 1.ª categoria.
Rabadilha de porco (Coz)	Peça indicada para assados e pequenos bifes
Rabadilha de vaca (Coz)	Denomina-se também posta falsa. A carne da rabadilha tem menos gordura do que a da alcatra e é por isso mais seca e mais compacta e, também por essa reação deve ser lardeada ou coberta com toucinho antes de assar. É também muito adequada para fritos rápidos cortada às tirinhas
Rabanada	fatia de pão que, depois de molhada em leite, vinho ou calda de açúcar, é passada por ovos e frita. Faz parte da Consoada. Serve-se polvilhada com açúcar e canela ou regada com uma calda de açúcar com mel. Antigamente, a palavra "rabanada" era apenas utilizada a norte do Mondego, e à mesma sobremesa atribuía-se, a partir da margem sul do referido rio, o nome de fatia dourada, ou fatia-de-parida.

Rabo de boi (Coz)	Com ele se faz a popular sopa de rabo de boi e também o rabo de boi guisado tão especial. Antes de o preparar, deve corta-lo em pedaços de cerca de 5cm de comprimento
Rack (Recp)	Quadro de recepção. Espécie de ficheiro metalico onde são colocados os slips
Rack de reservas (Recp)	Rack utilizado no departamento de reservas
Rack informativo (Recp)	Rack utilizado na portaria
RACK RATE	tabela com preços públicos cobrados regularmente pelos hotel; tarifa de balcão.
Rack rate (Recp)	Preço tarifa
Rack slip (Recp)	O que se encontra no Rack
Radiated head (Coz)	Calor directo, como por exemplo num grelhador
Radio	Rádio
Rafraînchir (Coz)	(Fra) Refrescar
Railroad network	Rede ferroviária
Railway traffic	Tráfego ferroviário
Raise money, to	Mobilizar fundos
Raiser blade	Gillets de barbear
Raising (Coz)	Alteamento
Raisins (Coz)	Passas
Ralador (Coz)	Instrumento com furos de rebarbas cortantes, para ralar
Ralador de noz moscada	Utensílio com a função de ralar noz moscada.
Ralar (Coz)	Raspar qualquer ingrediente em particulas finas
Rambutans (Coz)	Rambutans. Fruto similar à Lichia apreserntado contudo uma casca peluda e encarnçada
Ramo de cheiros	molho de ervas aromáticas atadas com um fio utilizado para realçar o sabor de qualquer cozinhado. É geralmente constituído por salsa, louro e tomilho, embora esta composição possa variar conforme o cozinhado a que se destina e a disponibilidade dos diversos elementos que o constituem. Exemplo para favas guisadas: coentros, rama do alho e louro.

Ramo de cheiros (Coz)	Raminho de plantas odoríferas, que se ata numa linha
Ramollir (Coz)	(Fra) Amolecer
Rançoso	vinho que apresenta sensações desagradáveis provocadas por alterações microbianas, caracterizadas por um gosto de manteiga azeda.
Ranked data	Dados ordenados, dispostos por ordem
Rapa-tachos (Coz)	Espatula de borracha
Râper (Coz)	(Fra) Ralar
Rappel (Hot)	Quando um cliente com reserva garantida só chegou no dia seguinte aquele para que a reserva havia sido efectuada inicialmente, e se “obriga” o cliente a pagar essa noite. O pagamento dessa reserva falhada chama-se rappel
Raspa, casca (Coz)	A casca exterior e colorida das frutas citricas (a parte branca e amarga da pele chama-se medula).
Raspar (Coz)	Rapar com faca o muco da pela das lampreias ou da dobrada, a casca fina da cenoura ou de batatas novas, a pele das linguas, entre outros
Raspas (Coz)	Pequenas porções raladas de nós moscada, ou de vidro de limão, laranja etc.
Raspberries (Coz)	Framboesas (fruto)
RATE	taxa preço.
Rate change (Hot)	Mudança de tarifa, alteração no preço
Rate of exchange	Taxa de câmbio
Rate	Tarifa; Preço
Ratio	Rácio
Rationing of credit	Racionamento do crédito; restrições de crédito, redução do crédito
Rats	Ratos

Raviolis	Prato da cozinha italiana que é composto por pequenas rodela de massa recheadas, servido como guarnição de sopas e também como prato acompanhado de queijo ralado.
Raviolis (cozinha italiana)	pequenas rodela de massa alimentícia recheadas. Os raviolis servem-se como guarnição de sopas ou como entrada, condimentados com molho de tomate ou gratinados.
Raw data	Dados brutos, dados por tratar
Reading room	Quarto de leitura
Ready delivery	Entrega imediata
Real consumption	Consumo real
Real revenue (Hot)	Receita real – o total de venda de quartos obtido ao fim do dia
Real time simulation	Simulação em tempo real
Re-arrangement	Reorganização, novo arranjo ou disposição
Reasonably precise estimate	Estimativa razoavelmente precisa
Rebate credit	Deduções
Rebate	Desconto, abatimento
Rebate	Redução
Rebentar (Coz)	Ocurrença desejavel- quando se fritam sonhos em gordura não muito fervente, para que abram e fiquem fôfos; I indesejavem, ao cozinhar enchidos sem os picar com um garfo, e a pele se lhes rasga por dilatação do interior. Também, a um inicio de ebulição se chama rebentar a fervura
Receptionist Duties (Hot)	Tarefas dos Recepcionistas
Reception (Hot)	Recepção
Reception control (Recp)	Controlo de recepção. Sector que verifica os lançamentos efectuados pelos diferentes departamentos
Reception duties (Hot)	Tarefas de recepção
Reception equipment (Hot)	Equipamento de recepção

Reception furniture (Hot)	Mobiliário de recepção
Reception localization (Hot)	Localização da recepção
Reception supervisor (Hot)	Supervisor de recepção
Reception timetable (Hot)	Horário dos funcionários de recepção; horários de recepção
Reception tip (Hot)	Gorjeta de recepção
RÉCHAUD	(Francês) - fogareiro portátil para manter aquecido os alimentos, preparar fondues ou para cozer alimentos à frente do cliente.
Rechaud (Rest)	Aperelho portátil que serve no fundo para voltar a aquecer. O combustível normalmente utilizado para este equipamento é o álcool de queimar, utilizando-se não só para manter os pratos quentes, como também em muitas ocasiões para terminar ou efectuar a sua confecção. Equipamento utilizado para manter a comida quente
Rechaud	Fogareiro a álcool ou a gás, onde se confeccionam ou ultimam as iguarias, na sala do restaurante.
Rechauffée (Rest)	Um prato re-aquecido elaborado com os restos de outra ementa
Recheio (Coz)	Composto, de consistência branda ou cremosa, que, como o nome indica, serve para recheiar várias preparações de culinária e pastelaria
Recipe book (Coz)	Livro de receitas
Recipient of services (Hot)	Destinatário de serviços
Recognition (Rh)	Reconhecimento
Recommend	Recomendar
Recommendations	Recomendações
Recommended	Recomendável
Recording information	Registo da informação
Records	Arquivos, registos

Recortilha (Coz)	Ver Carretilha
Rectangular table	Mesa rectangular
Recycling	Reciclagem
Red bananas (Coz)	Bananas encarnadas do Equador
Red wine glasses (Rest)	Copos de vinho tinto
Redcurrants (Coz)	Groselha vermelha (fruto)
REDE DE INCÊNDIOS	Instalação fixa de protecção contra incêndios cujo agente extintor é a água e é dotada de bocas de incêndio. Diz-se que é ARMADA se as bocas de incêndio estiverem permanentemente equipadas com mangueiras e agulhetas.
Rede de sistemas de reservas (Recp)	Hoje em dia, um número crescente de reservas para hotéis provêm de outros hotéis da mesma CADEIA, ou de grupos de marketing para hotéis da mesma cadeia, vias afiliadas ou não afiliadas da rede de sistemas de reservas. Paralelamente, muitos hóspedes efectuam também as suas reservas através de centrais de reservas, as quais têm um “Central reservations office” (CRO). Um sistema afiliado de reservas é um sistema em que todos os hotéis da mesma cadeia hoteleira participam. O que significa que os hóspedes poderão efectuar futuras reservas de acomodação, em qualquer hotel pertencente ao mesmo grupo. Desta forma cadeias de hotéis poderão simplificar o processo de reservas, reduzindo os custos e ao mesmo tempo aumentando a variedade de serviços aos hóspedes, bem como encorajar lealdade à imagem do hotel. A maioria dos sistemas CRO exigem um acordo de “venda livre” com um hotel, isto é, um numero pré acordado de quartos são vendidos pela CRO.

	Este sistema poderá ocasionalmente ser problemático, terá que se ter especial atenção aos acordos de “venda livre” especialmente quando o hotel tem uma taxa de ocupação muito elevada, podendo causar um OVER BOOKING. Caso o hotel verifique que numa determinada data o hotel está completo, este tem como obrigação informar imediatamente o CRO que essa data está “FECHADA”.
Redondo	vinho rico em glicerina, álcoois e açúcares.
Reduce rate	Taxa ou tarifa mínima
Reduce, to (Coz)	(Ing) Apurar
Reduce, to (Coz)	(Ing) Reduzir
Reduire (Coz)	(Fra) Reduzir
REDUZIR	deixar evaporar, em panela destampada, por ebulição, um líquido, um suco, um molho, para concentrar sua consistência e sabor.
Reduzir	diminuir a quantidade de um molho ou suco pela cozedura rápida e intensa, com o recipiente destapado.
Reduzir (Coz)	Concentrar um líquido por fervura em cachão, para que parte da água se evapore
Reduzir (Coz)	Engrossar um caldo ou um molho, por evaporação ao lume
Reduzir	Diminuir a quantidade de um molho ou suco pela cozedura rápida e intensa, com o recipiente destapado.
Reduzir, apurar (Coz)	Deixar o líquido reduzir rapidamente numa panela destapada. O líquido evapora-se e o sabor concentra-se
Reevaluating prices	Reavaliar preços
Refeições preparadas (Hot)	Serviço prestado por estabelecimentos de restauração e por estabelecimentos hoteleiros, o qual satisfaz uma necessidade dos seus clientes, a de comer

Refogado	cebola que, cozida em gordura, fica transparente e adquire uma cor que pode ir do branco-marfim até ao castanho. O mesmo que estrugido.
Refogado (Coz)	Base de gordura com cebola picada, que se deixa cozer até ficar transparente ou fritar até tomar cor, consoante a receita. Na cozinha portuguesa, junta-se com frequência um dente de alho também picado
REFOGAR	tostar o alimento em uma panela fechada, com pequena quantidade de gordura e tempero, sendo cozido com seu próprio suco.
Refogar (braise) (Coz)	Dourar os alimentos em azeite, deixando-os depois cozinhar em pequena quantidade de líquido temperado, num tacho bem tapado em lume brando por longo tempo
Refogar (Coz)	Cozer ou fritar em gordura com cebola picada, ou com mais ingredientes
Refogar (Coz)	Cozinhar delicadamente os legumes em água ou azeite até ficarem macios, mas sem perderem a cor original
Refogar	Corar em qualquer corpo gorduroso.
Refrescar	1. passar por água fria um alimento emergido de um líquido a ferver. 2. Regar com vinho assado no forno.
Refrescar (Coz)	Mergulhar os legumes quentes em água fria para deter o processo de cozedura
Refrescar	Deitar vinho ou água num assado ou outra coisa qualquer, quando o líquido tenha desaparecido.
Refresh (Coz)	(Ing) Refrescar
Refrigerated area (Rest)	Área refrigerada
Refund	Reembolso, restituição
Refundo, to	Reembolsar, Restituir
Regar (Coz)	Deitar sobre os alimentos, durante a cozedura, colheres de gordura ou sucos para os impedir de secar

Regar (Coz)	Derramar colheradas ou pinceladas do caldo ou gordura da panela sobre os alimentos durante o cozimento; dá sabor e humidade
Regime completo da diária (Hot)	O mesmo que American Plan
Register (Recp)	Livro guardado na receção, onde os clientes assinam aquando da sua chegada
Registered trade mark	Marca registada
Registration Card (Recp)	Boletim de registo
Registration card (Recp)	Cartão dado a todos os clientes aquando da sua chegada , para serem preenchidos pelos mesmos. Estes cartões contêm informações relativas a dados pessoais dos clientes
Registration form (Recp)	Boletim de registo; Outra forma de dizer registration card
Regueifa	pão de romaria em forma de rosca feito de farinha de qualidade superior, fazendo lembrar aquilo a que em Portugal se chama pão espanhol.
Regular Flight	Ver voo regular
Regular Rate	Preço regular
Regulation	Regulamento
Rehobom	Garrafão que tem uma capacidade de 4,8 l.
Reimbursement	Reembolso
Reinette Aples (Coz)	Maçã reineta (fruto)
Reinstated Reservation (Recp)	Reinstalação de reserva. Reserva cancelada no dia anterior devido a um no show, a qual é activada quando do aparecimento do cliente.
Reinvestment (Adm)	Reinvestimento
Related prices	Preços relacionados
Relatório de City Ledger (Hot)	Mapa onde vêm mencionadas as contas que ainda não foram pagas e que eram por conta de terceiros

Release time (Recp)	Hora de libertação. Hora em ue os quartos são libertados para venda, tendo em conta que um cliente com reserva não confirmada, não compareceu. Normalmente a hora de libertação é por volta das 18 horas
Reliable data	Dados de confiança; dados de fonte fidigna
Reliable reservation system (Hot)	Sistema de reservas de confiança
Reliability	Fidignidade
Religious restrictions	Restrições devido a motivos religiosos
Religious services	Serviços religiosos
Religious tourism	Turismo religioso
RELISH	condimento agridoce, de origem inglesa, composto de frutas ou vegetais, aos quais se juntou açúcar, vinagre e especiarias.
Remained	Restos, sobras
Remarks	Comentários
Remolhar (Coz)	Tornar a molhar. Pôr o bacalhau de molho em leite depois de ter demolhado em água, por exemplo
Remos	Utensílio de plástico designado par mexer as bebidas.
Remotely controlled	Telecomandado
Remoulade	molho feito a partir de uma maionese a que se adicionou mostarda, pickles e anchovas.
Removal of restrictions	Eliminação de restrições
Remove stones and pips (Coz)	Remover caroços e pevides
Remuer (Coz)	(Fra) Mexer
Rendering of services	Prestação de serviços
Renew a credit, to	Prorrogar um crédito
Renovated rooms (Hot)	Quartos que recentemente sofreram adaptações ou transformações de alguma espécie
Rent a car, to	Alugar um carro
Rent	Renda de aluguer

Rent-a-car panphlets	Panfletos de aluguer de carros
Rentals	Alugueres
Renting	Aluguer ou arrendamento
Reorganization	Reorganização
Repair time	Tempo de reparação
Repeat business	Retorno de clientes
Report	Relatório
Reported profits (Adm)	Lucros declarados
Representation	Representação
Repuxado (Coz)	Termo que se aplica a um refogado excessivamente frito, o que o torna muito pouco agradável
Requeijão	Massa comestível, subproduto do fabrico do queijo, extraído do soro fervido.
Requeijão	massa comestível, subproduto do fabrico do queijo. Depois de prensado o queijo, o soro é fervido e são os coágulos que se obtêm nesta fervura que, depois de escorridos, constituem o requeijão. São célebres os requeijões da serra da Estrela.
Request, to	Pedir, requisitar, solicitar
Re-sale	Revenda
Reserva	Qualificativo de vinhos com estágio antes da comercialização.
RESERVAR	colocar de lado para uma utilização posterior.
Reservas (Recp)	Reservas no contexto de “Front Office” implica a atribuição de um quarto para um determinado cliente, numa data futura, por um período de tempo pré estabelecido, a pedido do mesmo. Quando uma reserva é aceite por um hotel, é esperado do mesmo que honre o seu compromisso, garantindo assim que na data de chegada do cliente haja um quarto disponível com as características pedidas pelo cliente.

Reservation (Guest cycle) (Hot)	Fase do ciclo do cliente – Reserva – Nesta fase o cliente confirma a sua reserva e compromete-se a comparecer na data estipulada, bem como o hotel se compromete a ter um quarto disponível na data de chegada do cliente
Reservation acceptance (Recp)	Aceitação de uma reserva
Reservation Approval (Recp)	Aprovação de reserva
Reservation cancelation (Recp)	Cancelamento de reserva
Reservation chart (Recp)	Mapa de reservas
Reservation charts (Recp)	Quadros de reservas
Reservation confirmed (Recp)	Reserva confirmada tanto pelo hotel como pelo cliente.
Reservation Form (Recp)	Formulario de reservas
Reservation modification (Recp)	Alteração de algo na reserva
Reservation on offer (Recp)	Reserva em oferta. Um potencial cliente, que pretende saber se o seu pedido pode ser aceite.
Reservation request (Recp)	Pedido de reserva
Reservation statuses (Recp)	Estatutos de reservas
Reservation turn-down (Recp)	Negação de uma reserva
Reservations agent (Recp)	Agente de reservas
Reservations archive (Recp)	Arquivo de reservas
Reservations clerk (Recp)	Funcionário de reservas
Reservations contract (Recp)	Contrato de reservas. O hotel garante que haverá um quarto específico disponível para o cliente, no momento da chegada do mesmo. O cliente chegará para usufruir do quarto que reservou previamente, numa data específica.
Reservations Deadline (Recp)	Dia em que todas as reservas têm que ser confirmadas
Reservations diary (Recp)	Um diário de reservas que contem todas as reservas futuras

Reservations office (Recp)	Um departamento que lida com as reservas de clientes
Reservations planning (Recp)	Planeamento de reservas
Reservations process (Recp)	Processo de reservas
Reservations reports (Recp)	Relatórios de reservas
Reserve (Rest)	Reserva, provisão
Reserved room, Not Ready (Recp)	Quarto reservado que ainda não está pronto para venda
Reserved, to be confirmed (Recp)	Reservado à espera de ser confirmado. Cliente que efectuou a reserva no entanto ainda não confirmou.
RESFRIAR	mergulhar um alimento em água fria para cessar o processo de cozimento.
Resgistration (Recp)	Registo
Resident	Residente
Resident client (Hot)	Cliente residente. Normalmente os clientes residentes são clientes idosos que estabelecem contratos vitalícios com os hotéis, tendo a hipótese de decorarem os seus aposentos ao seu gosto. Estes clientes liquidam as suas facturas no final de cada mês.
Resident Manager (Hot)	Director hoteleiro que reside permanentemente dentro das instalações do seu local de trabalho
Residentials (Hot)	Residenciais. Estabelecimentos que se limitam a oferecer alojamento e pequeno almoço. residuais, quase sempre junto a uma moderada acidez e escasso teor de taninos, que o tornam extremamente macio.
Resinoso	vinho que apresenta sensações de resinas vegetais.
RESORT	geralmente uma área oferecendo possibilidades de recreação e lazer aliados à acomodação; estância, estação de veraneio.

RESORT CONDO ou CONDOMINIUM	acomodações, principalmente nos Estados Unidos, de propriedade particular, mas, gerenciadas juntamente com apartamentos que são alugados por temporada.
Resources	Recursos
Ressuar	fazer com que os alimentos, legumes ou carne, largem o suco pela acção do calor.
Restaurant (Rest)	Restaurante
Restaurant back-of-the-house (Rest)	Área dentro de um restaurante onde não se estabelece contacto directo com os clientes, como por exemplo na cozinha ou copa
Restaurant bill (Rest)	1. Conta do restaurante. 2. Conta do cliente no restaurante
Restaurant decoration (Rest)	Decoração do Restaurante
Restaurant front-of-the-house (Rest)	Área dentro do restaurante onde se estabelece contacto directo com os clientes, ou seja na sala.
Restaurant identification sign (Rest)	Placa para afixação no exterior dos restaurantes. É atribuída pela direcção geral de turismo ou pela respectiva câmara municipal, devendo indicar o tipo e classificação do estabelecimento
Restaurant Illumination (Rest)	Iluminação do restaurante
Restaurant legislation (Rest)	Legislação dos restaurantes
Restaurant location (Rest)	Localização do restaurante
Restaurant reservations (Rest)	Reservas em restaurantes
Restaurant revenue (Rest)	Receita do Restaurante
Restaurant sales history (Rest)	Histórico de vendas no restaurante
Restaurant statistics (Rest)	Estatísticas de restaurante
Restaurant timetable (Rest)	Horário dos funcionários do restaurante; horários do Restaurante
Restaurant tip (Rest)	Gorjeta de restaurante
Restaurante duties (Rest)	Tarefas de restauração
Restaurante Management (Rest)	Gestão de Restauração

Restaurantes (Rest)	Restaurantes. Estabelecimentos destinados a proporcionar, mediante remuneração, refeições e bebidas para serem consumidas no próprio estabelecimento ou for a dele
Restocking (Rest)	Reconstituição de estoques, recomposição das existências
Restricted area	Área reservada
Restricted	Reservado, confidencial
Restriction of credit	Restrição de crédito
Restrictive measure	Medida restrictiva
Retail outlets	Postos de distribuição, postos de venda a retalho
Retail price	Preço de retalho
Retailing	Venda a retalho
Retirar gorduras e resíduos (Skim) (Coz)	Usar uma colher ou escumadeira para remover nata, gordura e outras impurezas da superfície de líquidos a ferver
Retrogosto	conjunto de sensações finais, percebidas depois que o vinho foi deglutido.
Retrogosto	Sensação gustativa e olfatória finais deixadas pelo vinho na boca.
Return guests (Hot)	Clientes de retorno, ou seja clientes que já estiveram hospedados anteriormente no hotel, pelo menos uma vez
Returned your call (Recp)	Retribuiu a sua chamada
Revaluation	Reavaliação
Revenir (Coz)	(Fra) Corar
Revenue	Receitas, rendimentos
Reward, to	Recompensar
Rhubarb (Coz)	Ruibarbo. Plana de folhas gigantes e talos cor-de-rosa, originária da China e do Tibete, muito

	utilizada para fins medicinais, sendo os seus talos comestíveis
Rice (Coz)	Arroz. Há cerca de 5000 anos que o arroz é um dos cereais mais consumidos em todo o mundo. Foi tal a sua importância que, em muitos países orientais, era utilizado como moeda de troca nas transacções comerciais.
Rice types (Coz)	Tipos de arroz. As mais de 8000 variedades de arroz podem ser agrupadas consoante o tamanho dos grãos: 1- Arroz de grão redondo; 2- Arroz de grão meio-longo (5 a 6 mm) ; 3- Arroz de grão longo (6mm ou mais)
Richey	Bebida constituída por sumo de lima ou sumo de limão, misturada com gin ou outra bebida espirituosa e soda, normalmente sem nenhum adoçante.
Rickey	Bebida constituída por sumo de lima ou sumo de limão, misturada com gin ou outra bebida espirituosa e soda, normalmente sem nenhum adoçante.
Rickeys	São composições consideradas tipo medium drink, que são preparadas directamente no próprio copo, copo este que é de tipo old-fashioned . Na sua receita deparamo-nos com ingredientes base, do tipo de um ingrediente alcoólico, sumo de limão e água gaseificada.
RICOTA	queijo fresco, retirando-se o soro do leite fervido e coalhado.
RIGATONI	(Itália) - massa no formato de canudos grandes.
Rights	Direitos
Rindfleisch (Coz)	Plavar Alemã que significa Carne de vaca
Ripen	Amadurecer
Ris	(Fra) Arroz
Riscar (Coz)	Fazer incisões nas cascas, na polpa ou gordura dos alimentos, como a carne, peixe ou legumes, antes de cozinhar.

Riscar em lousangulos (Coz)	Traçar linhas diagonais cruzadas na superfície do alimento, desenhando losangulos. Isso permite que os alimentos absorvam marinadas, escorram o excesso de gordura ou se descasquem com mais facilidade (como as mangas).
RISCO DE INCÊNDIO ADMISSÍVEL	Risco de incêndio associado a cada construção. É função de um risco de incêndio considerado normal e de um factor de correcção, que tem em conta o maior ou menor perigo para as pessoas.
RISCO DE INCÊNDIO EFECTIVO	Risco real de incêndio a que um edifício se encontra exposto. Representa o balanço entre diversos parâmetros, nomeadamente os riscos de incêndio presentes, as medidas de protecção existentes e o grau de probabilidade de ocorrência de um foco de incêndio.
Rise in price	Subida de preço
Risotto (cozinha italiana)	maneira de cozinhar o arroz que é no fundo um PILAF que leva obrigatoriamente queijo parmessão ralado, mas que pode ser complementado com outros ingredientes.
Rissol	pastel de massa cozida, muito popular em Portugal, recheado com um creme de carne, peixe ou marisco e que depois é frito.
Rissolar	Corar bem.
Riz Sauvage (Coz)	(Fra) Arroz selvagem
RO (ROOM ONLY)	somente hospedagem, sem refeições.
Roast, to (Coz)	(Ing) Assar
Roasted meat (Coz)	Carne assada
Rodelas de laranja, meias – rodelas, e gomos:	São utilizados em bebidas como o cocktail de Champanhe, Old – Fashioned e campari.
Rodelas de limão ou meias – rodelas:	Utilizadas como ingredientes em muitas bebidas como gin tónico e o Cinzano Bianco. E em decoração.
Rognoni (Coz)	Palavra Italiana que significa Rins
Rognons (Coz)	Palavra Francesa que significa rins
Roissy-Charles de Gaulle Airport	Aeroporto de Paris

Rojões (cozinha regional portuguesa)	palavra que no Norte serve para designar um bocado de carne de porco frita, geralmente pouco gorda. Podem servir-se acompanhados apenas com batatas e grelos cozidos ou com outras guarnições.
Rolha	defeito transmitido ao vinho pela rolha atacada pela "Armillaria mellea".
Rolha	Diz-se que o vinho tem odor e/ou gosto de rolha quando se encontra contaminado.
Rolinhos (Coz)	Escalopes ou filetes, recheados ou não e enrolados sobre si próprios. Vão a cozinhar presos com palitos ou outros, que se retitam no momento de servir
Rolo (Coz)	Instrumento cilíndrico, quase sempre de madeira pesada (rematado por duas empunhaduras), que se emprega para estender massas, "ralar" bolachas ou pão torrado, etc. O termo rolo também se emprega para definir diversas iguarias doces, ou salgadas tendidas nesse formato
Romer:	copo designado no serviço de licores com base decorada em forma de espiral (de origem alemã)
Room allocation (Hot)	Atribuição de quartos
Room attendant (Hot)	Pessoal de limpeza
Room board (Recp)	Um quadro de recepção que mostra o estatuto de todos os quartos (EX: os quartos que estão ocupados, bloqueados, prontos para venda, entre outros)
Room Change (Hot)	Mudança de quarto
Room list (Recp)	Ver House list
Room maid (Hot)	Funcionario de limpeza de quartos
ROOM NIGHT ou SLEEPER	apartamento ocupado por um ou mais hóspedes por noite (veja BED NIGHT).

Room number (Hot)	Número de quarto
Room price list (Hot)	Tabela de preços de quartos
Room Rack (Recp)	1. Quadro de recepção de tipo vertical, muito utilizado nos Estados Unidos da América, com grandes vantagens para os estabelecimentos com quartos tipo standardizados. Neste modelo existem placas aderentes, que são colocadas no rack, indicando as características mínimas dos quartos. 2. Quadro representativo de todos os quartos do hotel. Apartir deste é possível saber de imediato que quartos estão ocupados, por quanto tempo e por quem
ROOM RATE CARD (CARTÃO DO HÓSPEDE)	cartão distribuído aos hóspedes, após o registro de entrada, onde constam o número do quarto, nome do hóspede, tarifa diária e outras indicações úteis sobre o hotel.
Room ready for sale	1. Quarto pronto para venda. 2. Quarto pronto a ser alugado
Room reservations (Recp)	Reservas de quartos
Room revenue (Adm)	Receita de quartos
Room Sales (Hot)	Vendas de quartos
Room sales recapitulation (Hot)	Recapitulação das vendas de quartos
ROOM SERVICE	serviço de atendimento de pedidos de refeições/ bebidas no apartamento; serviço de copa.
Room service (Hot)	O departamento de F&B que leva refeições ou outros serviços ao quarto dos clientes.
Room service equipment (Hot)	Equipamento de room service
Room service Menu (Hot)	Ementa de room service
ROOM STATUS U.H..	condição ou disponibilidade de cada
Room tariffs (Hot)	Tarifas de quartos
ROOM TYPE	descrição geral por tipo de acomodação, tais como: SINGLE, DOUBLE, TWIN, SUITE.

Room type (Hot)	Tipo de quarto
Room with bath (Hot)	Quarto com banheira
Room with bathroom (Hot)	Quarto com casa de banho
Room with mini bar (Hot)	Quarto com mini bar
Room with radio (Hot)	Quarto com rádio
Room with Shower (Hot)	Quarto com duche
Room with telephone (Hot)	Quarto com telefone
Room with television (Hot)	Quarto com televisão
Rooming (Hot)	Acompanhar ao quarto
ROOMING HOUSE	pensão.
ROOMING LIST	lista com os nomes dos participantes de um grupo, enviada ao hotel antecipadamente, cobrindo o número de pessoas e UHs reservadas.
Rooming-list (Recp)	Lista de clientes pertencentes a um grupo e os seus respectivos quartos
Rooms Division (Hot)	Termo em utilizado predominantemente na hotelaria Americana, contudo adaptado à hotelaria Europeia. Engloba o sector de Front Office, Quartos e Andares.
Rooms management (Hot)	Gestão de quartos
Rooms Statistics (Hot)	Estatísticas de quartos
Rooms with view (Hot)	Quartos com vista
Rooms without view (Hot)	Quartos sem vista
ROQUEFORT	(França) - queijo feito exclusivamente nas cavernas naturais de ROQUEFORT-SUR-SOULZON (Aveyron), onde a temperatura de 7º C é constante. Fabricado com leite de cabras, apresenta veios azulados (devidos ao mofo penicillium glaucum roquefort). É considerado por muitos especialistas o principal queijo gastronómico francês, devido ao requinte do seu aroma e sabor. Eleito como preciosidade, sua fabricação fora do local de origem é proibida rigorosamente pelo governo francês.
Roquefort	queijo de ovelha francês fabricado em Roquefort. Considerado o rei dos queijos, deve a sua cor e cheiro ao desenvolvimento de uns

	bocores particulares feito a partir do miolo de pão especial.
Roquefort	é um dos queijos mais antigos que se conhece. Macio e cremoso, com veios azuis, sabor pronunciado e odor forte, é consumido em saladas, molhos etc.
Rosbif (Coz)	Palavra Francesa que significa Rós bife
Rosbife	1. peça de carne, comercialmente considerada de categoria extra, que compreende o lombo e vazia. É uma peça nobre, exclusivamente utilizada em assados e bifes. 2. assado do rosbife no forno, rapidamente e a altas temperaturas, em consequência do que se pode obter uma carne revestida de crosta e interiormente em sangue.
Rose water	Água-de-rosas
Rosemary (Coz)	Rosmaninho.
Rossini	tornedó obrigatoriamente guarnecido com uma rodela de FOIE GRAS e algumas lâminas de trufas. Ignora-se ao certo se esta composição foi inventada pelo célebre músico, que era também um virtuoso em cozinha, ou se foi uma homenagem à sua pessoa.
Rosti (Coz)	Espécie de panqueca suíça feita de batata, por vezes guarnecida com bacon
Rotating shifts	Turnos rotativos, turnos que se revezam mutuamente sendo ora nocturnos ora diurnos
ROTELLE	(Itália) - massas no formato de pequenas rodas.
Rôti (Coz)	Palavra Francesa que significa Assado
Rôtir (Coz)	(Fra) Assar
Roulade	carne enrolada com recheio.
Round table	Mesa redonda
Round trip (Agt)	Viagem circular
Roupa-velha (cozinha portuguesa)	cozinhado feito com restos. É no Minho um dos pratos mais importantes do almoço do dia de Natal, confeccionado a partir dos restos do bacalhau, das couves e das batatas da consoada, que para este efeito se faz mais abundante e condimentado com azeite em abundância. A roupa-velha mais conhecida em todo o país é a que se faz

	aproveitando restos do cozido condimentados com um refogado.
Roussir (Coz)	(Fra) Chamuscar
ROUX	(Francês) - manteiga e farinha de trigo misturadas em fogo baixo, até formar um creme liso. Primeiro derrete-se a manteiga para depois ir adicionando a farinha (previamente peneirada).O roux pode ser branco, amarelo ou escuro, dependendo do tempo de cozimento. Usado para engrossar molhos.
Roux (Coz)	Mistura de farinha de trigo e gordura cozida levemente, mexendo sempre, em lume brando. Usada como base de muitos molhos e sopas e para os engrossar. Há três tipos clássicos de molho: Branco, amarelo e castanho; A cor e o sabor são determinados pelo tempo de cozimento.
Roux (Coz)	Quantidades iguais de farinha e manteiga (ou azeite) cozidas em conjunto, como base para um molho
Roux	Termo francês que significa embamata.
Roux, to (Coz)	(Ing) Engrossar
Royale	guarnição de consommés que consiste num flan que depois de frio é cortado em bocadinhos.
Royalty (Adm)	Direito de exploração de patentes
Rubi	tonalidade típica dos vinhos tintos maduros.
Rub-in (Coz)	O acto de espalhar a gordura com os dedos em farinha, de forma a assegurar uma distribuição uniforme
Ruby	Designação para o Vinho do Porto tinto aloirado, usado pelos quatro cantos do mundo.
Ruby Port wine (Rest)	Vinho do Porto Tinto (ruby). Como o próprio nome indica de cor Rubi mas com maior graduação alcóolica, carnudo e aromático
Ruby	Vinho do porto jovem, derivando o nome da cor que apresenta.

Rum	aguardente fabricada nas Antilhas desde o século XVII que se obtém da destilação do melaço. Utiliza-se como bebida em cocktails e como aromatizante de bolos e outras sobremesas.
Rum	Aguardente fabricada nas Antilhas desde o século XVII que se obtém da destilação do melaço. Utiliza-se como bebida em Cocktails e como aromatizante de bolos e outras sobremesas.
Rumpsteak	palavra inglesa que serve para designar um bife espesso, tirado do fim da vazia e da cabeça final da alcatara, que é comercialmente considerado de categoria extra. Serve-se geralmente acompanhado com um molho requintado.
Rumpsteak (Coz)	Carne de categoria extra. Fatia de carne espessa, retirada do fim da vazia e da cabeça final da alcatra. Serve para assados, estufados e grelhados
RUN OFF THE HOUSE	atenção quando da saída de muitos hóspedes ao mesmo tempo (geralmente grupo, etc.) para não saírem sem pagar extras, etc..
Rural hotel (Hot)	Hotel rural
Russa	Salada ~ , macedónia de legumes ligados com uma maionese; charlotte ~, bolo feito com palitos à la reine recheado com creme de chocolate.
Russian service (Rest)	Serviço Russo. Tipo de serviço no qual o prato é apresentado ao cliente numa bandeja e só posteriormente servido no prato do cliente
RYOKAN Sa (Hot)	hospedaria tradicional no Japão. Código para Salão (antecâmara)
Saca – Rolhas	Utensílio que tem a função de abrir garrafas que contenham rolhas de cortiça.
Saca Rolhas Saco de pasteleiro (Coz)	Serve para retirar as rolhas das garrafas. Saco afunilado, com a extremidade furada para possibilitar o encaixe a qualquer bico (Ver

	bicos). Para espremer compostos cremosos com objectivo decorativo
Safe (Hot)	1- Cofre, cofre-corte, 2- seguro
Safe Deposit (Hot)	Cofre
Safe deposit (Hot)	Um serviço proporcionado aos clientes que lhes permite a guarda de itens de valor
Safe deposit key (Hot)	Casa-forte
Safety box	Cofre
Safety legislation	Legislação de segurança
Safety	Segurança
Sahreholder (Adm)	Accionista
SAINTE MAURE	(Francês). queijo originário do vale do rio Loire. Fabricado com leite de cabra. Saboroso, com formato cilíndrico, sabor forte e ligeiramente adocicado. Pode ser usado como tira-gosto, com torradas ou pão.
Saint-honoré	bolo parisiense que consiste numa coroa de choux caramelizados assentes numa base de massa doce e que é recheado com o creme de mil-folhas.
SAINT-PAUL	(Francês) - queijo semicremoso, delicioso. Pode ser usado como aperitivo, com pães e bolachas. Também pode ser usado em risotos, massas e pratos de peixe.
Sais aromáticos (Coz)	Sais comerciais, como o de aipo, o de alho, o de cebola, etc
Saisir (Coz)	(Fra) Enlatar
<i>Sakê</i>	vinho de arroz seco (cozinha japonesa)
Sakê	é uma bebida alcoólica de origem japonesa, obtida da fermentação do arroz. Pode ser utilizado como ingrediente ou consumido puro, gelado ou quente.
Salad Bars (Rest)	Dispositivos onde são colocadas inumeros ingredientes de saladas, condimentos e arranjos. Os clientes preparam a sua própria salada e escolhem o tempero que desejam
Salada	1. prato frio que pode ser composto de um ou mais elementos e que

	obrigatoriamente é condimentado de modo a estimular o apetite. Como o seu nome indica, leva sal, um ácido, que pode ser limão ou vinagre, e uma gordura fluida ou um molho emulsionado feito a partir destes elementos; ~ russa, mistura de legumes cozidos temperada com maionese. 2. mistura de frutos (macedónia) temperada com açúcar e eventualmente com vinho.
Salade (Rest)	(Fra) salada
Salads (Rest)	Saladas
Salamander (Rest)	Salamandra. Aparelho que grelha com uma fonte de calor que vem de cima
Salamandra	Aparelho eléctrico, ou a gás, especia para gratinar e grelar.
Salame	enchido comercial muito fino de origem italiana, com uma forte percentagem de gordura uniformemente distribuída e muito condimentada com pimenta preta.
Salaried worker (Rh)	Trabalhador assalariado
Salaries	Salários
Salarium	Solário
Salary	Ordenado, vencimento
Sale by weight	Venda a peso
Sale charges	Despesas de venda
Sale contract	Contrato de compra e venda
Sale for cash	Venda a dinheiro
Sale for future delivery	Venda para entrega futura
Sale of hotel services (Hot)	Venda de serviços prestados no hotel
Sale on credit	Venda a crédito
Sale under cost	Venda abaixo do preço de custo
Sale	Venda
Saleiro	Serve para guardar o sal.
Saleiro	É onde se coloca o sal, de fácil utilização num bar.

Sales account	Conta de vendas
Sales and Promotion (Mkt)	Vendas e Promoções
Sales executive (Adm)	Director de vendas
Sales forecasting (Adm)	Elaboração de uma previsão de vendas
Sales ledger (Hot)	Contas de clientes que utilizaram o hotel e têm facilidades de crédito
Sales mix (Rest)	Um gráfico onde são registadas a diário as vendas do restaurante
Sales promotional plan (Mkt)	Plano promocional de desenvolvimento das vendas
Sales promotions (Mkt)	Promoções de vendas
Sales reports	Relatórios de vendas
Sales representative	Representante de vendas
Sales statistics	Estatísticas de vendas
Sales tax	Imposto sobre as vendas
Sales turnover	Volume total das vendas efectuadas durante um determinado periodo
Salesman	Vendedor
Salga	técnica de conservação de alimentos por meio de sal.
Salga	Forma de conservação de um alimento por meio do sal.
Salgadinhos	pequenas iguarias muitas condimentadas, estimulantes do apetite e que servem geralmente a acompanhar os vinhos aperitivos e cocktails.
Salgado	anomalia apresentada por certos vinhos ricos em sais minerais.
Salmoura	Água com muito sal em que se costuma lavar a carne de porco antes de a guardar na salgadeira.
Salmoura (Coz)	Solução de água e sal, por vezes também com salitre ou temperos vários
Salmoura para lingua afiambrada	A porção para 2 quilos e meio deve ser constituída por: 200 g de sal grosso; 25 g de salitre; 30 g de açúcar mascavado (também

chamado amarelo); 2 ou 3 grãos de pimenta; 1/2 folha de louro; 1 cravinho.

Salmoura

Preparação seca ou líquida onde intervêm como bae o sal e a água. Emprega-se para salgar línguas, ou outra peça de carne, dando-lhe uma cor rosada.

Salpicão

enchido grosso feito com lombo ou perna de porco e condimentado com vinho e alho.

SALPICÃO

Entre os enchidos nacionais, o salpicão é certamente o mais nobre, podendo ser elaborado segundo diversas variantes, tanto no modo de preparação como no tempero aplicado à carne de porco que constitui o enchimento da tripa. No Norte do país usam-se grandes nacos de carne do lombo do porco, temperados com colorau, alho, louro e vinho. Em muitas zonas de Trás-os-Montes a carne fica mesmo durante algum tempo em vinha de alhos. No Alentejo usa-se por vezes pasta de carne finamente picada e apaladada, sendo comum o recurso à casca de laranja para complementar os temperos habituais, a que não falta um bom sortido de ervas aromáticas. O tempo de fumeiro também varia consoante a região. Em qualquer dos casos, podem ser consumidos crus, como aperitivo, assados ou incluídos no cozido ou feijoada. Sendo o enchido nobre, é aquele em que se utilizam as melhores partes do porco, como tal, não admira que em muitas regiões seja o pitéu reservado para as grandes ocasiões.

SALSA

nome científico: *petroselinum sativum* - É a erva aromática mais conhecida e mais utilizada na cozinha. Originária dos países mediterrâneos, a salsa cresce quase que espontaneamente no sul da Europa, mas é cultivado praticamente em todo o mundo. A salsa é conhecida desde a mais antiga Antiguidade: encontra-se em escritos do 3º século antes de Cristo. Utilizavam-na para coroar os participantes dos Jogos Olímpicos da Antiguidade. Os poetas gregos acreditavam que

a salsa aguçava suas faculdades criativas. Na Idade Média, os monges utilizavam-na para tratar das doenças do estômago. Mesmo nos dias de hoje, ainda se utiliza a raiz da salsa como diurético. Além disto, a salsa é muito rica em potássio, cálcio e vitamina C. Da salsa, tudo se aproveita. O talo possui muito sabor e pode ser utilizado em molhos e sopas. As folhas se utilizam no "bouquet garni" da cozinha francesa, nos molhos, nas sopas e pratos de cozimento longo. Em saladas, a salsa é utilizada finamente picada. Os bouquets de salsa se utilizam como decoração em qualquer tipo de prato.

Salsicha

enchido geralmente confeccionado com carne de porco, embora possa ser feito com mistura de outras carnes, e bastante condimentado. As salsichas podem ou não ser fumadas. Em Portugal vendem-se frescas ou enlatadas. As mais célebres em todo o mundo são as de Frankfurt.

Salsicharia

o mesmo que charcutaria.

Salsicheiro

molho quente que serve para acompanhar costeletas de porco. Caracteriza-se por ter na sua base um refogado e como guarnição cornichons picados.

Salt packets (Rest)

Pacotinhos de sal

Salt shaker (Rest)

Saleiro

Salteado

1. método de cozedura que consiste em corar rapidamente numa gordura um alimento geralmente já cozido agitando o recipiente. 2. cozinhado assim preparado, mas mais prolongadamente, consequentemente com o lume menos forte.

Saltear (Coz)

Cozinhar em manteiga ou gordura até ficar levemente tostado

Saltear

Corar rapidamente um alimento numa gordura, mexendo-o para que não agarre.

Salvas

pires de forma rectangular de cor prateada que serve para os trocos.

SÁLVIA

nome científico: salvia officinalis - Planta típica da região mediterrânea, a sálvia é uma

	<p>importante erva medicinal. Sua origem é da Iugoslávia meridional, sendo já conhecida no Egito na época de Ramsés, principalmente por suas qualidades medicinais. Era considerada uma planta sagrada pelos gregos e romanos. Na França e Europa em geral, era utilizada como chá. A sálvia é muito utilizada na cozinha provençal. Perfuma as carnes brancas, ovelhas, porco, coelho e pato. Vai bem com peixes gordos e laticínios. É utilizada, também, em salsichas, marinadas e recheios. Seu gosto, balsâmico e ligeiramente amargo mas agradável, combina muito bem com o tomate.</p>
Same Floor	No mesmo andar
Same-Day Reservation	Reserva efectuada no próprio dia
Sample fair	Feira de amostras
Sample	Amostra
Sanchas (Coz)	Espécie comestível de cogumelos bravos
Sande	Conjunto de duas fatias de pão e uma de carne, queijo etc; metida de permeio.
Sanduíche	<p>nome a que se dá a duas fatias de pão, normalmente barradas com manteiga e recheadas com fiambre, queijo ou qualquer outro elemento. Atribui-se a invenção deste preparado ao conde de Sandwich (port. Sanduíche), jogador inveterado que se recusava mesmo a interromper um jogo à hora das refeições, preferindo comer sanduíches durante este.</p>
Sangarees	<p>Alguns especialistas em bar defendem a tese de que estas bebidas surgiram na América do Sul, mas outros ainda defendem que a origem destas magníficas bebidas é oriunda da Índia, derivando da palavra "Singari" que tem o significado de "Boold Drink". Os sangarees têm como elemento base: Vinho, Whisky, Brandy, Gin, Vodka, Rum, etc. o que faz com que muitas vezes as composições tomem o nome do elemento base, Exemplos: Porto Sangaree, Brandy Sangaree. Tem como principal característica serem muito refrescantes. O copo utilizado é o Old -Fashioned.</p>

Sangrar	Colocar carne ou peixe, em água para se tornar mais branco.
Sangrar	Meter carne ou peixe dentro de água para que se torne branco.
Sangrar	Colocar carne ou peixe dentro de água fria com a finalidade de lhe extrair o sangue, tornando-se branca.
Sangria	A origem desta composição é Espanhola. É um tipo de composição que se destina principalmente a grandes grupos, podendo ser também preparada em doses individuais. Na confecção desta composição encontramos misturado Vinho tinto, frutas, limonadas, pau de canela e ramos de hortelã, podendo-se também, juntar licores e brandies, mas estes são opção.
Sangria	Bebida refrescante de origem espanhola que se prepara com vinho tinto, açúcar, água gasosa e frutas e se serve como desalterante a qualquer hora do dia ou como acompanhamento de uma refeição.
Sangria	bebida refrescante de origem espanhola que se prepara com vinho tinto, açúcar, água gasosa e frutas e se serve como desalterante a qualquer hora do dia ou como acompanhamento de uma refeição.
Sápido	vinho agradável pela justa quantidade de ácidos e de sais minerais.
Sarrabulho	palavra que a norte do Mondego serve para designar um guisado com miúdos do porco ou cabrito, ligado com sangue e geralmente condimentado com cominhos. A sua fórmula varia de região para região e até de casa para casa.
Satelite channels	Canais da televisão por satélite
Satelite TV	Tv por satélite
Satisfied Guests (Hot)	Clientes satisfeitos
Satisfy the customer (Hot)	Satisfazer o cliente
Satistical survey (Mkt)	Inquérito estatístico
SAUCE	termo francês para molho.
Sauce-mère	molho do qual derivam muitos outros.

Saumon (Coz)	(Fra) Salmão
Sauna	Sauna
Saupoudrer (Coz)	(Fra) Polvilhar
Sauté	cozinhados em que os alimentos, cortados em bocados regulares, são primeiros salteados numa gordura e sob calor forte e depois ligados com um líquido. Difere do guisado por não conter nenhum elemento expressamente adicionado para espessar o molho.
SAUTÉ	termo francês para salteado - Método rápido de cozimento, que se faz fritando em pouca gordura quente e fogo vivo, produtos tenros, ou sacudindo-os e voltando-os na frigideira. O recipiente onde se efetua o sauté é chamado de sautoir, sauteuse ou plat à sautoir. As carnes feitas neste processo geralmente são os filés, os medalhões, os tournedos, os escalopes.
Sautée (Coz)	(Fra) Alimentos que são fritos em pouco óleo, só o suficiente para untar a frigideira e evitar que os alimentos se peguem à mesma
Sauter (Coz)	(Fra) Saltear
Savarin	bolo em forma de coroa feito de uma massa doce levedada semelhante à do babá. É normalmente embebido num xarope aromatizado com kirsch ou rum e obrigatoriamente servido com um creme chantilly.
Scale (Coz)	Balança
Scaling	Escalonamento; graduação
Scandinavian Cuisine (Rest)	Cozinha Escandinava
Scandinavian restaurant (rest)	Restaurante Escandinavo
SCHEDULE	plano, lista, programa, horário (de trens, aviões).
Schedule flexibility	Flexibilidade de horário
Schedules	Horários
Schilling	Xelim Austríaco
Schiphol	Aeroporto de Amesterdão

School field trip	Visita de estudo por parte de um conjunto de alunos acompanhados por pelo menos um professor
Screen	Biombo
Seafood (Coz)	Marisco
Seam (boil) (Coz)	(Ing) Cozer em vapor
Seasonability (Hot)	Estacionalidade
Seasonal fluctuations (Hot)	Flutuações sazonais
Seasonal hotels (Hot)	Hoteis Sazonais
Seasonal Menus (Rest)	Menus sazonais
Seasonal stay (Hot)	Estadias sazonais
Seasonings (Coz)	(Ing) Condimentos
Seating capacity (Rest)	Número de lugares sentados disponíveis
Seaweed	Alga
Seazonal employment	Emprego sazonal
Sebo (Coz)	Fina camada de gordura sólida em volta dos rins de um animal
Secagem	técnica de conservação de alimentos por meio de desidratação feita ao ar livre, hoje em dia progressivamente substituída pela secagem em estufas a temperaturas muito moderadas. Ex. frutas secas.
Second class receptionist (Recp)	Recepcionista de Segunda
Second degree burn	Queimadura de segundo grau
Second floor	Segundo andar
Seconde course (Rest)	Segundo prato
Secretarial services	Serviço de secretária
Security	Segurança
Security concerns	Preocupações relativamente à segurança
Security department	Departamento de segurança
Security Double-Lock (Hot)	Clientes que pedem que o seu quarto seja tranacado com uma volta dupla, aquando da sua ausencia.

Security equipment	Equipamento de segurança
Security measures	Medidas de segurança
Security policy	Politica de segurança
Security service	Serviço de segurança
SEDANI	(Itália) - massas no formado de talos de aipo, sendo que o sedanini é menor.
Sedimento	Partículas sólidas que se encontram acumuladas no vinho
Segmenting (Mkt)	Segmentar
Sela	parte que se encontra entre a perna e o lombo de uma carcaça. Em culinária usam-se exclusivamente as selas de vitela, borrego e carneiro.
Sela (Coz)	Corte macio (geralmente de borrego, carneiro ou vitela) da alcatra não separado do lombo (indo da costela até à perna). É um corte caro e apreciado pela sua aparência.
Selar	fechar os frascos hermeticamente.
SELF SERVICE	restaurante de auto-serviço em que o fluxo segue uma direção.
Self-service (Rest)	Auto-serviço, serviço em que os clientes se servem a si próprios, pagando a conta consuante as suas opções
Sell at a discount, to	Vender com um desconto, vender abaixo do preço estabelecido de venda
Sell at a profit, to	Vender com lucro
Seller	Vendedor
Selling price	Preço de venda
Selling Techniques	Técnicas de venda
Selo de garantia do vinho	Garantia de origem e qualidade do vinho através de uma marca especificamente colocada na garrafa.
Sementes de papoila	são pequenas, redondas, de cor cinza muito utilizadas em panificação, em preparações doces, molhos e para temperar queijos.

Semi à la carte (Rest)	Um formato de preço de Menu em que o preço de um item pode incluir outros itens, como por exemplo salada etc.
Semi table d`hôte (Rest)	Um formato de preço de Menu em que o preço quase todos os pratos tem um preço único, excluindo normalmente as sobremesas e as entradas, tendo estes dois últimos também preços fixos
Sémula (Coz)	Granulado de farinha de trigo
Sender	Remetente
Senior Receptionist (Recp)	Rececionista de primeira
Sensitivity	Sensibilidade
Separate Floor	Em andares separados
Sépia (Coz)	A tinta escura que os cefalópodes têm numa "bolsa" interior, e de que se servem, ejetando-a como uma cortina de fundo se forma a se ocultarem de inimigos. De sabor delicioso, constitui a mola Real dos Espanhóis, calamares em su tinta, e dos Portugueses choquinhos grelhados com tinta
Seringa (Coz)	Têm finalidade idêntica à do saco de pasteleiro, mas com muito menos capacidade
Serra cheese (Rest)	Queijo da serra
Serrated knife (Rest)	Faca de pão; Faca com serra
Sertã (Coz)	Frigideira
SERV (Hot)	Código para Quarto doméstico; (Inglês) servant`s room; (Francês) Chambre de domestique
Service Audit (Hot)	Auditoria do serviço
Service culture (Hot)	Reinforço da ideia de que a qualidade do serviço é a principal preocupação de uma empresa.
Service de réveil	Serviço de despertar prestado pelos hotéis.

Service entrance (Hot)	Entrada de serviço (para o pessoal)
Service ethic (Hot)	Ética de serviço
Service Industry (Hot)	Indústria dos serviços
Service inseparability (Hot)	Uma característica predominante na indústria dos serviços. Os serviços são produzidos e consumidos em simultâneo, não podendo estas variantes ser separadas independentemente se o serviço é providenciado por pessoas ou máquinas.
Service Intangibility (Hot)	Uma característica predominante na indústria dos serviços. Os serviços não podem ser vistos, provados, sentidos, ouvidos ou cheirados antes da sua compra.
Service jacket (Hot)	Blazer de serviço
Service Perishability (Hot)	Uma característica predominante na indústria dos serviços. Os serviços não podem ser armazenados para venda posterior.
Service stairs (Hot)	Escadas de serviço
Service techniques (Hot)	Técnicas de serviço
Service tip (Hot)	Gorjeta de serviço
Service uniform (Hot)	Uniforme de serviço
Service Variability (Hot)	Uma característica predominante na indústria dos serviços. A qualidade do serviço prestado por varira muito, dependendo de quem os providencia, quando, onde, e como eles são providenciados.
Service workstation (Rest)	Áreas de trabalho divididas entre os diversos empregados de mesa, a fim de distribuir a responsabilidade
Service	Serviço
Set the table (Rest)	Pôr a mesa

Sete de vaca (Coz)	Parte da pá de vaca, de forma larga e arredondada. É recomendada para assar na panela e rechear, se bem que também pode ser cortada em cubos e guisada com legumes
Settle a debt, to (Adm)	Liquidar uma dívida
Settlement of balance	Liquidação do saldo
Settlement	Liquidação
Settling date	Data da liquidação
Settling od accounts	Liquidação de contas
Seventh floor	Septimo andar
Shafe, to (Coz)	(Ing) Torneiar
SHAFT (arquitetura).	poço com instalações elétricas
Shake	O seu significado é sacudir, bater. Mas em linguagem técnica de bar significa misturar no shaker.
Shaker	É um utensílio de bar, que é muito utilizado para bater ou misturar composições que tenham na sua receita bebidas de difícil mistura. Podemos-nos deparar com vários tipos de shaker, os de duas partes e os de três partes, sendo os mais usados os de três partes. Num bar deve-se ter shakers de vários tamanhos de buracos nos filtros.
Shaker (Coz)	Vasilha para emulsionar, por agitação, diversas bebidas compostas
Shaker eléctrico	Utensílio eléctrico com a função de misturar frutas com líquidos, como batidos, líquidos espessos.
Shaker	Serve para misturar bebidas de difícil ligação. Este é composto por base, ombros e tampa.
Shallow fry (Coz)	Fritar em pouca gordura
Share with	Clientes que estão a dividir o quarto, pedindo normalmente contas separadas (Split folio); Clientes que partilham o mesmo aposento
Shaving cream	Espuma de barbear
Shellfish (Coz)	Crustaceos
Shelter (Hot)	Albergar

Sherd (Coz)	Cortar em fatias Ex: Couve
SHERRY	termo inglês - Vinho xerez.
Shift change	Mudança de turno
Shift Work	Trabalho por turnos
Shift	Turno
<i>Shiitake</i>	tipo de cogumelo (cozinha japonesa)
<i>Shirataki</i>	tipo de cogumelo (cozinha japonesa)
Shirmp (Coz)	Camarão
Shirmp cocktail (Coz)	Cocktail de camarão
Shooter	Bebida misturada ou um shot de alguma bebida espirituosa, ingerida de uma só vez.
Shop	Estabelecimento comercial aberto ao público
Shoppers (Hot)	Pessoa paga para experimentar o hotel ou restaurante e reportar a sua experiencia à direcção.
Shopping list	Lista de compras
Shops	Lojas
Short delivery (Rest)	Entrega em quantidade inferior àquela encomendada
Short Drink	Designação de uma bebida curta com a capitação máxima de 6 cls. Termo técnico Inglês para designar uma bebida sem álcool. Esta bebida pode ser um composição de bar, médio ou long drink, mas sem álcool, um sumo natural ou um refrigerante.
Short period	Período curto
Short-term forecast (Adm)	Previsão de curto prazo, previsão para um período não superior a 18 meses
Short-term interest rates (Adm)	Taxas de juro a curto prazo
Short-term investment (Adm)	Investimento financeiro a curto prazo
Short-term loan (Adm)	Empréstimo a curto prazo
Short-term notes (Adm)	Promissórias a curto prazo
Short-term-expectation (adm)	Previsão a curto prazo
Shotter:	Bebida misturada ou um shot de alguma bebida espirituosa, ingerida de uma só vez.

Shoulder period (Hot)	Um preço intermédio, aplicável entre a época alta e a época baixa
Shower cap	Touca de banho
Shrinkage (Coz)	Encolhimento, perda de peso ou volume sofrida por uma mercadoria
Siba (Coz)	“Osso” do choco e a “pena” da lula
Side effects	Efeitos secundários
Sightseeing	Visita de cidade
Signature	Assinatura
Simer (Coz)	(Ing) Ver Fervinhar
SINALIZAÇÃO DE SEGURANÇA	Conjunto de sinais que se destinam a alertar, de uma forma rápida e inteligível, para a existência de um risco, condicionar comportamentos e transmitir informações de segurança.
Singe, to (Coz)	(Ing) Chamuscar
SINGLE	apartamento ocupado apenas por uma pessoa; quarto de solteiro.
Single (Hot)	Quarto para uma pessoa
Single bed (Hot)	Cama individual
Sirop (Fra)	Xarope
Sirup (Ing)	Xarope
SITE INSPECTION	visita para conhecimento e vistoria de áreas e apartamentos de um hotel.
SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA	Situação incontrolada, ou de difícil controlo, que possa originar danos pessoais, materiais ou ambientais requerendo uma acção imediata para recuperação do controlo e minimização das suas consequências.
SIX PM RELEASE	é o quarto que fica liberado para revenda após as 18:00 horas, pois estava reservado, mas não garantido.
Sixth floor	Sexto andar
Size of the budget	Volume do orçamento
Size	Tamanho, dimensão
Skills required	Aptidões necessárias
Skills	Aptidões
Skim, to (Coz)	(Ing) Escamar

Skipper (Hot)	Cliente que abandona o hotel sem passar pelo processo de check-out ou liquidar a sua factura, deliberadamente; Cliente que deixa o hotel sem pagar
Skweezer (Coz)	Expremedores
Sky	Esqui
Slack season (Hot)	Época em que a procura é menor, estação baixa
Sleep-out (Recp)	Cliente que se encontra hospedado no hotel mas não dorme no seu quarto
Sleever: Slice, to (Coz)	Copo utilizado no serviço de cerveja. (Ing) Cortar
Slicer (Coz)	Fiambreira
Slim Jim: Sling	Copo utilizado no serviço de cerveja. Bebida alta normalmente servida fria, feita com bebidas espirituosas, sumo de lomão e açúcar, e enchida com soda.
Sling	bebida alta normalmente servida fria, feita com bebidas espirituosas, sumo de limão e açúcar, e enchida com soda.
Slings	Considerados long-drink, que se podem servir quentes ou frios, são preparados no próprio copo. Pensa-se que o aparecimento destas composições tem, de certo modo, algo relacionado com os Collins. Um dos mais famosos Slings do mundo teve a sua origem em Singapura no famoso Raffles Hotel. Os ingredientes que fazem parte das composições dos Slings são: aguardentes, licores, sumo de limão, e água quente ou gaseificada.
SLIP Slip (Recp)	papeleta, nota. Rectngulo de papael com as medidas de 100x75mm, onde se inscrevem as datas de chegada e partida do cliente, o nome e outras informações. Coloca-se no Rack. O mesmo que rack slip
Sloe Gin:	A este Gin, depois de destilado, é adicionada uma infusão de ameixas bravas (sloeberries) que lhe dá um sabor diferente e o torna

	<p>avermelhado. Este tipo de Gin é, normalmente, envelhecido em cascos de madeira, A sua graduação alcoólica é de 27º aproximadamente. Produz-se na cidade de Plymouth, embora algumas firmas, como a Gordon's, tenham uma linha de produção de Sloe Gin.</p>
Small rooms (Hot)	Quartos pequenos
Small size Hotels (Hot)	Hotéis pequenos ; com menos de 100 quartos
Smashes	O Smashes, são composições por muitos consideradas como Juleps Júnior, que englobam na sua composição ingredientes como açúcar, hortelã e espírito. São servidos em copos tipo Old-Fashioned com gelo picado.
Smile	Sorriso
Smoerrebroed	sanduíche aberta, especialidade dinamarquesa, feita com uma fatia de pão de cereais misturados, barrada com manteiga e completamente coberta com mais variados elementos. Muitas delas constituem, por si só, uma refeição.
Smoke detector	Detector de fumos
Smoked (Coz)	(Ing) Fumado
Smoking flight	Voo em que é permitido fumar
Smoking Floor (Hot)	Andar onde é permitido fumar
Smoking Room (Hot)	Quarto onde é permitido fumar
SNACK BAR	serviço rápido em pratos de preparação simples (lanches); lanchonete, atualmente mais conhecida como FAST FOOD.
Snails (Coz)	Caracóis
SO (Hot)	Abreviatura de Sleep Out - Dormiu fora
Soak, to (Coz)	(Ing) Demolhar
Soap	Sabonete
Socar (Coz)	Bater na massa depois de crescida
Social clubs	Clubes sociais
Social insurance	Seguro social
Social security card	Cartão da segurança social
Social Tourism	Turismo social
Socio-economic group	Grupo socio-económico

Socks	Meias
SOCORRO	Assistência e/ou intervenção durante ou depois da catástrofe para fazer face às primeiras necessidades de sobrevivência e de subsistência. Pode ser de emergência ou de duração prolongada.
Soft Drink (Rest)	Bebida sem álcool
SOFT DRINKS	bebidas não alcoólicas, refrigerantes, refrescos.
Soften, to (Coz)	(Ing) Amolecer
Softening	Amolecer
Solário (Hot)	Local dentro de um estabelecimento hoteleiro onde se pode tomar banhos de sol, ou, espaço destinado para apnhar “banhos de sol” artificialmente
Sold-out	Esgotado, totalmente vendido
Sole distributor	Destribuidor exclusivo de algo
Sommelier (Rest)	(Fra) Escanção
Sommelier	Escanção
Sommellier	nome que se dá ao encarregado da cave e do serviço de vinhos dos restaurantes, a quem compete a escolha dos vinhos dos restaurantes, a quem compete a escolha dos vinhos que devem acompanhar cada iguaria, bem como a revisão e conservação das caves.
Sonhos	pequenos bolos feitos a partir de uma massa cozida muito batida com ovos, fritos e servidos quer polvilhados com açúcar e canela, quer regados com calda de açúcar ou mel. Fazem parte dos fritos do Natal português.
Sopa	caldo mais ou menos espesso confeccionado com os mais variados alimetos e com que geralmente se inicia a refeição.
Sorbet (Coz)	Um gelado leve, normalmente à base de frutos, contendo uma grande percentagem de gelo. É utilizado para retirar o paladar de algo

	(normalmente serve-se entre um prato de peixe e um prato de carne)
Sorvado (Coz)	Diz-se do fruto que, havendo ultrapassado o estado de maturação, principia a decompor. O diospiro reúne as condições ideais para consumo depois de completamente sovado
Soubise	molho béchamel a que se adicionou um puré de cebola.
SOUFFLÉ	(termo francês para Suflê) - Prato de vários tipos de alimentos, acrescidos de claras em neve e levado ao forno.
Soufflé	pudding muito fofo e alto, doce ou salgado, que tem como base um molho béchamel a que se juntou um alimento reduzido a puré, gemas e claras em castelo. São justamente as claras que lhe transmitem o seu aspecto particular e que determinam que tenha de ser servido à saída do forno.
Souflé	Pudding muito fofo, alto, doce ou salgado. Tem de ser servido mal saia do forno.
Soup (Coz)	Soupa
Soup spoon (Rest)	Colher de sopa
Sour	Acre
Sour	Bebida curta feita de sumo de lima ou de limão, açúcar e bebidas espirituosas.
Sour	Bebida curta feita de sumo de lima ou de limão, açúcar e bebidas espirituosas.
Sours	Classificados como composições tipo medium drink com uma capitação que ronda entre os 8 a 10 cl, são servidos em copo a Sour. A sua preparação é feita directamente no shaker e a sua composição é a seguinte: um ingrediente alcoólico, sumo de limão, xarope de açúcar, gotas de clara de ovo. Sour, significa azedo, mas se na composição as quantidades de sumo de limão e açúcar forem bem doseadas, resulta uma combinação perfeita que não é azeda, mas se lhe for adicionado uma colher de clara de ovo a combinação é ainda mais perfeita.
Souté (Coz)	(Ing) Saltear

SOUVENIR	objeto comprado como presente ou como recordação de viagem.
Souvenirs	Lembranças
Sovar (Coz)	Amassar muito bem
SPA balneário.	fonte de águas minerais; estação de águas,
SPAGHETTI	(Itália) - (espaguete) - Tipo de massa com filamentos pequenos, quebrados em tamanho curto - levemente mais grossas que o spaguettini.
Spain	Espanha
Spanish Food (Rest)	Comida Espanhola
Spanish restaurant (Rest)	Restaurante Espanhol
Spanish wines (Rest)	Vinhos Espanhois
Sparkling	Significa gaseificado, bebida com gás.
Sparkling wines (Rest)	Espumantes e champagne
SPATT (Hot)	Abreviatura de Special Attention Guests. São clientes que podem necessitar de cuidados extras, tal como idosos, deficientes, crianças, pessoas doentes, grávidas, entre outros
Special Attention Room (Hot)	Quarto cuidadosamente preparado pela governanta, destinado a um cliente VIP.
Special dietary requirements (Rest)	Pedidos de dieta especiais
Special emergency phone	Telefone próprio para emergências
Special folio	Conta especial
Special Menus (Rest)	Ementa preparada especificamente para um cliente por o mesmo ter problemas de saúde ou outros.
Special needs	Necessidades específicas
Special Rates	Preços especiais
Specialized equipment	Equipamento especializado
Specific cost method (Rest)	Método do custo específico (na avaliação das existências)
Specific decoration (Hot)	Decoração específica muitas vezes solicitada pelos clientes (Ex: um congresso relacionado

	com a Ferrari, seria de prever que os clientes pedissem uma decoração à base de vermelhos, tendo em conta que esta é a cor representativa da marca)
Specific terms (Hot)	Condições especiais de alojamento, ou de modalidade de hospedagem praticadas por um hotel a favor de um ou mais hóspedes
Specification record	Registo das especificações
Speech	Discurso
Speed of service (Hot)	Velocidade do serviço
Spend, to	Gastar, despender, consumir
Spices (Coz)	Condimentos
Spinach (Coz)	Espinafres
Spinach and onion tart (Coz)	Tarte de cebola e espinafres
Spirit (bebida espirituosa)	Bebida feita a partir da destilação de um líquido que contém álcool. O álcool contido no líquido original pouco importa, pois o processo de destilação separa todo o álcool do líquido. Da mesma forma, os compostos dos sabores podem ser também separados do líquido original ao mesmo tempo que o álcool.
Spirit (bebida espirituosa)	Bebida feita a partir da destilação de um líquido que contém álcool. O álcool contido no líquido original pouco importa, pois o processo de destilação separa todo o álcool do líquido. Da mesma forma, os compostos dos sabores podem ser também separados do líquido original ao mesmo tempo que o álcool. Os congéneres dão á bebida espirituosas as suas distintas características.
Spirit Measures	É o utensílio que serve na medição de bebidas para a preparação de cocktails (nome designado para doseadores metálicos ou jigger).
Spirit measures (REST)	Doseadores metálicos. Faz parte do equipamento de bar
Spirits (Rest)	Expressão utilizada para designar as bebidas com elevado teor de graduação alcóolica

Split	O mesmo que <u>Baby</u> .
Split shift	Turno repartido. Um turno em que o horário de trabalho inclui um intervalo de cinco horas máximo
Split-Folios (Recp)	Facturas divididas (normalmente aplicáveis a clientes que se encontram hóspedes em aposentos comuns – “Share with”
Sponsor, to	Patrocinar
Sports centeres	Centros desportivos
Sports Clubs	Clubes desportivos
Spot delivery	Entrega imediata, usualmente efectuada a pronto pagamento
Sprinkle (Coz)	(Ing) Salpicar
SPRINKLERS	borrifadores (chuveirinhos) de água colocados no teto que são acionados automaticamente em caso de incêndios.
Squared tables	Mesas quadradas
Squash	Desporto praticado em recinto fechado. Modalidade de desporto em que dois jogadores utilizam raquetas e uma bola de borracha para competirem entre si, atirando a bola contra uma parede
Squeezer (Coz)	Espremedor
SRS (Recp)	Steingenberger Reservations Service
Ssecurity agains theft	Segurança contra roubo
STAFF	equipe, pessoal.
Staff Christmas Parties	Festas de natal para o Pessoal
Staff Hygiene standards (Hot)	Normas de higiene do pessoal
Staff Names (Hot)	Nome dos funcionarios
Staff rooms (Hot)	Quatos destinados a funcionarios
Staff Supervision	Supervisão dos funcionários
Staff Training	Treino do pessoal
Staff uniforms (Hot)	Uniformes dos funcionarios

Staff	Pessoal de uma empresa
Staff-to-guest Ratios (Hot)	Racio de número de funcionarios por cliente
Stagiaire	Estagiário
Stainless steal	Aço Inoxidavel
STAND	barraca montada em feiras, exposições, congressos, para venda de produtos.
Standar portion (Coz)	Porção de comida standard. O tamanho e porção de cada alimento a ser servido deve estar registado de forma a garantir consistência
STANDARD	nível de realização; modelo, padrão, norma
Standard Hotel (Hot)	Estabelecimento hoteleiro de padrão médio, no que se refere a qualidade e conforto das instalações
Standard recipe (Coz)	Um conjunto de instruções, que devem ser sistematicamente testadas e provadas para garantir a consistência do produto alimentar. Nestas instruções devem estar incluídas as fichas técnicas, as receitas, as porções a decoração e fotografias se possível
Standard	Padrão
Standerdized recipes (Coz)	Receitas “stadard”
Stapleter	Agrafador
Star fruit (Coz)	Carambolas, embora em Inglês também se diga Carambolas
Standard service (Hot)	Serviço de padrão regular
Starka	É outro tipo de vodka, também invulgar. Apresenta-se em cor castanho – dourado e é envelhecida em cascos. Antigamente era colocada para envelhecer quando nascia a filha de um casal e apenas bebida na festa do seu casamento. Hoje é raro manter-se esta tradição. A esta vodka adiciona-se o vinho espanhol Málaga para a tornar mais suave, dar-lhe cor e tirar-lhe o acentuado centeio.
State-room (Hot)	O mesmo que suite

Station d'hiver	(Fra) Estância de Inverno. Local com infraestruturas turísticas que reúne as condições necessárias à realização de desportos de Inverno
Station waiter (Rest)	Chefe de turno, num restaurante
Station waiter	Chefe e turno
Statistical analysis (Adm)	Análise estatística
Statistical data	Dados Estatísticos
Statistics	Estatísticas
Stay-on rooms (Hot)	Quartos que continuam a estar ocupados para o dia seguinte
Stayover	Um cliente que faz uma extensão da sua estadia; Cliente que prolonga a sua estadia
Steak (Coz)	Bife
Steak house (Rest)	Restaurante especializado no serviço de carnes, e de pratos confeccionados à base de carne
STEAK HOUSE	restaurante que oferece carne bovina como prato principal.
Steam bath (Coz)	Banho de vapor
Steep price	Preço exorbitante
Steet and convection oven (Coz)	Forno misto de convecção e vapor
Stereo	Aparelhagem
Stew (Coz)	Estofado
Stew, to (Coz)	(Ing) Guisar
STEWARD	responsável pelo controle de material de A&B, montagem de buffet, limpeza de cozinhas e áreas adjacentes (copas, cambuzas); comissário de bordo.
Stick (Coz)	(Ing) Pegar
Stick	Serve para mistura bebidas (nome designado para vareta de vidro).
Stick	É normalmente utilizado para decorar cocktails e também para os mexer.
Stir	mexer, misturar.
Stir, to (Coz)	(Ing) Mexer

Stir, to (Coz)	(Ing) Revolver
Stir-fried (Coz)	(Ing) O acto de fritar pequenos alimentos em lume muito alto, tradicionalmente numa wok
STK (Rest)	Abreviatura de Stock
Stock book (Rest)	Livro de inventários
Stock card (Rest)	Ficha de Estoque (stock)
Stock control (Rest)	Gestão de Esqtoques (Stocks)
Stock evaluation (Rest)	Avaliação das existências
Stock on hand (Rest)	Estoque disponível (stock)
Stock received book (Rest)	Livro de entradas de estoque
Stock turnover (Rest)	Rotação dos estoques, rotação das existências
Stockholder (Adm)	Accionista
Stockings	Meias de vidro
Stockout (Rest)	Esgotamento do estoque, estoque esgotado
Stocks Management (Rest)	Gestão de Stocks
Stock-taking (Rest)	Inventariação das existências, inventariação dos estoques; Fazer a contagem de stocks
Stomach	Estomago
Stone fruits (Coz)	Frutos duros
Stop (Hot)	Código para Duração de estadia de várias noites
Stop list (Hot)	Lista de cartões de crédito roubados e invalidos, emitida pela empresa de cartões de crédito
Stop-go chart (Recp)	Um quadro de reservas que permite verificar a disponibilidade de quartos com a máxima eficacia e rapidez
Stopover (Agt)	Paragem. Interrupção deliberada de uma viagem entre o ponto de origem e o ponto de destino. Estas paragens são acordadas pelas transportadoras
Stop-payment (Adm)	Ordem de suspensão de pagamento
Storage (Rest)	Armazenagem
Storage area (Rest)	Área de armazenamento

Storage Capacity (Rest)	Capacidade de armazenamento
Storage costs (Rest)	Custos de armazenagem
Store price (Rest)	Preço de armazem, preço por grosso
Storehouse (Rest)	Armazém
Storing (Rest)	Armazenamento
Straight up	Termo técnico Inglês para denominar um cocktail que não seja On-The- Rocks.
Strain, to (Coz)	(Ing) Coar
Strain, to (Coz)	(Ing) Escorrer
Strainer	É o nome técnico dado ao passador de bar, que se adapta à "boca" do copo de misturas, é formado por uma placa perfurada, com um rebordo e com uma mola em espiral. Serve para filtrar as diversas composições de bar feitas no shaker ou no mixer.
Strainer	Passador de bar. Utensílio com a função de não deixar passar nada como gelo, etc..., do copo misturador ou mixing glace (nome para designar o passador de cocktails).
Strainer (REST)	Passador de cocktails. Faz parte do equipamento de bar
Strainer	é um passador de bar.
Straw	Termo Inglês que tem por significado palhas. (ver Pailles).
Strawberries (Coz)	Morangos (fruto)
Strawberry tart (Coz)	Tarte de morangos
Street	Rua
Strike	Greve
STROGANOFF	prato de origem russa, criado pelo chefe de cozinha do conde Stroganov. Feito com mignon cortados em tiras, cebola picadinha, caldo de carne quente, purê de tomate, creme de leite azedo, manteiga, farinha de trigo, mostarda, sal e pimenta a gosto. Podendo ser acrescentados cogumelos fatiados. A variação americana leva catchup e creme de leite.
Strong currency	Moeda forte, moeda estável
Strongliquer (Rest)	Águardente
Structural changes	Mudanças estruturais

Strudell	bolo Húngaro feito com uma espécie de massa tenra que, depois de esticada, adquire o aspecto de uma folha de mortalha. Recheia-se geralmente com maçãs, passas, pão ralado, açúcar, manteiga e canela. Tem a forma de uma serpente que depois de se corta em bocados. Diz-se que foi trazido para a Europa durante as invasões árabes, com o nome de pastis.
Studio (Hot)	Um espaço que pode ser transformado tanto em sala como em quarto
Stuffed(Coz)	(Ing) Recheado
Suar	O que se coze hermeticamente, quase sem caldo ou água.
Suar	operação que consiste em levar os alimentos ao lume com uma pequena quantidade de gordura, a fim de extrair deles o máximo dos seus sucos.
Suar (Coz)	Estufar nos próprios sucos sem mais adição de líquidos
Sub-depatments	Sub-Departamentos
Submaster key (Hot)	Chave mestra de sector. Esta chave abre todas as portas nos respectivo sector de trabalho de cada funcionária de limpeza
Subsidiary	Subsidiária. Um negócio que faz parte de um negócio maior
Substances harmul to health	Susbtâncias perigosas (nocivas) à saúde humana
Subtotal	Sub-total
Suck (debulhar) (Coz)	Termo Americano usado para descrever a remoção de ostras e mariscos das conchas; Também usado para tirar o grão de milho da espira e as ervilhas e os feijões das vagens
Suco	<ol style="list-style-type: none"> 1. líquido de composição dos alimentos. 2. redução pela fervura forte da mistura dos líquidos de composição de vários alimentos.

Suer (Coz)	(Fra) Suar
Sugar nutritional composition (Coz)	Composição nutricional do Açucar. O açúcar é constituído quase exclusivamente por hidratos de carbono simples, isto é, de absorção rápida. Não fornece proteínas, gorduras ou vitaminas e o seu teor em minerais é quase insignificante. No entanto possui um elevado teor calórico fornecendo cerca de 44 kcal por cada 100 g.
Sugar packets (Coz)	Pacotinhos de açúcar
Sugar pot (Coz)	Açucareiro
Sugar thermometer (Coz)	Termómetro de açúcar
Suggestion box (Mkt)	Caixa de sugestões
Suite (Hot)	Quarto com casa de banho privativa e com uma sala adjacente; Conjunto de quarto, casa de banho e salão
Suite (Rest)	(Fra) Reforço de um dos pratos previamente pedidos, dando lugar a uma nova encomenda à cozinha. Ver Suplemento
SUITE =	UH com pelo menos dois cômodos, considerando o quarto com banheiro como um só cômodo e o outro seria a sala de estar; pode também possuir cozinha.
Suite case	Mala de viagem
Suite Junior (Hot)	O mesmo que junior suite
Suite-hotel (Hot)	Conceito de alojamento no qual todas as dependências do estabelecimento hoteleiro são suites
SUITE-HOTEL	conceito moderno de alojamento num estabelecimento hoteleiro, no qual todas as dependências para acomodação são constituídas por suites.
Sulfídrico	defeito caracterizado pelo cheiro de ovos podres.

Summary sheet (Hot)	Sumário analítico de todo o movimento realizado no hotel durante um periodo de, 7 dias, 30 dias ou 60 dias
Summary	Resumo
Sun glasses	Óculos escuros
Sunbed	Espreguiçadeira
Sundowner party (Hot)	Recepção de cocktail realizada ao ar livre, no final da tarde
Sundres	É o conjunto de todos os aperitivos necessários para servir um Cocktail Party
Sundries account (Hot)	Conta de devedores e credores diversos
Sunset party (Hot)	Festa organizada por um hotel, de decorre durante o pôr do sol, sendo normalmente realizada ao ar livre. Estas festas são características dos países tropicais
Suor (de cavalo)	Aroma desagradável vulgar em vinhos tintos, provocado por uma levedura que não existe na uva. Também conhecido por cheiro da estrebaria.
Superb food (Rest)	Comida excepcional
Superior (Hot)	Termo que se aplica para definir o elevado padrão de conforto, bem como a qualidade extraordinária do serviço, em comparação com o termo standard. Termo aplicável a uma comodação, refeição, serviço turístico, entre outros
Supermarket	Supermercado
Supervise, to	Supervisar
Supervisor de bares	é o profissional responsável por coordenar e supervisionar o funcionamento de bares e discotecas sob a orientação do director ou assistente de direcção responsável pelo sector de comidas e bebidas (Food e Beverage F&B). É o responsável pela gestão de recursos

	humanos e materiais envolvidos pelos inventários permanentes ou nos períodos de consumo e utensílios de serviço.
Supervisor	Supervisor
Suplemento (Rest)	Pedido posterior ao pedido inicial, que serve de reforço ao prato anteriormente servido
Suply keys (Hot)	Chaves utilizadas para verificar se todas as areas de serviço estão devidamente trancadas.
Supplier	Fornecedor, abastecedor
Supply contract	Contrato de fornecimento
Supply, to	Fornecer, abastecer
Supremos	nome porque são designados os peitos carnudos do frango, da galinha, do peru e da caça de pena.
Supremos	Filetes com o dobro de espessura, que se preparam normalmnete grelhaos. Peitos de criação ou aves, que se preparam geralmente panados e fritos.
Surf	Desporto nautico, que consiste em manter o equilibrio em cima de uma prancha, enquanto se desliza sobre a onda
Surplus	Excesso verificado a nível de existência de stocks, fundos de caixa, entre outros
Suspicious Packages	Pacote suspeito, normalmente algo que foi recebido pelo correio
Suspicious person	Pessoa suspeita
Sutate (Coz)	Molho de soja muito aromático
Sutil	diz-se de um perfume muito ligeiro ou de um vinho que oferece poucas e fracas sensações gustativas.
Suzette	maneira de cozinhar os crêpes que consiste em barrá-los com uma manteiga perfumada com sumo e raspa de tangerina e um licor de laranja amarga, dobrá-los em quatro, regaá-los depois com uma mistura de licores e servi-los em chama. Diz-se que os crêpes

suzette foram pela primeira vez confeccionados por Escoffier em honra de Eduardo VII, e que este os terá baptizado com o nome de uma jovem vendedora der violetas que dele se aproximou.

Sweat, to (Coz)	(Ing) Suar
Sweedden	Suécia
Sweedish food (Rest)	Comida Suéca
Sweet bread (Rest)	Pão doce
Sweet potatoe (Coz)	Batata doce
Swimming pool	Piscina
Swiss cheese (Rest)	Queijo Suiço
Swiss food (Rest)	Comida Suiça
Swiss restaurant (Rest)	Restaurante suiço
Swiss wines (Rest)	Vinhos Suiços
Swissair	Linha aerea da Suiça
Switzerland	Suiça
Swizzle	Era originalmente uma bebida alta de rum, cheia de gelo picado e mexido com uma colher longa, uma varinha ou com um instrumento para mexer até o copo estar gelado. Hoje em dia, qualquer bebida alta feita com bebidas espirituosas e gelo esmagado e mexida com varinha até o copo estar gelado chama-se Swizzle.
Swizzle	Era originalmente uma bebida alta de rum, cheia de gelo picado e mexido com uma colher longa, uma varinha ou com um instrumento para mexer até o copo estar gelado. Hoje em dia, qualquer bebida alta feita com bebidas espirituosas e gelo esmagado e mexida com uma varinha até o copo gelado chama-se Swizzle.
System flowchart	Organograma geral
T (Hot)	Código para tranfer de clientes
T (Hot)	Abreviatura de transporte de hóspedes
T.B.C (Hot)	Código para To Be Confirmed – para ser confirmado

T.B.C. (Hot)	Abreviatura de “to be Confirmed”
T.G.V.	(Fra) Abreviatura de “train grande vitesse”. Trata-se de um comboio bastante rápido que efectua o percurso entre paris-Lyon
T.S.C. (Hot)	Abreviatura de “Taxes et service compris” (Taxas e serviços incluídos)
Tab (Hot)	O mesmo que tabular ledger
Tabela de conversão	Quadro de relações de valor, relativo a pesos e medidas, bem como a moedas, no que se refere ao mercado de câmbios
Tabela de preços (Hot)	Lista de todos os produtos hoteleiros disponíveis, com os respectivos preços. Esta lista também é conhecida como tarifário
Table cloth (Rest)	Toalha de mesa
Table D’hote (Rest)	Designação de hotel ou restaurante, que se dá a um menu simples de uma refeição de preço fixo, que não permite a variação na escolha ou que oferece uma escolha limitada
Table d’ôte (Rest)	Um formato de Menu no qual a ementa completa é servida a preço unico
TABLE D’ HOTE ou TABLE D’ HÔTE	refeição completa a preço fixo no cardápio; não permite variação na escolha ou oferece uma escolha condicionada.
Table distribution	Distribuição das mesas
Table mat (Rest)	Toalhetes individuais de mesa, nos quais se coloca os pratos servidos ou a servir
Table service (Rest)	Serviço de mesa
Table	Mesa
Tablecloth stlement (Rest)	Colocação das tolhas de mesa
Tábua	Utensílio designado para cortar citrinos e outras frutas.
Tábua de bar	Serve para preparar algumas frutas para a realização de bebidas ou cocktails.
Tabular ledger (Hot)	Resumo das contas dos clientes escrito à mão

Taça a Champanhe ou Duplo Cocktails	É uma taça de pé fino e alto afunilado na parte superior da taça, designa-se também por Taça Margarita.
Taça a cocktails	É uma taça de pé fino com uma capacidade aconselhável de 6cl.
Taça de cocktail	Taça designada para servir cocktails com quantidade até 6 cl.
Tact	Tacto
TAGLIATELLE	(Itália) - talharim, massa fresca em tiras finas e delgadas. Tagliarini: estreito; tonnarelli: quadrado; fettucine: faixas.
Tailler (Coz)	(Fra) Tornear
Tailor made (Agt)	Programas e itinerários de viagens individuais, preparadas por agentes de viagens em função dos desejos específicos do cliente. Esta é uma expressão tipicamente Americana
Take away (Rest)	Serviço que permite aos clientes a compra de comida já confeccionada para o seu consumo no exterior do estabelecimento
Take stock, to (Rest)	Efectuar um inventário, fazer uma estimativa e enumeração das existências
Take the order (Rest)	Anotar o pedido (normalmente nos restaurantes)
Take-away service (Rest)	O cliente compra mas só consome o produto em casa ou noutra local
Talhar (Coz)	Cortar em talhadas, no caso do leite, coalhar. No caso da maionese dessurar
Talon de Bagage (Hot)	(Fra) Talão de bagagem
Tamboladeira (Rest)	Trata-se do simbolo do escanção. É um pequeno recipiente arredondado, usualmente de um metal precioso, para o qual o escanção entorna uma pequena quantidade do vinho a servir, fazendo-o tambolear, a fim de verificar a sua limpidez e grau de cor, através dos reflexos

	brilhantes do próprio metal. Em Portugal a tamboladeira mais utilizada é a de Bordéus
Tambuladeira	Utensílio usado por um escansão para provar vinhos.
Tangerines (Coz)	Tangerinas (Fruto)
Tânico	vinho rico em taninos, encontrados principalmente nos tintos jovens; o mesmo que adstringente.
Tanino	componente essencial nos vinhos tintos que deriva das películas das uvas e também da madeira nova. Indispensável para a longevidade dos vinhos, pode provocar a sensação de aspereza na boca se os vinhos forem consumidos novos.
Tap	Linha aerea de portugal
Tapa	palavra espanhola muito usada em Portugal para designar canapé.
Tapas (Rest)	(Esp) Acepipes, Canapés. Termo de origem espanhola que é igualmente utilizado em Portugal, sendo representativo de petiscos característicos, servidos em pequenas quantidades, normalmente antes das refeições
Tapas	O mesmo que canapés
Tapas-bar (Rest)	Um restaurante/bar de cozinha espanhola, que serve petiscos em pequenas quantidades, e vinho
Tapioca	grãos irregulares da farinha de mandioca.
Tapioca (Coz)	Farinha extraída da raiz tuberosa da madioca, tarte- empada baixa com ou sem tampa
TARGET GROUP	público alvo.
Target market (Mkt)	Público alvo
Target-group (Mkt)	Grupo alvo

Tarifa comercial (Hot)	Tarifa estipulada por acordo mutuo entre um hotel e uma ou mais empresas, aplicada a quartos com ocupação individual
Tarifa de allotment (Hot)	Tarifa estipulada por acordo mutuo entre um hotel e um operador turístico, de forma a que o ultimo inclua o hotel como destino nos seus pacotes turísticos ou em brochuras de viagens de férias, beneficiado de um allotment cedido pelo hotel, o qual permite uma confirmação imediata das reservas. Esta tarifa representa valores cerca de 15% a 35% abaixo das tarifas normais praticadas pelo estabelecimento, não sendo passível de deduções ou comissões
Tarifa de balcão (Hot)	Ver rack rate
Tarifa de estação alta (Hot)	Tarifa de nível máximo aplicada por hotéis (hotéis sazonais) durante os meses de maior procura
Tarifa de estação baixa (Hot)	Tarifa de nível minimo aplicada por hotéis durante os meses de menor procura. Neste tipo de tarifa o preço estabelecido é ligeiramente superior ao valor necessario para cobrir os custos
Tarifa de estação média (Hot)	Tarifa intermédia, aplicada por alguns hoteis durante os meses que não se consideram estação alta ou baixa
Tarifa de fim de semana (Hot)	Tarifa especial, aplicável de sexta a segunda-feira, por alguns estabelecimentos hoteleiros e por algumas transportadoras
Tarifa de Inverno (Hot)	O mesmo que tarifa de estação baixa
Tarifa de meio de semana (Hot)	Tarifa especial, introduzida pelos Operadores turisticos a fim de dissuadir a procura aos fins de semana. Este tipo de tarifa é válida de segunda a

	sexta-feira, e tem um preço inferior do que as tarifas de fim de semana
Tarifa de peregrino (Hot)	Tarifa especial aplicável a pessoas que se deslocam em peregrinação a um local religioso, praticada por alguns operadores em épocas definidas
Tarifa de professores (Hot)	Tarifa aplicada a pessoal docente
Tarifa especial (Hot)	Qualquer tarifa que seja vendida a preço inferior ao afixado regularmente
Tarifa líquida (Hot)	O mesmo que tarifa net
Tarifa livre (Hot)	Regime tarifário que não está sujeito a qualquer restrição oficial. O mesmo que tarifa liberaizada
Tarifa local (Hot)	Tarifa que só pode ser vendida na zona onde é praticada
Tarifa net (Hot)	Tarifa que inclui todos os encargos, taxas e impostos, bem como todos os descontos ou comissões. O mesmo que tarifa líquida
Tarifa normal (Hot)	O mesmo que tarifa simples
Tarifa oficial (Hot)	Tarifa fixada ou aprovada pelas autoridades oficiais de um país, a qual não pode ser alterada sem o consentimento prévio das ditas autoridades
Tarifa promocional (Hot)	Redução das tarifas com o objectivo de aumentar o volume de vendas quer termos de transportes, quer em termos de alojamento
Tarifa reduzida (Hot)	Tarifa inferior à vulgarmente aplicada
Tártaro	<ol style="list-style-type: none">1. molho fino derivado de uma maionese feita a partir de gemas de ovo cozidas reduzidas a pasta.2. bife muito do agrado dos Americanos, que consiste numa espécie de um hamburguer de carne crua de 1.ª, moída e servida temperada com sal, pimenta, cebola e uma gema de ovo crua.

Tarte	caixa de massa (quebrada, areada, folhada, tenra) recheada com uma preparação doce ou salgada.
Tarte (Coz)	Empada baixa, com ou sem tampa
Tarteira (Coz)	Forma para cozer tartes
Tartelette	tarte pequena, dose individual.
Tartufo (Coz)	Tubéra Italiana
Tasse (Fra)	Xicara
Tast evaluations (Coz)	Avaliações de paladar
Taux d'achats	Preço de compra
Tawny Port wine (Rest)	Vinho do Porto tinto e Aloirado (Tawny). De um amarelo-dourado velho até ao rosado galicial, encorporado e com um aroma a mel silvestre.
Tax	Imposto
Taxa de anulação (Agt)	Termo utilizado pelos agentes de viagens, para expressar a taxa cobrada aos clientes pelo cancelamento de uma reserva por parte dos mesmos. Nem todos os agentes utilizam este sistema, contudo os que o utilizam são obrigados a informar previamente os clientes das condições estipuladas
Taxa de reserva (Agt)	Termo utilizado pelos agentes de viagens, para expressar a taxa cobrada aos clientes para cobrir as despesas inerentes a uma reserva, nomeadamente despesas de comunicação
Taxa de rolha	Taxa discricionária cobrada por um hotel ou restaurante, de valor fixo, sobre bebidas alcólicas e/ou outras adquiridas por um cliente ou hóspede no exterior do estabelecimento e destinadas a serem utilizadas numa recepção, cocktail ou refeição
Taxa de utilização (Hot)	O mesmo que taxa de ocupação

Tea (Rest)	Chá. É uma bebida resultante da infusão de folhas secas de plantas da família das camélias, tendo sido inicialmente preparado na China, há muitos séculos. Conta a lenda que foi descoberto casualmente, quando algumas folhas caíram em água a ferver. Bebida originária da China, obtida do arbusto “Camelia Sinesis”
Tea break (Hot)	Pausa para chá, normalmente acompanhado de bolachas ou biscoitos (Este tipo de pausa é frequente em reuniões de negócios, por exemplo)
Tea spoon (Rest)	Colher de chá
Team work	Trabalho de equipa
Technical assistance	Assistência técnica
Technical services	Serviços técnicos
Technology	Tecnologia
Teitsin pears (Coz)	Peras Asiáticas de forma arredondada (fruto)
Tel (Hot)	Abreviatura de Telefone
Telecommunications service	Serviço de telecomunicações
Telegrams	Telegramas
Telegraphic address	Endereço telegráfico
Telephone cards	Cartões telefónicos
Telephone list	Lista telefonica
Telephone marketing (Mkt)	Promoção de vendas por telefone
Telephone operatos (Hot)	Operadores de telefones, telefonistas
Telephoned	Telefonou
Telephones out of order (Hot)	Telefones fora de serviço
Television	Televisão
Telex (Hot)	Teleprinter Exchange – On-line. Conversa levada a cabo através de um sistema de processamento de texto.

Telex directory (Hot)	Guia de assinantes de telex
Tell the time	Dizer as horas
Temperaturas de conservação de alimentos por refrigeração (Hot)	Câmara de carne (Entre 1º a 3º Celsius); Câmara de peixe (Entre 0º a 1º Celsius); Câmara de ovos (Entre 0º a 1º Celsius); Câmara de leite e seus derivados (Entre 2º a 4º Celsius); Antecâmara (Entre 8º a 10º Celsius)
Temperature	Temperatura
Tempero	ingredientes que se adicionam a qualquer iguaria para realçar o seu sabor.
Tempero	Ingredientes que se adicionam a qualquer iguaria para realçar o seu sabor.
Temperos (Coz)	Elementos aromáticos e realçadores de gosto
Temporary rack slip (Recp)	Slip temporário do rack
Tempura (Coz)	Prato Japonês de peixe, mariscos ou legumes envoltos em polme e fritos
Tenás	Utensílio destinado a abertura de garrafas a fogo.
Tenaz	Ferro especial que, aquecido ao fogo, se emprega para abrir garrafas de vinho, cortando-as pelo gargalo.
Tenaz	Ferro especial que, aquecio a fogo, se emprega paa abrir garrafas de vinho, cortando-se pelo gargalo.
Tender	operação que consiste em estender uma massa.
Tender (Coz)	Estender a massa e dividi-la em porções de feitio determinado
Tender (Coz)	Estender a massa e dividi-la em porções de feitio determinado
Tens days occupation forcast (Recp)	Previsão de ocupação de dez dias
TENT CARDS	cartões colocados sobre a mesa dobrados em forma de tenda.

Tentative groups (Recp)	Reserva de grupos que ainda não está confirmada
Tenth floor	Décimo andar
Tênué	vinho de pouca intensidade olfativa.
Tépido (Coz)	Descreve a temperatura de um liquido morno ou a temperatura do corpo
Termómetro de açúcar	um termómetro especial que regista até 216°C, marcando os diversos pontos do açúcar.
Terms (Hot)	Vocábulo bastante utilizado na Indústria hoteleira, sendo representativo das condições de hospedagem ou regime de alojamento
Terms of payment	Condições de pagamento
Terrina	pâstés cozidos no forno e servidos frios na própria forma. São geralmente muito rústicos.
Terrina (Coz)	Um recipiente ou alimento contido dentro dele, em geral uma mistura pastosa
Tête d'achard	o mesmo que cabeça de xara.
Texture	Textura
Tg (Hot)	Abreviatura de Telegrama
Thai restaurante (Rest)	Restaurante Thailandes
The Manager	O gerente
Theaft	Roubo
Theater style (Hot)	Sala de reuniões ou conferencias com uma disposição e configuração similar à de um teatro. Esta definição corresponde a “senate style” nos EUA
Theater	Teatro
Theater	Teatro
Theme party	Festa temática
THEME RESTAURANT	restaurante temático.
Theme restaurants (Rest)	Restaurantes temáticos
Thermic detector	Detector termico de incêndios

Thermidor, à la	lagosta cozida e cortada em medalhões, servida na carapaça cortada ao meio, coberta com molho mornay e gratinada.
Third course (Rest)	Terceiro prato
Third degree burn	Queimadura de terceiro grau
Third floor	Terceiro andar
Third party system (Hot)	Sistemas de reservas, normalmente pertencendo a companhias aéreas, em que se efectuam reservas por computador, num sistema de venda livre
Thomas Cook	Pessoa que descobriu o potencial que representava a organização de viagens para terceiros. Foi também Thomas Cook o responsável pela invenção do conceito de voucher
Thooth pick (Coz)	(Ing) Palito
Three Course meal (Rest)	Ementa com três pratos
Three Star Hotel (Hot)	Hotel de três estrelas
Tia Maria	É um licor da Jamaica, baseado numa antiga fórmula secreta. Sabe-se apenas que entram na sua produção extratos de café “ Montanha azul “, Rum da Jamaica(com cinco anos de envelhecimento) e especiarias. Apresenta-se numa cor castanha e a sua graduação alcoólica é de 31,5 GL.
Tian (Rest)	Palavra Francesa referente a uma travessa rasa de barro, ou à comida que é feita dentro dela
Tiborna	<ol style="list-style-type: none"> 1. na beira é uma refeição constituída por batatas e bacalhau assados no borralho e regados com azeite que se acabou de fazer. 2. no Alentejo é o pão acabado de cozer e a sair do forno que se rega com azeite de boa qualidade e se polvilha com sal ou com açúcar. 3. em Elvas em um doce ovos feito com fios de ovos, amêndoas e doce de chila ou abóbora cristalizada.

<p>Ticket agent (Agt)</p> <p>Ticket counter (Agt)</p> <p>Ticket</p> <p>Tidiness</p> <p>Tigelada (doçaria portuguesa)</p> <p>TILSIT (Alemanha)</p> <p>Timbale (alta cozinha)</p> <p>TIME SHARING ou TIME SHARE</p> <p>Timetable</p> <p>Timework</p> <p>TIP</p> <p>Tip</p> <p>Típico</p> <p>Tira cápsulas-</p> <p>Título de férias</p> <p>Título de transporte</p>	<p>Agente responsável pela emissão de passagens aereas. Funcionário de uma companhia aerea especializado no calculo de tarifas aereas bem como na sua emissão</p> <p>Balcão onde se procede à emissão de bilhetes de transporte aéreo</p> <p>Termo inglês que significa comprovante.</p> <p>Arrumação</p> <p>bolo ensopado, confeccionado com leite, açúcar, ovos e farinha e cozido a altas temperaturas numas tigelas baixas de barro não vidrado. Fazem-se tigeladas na Beira Litoral e na Beira Baixa, as maos conhecidas as de Abrantes.</p> <p>queijo originário da Prússia Oriental. Macio e consistente. O Kümmel colocada na massa lhe empresta um sabor suave, que contrasta com o sabor mais forte do próprio queijo. Servido com vinho tinto seco ou cerveja.</p> <p>espécie de empadão alto e moldado. Pode ser doce ou salgado, de grande dimensão ou individual.</p> <p>espaço ou tempo compartilhado; sistema de venda de determinada UH durante um período do ano, também pré-determinado. A UH pode ser alugada, trocada ou utilizada pelo condômino.</p> <p>Horário</p> <p>Trabalho pago à hora ou ao dia</p> <p>gorjeta.</p> <p>Gorjeta, gratificação</p> <p>vinho no qual os caracteres de tipicidade são decisivamente marcados.</p> <p>Serve para retirar as cargas das garrafas.</p> <p>Ver Time sharing</p> <p>Bilhete ou passagem emitido a favor de um passageiro individual ou de um grupo de passageiros, dando-lhes o direito à sua</p>
--	---

	utilização de acordo com as condições gerais estabelecidas e de acordo com as normas regulamentares aprovadas pelas autoridades
TL (Hot)	Abreviatura de Telex
To Walk a Guest (Hot)	Devido a uma situação de overbooking o hotel é obrigado a acompanhar o cliente a outro hotel e pagar ou não as despesas do mesmo. (extras não incluídos).
Toalhetes de Bar	Servem por exemplo para colocar debaixo da tábua de bar, para que esta não escorregue, serve também para colocar os copos em cima para que estes possam escorrer, etc.
Toast	Brindar com uma bebida.
Toast, to (Coz)	(Ing) Tostar
Toaster (Coz)	Tostadeira
Toddies	Consideradas bebidas do tipo short drink, que se podem servir quentes ou frias, são especificamente denominadas pelo nome do ingrediente alcoólico que tem na sua base, salvo raras situações, na sua composição entram também, os seguintes ingredientes: noz moscada, cravo da Índia, canela, casca de limão, etc.. A História da origem destas composições diz-nos que na época Victoriana os Toddies eram bebidas quentes que se utilizavam para acalmar os nervos e eram ótimos para curar resfriados.
Toddy	Originalmente era uma mistura quente de bebidas espirituosas, açúcar e espirituosas tipo cravo-da-índia e cinamomo (canela), casca de limão e água num copo alto. Hoje pode ser servida fria, com qualquer combinação de bebidas espirituosas, especiarias e gelo.
Toddy	Originalmente era uma mistura quente de bebidas espirituosas, açúcar e especiarias tipo cravo- da- Índia e cinamomo (canela), casca de limão e água num copo alto. Hoje pode ser servida fria, com qualquer combinação de bebidas espirituosas, especiarias e gelo.

Toilette	Casa de banho
Toilet paper fold (Hot)	Dobra efectuada no rolo de papel higiénico após o mesmo ter sido utilizado pelo menos uma vez, a fim de garantir uma imagem cuidada das casa de panho dos clientes e das casas de banho públicas
Toilet paper	Papel higiénico
Toll Free (Hot)	Número de telefone através do qual se podem fazer reservas sem pagar
Toll	portagem
Toll-Free numbers (Hot)	Chamadas grátis para hotéis afim de efectuar reservas
Tomar de sal (Coz)	Temperar com sal antes de cozinhar
Tomatada	refogado a que se junta muito tomate.
Tomate Concassé	Puxado de cebola picada, alho picado, louro frito em azeite ou manteiga, ao qual se junta tomate cortado em pequenos cubos e temperado.
Tomate concassé	Tomate livre de peles e sementes, cortado em pequenos bocados.
Tomatoe juice (Rest)	Sumo de tomate
Ton	Tonelada
Tonel	Pipa de grandes dimensões.
TONNARELLI	(Itália) - espaguete quadrado.
Top exectuive (Adm)	Alto dirigente
Top management (Adm)	Alta gestão
Tóquio Internacional Airport	Aeroporto de Tóquio
TORNEAR	cortar ou picar um legume em pedaços e em seguida arredondá-los, do tamanho de uma azeitona.
Tornear (Coz)	Aparar legumes de forma a dar-lhes a forma desejada
Tornear	Dar aos legumes o feitio desejado e de forma elegante.

Tornedó	Fatia de carne tirada do meio do lombo com aproximadamente 5 cm de altura e que se serve grelhado ou salteado.
Tornerdó	fatia de carne cortada do meio do lombo que se serve grelhada ou salteada com guarnições variadas. É um prato de grande categoria.
Toronto Internacional Airport	Aeroporto de Toronto
Torrada	fatia de pão grelhada que deve ficar macia no interior.
Torresmo	gordura entremeada da barriga do porco e da qual se retira a banha; ~ s, febra com alguma desta gordura. A sul do tejo, os torresmos são um resíduo mais gordo do que as outras regiões (p. ex. Beira), pelo que se vendem soltos ou prensados em forma de queijo, forma sob a qual são considerados um petisco. A norte do Tejo, os torresmos têm muitas vezes o aspecto de rojão e servem-se com batatas cozidas, constituindo um prato importante da refeição.
Torta	bolo enrolado e geralmente recheado.
Torta (Coz)	Bolo baixo cozido em tabuleiro rectângular, depois barrado com recheio e enrolado em si próprio
Torta (Coz)	Bolo baixo cozido em tabuleiro rectangular, posteriormente barrado com recheio e enrolado sobre si próprio
TORTELLI	(Itália) - massa recheada no formato de tortinhas.
Tortilha	originalmente espanhola, a tortilha foi absorvida pela cozinha portuguesa, nomeadamente pela cozinha alentejana, onde adquire o nome de pastelão. Basicamente, é uma omeleta não enrolada, que obrigatoriamente contém outros elementos para além de ovos.
Tortilla (Coz)	Tortilha. Palavra espanhola; Omelete com batata tipicamente espanhola.
Tortulhos (Coz)	Espécie comestível de cogumelos bravos

Tosta	1. fatia de pão seca pela acção do calor brando e prolongado. 2. sanduíche de pão grelhado, aberta ou fechada.
Tostar (Coz)	Dourar a carne, aves ou peixes rapidamente em lume alto, mantendo o centro levemente cru
Total food waste (Coz)	Desperdício total em comida
Total number of beds (Hot)	Número total de camas
Total number of people (Hot)	Numero total de pessoas
Total privacy	Privacidade total
Total room number (Hot)	Número total de quartos
Toucinho-do céu (doçaria tradicional portuguesa)	bolo feito com açúcar em ponto, uma grande porção de gemas de ovos, amêndoas e por vezes doce de chila ou abóbora cristalizada. Faz-se em todo o país, com diferenças de região para região, sendo os toucinhos-do céu mais conhecidos o de Guimarães e Murça (Trás-os-Montes).
Tour conductor (Agt)	Profissional da agencia organizadora encarregue de acompanhar uma excursão, como representante da agencia
Tour desk (Agt)	Serviço prestado por agências de viagens ou empresas de transportes, no qual se procede à venda de circuitos turisticos ou excursões
Tour escort (Agt)	O mesmo que “tour conductor”
Tour leader (Agt)	O mesmo que “tour conductor”
Tour manager (Agt)	O mesmo que “tour conductor”
Tour Operator Voucher	Voucher de um operador turistico
Tour Operator	Operador Turístico. Designação que se aplica predominantemente às empresas que produzem programas de viagens para venda através de retalhistas ou de rede própria (Tour Operators).

Tour Operators	Operadores turísticos. Empresas que criam os seus próprios pacotes turísticos, incluindo transporte, estadia, alojamento, visitas guiadas, entre outros. Ver Tour Operator
Tour order (Agt)	O mesmo que Voucher, ou seja ordem de erviço passada por uma agência de Viagens, tomando a seu cargo os serviços mencionados nessa ordem
Tourism Industry	Industria do Turismo
Tourism organizations	Organizações de turismo
Tourism trade exhibition	Feira comercial de turismo
Tourism	O turismo é um fenómeno social que consiste no deslocamento voluntário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem do seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma actividade lucrativa nem remunerada, garantindo múltiplas inter-relações de importância social, económica ou cultural. (De la Torre 1992, pg 19).
Tourist	Visitante temporário proveniente de um país estrangeiro, que permanece mais de 24H e menos de 3 meses, por qualquer razão à excepção de trabalho. Turista é aquele que permanece no mínimo 24 horas (pernoita) enquanto que um excursionista é aquele que atravessa um país sem passar lá 24 horas. (definição estabelecida pela Organização Mundial de turismo).
Touristic evolution	Evolução Turística
Touristic guide	Guia de turismo

Touristic information	Informação turística
Touristic production	Produção turística
Touristic resort	Região de um país que reúne um conjunto de atractivos para a prática de férias (lazer), independentemente da mesma ser no litoral ou interior
Tournant (Hot)	(Fra) Funcionário de um estabelecimento hoteleiro, que assegura em qualquer brigada, as folgas e periodos de descanso dos restantes membros da brigada
Tournebroche (Rest)	(Fra) Designação que se dá, em Francês ao Silver Grill
Tournedó	Pedaço de lombo de vaca, cortado de forma circular, com cerca de 3 cm de espessura. Prepara-se grelhado ou “sauté”.
Toxin	Toxina
Toxinfeccões alimentares	Toxinfeccção alimentar é uma doença provocada pela ingestão de alimentos contaminados e pode durar de 1 a 7 dias. Os sintomas estão dependentes da bactéria, da quantidade de alimento ingerido e da sensibilidade do hospedeiro, sendo os mais frequentes a dor abdominal, a diarreia e os vómitos.
Trabalhar	bater uma composição com a colher, à mão ou à máquina.
Trabalhar	Bater uma composição com a colher, à mão ou à máquina.
TRADE	comércio, negócio – Ex.: TRADE TURÍSTICO.
Trade exhibition	Feira comercial
Trade show	O mesmo que Feira de amostras
Traditional Portuguese food (Rest)	Comida tradicional Portuguesa
Train ticket	Bilhete de comboio
Trait, Giclée	Quantidade de líquido que sai num só golpe, dum garrafa aberta e sem rolha inviolável.

Tranche (Coz)	Palavra francesa que significa “fatia”, um termo que se refere geralmente a um pedaço fino e rectangular de massa leve
TRANQ (Hot)	Código para Quarto muito sossegado; (Inglês) Very quiet room; (Francês) Chambre très tranquille
Transaction	Transacção
Transfer slip	Boletim de transferência
Transfer to a serving dish (Coz)	(Ing) Empratar
Transfers (Hot)	Transfers
Transformar (Coz)	Técnica Françaesa clássica para cortar legumes, como cenouras ou nabos, noutras formas, como a de barril
Transformed room (Hot)	Quarto transformado temporariamente para outro fim
Transiient experience	Experiencia de passagem
Translator	Tradutor
Transparência	característica visual essencial a todos os vinhos de qualidade, tintos ou brancos. Na prática, um vinho é transparente quando permite a visão de um objeto colocado atrás do copo. Não deve ser confundida com limpidez.
Transporte turístico	Só é considerado transporte turístico aquele destinado unicamente a esse efeito, como por exemplo nas excursões, em circuitos regulares de sightseeing e em cruzeiros marítimos, entre outros
Traseiro (Coz)	Conjunto formado pelas coxas e pela parte de trás do lombo de cordeiros, cabritos, coelhos, lebres, entre outros.
Trasfegar (Rest)	Mudar o vinho de vasilhame de forma a liberta-lo de impurezas
Travel Agency (Agt)	Agência de Viagens

Travel agency adress (Agt)	Morada de uma agência de viagens
Travel and Tourism	A indústria de viagens é composta por empresas que providenciam transportes temporários para clientes de negócios ou de lazer.
Travel arrangement	Conjunto de serviços prestados por agentes de viagens aquando da organização de viagens, as quais normalmente incluem reservas de transportes, alojamento, transfers, entre outros
Travel Bureau (Agt)	Agência de viagens
Travel Coordinator	Pessoa, dentro de uma organização, responsável pela organização das viagens de outros funcionários, que estejam relacionadas com questões de trabalho. O “Travel Coordinator” pode, ou não, estar igualmente encarregue de coordenar as reuniões
Travel mart	Boletim ou publicação regular onde se podem encontrar os produtos turísticos para compra ou venda
Travel trade	Designação genérica que se aplica ao conjunto de actividades profissionais destinadas a promover e assegurar a deslocação e alojamento de pessoas, independentemente do motivo dessas viagens
Travel	Viajar
Traveler’s check	Cheque turístico, cheque de viajante, cheque de viagem (é de notar que estes cheques devem ser assinados pelo seu portador)
Traveller	Viajante
Tray (Rest)	Bandeija
Trend	Tendência
Trim, to (Coz)	(Ing) Aparar

Trincha (Coz)	Pincel espalmado
Trinchante	Conjunto de faca e garfo próprio para trinchar.
Trinchar	arte de separar harmoniosamente os diferentes pedaços de uma peça de carne ou de aves antes de a servir.
Trinchar	Arte de separar harmoniosamente os diferentes pedaços de uma peça de carne ou aves antes de servir.
Trinchar	Cortar em pedaços ou fatias finas as peças e carne, aves ou peixes que se servem à mesa.
Trintanário (Hot)	Profissional de um hotel, encarregue de assistir os clientes aquando da sua chegada, e da sua saída, ajudando com as bagagens e muitas vezes estacionando os carros. Os trintanários encontram-se de frente da porta do hotel, e são igualmente responsáveis pela vigilância dos parques de estacionamento, e pela entrada e saída de pessoas no hotel
Trip	Viagem
Tripas	Nome porque é conhecida a Dobrada no norte do país, e são constituídas pelo estômago da vaca ou vitela
Tripas	nome porque no Norte do país se designa um guisado feito com estômago da vitela ou da vaca e feijão. São célebres as tripas à moda do Porto, prato relacionado com as nossas descobertas marítimas. No estrangeiro, os pratos feitos com o estômago dos referidos animais são também designados por tripas, sendo famosas as tripas à moda de Caen (França).
TRIPLE	quarto apropriado para ocupação por três pessoas.
Triple Room (Hot)	Quarto com três camas; Quarto triplo
Tristle:	Copo com decoração utilizado no serviço de licores.
Triturador (Coz)	Copo, cujo fundo gira a alta velocidade existindo uma lâmina que pulveriza os alimentos.

Triturador de Gelo Manual	É uma máquina de picar gelo á manivela.
Tronçon (Coz)	Termo Françês utilizado para descrever postas de peixe grandes e achatados
TROPICAL BAR	bar onde os destaques são as cores, flores, batidas e coquetéis tropicais.
Trouble report (Hot)	Impresso onde se registam nos hotéis, todas as anomalias no funcionamento do equipamento dentro do estabelecimento
Trout (Coz)	Truta (peixe)
Trufa	Aportuguesamento da palavra francesa «truffe»; a forma correcta em português é túbera.
Trufa (Coz)	Túbera Francesa
Trunk call	Chamada telefónica Inter-hurbana ou de longa distância
Truth in Menu (Rest)	Conceito que estabelecesse que o prato servido ao cliente deve corresponder na integra à descrição feita na ementa
Túbera	Cogumelo subterrâneo, carnudo, aromático e comestível.
TUBETTI	(Itália) - como o nome diz são massas no formado de tubinhos.
Tulipa a Licor	É o estilo do flute mas em tamanho pequeno.
Tulipa:	Copo Utilizado para o serviço de licores.
Tumbler	É um copo para servir qualquer tipo de whisky.
Tumbler:	Copo designado para o serviço de Whiskys.
Tumblers (Rest)	Copos cilíndricos sem pé, propios para servir bebidas frescas , do tipo long drinks, ou quentes, os denominados hot drinks
Tuna (Coz)	Atum (peixe)
Turismo Azul	Nome porque é conhecido em França o turismo praticado no litoral
Turismo Branco	Nome porque é conhecido em França o turismo praticado em estâncias de Inverno

Turismo de exportação	Turismo organizado para visita a regiões ou países situados fora dos limites geográficos do próprio país.
Turismo de importação	Ver turismo receptivo
Turismo doméstico	O mesmo que turismo interno
Turismo interno	Turismo praticado dentro dos limites geográficos de um país, por pessoas nacionais ou residentes no mesmo
Turismo social	Turismo organizado por instituições de carácter profissional ou social, destinadas a pessoas ou grupos sociais de baixo rendimento económico
Turismo universitário	Turismo organizado e praticado por estudantes universitários (sendo normalmente as associações de estudantes quem organiza). Muitas são as motivações que levam à prática deste turismo, incluindo de carácter científico, cultural, artístico, entre outras
Turismo verde	Nome que se dá em França, ao turismo praticado em zonas rurais.
Turkey meat (Coz)	Carne de peru
Turkey	Turquia
TURNDOWN BED	abertura de cama quando da eminente chegada do hóspede.
Turn-down service (Hot)	Serviço prestado no final da tarde pelas senhoras de limpeza, ao quais entram nos quartos por volta das 19 horas e abrem ligeiramente a cama, colocam um cartão de boas noites na mesa de cabeceira juntamente com um chocolate, abrem a ementa de room service, colocam o roupão em cima da cama, e as pantufas ao lado da cama. Usualmente

	também deixam uma luz de mesa de cabeceira ligada de forma a criar um ambiente acolhedor
TURNOVER	rotatividade de funcionários e/ ou hóspedes; movimento de entrada e saída.
Turnover	Rotação (Ex: de stocks de pessoal, entre outros)
Turvo	vinho com limpidez totalmente alterada, com grande quantidade de substâncias coloidais em suspensão.
Tutano (Coz)	Medula gorda existente no interior de determinados ossos
TWA	Linha aerea Americana
TWIN	apartamento com duas camas de solteiro.
Twin (Hot)	Quarto com duas camas
TWIN DOUBLE (FAMILY ROOM).	apartamento com duas camas de casal
Twin Room (Hot)	Quarto twin. Quarto com duas camas idênticas
Twin-bed	Conjunto de duas camas idênticas colocadas no mesmo quarto. Muitas vezes são também referidas como camas gémeas
Two Star Hotel (Hot)	Hotel de duas estrelas
Type of room	Tipo de quarto
Type of service	Tipo de serviço
Types of equipment	Tipos de equipamento
Types of service	Tipos de serviço
U.A.T.P.	Iniciais que significam “Universal air Travel Plan”
U.H. suíte.	Unidade Habitacional – quarto, apartamento,
Ultimate consumer	Consumidor final
Umbrelas	Sombrinhas que servem para a decoração de cocktails.
Umbrella	Guarda chuva, sombrinha
Uncomfortable furniture	Mobilia não confortavel
Undefinite stay (Hot)	Estadia Indefinida. Cliente sem data de partida definida.
Undercharge, to	Cobrar um preço abixo do normal

Understay (Hot)	Cliente que abandona o hotel antes da data estipulada, permanecendo assim menos tempo do que estava inicialmente previsto
Undesirable person (Hot)	Pessoa não desejada dentro do estabelecimento
Undifferentiated marketing (Mkt)	Uma estratégia de cobertura de mercado ampla, em que a empresa ignora o facto de existir uma segmentação de mercado e lança um produto para um mercado geral.
Une pincée (Coz)	(Fra) Pitada
Unfair competition (Mkt)	Concorrência desleal
Unfreeze (Coz)	Descongelar
Uniform's quality	Qualidade do uniforme
Uniforms	Uniformes
Unique selling point (Mkt)	Ponto de diferenciação. Algo que faz com que o produto seja especial/diferente em relação à concorrência
Universal air travel plan	Plano universal de transporte Aéreo. Sistema de vendas a crédito instituído pela IATA, destinado aos passageiros das Companhias suas associadas
Unpaid bills	Facturas que não foram pagas
Unsettled accounts	Contas não liquidadas
Unskilled labor	Mão-de-obra não especializada
Unsought goods (Mkt)	Bens que o consumidor desconhece, ou conhece mas não pensa em comprar ou consumir.
Untar (Coz)	Cobrir uma forma com gordura (geralmente manteiga, ou óleo, no caso das formas de bolo) para não pegar
Untited Nations	Nações Unidas

Unto	Gordura de porco que se encontra entre a entreamada e o véu de porco (peritoneu), amassada e moldada e em certas regiões - Trás-os-Montes- posta ao fumeiro. É principalmente indispensável na caldeirada de enguias de Aveiro e no caldo de unto do Minho, Douro, Trás-os-Montes e Beira Alta.
Unto (Coz)	Banha de porco em rama, conservada em sal
Untuoso	Diz-se de um vinho macio, com alto teor de glicerina, cheio.
Updating	Actualização
UP-GRADE	apartamento superior cobrado pelo preço de um apartamento inferior; promover a reserva de um apartamento tipo para um de melhor acomodação.
Upgrade (Hot)	Reserva que por vontade do hotel ou força das circunstâncias é elevada para uma categoria de quarto superior, ao reservado pelo cliente.
Upgrading of consumer tastes (Mkt)	Refinamento dos gostos dos consumidores
Upper class tourism	Turismo de classes privilegiadas
Upscale category restaurants (Rest)	Restaurantes de primeira categoria
Upselling (Hot)	Forma de rentabilizar as vendas dentro do estabelecimento hoteleiro. Vendas subtis e discretas, sem que nunca se force os clientes a consumirem ou comprarem algum produto ou serviço
Up-selling techniques	Técnicas de up-selling
Up-to-date	Actualizado
Urgent	Urgente
USA	Estados Unidos da América
User	Pessoa que consome ou utiliza um produto ou serviço. Utilizador, utente
Use-rate (Hot)	Tarifa aplicada pelos hotéis aos clientes que permanecem no estabelecimento, por um

	<p>periodo curto, durante o dia. O mesmo que Day rate, ou Daily rate</p>
USTOA	<p>United States Tour Operators Association – Associação Dos Estados Unidos da América de Operadores Turísticos</p>
Usual furniture	<p>Mobiliário mais usual</p>
Utensílios de economato (Hot)	<p>Os utensílios de economato são normalmente constituídos por: Medidas, Facas e outros utensílios diversos como abre latas, saca rolhas, funis, escadotes, martelos, marcadores, entre outros</p>
Utente	<p>Nome atribuído a um passageiro de um transporte público</p>
Utilidade turística	<p>Regime desenvolvido e aplicado pelas autoridades governamentais de um país, de forma a incentivar o investimento turístico no mesmo, com especial ênfase para o sector de alojamento. Normalmente aos investidores, é-lhes concedido uma série de benefícios fiscais, entre outros</p>
Utilities	<p>Nos EUA este termo é aplicado para descrever o conjunto de serviços públicos que incluem a água, electricidade, gás e telefone</p>
V (Coz)	<p>O “V” faz parte da terminologia do HACCP, significando Vigilância, e acção planeada de observações e medidas que visam verificar se os PCCs estão sob controlo</p>
V.S.O.P	<p>Tem o significado de VERY SUPERIOR OLD PRODUCT ou VERY SUPERIOR OLD PALE. Este termo é usado para designar a idade dos conhaques e de alguns vinhos de sobremesa.</p>
V/C (Hot)	<p>Abreviatura de Vacant/clean room. Quarto livre e limpo. Código utilizado pela governanta</p>

	aquando do preenchimento dos estatutos de quartos para envio à recepção.
V/D (Hot)	Vacant/Dirty room. Quarto livre e sujo. Código utilizado pela governanta aquando do preenchimento dos estatutos de quartos para envio à recepção.
V/R (Hot)	Abreviatura de Vacant room – Quarto livre
Vacance	(Fra) Férias
Vacant Room (Hot)	Quarto Livre
Vacant/clean room (Hot)	Quarto livre e limpo
Vacant/Dirty room (Hot)	Quarto livre e sujo
Vácuo	técnica de conservação de alimentos pela extração completa de ar.
Vácuo	técnica de conservação de alimentos pela extração completa de ar.
Vácuo	uma atmosfera sem ar onde as bactérias e o bolor, que causam o apodrecimento, não podem desenvolver-se.
VALENÇAY	(francês) - queijo cremoso, de formato piramidal e sabor picante, feito com leite de cabra. Servido sobre torradas ou pedaços de pão preto.
Valenciana, à	em terminologia culinária profissional, esta designação aplica-se principalmente a determinadas preparações de frango que levam obrigatoriamente arroz. Em Portugal atribui-se este nome a um arroz guisado com maior número de alimentos possível, onde são obrigatórios o frango, a carne de porco, as ameijôas, o pimento morrón e temperado com açafraão. Sabe-se no entanto que o verdadeiro arroz à Valenciana era uma preparação bem mais simples, em que os alimentos obrigatórios eram o arroz, o feijão verde e os caracóis. Valência, de onde deriva o nome, é uma região privilegiada na produção de arroz.
Valenciana, à	em terminologia culinária profissional, esta designação aplica-se principalmente a determinadas preparações de frango que

	<p>levam obrigatoriamente arroz. Em Portugal atribui-se este nome a um arroz guisado com maior número de alimentos possível, onde são obrigatórios o frango, a carne de porco, as ameijôas, o pimento Morrón e temperado com açafrão. Sabe-se no entanto que o verdadeiro arroz à Valenciana era uma preparação bem mais simples, em que os alimentos obrigatórios eram o arroz, o feijão verde e os caracóis. Valência, de onde deriva o nome, é uma região privilegiada na produção de arroz.</p>
Valid payment	Pagamento válido
Validade	<p>Prazo com limite durante o qual os documentos oficiais ou títulos de transporte são válidos, podendo em alguns casos este prazo ser prorrogável</p>
Validity	Validade, Validez
Valise	(Fra) Mala de viagem
Valorization	Valorização
Valuable items	Itens de valor
VALUABLES	objetos de valor; valores.
Value added	Valor acrescentado
Value	Valor
Vanilia (Coz)	<p>Pó com o princípio activo de baunilha, normalmente chamado baunilha em pó</p>
Vanilia (Coz)	<p>Pó com o princípio activo da baunilha, normalmente chamado baunilha em pó</p>
Vareta de vidro	Serve para misturar bebidas.
Vareta Misturadora	<p>É a designação técnica para uma vareta de Vidro ou outro material que serve para mexer os ingredientes do cocktail com gelo, no copo misturador.</p>
Varietal	<p>Termo usado para classificar um tipo de uva usada na produção de vinho. Varietais é o termo usado para os tipos de uvas cujo sumo ou vinho é misturado. O termo varietal quer dizer uma variedade de uvas.</p>
Varietal	<p>Termo usado para classificar um tipo de uva usada na produção do vinho. varietais é o termo usado para os tipos</p>

	de uvas cujo sumo ou vinho é misturado. O termo varietal quer dizer uma variedade de uvas.
VARIG	Linha aerea Brasileira
Varinha mágica (Coz)	Triturador eléctrico manual
VAT	Value added tax; Imposto sobre o valor acrescentado (IVA)
Vatel	chefe de mesa francês que viveu no século XVII e que se notabilizou, segundo uns, no domínio do serviço de mesa e, segundo outros, no da cozinha. Não se conhece uma escola, uma linha Vatel. É através de Madame de Sévigné que Vatel fica na historia como um exaltado homem de honra que, ao serviço do príncipe de Condé, preferiu matar-se a sujeitar-se à vergonha de não apresentar um prato de peixe que a maré lhe recusara e que incluía na requintada ementa com que o príncipe de Condé pretendia honrar o rei Luís XIV.
Vatel	chefe de mesa francês que viveu no século XVII e que se notabilizou, segundo uns, no domínio do serviço de mesa e, segundo outros, no da cozinha. Não se conhece uma escola, uma linha Vatel. É através de Madame de Sévigné que Vatel fica na historia como um exaltado homem de honra que, ao serviço do príncipe de Condé, preferiu matar-se a sujeitar-se à vergonha de não apresentar um prato de peixe que a maré lhe recusara e que incluía na requintada ementa com que o príncipe de Condé pretendia honrar o rei Luís XIV.
Vazia	peça retirada do rosbife completo. Utiliza-se em assados e dá excelentes bifés, os chamados bifés à cortador. Comercialmente é considerada de categoria extra.
Vazia	peça retirada do rosbife completo. Utiliza-se em assados e dá excelentes bifés, os chamados bifés à cortador. Comercialmente é considerada de categoria extra.
Vazia ou rosbife de vaca (Coz)	É uma das peças mais nobres da vaca, e faz parte do quarto posterior externo. De uma das partes do lombo prepara-se o famoso rosbife. A estrutura fibrosa da carne é larga e macia. O

	lombo prepara-se como assado grande, na forma de rosbife ou cortado em bifes
Vegetables (Coz)	Vegetais
Vegetarian	Vegetariano
Velado	vinho com pouca limpidez.
Velho	vinho que atingiu o último estágio de sua evolução e que ainda mantém características organolépticas apreciáveis. Vinho envelhecido.
VELOUTÉ	molho básico feito com manteiga, farinha de trigo e fond blanc.
Velouté	nome atribuído a determinadas composições - púres e molhos - em cuja receita entram elementos (farinha, natas, etc.) que sujeitos a uma cozedura prolongada, lhes transmitem uma textura semelhante ao de veludo (alta cozinha).
Velouté	nome atribuído a determinadas composições - púres e molhos - em cuja receita entram elementos (farinha, natas, etc.) que sujeitos a uma cozedura prolongada, lhes transmitem uma textura semelhante ao de veludo (alta cozinha).
Vendability	Vendabilidade
Vending machine	Máquinas que normalmente vendem chocolates, biscoitos e refrescos mediante a inserção de moedas como forma de pagamento
Ventilation	Ventilação
Ventilator	Ventilador
VENUE	Local eleito por parte dos organizadores, para a realização de congressos, convenções, conferências, entre outros
Verão IATA	Periodo do ano no qual se regista uma maior intensidade de tráfego aéreo de passageiros, havendo assim a necessidade de se aplicarem normas (por parte da IATA), no que respeita à regulamentação das tarifas aéreas. Este periodo

	é normalmente compreendido entre 1 de Abril a 31 de Outubro
Verbar communication	Comunicação verbal
Verdeal	tonalidade dos vinhos brancos em que prevalecem reflexos esverdeados.
Vermute	Vinho aromatizado com substâncias vegetais. Este tipo de vinhos era já muito apreciado na Antiguidade.
Vert-pré	carne, normalmente grelhada, que deveria ser acompanhada de batata-palha e agriões. Em Portugal atribui-se correntemente este nome a qualquer preparação com agriões.
Vert-pré	carne, normalmente grelhada, que deveria ser acompanhada de batata-palha e agriões. Em Portugal atribui-se correntemente este nome a qualquer preparação com agriões.
Very Important Person (Hot)	Pessoa muito importante (V.I.P.)
Very Large hotels (Hot)	Hotéis muito grandes. Hotéis com mais de 300 quartos
Véu-das-tripas (Coz)	O mesmo que redanho
Viagem acompanhada	Excursão acompanhada pela presença de um representante da agência de viagens ou operador turístico
Viagem	Deslocação individual ou colectiva entre dois pontos, com ou sem retorno. Para o efeito podem ser utilizados todos os meios de transporte. Uma viagem implica uma ausência temporária da residência habitual
Video hire	Alguer de filmes de video
Video-conference	Conferência feita em video
Vidrado (Coz)	A fina película exterior colorida e intensamente aromática de laranjas, limões, e outros frutos citrínos
Vidrar (Coz)	Cobrir um bolo com uma glacê que, após, esfriar, fica brilhante como vidrada

Vidrar (Coz)	Cobrir um bolo com uma gláce que após arrefecer, fica brilhante, como vidrado
Villeroy	alimentos (aves e costeletas) cozinhados envolvidos num molho muito espesso, tipo béchamel, e depois panado e frito.
Villeroy	alimentos (aves e costeletas) cozinhados envolvidos num molho muito espesso, tipo béchamel, e depois panado e frito.
Villes d`au	(Fra.) Nome aplicado em França às cidades onde existem estâncias termais
Vin (fra)	Vinho
Vinagreta	palavra aportuguesada tirada do francês vinaigrette, molho composto por duas partes de azeite ou óleo e uma parte de vinagre, sal e pimenta, muito utilizado entre nós, em especial em temperar saladas. Vulgarmente conhecido por azeite e vinagre.
Vinagreta	palavra aportuguesada tirada do francês vinaigrette, molho composto por duas partes de azeite ou óleo e uma parte de vinagre, sal e pimenta, muito utilizado entre nós, em especial em temperar saladas. Vulgarmente conhecido por azeite e vinagre.
Vineyard	Vinha
Vinha d´alhos	Espécie de marinada feita com vinagre, alhos, louro, sal e pimenta.
VINHA-D´ALHOS	ver marinada.
Vinha-d'alhos	espécie de marinada feita com vinagre ou vinho, alhos, louro, sal e pimenta, muito usada na cozinha portuguesa e cujos ingredientes variam de terra para terra.
Vinha-d'alhos	espécie de marinada feita com vinagre ou vinho, alhos, louro, sal e pimenta, muito usada na cozinha portuguesa e cujos ingredientes variam de terra para terra.
Vinha-de-alhos (Coz)	Marinada à base viagre, vinho, alho e especiarias – amiúde com malagueta. É de notar que esta marinada é tipicamente Portuguesa
Vinho adocicado	Doce e com baixa acidez, desequilibrado.
Vinho agressivo	Vinho com excesso de acidez ou tanino.

Vinho Alcoólico	Com excesso de álcool, desequilibrado.
Vinho Apagado	De aroma inexpressivo.
Vinho Aromático	Inclui Vermute (do tipo francês e italiano), e os que contém quinino ou vinhos aperitivos de vários países, cujo teor de álcool está entre os 15% e os 20%.
Vinho Austero	Adstringente
Vinho aveludado	Vinho tinto com taninos redondos, macio e harmonioso na boca.
Vinho avinhagrado	Com odor e sabor a vinagre, deteriorado, impróprio para consumo.
Vinho carregado	Vinho com excesso de cor.
Vinho chato	Vinho com pouca acidez.
Vinho complexo	Vinho que apresenta aromas múltiplos, com bouquet.
Vinho curto	Que não deixa sabor persistente na boca.
Vinho de prensas	vinho que se obtém quando se faz a última prensagem das uvas. É normalmente muito taninoso e apenas se deve usar para lotar com outros vinhos.
Vinho de Raça	Diz-se que um vinho é de raça ou raçudo quando tem alta qualidade.
Vinho delgado	Vinho de pouco corpo.
Vinho delicado	Vinho equilibrado e sóbrio.
Vinho denso	Vinho viscoso e encorporado.
Vinho desenvolvido	Diz-se de um vinho que chegou ao apogeu das suas qualidades organolépticas, quer seja jovem ou velho, de acordo com as suas características.
Vinho deteriorado	Diz-se de um vinho alterado, que tem um defeito ou que foi atacado por uma doença.

Vinho duro	Vinho com um elevado teor de tanino e/ou de acidez. é uma característica frequente nos vinhos jovens.
Vinho elegante	O mesmo que delicado.
Vinho encorporado	Vinhos tintos que normalmente se apresentam com muita cor e pesados.
Vinho equilibrado	Dis-se que um vinho é equilibrado quando a acidez, tanino e álcool do mesmo se encontram em harmonia.
Vinho Espesso	O mesmo que encorporado, cheio.
Vinho Fechado	Jovem, recém-engarrafado, ou recém-aberto e que ainda não demonstra toda a sua potencialidade.
Vinho firme	Vinho jovem com estilo.
Vinho frutado	Vinho com aroma a frutos. Frutos vermelhos (casis, cereja, framboesa) para os tintos e outras, e para os brancos (pêssego, damasco, citrinos...).
Vinho generoso	Forte, com alto teor alcoólico.
Vinho Generoso	Inclui xerez, Porto, Madeira, Marsala, etc. A percentagem de álcool é entre os 14% e os 24%.
Vinho gordo	Suave e mauro.
Vinho grande	Excelente.
Vinho grosseiro	Adstringente, em elegância.
Vinho grosso	Com elevada acidez e muito extrato.
Vinho harmônico	O mesmo que balanceado e equilibrado.
Vinho Insípido	Sem gosto característico, sem carácter.
Vinho leve	Vinho pouco alcoólico, pouco encorporado.
VINHO LICOROSO DE TAVIRA	Vinho doce tinto da produzido pela Adega de Tavira.
Vinho ligeiro	O mesmo que vinho leve.

Vinho límpido	Transparente. Os vinhos sadios são necessariamente límpidos, mas certos vinhos, em especial os que envelhecem muitos anos, podem apresentar sedimento que fica no fundo a garafa em repouso e não atera a limpidez.
Vinho Longo	Com gosto que permanece na boca; retrogosto longo; presistência longa (quanto maior a presistência, melhor a qualidade o vinho).
Vinho Maduro	No apogeu de sua vida; estado que precede a decadência.
Vinho magro	Aguado, diluído, deficiente em álcool (etanol e glicerol); sem carácter.
Vinho mole	Sem acidez, sem carácter.
Vinho nervoso	Com acidez e adstringência altas, não necessariamente excessivas.
Vinho neutro	Sem carácter marcante.
Vinho novo	Do ano em que foi colhido ou com um ano de engarrafamento.
Vinho oleoso	Vinho viscoso.
Vinho opaco	Turvo, velado; sem limpidez
Vinho oxidado	Que sofreu oxidação; envelhecido além do suportável; decomposição da cor, do aroma e sabor (desagradavel e apagado).
Vinho pobre	Vinho que apresenta falta de estrutura – pouco corpo, poucos taninos, final curto.
Vinho Quente	Vinho com teor alcoólico alto mas equilibrado.
Vinho rapado	Diz-se de um vinho filtrado, que ficou com pouco ou nenhum corpo.
Vinho Redondo	Vinho com um bom balanço, envolvente e quente.
Vinho redondo	Vinho maduro e equilibrado.

Vinho robusto	Vinho incorporado, nervoso e sobretudo redondo.
Vinho seco	vinho que não apresenta açúcar residual, ou que o contem em quantidades negligenciáveis.
Vinho seco	Vinho sem açúcar ou em quantidades não perceptíveis ao paladar.
Vinho sedoso	O mesmo que aveludado
Vinho sedoso	Que apresenta uma textura macia no palato. Característica evidente nos vinhos generosos, mas também em certos vinhos de mesa de grande qualidade e com alguma idade.
Vinho Untuoso	Vinho macio e gordo à prova.
Vinho verde	vinho proveniente da Região dos Vinhos Verdes. Pode também designar um vinho pouco “feito”, que precisa de tempo para se mostrar.

VINHOS

o vinho é a bebida que melhor combina com comida, é estimulante do apetite, auxilia a digestão e é nutritivo. A escolha do vinho deve ser bem orientada pelo garçom ou sommelier, levando-se primeiramente em conta as características, o tipo de vinho a ser servido com o prato solicitado, a saber: vinho tinto, branco, seco, meio-seco etc. Em segundo lugar a escolha se fará levando-se em conta a qualidade do vinho, para tal é necessário se conhecer: as castas que o produziram e a origem, entre outros fatores. Algumas regras devem ser observadas no consumo de vinhos variados: vinho branco antes do tinto, seco antes do doce e o novo antes do velho. O vinho espumante deve ser servido gelado, o vinho branco e rosé frio e o tinto à temperatura ambiente.

Vinhos Espumantes Naturais (REST)	Vinho cujas características e métodos de fabrico foram importados de França. O champagne faz parte dos vinhos espumantes naturais, contudo em Portugal também encontramos vinhos
-----------------------------------	--

	espumantes naturais, especialmente nas zonas de Lamego, Bairrada e Azeitão
Vinhos licorosos (Rest)	São vinhos beneficiados com aguardentes procedentes de regiões demarcadas, que lhes aumentam a graduação. São normalmente consumidos como aperitivos ou digestivos
Vinificação	Conjunto de operações necessárias para transformar uvas em vinho.
Vinoso	característica dos vinhos jovens, lembrando o cheiro do mosto da uva.
Vinoso	dis-se de um vinho que cheira “a vinho”. É o tipo de aroma que não existe nos vinhos com alguma idade, que entretanto já desenvolveram o bouquet.
Vintage	É um tipo de vinho do Porto que é por si único, isto porque é um vinho que é produzido numa só colheita de uma reconhecida qualidade com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, possuidor de um aroma e paladar muito fino. Contudo tem de ser reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso no rótulo da denominação "VINTAGE" e a data correspondente ao ano da produção. É um vinho que é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Esta denominação só é atribuída a vinhos tintos (não há vintages brancos) e não pode ser comercializado senão em garrafa. Esta designação também é usada para champagnes e outros vinhos de qualidade reconhecida e merecedores desta designação.
Vintage Character Por Wine (Rest)	Vinho do Porto que pertence a um lote de vinhos de várias colheitas envelhecidos em madeira, antes de serem engarrafados. Trata-se de um vinho generoso e encorpado, que pode ser bebido de imediato
Vintage Port wine (Rest)	Vinho do Porto de colheita excepcional, muito bem encorpado, sendo um lote de vinho de uma só colheita e produzido em ano de

	<p>qualidade reconhecida, engarrafado dois anos após a colheita e envelhecido em garrafa pelo menos durante dez anos. A data da colheita está indicada no rótulo.</p>
VIP (VERY IMPORTANT PERSON)	<p>peessoa muito importante.</p>
VIP	<p>Abreviatura de Very Important Person. Pessoa cuja presença pode ser importante para a operação. São tratadas com todos os cuidados.</p>
VISA	<p>autorização oficial anexada ao passaporte, permitindo a entrada em países que exigem o visto.</p>
Visa	<p>Cartão de crédito Visa</p>
Visa	<p>Visto, autorização que permite a entrada num país</p>
Visita de cidade	<p>Excursão realizada dentro de uma cidade, na qual estão normalmente incluídos os pontos de mais interesse turístico da mesma. É muito frequente encontrarmos autocarros destinados exclusivamente a efectuar este tipo de excursão podendo os excursionistas entrar em qualquer uma das paragens, visto que o percurso é sempre efectuado num círculo</p>
Visita guiada	<p>Visita realizada a um local de interesse turístico, mediante a presença de um guia-intérprete ou guia especializado. Estas visitas podem ser de interesse cultural, arquitectónico, religioso, entre muitos outros</p>
Visitors identification	<p>Identificação de visitantes</p>
Visits	<p>Visitas</p>
Vitamina	<p>uma substância que se encontra nos alimentos. A vitamina mais importante nas frutas frescas e nos vegetais é a vitamina C. Não é muito estável e é destruída pela imersão, pelo calor e pelo oxigénio.</p>

VITELO	Trata-se do gado antes de chegar à maturidade, normalmente abatido aos 3 ou quatro meses de idade
Viticultura	ciência que estuda o conjunto de processos de instalação e manutenção da vinha.
Vitis vinifera	nome genérico da vide europeia (independentemente da casta): os outros tipos de vide que não pertencem à vitis vinifera, são híbridos, entre nós conhecido por aericano.
Vitivinicultor	Proprietário de vinhas que elabora o seu próprio vinho.
Viveiros artificiais (Rest)	Muitos hotéis e restaurantes têm viveiros artificiais, permitindo que santolas, sapateiras, lagosta, etc, seja sevido ao cliente absolutamente fresco, visto os crustaceos estarem vivos antes do momento da cozedura. Por outro lado, este sistema permite uma redução no risco de deteriorização de produtos tão caros como o marisco
Vivo	vinho com ligeiro excesso de acidez, porém ainda agradável
Vodkas Polacas:	Produzidas, as de maior renome, nas cidades de Gdansk, Kraków e principalmente em Poznan. Para estas vodkas, na maioria dos casos fazem-se três destilações para apurar uma remessa ou quantidade com suavidade suficiente.
Voice mailbox (Hot)	Gravador de mensagens situado nos aposentos dos clientes
Voiturier (Fra)	Trintanário. Ver Trintanário.
Vol-au-vent	caixa grande de massa folhada que ortodoxamente se serve como entrada. Pode rechear-se com mariscos, aves, carne ou peixe ligados com um molho. É uma bouchée em ponto grande.
Vol-au-vent	caixa grande de massa folhada que ortodoxamente se serve como entrada. Pode rechear-se com mariscos, aves, carne ou peixe

	ligados com um molho. É uma bouchée em ponto grande
Vol-au-vent (Coz)	Pastelão de massa folhada
Vol-au-Vent (Coz)	Pastelão de massa folhada
Voltage	Voltagem
Voo charter	Voo não regular destinado ao transporte de passageiros ou mercadoria, mediante contrato específico estabelecido entre a companhia proprietária do avião e agentes de viagens e operadores turísticos que dispõe do tráfego para transporte
Voo de ligação	Voo efectuado por uma companhia aérea, num ponto intermédio do percurso de um passageiro, e para o qual este tem uma reserva confirmada
Voo directo	Voo efectuado entre dois pontos, sem serem efectuadas escalas intermédias
Voo regular	Voo programado e distribuído por uma companhia de aérea, com horário fixo e pré-estabelecido. Estes voos destinam-se normalmente, ao transporte exclusivo de passageiros e carga.
Vouch for, to	Garantir, responder por
VOUCHER crédito.	ordem de serviço com ou sem autorização de
Voucher	Ordem de serviço passada por uma agência de Viagens, tomando a seu cargo os serviços mencionados nessa ordem
VQPRD	Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada. Esta designação é atribuída a vinhos que têm direito a Denominação de Origem e que foram aprovados pela comissão vitivinícola Regional.

W.L.. (Hot)	Abreviatura de “waiting list”, ou seja em lista de espera. Tanto nos hotéis como nas empresas de transportes quando a oferta excede a procura, muitas vezes os clientes têm que ficar em lista de espera, visto que, caso haja uma desistência o espaço poderá ser ocupado pelos mesmos. Nenhuma reserva pode ser confirmada enquanto os clientes se encontram em lista de espera
Wage and price control	Controlo dos salários e preços
Wages (Rh)	Salários
Wah-up area (Rest)	Copa
Waist	medida de roupa
Waistcoat	Colete
Waiter (Rest)	Empregado de mesa
Waiting area	Local de espera.
Waiting line	Fila de espera
Waiting line	Fila de espera
Waiting list (reservation) (Recp)	Reserva em lista de espera.O hotel aceitou uma proposta de reserva, apenas se encontra à espera de vaga para confirmar a mesma ao cliente.
WAITING LIST ou WAIT LIST	lista de espera.
Waiting list	Lista de espera
WAITING ROOM	sala de espera, vestíbulo.
Waiting room	Sala de espera
Waitress (Rest)	Empregada de mesa
Wake up call (Recp)	Chamada de despertar
Wake up service	Serviço de despertar prestado pelos hotéis.
Wake up	Despertar

Walk in (Recp)	Cliente sem reserva; Cliente que entra no hotel à procura de um aposento, sem ter efectuado qualquer tipo de reserva
WALK OUT	termo que se aplica a um hóspede de um hotel que o abandonou sem aviso prévio e sem pagar a conta.
Walk out (Recp)	Cliente que deixa o hotel sem pagar
Walkie-talkie	Sistema de comunicações rádio, com uma capacidade relativamente pequena de alcance, bastante utilizado em aeroportos, pelos serviços de segurança, e em alguns hotéis, a fim de estabelecer uma comunicação rápida entre diversos serviços
WALK-IN	hóspede passante, que chega sem reserva.
Walk-in closets	Armarios com entrada própria para pessoas
Wall to Wall carpet	Totalmente alcatifado
Wall	Parede
Wallet	Porta moedas; carteira.
Want	Necessidade
Wants to see you	Deseja encontra-lo
Warehouse	Armazém, entreposto
Warm	Quente
Warning	Aviso
Warrantie	Garantia
Warranty	Garantia
Wash room	Casa de banho
Watchful	Alerta
Water cress (Coz)	Agrião
Water deposits	Reservatórios de água
Water glasses (Rest)	Copos de água
Water pressure	Pressão da água
Water sports	Desportos nauticos
Water	Água

Water, to (Coz)	(Ing) Regar
Watered	Águado
Watermelon (Coz)	Melancia
Waterzooi	prato da cozinha flamenga, sendo o mais célebre o da região belga. Trata-se de uma sopa de peixe equivalente à bouillabaisse francesa ou à caldeirada portuguesa. A gordura utilizada não é o azeite, mas a manteiga, e da sua composição são completamente banidos o tomate e o alho. Em contrapartida, são obrigatórios peixes de água doce, e a nota dominante do seu sabor é-lhe transmitida pelo aipo e a salva
Way-in	Entrada
Way-out	Saída
Ways of communication	Formas de comunicação
WC (Hot)	Código para casa de banho, retrete
Weak currency	Moeda fraca
Wedding party	Festa de casamento
Weekend contract	Contrato de fim de semana
Weekend package	Pacote turístico de fim de semana, ou seja viagem ou excursão em regime de tudo incluído, vendida a preço único
Weekend tourism	Turismo de fim de semana
Weekend	Fim de semana
Weintrauben	Palavra alemã para designar uvas.
Welcome cocktail (Hot)	Cocktail de boas-vindas. Cocktail que é preparado para a chegada de algum grupo em concreto podendo ser efectuado por inúmeras razões. Muitas vezes também se utiliza o termo welcome-drink.
WELCOME DRINK	coquetel de boas-vindas.
Welcome party (Hot)	A tradução à letra significa “festa de boas vindas”, contudo muitas vezes utiliza-se o termo Recepção de boas vindas. Este tipo de recepção é normalmente realizada durante o

	primeiro dia de congressos, conferências, viagens de incentivo, entre outros.
Welfare assistance	Assistência pública
Welkcome desk (Hot)	Balcão especial onde se efectuam os check-ins dos grupos
Wellcome the guests (Hot)	Dar as boas vindas aos clientes
Wellington:	Copo utilizado no serviço de cerveja.
West Indies	Antilhas
Western-style (Hot)	Termo aplicado noutros continentes (nomeadamente nos países de extremo-Oriente) para descrever hotéis que apresentação uma configuração, decoração e serviços idênticos aos hotéis Europeus e Americanos
What bacterias need to develop (Coz)	O que as bactérias necessitam para se desenvolver: Humidade, Calor, Luz e substracto orgânico
What to clean	O que limpar
Wheelchair, Oxygen, Crutches	Cadeira de rodas, Oxigénio, Moletas
Whild mushrooms (Coz)	Cogumelos selvagens
Whild raspberries (Coz)	Framboesas silvestres
While you were out	Na sua ausência
Whip, to (Coz)	(Ing) Levantar
Whirpool	Piscina que por meio natural ou artificial apresenta uma constante movimentação da água, afim de tornar os banhos de alguma forma mais emocionantes
Whiskey-time	Periodo de tempo, normalmente durante o decorrer de uma excursão, passeio ou festa, destinado ao consumo de bebidas com os devidos aperitivos

Whisky	Bebida espirituosa envelhecida em madeira, produzida pela destilação de uma mistura fermentada de cereais. São exemplos o Whisky Canadano, Irlandês, Escocês (scotch), Rye e Bourbon Whisky.
White grapes	Uvas de cor clara
White Port Wine (Rest)	Vinho do Porto branco (white). Pálido, palha ou doirado, mas sempre ambarino, luminoso e claro.
White wine glasses (Rest)	Copos de vinho branco
Who cleans	Quem limpa
Wholesale and retail trade	Comércio por grosso e a retalho
Wholesale price	Preço por grosso
Wholesale tour operators (Agt)	Organizações que entram em contacto com estabelecimentos que providenciem alojamento e alimentação e bebida, bem como com empresas de transporte, de forma a desenvolverem, implantarem e gerirem pacotes turísticos, sendo os últimos geralmente vendidos por retalhistas, ou seja por agentes de viagens
Wholesaler (Agt)	1. Nome que se dá a uma Agência especializada na criação de pacotes turísticos destinadas a ser vendidas por agentes retalhistas. Normalmente não estão abertos ao público, e não podem funcionar como agentes IATA. 2. Vendedor por grosso, grossista
Wholesaling	Todas as actividades envolvidas na venda de bens e serviços àqueles que compram para revenda ou negócios.
Wide bed	Cama larga. Cama ampla.
Wide	Largo.
Width	Largura.

Wild rice (Coz)	Arroz selvagem
Wilkommen	(Alemão) Bem vindo
Will call again	Voltará a telefonar
Wind mill	Moinho de vento.
Window cleanning	Limpeza de janelas
Window shopping	Ver montras, com ou sem intenção de compra
Window shopping	Passeio com o objectivo de ver montras de lojas.
Wind-Surf	Desporto nautico, no qual uma pessoal individual se pode deslocar por cima da água utilizando uma prancha com vela e sempre com a ajuda do vento
Wine (Rest)	Vinho
Wine Buttler (Rest)	Escanção
Wine card (Rest)	Carta de vinhos
Wine galsses (Rest)	Copos de vinho
Wine list (Rest)	Lista de vinhos
Wine selection (Rest)	Seleccção do vinho
Wine temperature (Rest)	Temperatura do vinho
Wine vinager (Coz)	Vinagre de vinho
Wine waiter	Escanção
Wine-bar (Rest)	Estabelecimento similar hoteleiro, onde os clientes têm a possibilidade de beber vinho a copo
Winter schedules	Horários de Inverno
Winter time-table	Hórario de Inverno. Este horário inicia-se a 1 de Novembro de um ano e termina a 31 de Março do ano seguinte
Winter tourism	Turismo de Inverno
Woman traveller (room) (Hot)	Quarto equipado com itens adequados a mulheres.

WOMAN TRAVELLING ALONE (WTA)	serviços especiais oferecidos a mulheres executivas.
Wood	Madeira
Worcester	Ver molho Inglês.
Worcestershire sauce (Coz)	Também conhecido como molho Inglês engarrafado
Word of mouth influence	Conversa pessoal entre clientes alvo e vizinhos, amigos, agregado familiar entre outros. É uma das melhores formas de publicitar um produto.
Word of Mouth	Passar a palavra
Word processor	Processamento de texto
Work force	Mão-de-obra, força de trabalho
Work group	Grupo de trabalho
Work load	Volume de trabalho, carga de trabalho
Work shift	Turno, período de trabalho
Worker	Trabalhador, funcionário
Working area	Área de trabalho
Working conditions	Condições de trabalho
Working coths	Roupa de trabalho
Working Desk	Secretária de trabalho
Working hours	Horário de trabalho
Working period	Periodo de trabalho
Working tool	Ferramenta de trabalho
Workmanship	Mão-de-obra
WORKSHOP	grupo de estudo; oficina de estudo.
WORLD TOURISM ORGANIZATION (WTO)	Organização Mundial do Turismo.
WORLD TRAVEL AND TOURISM COUNCIL (WTTC)	Conselho Mundial de Viagens e Turismo.
Worldwide	Mundial. Mundialmente.
Worldwide	Vocábulo que se utiliza em cadeias de hotéis ou companhias areas de grandes dimensões, cuja rede de operações se estende a nível mundial. (É de notal que este termo pode ser aplicado a

	qualquer tipo de empresa que esteja representada em todos os continentes
Worm up, to (Coz)	(Ing) Amornar
Worthington:	Copo designado no serviço de licores.
Write off	Anual uma conta que à partida se sabe que não vai ser paga.
Write	Escrever.
Written communication	Comunicação efectuada por escrito
Written confirmation	Confirmação de reserva por escrito.
Writting paper	papel para escrever.
Wrong	Errado.
<u>WTM</u>	<u>Feira anual de turismo que tem lugar em Earls Court, Londres. Esta feira é levada a cabo no mês de Novembro.</u>
X.O.	É a sigla para a designação da idade de algumas aguardentes vónicas, respectivamente o cognac, e significa que a bebida que contenha esta sigla no rótulo é uma bebida muito velha, (extra old), extra velha.
X.O.	Código utilizado para simbolizar “Exchange order”
Xarém (Coz)	Ver em carolos de milho
Xarope	solução de açúcar em água ou sumo de fruta mais ou menos concentrada, feita a frio ou a quente e aromatizada ou não.
Xarope de açúcar	feito com açúcar dissolvido em água. São necessários xaropes de várias densidades para as diversas variedades de frutas e para diversos fins.
Xarope de açúcar, em	técnica de conservação de frutos, legumes e certas raízes, substituindo-lhes o seu líquido de composição por açúcar, em maior ou menor grau, de densidade, até à cristalização.
Xarope	Solução de açúcar em água mais ou menos concentrada, que pode ser frio ou a quente e ser ou não aromatizado.
Xarope	Solução de açúcar em água ou sumo de fruta mais ou menos concentrada, feita a frio ou a quente e podendo ou não ser aromatizada.
XB (Hot)	Extra bed - cama extra
XMAS	Código utilizado para designar a palavra “Christmas”, significando natal

Y (Agt)	Classe económica, classe turística
Yard (one yard)	Uma jarda = 0,9144 m – medida de comprimento
Year-long stays (Hot)	Estadias de um ano
Yearly cleaning duties	Tarefas de limpeza anuais
Yearly contrac (Rh)	Contrato anual
Yearly increase (Rh)	Aumento anual
Year-round employment (Rh)	Emprego durante todo o ano
Year-to-year growth ratio (Adm)	Rácio de crescimento anual
Yeast (Coz)	Levedura. A levedura é usada no fabrico de pão e de cerveja
Yellow Pages	Páginas amarelas
Yen	Iene, unidade monetária do Japão
YHA	Youth Hostel Association. Associação de albergues da juventude.
Yield Management (Hot)	Uma estratégia de preços que utiliza o preço como forma de rentabilizar o espaço de acordo com a procura. O objectivo do Yield management é a optimização das vendas; sistema de gestão e venda de quartos que procura maximizar a ocupação e a receita
Yorshire	pudding inglês confeccionado com uma massa semelhante à dos crêpes. É um dos acompanhamentos indispensáveis das peças de carne assada e da célebre refeição inglesa: roast sirloin of beef and yorkshire pudding, boiled potatoes and cabbages.
Young Customers (Hot)	Cientes jovens
Youth hostels (Hot)	Pousadas da Juventude
YOUTH HOSTELS ASSOCIATION (YHA)	Associação de Albergues da Juventude.
Youth tourism (Hot)	Turismo Juvenil
Zest	É um pedacinho da casca de um citrino bastante fina.

Zeste	Termo técnico Francês que significa uma casca de laranja ou limão muito pequena cortada bastante fina, que se espreme sobre a bebida.
Zona de turismo	Área geográfica delimitada, com bastante potencial para o desenvolvimento de actividades turísticas e de lazer. Região que ou já se encontra explorada a nível de serviços turísticos ou apresenta potencial para esse desenvolvimento. Zona normalmente rica a nível de recursos naturais
Zooms	Estas bebidas são tradicionalmente servidas em taça a cocktail, consideradas bebidas do tipo short-drink. A sua preparação é feita com mel, natas e um elemento alcoólico na base. Estas bebidas tomam o nome por influência do ingrediente alcoólico utilizado na receita como base.
Zubrówka:	Faz parte das Flavorede Vodkas. Nela está incorporado o gosto da relva do Parque Nacional de Bialowieza onde pastam habitualmente, búfalos de uma raça especial. A relva verde é parte transmitir a força e a intensidade características dos búfalos da zona.
Zurick Internacional Airport	Aeroporto Internacional de Zurique