

TERMO	SIGNIFICADO
Acamar	Dispor em camadas.
Afiambar	Submeter língua de vaca ou outra peça de carne a uma salmoura líquida com o objectivo de a conservar
Albardar	Colocar fatias de toucinho, bacon ou presunto, sobre peças de carne ou peixe, com o objectivo de o proteger da acção calorífica intensa do forno
Aloirar	Saltear rapidamente, em gordura previamente aquecida, qualquer produto destinado á alimentação, ou levar um preparado ao forno, salamandra ou Gratin, com a finalidade de lhe conferir uma tonalidade dourada á superfície
Amanhar	Preparar o peixe, escamar e eviscerar, para ser posteriormente utilizado
Amassar	Formar uma massa com farinha ou fécula, com adição de água, manteiga ou outro tipo de gordura e respectivo fermento ou levedura. Trabalhar o conjunto de forma a adicionar ar á massa, para que esta possa obter o oxigénio necessário para levedar a massa
Amornar	Aquecer levemente
Aparar	Cortar as extremidades de uma iguaria para lhe conferir um aspecto mais apelativo
Aparelho	Designação que se dá a um conjunto de produtos confeccionados ou não que serão utilizados posteriormente numa outra confecção ou finalização de um prato/iguaria. Exemplo: Royal, aparelho de croquetes, aparelho de batata duquesa
Apurar	Acentuar o paladar de um molho ou confecção através de uma redução do volume do seu líquido
Aromatizar	Conferir aroma ou perfumar uma confecção através da adição de ervas aromáticas (Estragão, Alecrim, Rosmaninho, Salva), raízes (coentros), sementes (cardamomo, coentros, sésamo, erva doce) ou bagas (zimbros) ou rizomas (gingibre) e bebidas alcoólicas (Brandy, vinho do Porto, da Madeira, licor Grand-Manier)
Arrepiar	Esfregar um peixe com sal grosso no sentido contrário as escamas
Aspic	Poderá ser de carne, legumes ou peixe. Geleia transparente que encerra/envolve qualquer iguaria/preparado
Assar	Processo de levar o alimento dentro de um tabuleiro, assadeira ou pirex e submete-lo a uma temperatura de forno na ordem dos 180°C a 220°C, ou outros valores (estes produtos poderão, ou não, ser marinados).
Atar	Normalmente as peças de carne que posteriormente serão assadas, como por ex. Rosbife (Vazia, atada e assada á posterior)
Aux-blue	Cozedura rápida de peixes vivos, normalmente trutas.
Avinhar	Misturar com vinho, dar sabor e cheiro a vinho
Banhar	Cobrir um corpo com gelatina
Barrar	Cobrir com manteiga, recheio, puré, com uma camada relativamente espessa
Bordadura	Decoração envolta de certos pratos feita de puré, manteiga ou creme. Normalmente é utilizado um saco pasteleiro e respectiva boquilha

Branquear	Cozedura rápida, com a finalidade de destruir a actividade enzimática. Utiliza-se normalmente em legumes antes da sua congelação
Brasear	É o método de confecção que consiste em submeter um alimento a uma temperatura controlada e que para o efeito é utilizado um Sauté de teflon sem qualquer quantidade de gordura
Bridar	Acto de atar e coser aves (com fio norte)
Bringir	Cozedura a 120° C a 140° C, só que normalmente é em óleo ou gordura hidrogenada. Processo associado a batatas com dois tempos de fritura
Calda	Mistura de água ou de qualquer sumo de fruta com uma determinada quantidade de açúcar e submetido a aquecimento
Canelar	Fazer incisões com a faca de gume ou canelador, em limões, limas, laranjas, cenouras, nabos, beterrabas, com o objectivo de os tornar mais apelativos
Chamuscar	Crestar, passar por chama ou com a ajuda de um maçarico, com o objectivo de eliminar pelos, plumas ou penas
Concassé	Designação que se dá ao tomate sem pele nem grainhas (depois de este ter sido escaldado)
Condimentar	O mesmo que temperar, dar gosto através de condimentos, pimenta, caril, cominhos
<i>Confit</i>	(Francês) Cozer [em gordura].
Cordão	Fio de Molho que se dispõe à roda ou por cima de certos preparados
Coroa	Dispor em forma circular rodela ou fatias de qualquer iguaria
Cozer [em água]	O produto deverá estar submerso. Quando começar a ebulição, deve-se reduzir a intensidade do espalhador.
Cozer [em caldo]	Poderá ser em court-bouillon, em consommé, em caldo de caça, de legumes ou outros.
Cozer [em gordura]	É também considerando um método de conservação. Na gíria da cozinha diz-se confitar; é normalmente utilizada banha, gordura de ganso ou azeite (mais dispendioso).
Cozer [em vapor]	Colocar o produto num tabuleiro e levar ao forno convector com a programação de vapor ou fazer da forma tradicional que é colocar uma panela com água a ferver e sobre esta uma grelha onde serão colocados os respectivos produtos e tapar; também existem cestos de bambu para o efeito.
Desbardar	Aparar, raspar, cortar a certos mariscos, as excrescências que geralmente têm agarrado à concha, antes de os abrir ou confeccionar
Embamata	È a mistura de farinha e manteiga numa determinada proporção (ex.: 1por 1 ou 0,8 de farinha por 0,1 de manteiga). Serve de base ao molho Bechamel e seus derivados. Podendo ser branca, loira ou escura, dependendo da temperatura a que a manteiga seja sujeita e qual a confecção a que se destina
Empratar	Dispor os alimentos ou iguarias sobre um prato de serviço, ou travessa, realçando-lhe o aspecto de forma harmoniosa
Encamisar	Forrar uma forma ou recipiente com gelatina, antes de colocar o aparelho

Escalfar [ovo]	Método de confecção que consiste em mergulhar um ovo em água a ferver adicionada de vinagre de vinho branco, com o objectivo de lhe cozer apenas a clara, ficando a gema crua, normalmente este processo leva cerca de 4 a 6 minutos.
Escalfar [peixe]	Método de confecção de peixe, que consiste em colocá-lo em tabuleiro ou pirex, no qual se coloca Echalotas picadas, vinho branco ou tinto, e caldo de peixe (Fumet), e levar ao forno tapado com folha de papel vegetal siliconizado, previamente untado com manteiga. A temperatura do forno deve ser moderada a rondar os 160°C. O objectivo deste processo que se quer lento é principalmente reter os sucos do peixe na sua massa muscular que é muito sensível. Conservando assim todo o seu valor organoléptico
Espalhador	Bico do fogão.
Estufar	Método de confecção que consiste em sujeitar um produto a uma acção calorífica, ao qual será adicionado uma pequena quantidade de água, utilizando preferencialmente os sucos do próprio alimento. Esta confecção realiza-se num tacho ou caçarola de ferro o qual deverá estar bem tapado, num processo longo e demorado em que o objectivo principal é confeccioná-lo lentamente, para que os aromas não se dissipem e a estrutura celular do produto utilizado, não se rompa no decorrer do processo, guardando assim todos os sucos do alimento no seu interior e valorizando a textura do preparado
Fritar	Processo de confecção que consiste em submergir um alimento em gordura abundante pré aquecida. Poderá ser utilizada gordura vegetal, azeite (muito dispendioso), gordura hidrogenada ou manteiga clarificada. As temperaturas aconselháveis para este processo de confecção estão compreendidas num intervalo de 160°C a 180°C. Normalmente fritam-se alimentos passados por farinha de trigo, ovos batidos e/ou pão ralado (os ingleses utilizam o pão ralado fresco, a essa variante designamos panar à Inglesa). Podem-se também passar os alimentos por uma polme ou massa vigné.
Fumar	Método de confecção muito antigo que consiste em expor o alimento ao fumo, normalmente num fumeiro ou divisão destinada para o efeito. Estando associado normalmente o produto a uma marinada antecipada. Como por exemplo a maior parte dos nossos enchidos tradicionais
Gratinar	È um método de confecção que normalmente está associado a outros. Utiliza-se para derreter o queijo que se coloca sobre os preparados, ou formar uma crosta ou dar cor a um molho, como por exemplo Gratinar uns espargos com um molho holandês, ou Gratinar um bacalhau com natas, Gratinar uns Canelonnes
Grelhar	O Produto é colocado sobre uma grelha ou chapa, lisa ou frisada a uma temperatura de 180°C a 185°C, previamente passado por uma quantidade mínima de gordura. O produto só deverá ser virado uma única vez, mantendo-se assim até á conclusão do processo

Guisar	Processo de confecção que implica uma percentagem grande de adição de água, caldo ou um líquido. Normalmente a este processo estão associados inicialmente um estufado e posteriormente um guisado. Ex: Jardineira de Carne Rancho, etc.
Incorporar	Adicionar algo a uma confecção ou preparado
[cortar em] Juliana	Método de cortar legumes de modo a que fiquem palitos de 5 cm finos.
Laminar	Forma de cortar um legume, tubérculo, fungo ou fruto em fatias finas e
Lardear	Acto de colocar toucinho, presunto ou cenoura em peças de carne, com uma agulha própria, a agulha de lardear. Com o objectivo de tornar a carne mais succulenta, apetitosa e visualmente mais apelativa
Lustrar	Cobrir uma peça com geleia ou glace de carne, gelatina, com a finalidade de lhe conferir mais brilho
Macerar	Colocar frutas secas ou cristalizadas em bebidas licorosas com o objectivo de lhes conferir sabor e uma percentagem de água disponível que essas bebidas possam conter
Manteiga Manière	É uma embamata crua
Marinar	É um método de confecção a frio que consiste em associar condimentos: sal, ou açúcar, mel, vinho branco ou tinto, cerveja ou bebidas espirituosas, zimbro, ervas aromáticas, canela, pimentas, cravo cabecinha, sumo de laranja, sumo de limão ou sumo de lima, entre outros. Este processo é também considerado um método de conservação. Como por exemplo o Gravlax, prato típico sueco
<i>Mijoté</i>	(Francês) Estufar
Mise en place	Termo técnico que designa toda a pré preparação em qualquer sector da actividade. Operações que antecedem todo e qualquer serviço
Montar	Consiste em adicionar pedaços de manteiga, natas ou azeite com o objectivo de tornar o molho ou preparado mais leve e volumoso
Mortificar	Acto de submeter peças de carne durante um período de cerca de 7 dias a 10 dias, a uma temperatura entre 0°C a 3°C, com o objectivo de promover as trocas enzimáticas, a libertação do ácido láctico, transformando assim a carne em musculo, conferindo-lhe assim um grau de tenrura
Napar	Cobrir totalmente com molho espesso o produto
Panar	Passar elementos por farinha, ovos batidos e pão ralado
Polvilhar	Espalhar em forma de chuva, farinha, pão ralado, salsa, pimenta, canela ou queijo ralado, sobre o produto
Ramo de cheiros	Molho constituído por variedades ervas aromáticas e outros elementos (salsa, tomilho, alecrim, coentros, aipo, cenoura, cebola, alho. Louro, funcho, etc. ...), podendo existir maior predominância de um ou outro elemento, consoante o fim a que se destina

Refogar	Frigir a cebola e alho em azeite quente ou outra gordura. Por vezes utilizamos a expressar “puxar”. Poderá ser a branco ou não. A branco faz-se um refogado leve sem deixar que a cebola ganhe cor, a outra variante é precisamente o contrário, a cebola deverá obter uma cor acastanhada (é pior para a saúde). Poderá ser adicionado tomate concassé nalguns casos específicos
<i>Roux</i>	(Francês) Embamata
Royal	Aparelho de cozinha que se destina ao preenchimento de Quiches ou Tartes Salgadas, (composto por: ovos inteiros, leite, natas, sal, pimenta e noz
Saltear	Confeccionar o produto em pequena quantidade de gordura pré-aquecida com intenção de o selar de ambos os lados. Por vezes os alimentos poderão ser passados por farinha. No caso de um produto como o salmão, poderemos mesmo não utilizar qualquer tipo de gordura, mas deveremos utilizar um <i>sauté</i> antiaderente
Sangrar	Acto de colocar uma peça de carne ou peixe dentro de um recipiente com água a correr com o objectivo de lhe retirar parte do sangue, para que se torne mais branco, na confecção e o sangue não coagule pela acção do calor
<i>Sauté</i>	(Francês) Frigideira.
Suar	Cozer um alimento tapado hermeticamente, quase sem caldo ou água