

Terminologia di cucina

Abbassare

Stendere una pasta ad un determinato spessore.

Abbattitore di temperatura

E' un'attrezzatura frigorifera molto potente, in grado di raffreddare rapidamente i cibi appena cotti e ancora caldi e/o di surgelare altri alimenti crudi. La rapida azione di raffreddamento rallenta la produzione batterica e permette una prolungata conservazione degli alimenti.

Abbruciacchiare

Esporre un volatile già spennato al contatto della fiamma diretta allo scopo di eliminare le piccolissime piume che ancora lo ricoprono. Il medesimo trattamento può essere utilizzato anche con alcuni ortaggi (tipo i peperoni) ricoperti anch'essi da una leggera pellicina.

Abbrustolire

Esporre un alimento a forte calore, per esempio una fetta di pane (come per la bruschetta) o di polenta, senza aggiungere grassi, per farlo imbrunire e asciugare leggermente. L'operazione può essere svolta su di una griglia, in forno, sulla fiamma di un fuoco a legna, o in una padella ben calda.

Abburattare

Setacciare, passare al vaglio. Si dice abburattamento la macinazione dei cereali e il passaggio successivo attraverso setacci di maglie differenti che stabiliscono il grado di abburattamento: maggiore è questo grado, più la farina è bianca. Le farine integrali, dove l'intero chicco viene macinato, non sono abburattate.

Accosciare

Preparare il pollame per la cottura introducendo le cosce dell'animale nel corpo stesso e legandolo, in modo da evitare che in cottura questo non abbia a sformarsi.

Aceto balsamico

Condimento tradizionale di colore scuro, consistenza densa e dall'aroma penetrante e persistente tipico delle zone di Modena e Reggio Emilia. Si ottiene per fermentazione del mosto di Trebbiano cotto a fuoco diretto e successivamente maturato in botti di legno. L'invecchiamento non può avere una durata inferiore ai 12 anni, ma può raggiungere anche i 25 (extra vecchio). Da utilizzare con parsimonia.

Aceto di mele

Prodotto della fermentazione del sidro (succo di mele) in botti di rovere. Assai ricco in potassio, ha un gusto più delicato dell'aceto di vino e un'acidità inferiore (4,5%). Ottimo come condimento.

Aceto di vino

Prodotto della fermentazione del vino innescata da alcuni microrganismi (acetobacter) capaci di trasformare l'alcol etilico in acido acetico. Va usato con parsimonia per l'elevata acidità, che risulta pari al 6% negli aceti comuni e sale al 7-8% in quelli migliori, con gusto più pieno e corposo.

Acidulare

Rendere una preparazione leggermente acidula aggiungendovi del succo di limone o dell'aceto.

Addensante

Additivo alimentare aggiunto per migliorare la consistenza e mantenere la compattezza dei cibi. La maggior parte degli addensanti utilizzati sono di origine vegetale, derivati dalle alghe e dalla cellulosa. Un addensante molto usato dall'industria è l'alginato di sodio, presente in budini, gelati, maionese e formaggi freschi. Altri addensanti sono maizena o fecola, sostanze che vengono disciolte in acqua e quindi aggiunte al liquido in cottura.

Addensare

Procedimento per rendere più dense salse, sughi, zuppe, fondi di cucina. Permette di concentrare i sapori, di ottenere salse che coprono i cibi in modo omogeneo e di mantenere calde più a lungo le zuppe. Allo scopo si utilizzano gli addensanti. A freddo si può addensare una salsa aggiungendo dell'olio d'oliva.

Affogare

- 1) Cuocere pesce o pollame in poco liquido
- 2) Cuocere le uova senza guscio in acqua leggermente acidulata ad ebollizione appena percettibile.
- 3) Cuocere in acqua salata appena sotto il punto di ebollizione, per evitare che la tumultuosità rovini l'alimento da cuocere. Gli gnocchi ad esempio si cuociono così.

Affumicare

Tecnica di conservazione dei cibi utilizzata in particolar modo per la carne, ma anche per formaggi e pesci. Si procede a tale operazione mediante l'utilizzo di apposite stufe.

Agar agar

Sostanza estratta da alghe marine rosse, usata nell'industria

alimentare come gelificante e addensante (gelati, budini, piatti pronti con gelatina). In vendita nei negozi di alimentazione naturale, è un'alternativa vegetale a prodotti come la colla di pesce.

Aggiustare

Aggiungere la quantità necessaria di sale, pepe o altre spezie ad una qualsiasi preparazione.

Allungare

Aggiungere una sostanza liquida ad un composto.

Amalgamare

Mescolare due o più ingredienti in modo da incorporarli l'uno all'altro formando un composto omogeneo.

Ammollare

Mettere a bagno e reidratare alimenti secchi come leguminose, funghi secchi, pesce. Durante l'ammollo gli alimenti riassorbono l'acqua persa durante l'essiccazione, si ammorbidiscono e diventano più digeribili.

Annerimento

Scurimento degli alimenti dovuto a progressivo deterioramento causato dalla presenza di muffe o dall'azione di agenti chimici.

Apparecchio

Derivante dal francese "appareil", indica l'insieme di sostanze che formano un determinato composto di base.

Appassire

Far cuocere in olio o burro, a fiamma bassissima, fondi di preparazioni (come cipolle, odori o altro), in modo da ammorbidirle senza che prendano colore.

Appiattare

Battere la carne con l'apposito attrezzo.

Arrostire

Cuocere un alimento in ambiente secco senza aggiungergli dell'acqua.

Aspic

Preparazione ricoperta da un abbondante strato di gelatina.

Bagnare

Aggiungere del liquido (un fondo di cucina, acqua, brodo o altro) a un cibo per cuocerlo. L'operazione viene fatta all'inizio della cottura per le zuppe, durante la cottura per i risotti e i brasati. Il liquido che serve per aromatizzare va salato poco perché durante la cottura evapora e tende a concentrarsi.

Bagnomaria

Metodo di cottura e relativo utensile per realizzarlo. Il cibo viene posto in un recipiente a sua volta inserito in un altro recipiente colmo di acqua più o meno calda. Il contenitore per il bagnomaria è quindi posto sul gas o nel forno (dove la temperatura è più omogenea) in modo che l'acqua raggiunga i 90-95° C mantenendosi al di sotto del punto di ebollizione. Il metodo del bagnomaria viene utilizzato quando si vogliono cuocere uniformemente preparazioni a base di uova (creme, sformati, ecc.), poiché le albumine presenti, se sottoposte a temperature elevate, tendono a coagularsi e a formare grumi. È inoltre adatto a riscaldare salse e emulsioni a base di grassi senza alterarne il gusto e il valore nutritivo.

Barchetta

Formina ovale di pastafrolla o altro impasto da pasticceria, da riempire con preparati vari, salati o dolci. Con lo stesso nome viene chiamato anche lo stampo con la quale si preparano suddette barchette.

Bardare

Ricoprire pollame, selvaggina o carne con uno strato sottile di lardo, onde evitare che il cibo durante la cottura si asciughi eccessivamente.

Battere

Operazione necessaria per ammorbidire alcuni alimenti (per esempio lo stoccafisso) e per appiattare dei tranci di carne, rompendone le fibre e dandogli una forma regolare.

Battuto

Miscuglio di lardo e di aromi, quali l'aglio e il rosmarino, schiacciati o pestati, che sono poi utilizzati per aromatizzare alcune preparazioni. Originariamente il battuto nella cucina romana costituiva la base di molti piatti.

Bauletto

Sinonimo di involtino.

Bianchire

Immergere in acqua già calda verdure o carni, portarle al punto di ebollizione, quindi estrarle e risciaquarle in acqua fredda.

Bleu

1) Sistema di cottura per pesci dalla pelle viscida, che fa loro assumere la caratteristica colorazione;

2) Cottura molto al sangue delle carni rosse.

Bocchetta

Parte terminale, intercambiabile, di varie forme e spinnature, che si applica a siringhe o a sac a poche, per fare delle decorazioni, distribuire farcie, creme o altro.

Bollire

Cuocere un qualsiasi alimento in acqua bollente.

Bordura

Stampo per savarin, e più in generale qualsiasi apparecchio o stampo a forma di corona.

Bouchée

E' un piccolo contenitore di pasta sfoglia farcito con ingredienti vari. Le minime dimensioni consentono di mangiarlo in un unico "boccone", da cui deriva il nome francese.

Bouquet garni

Mazzetto di erbe aromatiche variamente composto a seconda delle tradizioni locali. Uno dei più usati è quello formato da timo e alloro legati ad un pezzo di porro o di sedano; il più semplice è composto solamente da gambi di prezzemolo.

Bottarga

Prodotto prevalentemente sardo costituito dalle uova del cefalo, o muggine, pressate, salate ed essiccate all'aria. Si presenta solido, quadrato, di buona consistenza e si consuma tagliato a fettine o grattugiato sulla pasta. Ricca di sodio e di grassi è da consumare una volta ogni tanto.

Brasare

Cuocere la vivanda a fuoco lento, con liquido, in casseruola coperta, previa rosolatura. E' un termine derivante dalla tradizione culinaria contadina: essi la mattina ponevano un pezzo di carne in una casseruola ricoperta da braci ("brasi" in piemontese) e la consumavano la sera, al ritorno dai campi, quando la lunga cottura l'aveva intenerita.

Brillantiera

Griglia per decorare preparazioni in chaud-froid o preparazioni dolci.

Brochette

Spiedino in francese.

Brodetto

Zuppa di pesce della tradizione gastronomica della riviera adriatica.

Brodo

Preparazione liquida ottenuta dalla cottura in acqua di carni, pollame, verdure o ritagli di pesce con aggiunta di elementi aromatici.

Brunoise

E' un ingrediente ridotto ad una dadolata grossolana; in genere si tratta di verdure consistenti come pomodoro, carota, sedano, ecc. Si differenzia dalla mirepoix, perché quest'ultima, nel caso di dadolata, è più minuta rispetto alla brunoise.

Burro aromatico

E' il burro crudo lavorato con un ingrediente estraneo, in genere erbe o spezie, serve per completare alcuni piatti.

Burro composto

Burro insaporito con erbe, spezie o altri ingredienti (per esempio aglio, rosmarino, acciughe, basilico). Per prepararlo si lavora energicamente il b. con una frusta, quindi si aggiungono gli aromi ed eventualmente un pizzico di sale. Il composto ottenuto va poi arrotolato con l'aiuto di una pellicola trasparente e fatto riposare in frigorifero per qualche ora. Si utilizza per condire carni e pesci e per spalmare tartine.

Burro manipolato (Beurre manié)

Si ottiene lavorando il burro ammorbidito alla consistenza di una pomata insieme a una uguale quantità di farina. Viene utilizzato per legature rapide mettendone alcuni pezzetti nella preparazione liquida bollente da addensare: il burro si scioglie e rilascia gradualmente la farina che così non forma grumi.

Cacciucco

Zuppa di pesce originaria della Toscana, composta da vari pesci, molluschi, crostacei, pomodoro, fette di pane toscano tostate e aromatizzata con peperoncino.

Caglio o presame

Sostanza acida di natura animale, vegetale o chimica. Contiene chimasi e pepsina, due *enzimi* responsabili della coagulazione del latte. Si utilizza nella fase di caseificazione del latte nella produzione del formaggio.

Camino

Piccola porzione di impasto a forma cilindrica che si applica al centro della superficie di alcune preparazioni che vanno al forno (es. quiche), a cui ovviamente sarà stato tolto la parte relativa al cilindro che vi si andrà a posare sopra. L'utilità del camino è quella di permettere ai vapori che si producono in cottura di uscire liberamente, evitando così che la farcia all'interno resti

umida o si gonfi. E' possibile tuttavia, qualora l'impasto non fosse sufficiente, formare un camino anche con della carta oleata, ma senza dubbio quello di pasta è di maggior effetto ornamentale una volta completata la cottura della portata.

Canapé

Fetta di panacarré, a volte tostata, spalmata di burro e guarnita con ingredienti diversi.

Candire

Far assorbire a frutta o verdura un'alta percentuale di zucchero in modo da consentire una lunga conservazione e l'impiego in pasticceria. La canditura si ottiene attraverso varie fasi, attraverso le quali l'alimento viene ripetutamente fatto bollire in uno sciroppo di zucchero sempre più concentrato.

Caramellare

Ricoprire o immergere con del caramello un cibo cotto in precedenza.

Caramello

Liquido molto denso, scuro, di aroma caratteristico e penetrante e di sapore tipico di bruciato. Si ottiene scaldando lo zucchero oltre i 150° C. È un colorante marrone naturale, utilizzato per liquori, birra, salse, marmellate, ecc.

Carpaccio

Inventato dal ristoratore Cipriani a Venezia nel 1950, è un piatto ormai diffusissimo costituito da fettine sottilissime di carne cruda condite con *citronette*. Talvolta viene accompagnato con altri alimenti (salsa agli agrumi, maionese aromatizzata, foglie di rucola, scaglie di grana ecc.). Molto diffuso è anche il carpaccio di pesce (salmone, spada, branzino ecc)

Carpione

Indica sia un pesce d'acqua dolce molto apprezzato appartenente alla famiglia dei salmonidi, sia la preparazione con cui si conservava tale pesce, che consiste nel friggerlo e condirlo con aceto e verdure. Il carpione si utilizza sia per pesci d'acqua dolce che per pesci di mare ed è costituito da un soffritto di cipolla e aglio in olio di oliva a cui si aggiungono aceto e vino bianco in proporzioni variabili, sale, erbe aromatiche come alloro, timo, salvia. Dopo cottura e raffreddamento questa marinata viene versata sul pesce fritto ricoprendolo completamente e permette la conservazione per diversi giorni.

Carta cellophane

Marchio commerciale della pellicola trasparente ottenuta per essiccamento di una soluzione di cellulosa, impermeabile ai grassi e agli odori, ma non al vapore acqueo.

Carta oleata

Materiale naturale, quasi impermeabile, resistente all'aria e al vapore; è utile per avvolgere i cibi da conservare in frigorifero, per ricoprire superfici di sfornati e soufflé evitando che brucino e infine per confezionare tasche da decoro da gettare dopo l'uso.

Carta stagnola

Sottile foglio di stagno impiegato per l'avvolgimento protettivo di sostanze alimentari e deperibili. Oggi viene di solito sostituita dalla pellicola di alluminio, che può anche essere impiegata per la cottura al cartoccio in forno.

Cartoccio

Particolare preparazione di paste, pesci o carni, avvolta con carta sulfurizzata o carta di alluminio e cotta in forno; il calore provoca un rigonfiamento nel cartoccio.

Casseruola

Recipiente di forma generalmente cilindrica, dotato di maniglie e di coperchio, la cui altezza è pari a circa la metà del diametro. Il calore viene trasmesso al cibo direttamente da tutta la superficie del recipiente, quindi è importante che la casseruola sia realizzata con un metallo ottimo conduttore, come il rame, per garantire una cottura omogenea.

Caviale

Uova di storione, salate e conservate. Ne esistono diverse qualità:

- Malossol, il più pregiato e costoso perché costituito dalle uova più grosse, freschissime, salate molto poco e quindi conservabili al fresco per non più di 30-60 giorni;

- Caviale salato, più facilmente conservabile e meno costoso. Si ottiene aggiungendo elevate quantità di sale;

- Caviale pressato, preparato a partire da uova troppo morbide o rotte, salate e pressate.

Quasi tutto il caviale presente sul nostro mercato arriva dall'ex Unione Sovietica e dall'Iran.

I recipienti di vetro che si trovano comunemente in vendita contengono di solito il Malossol, ermeticamente chiuso e pastorizzato (molto meno buono di quello fresco) o finto caviale ricavato da uova di pesci diversi, spesso trattate con additivi e coloranti. Entrambi i prodotti vanno consumati con parsimonia per l'elevato contenuto di grassi (19%) e di sale.

Chenelle

Polpettine di carne o di pesce di varie forme e dimensioni, generalmente servite come accompagnamento a varie preparazioni.

Chiarificare

Operazione che consente di rendere limpido vino, brodo, succhi di frutta e altri liquidi. Allo scopo si usano sostanze colloidali (albumine, colla di pesce) che a contatto con il liquido solidificano trascinando con sé le impurità presenti. Si chiarifica un brodo o una gelatina aggiungendo loro dell'albume sbattuto con poca acqua oppure carne macinata, quindi si dà modo ai nuovi componenti di iniziare il processo di chiarificazione lasciando riposare il brodo in disparte.

Chiffonade

Si indica con questo termine verdure, specie quelle in foglie come la lattuga, tagliate in sottilissime striscioline che vengono utilizzate per la preparazione di minestre e zuppe.

Chinois o Cornetto cinese

Indica un colino a forma conica in acciaio, con fori più o meno sottili. Lo Chinois viene usato per filtrare salse, brodi, ecc. Si differenzia dal colino in rete perchè essendo costituito interamente in acciaio permette anche la pressatura degli ingredienti filtrati.

Ciotola

Contenitore multiuso simile alla bacinella, dalla quale si distingue perché più piccola; realizzata in metallo, plastica o vetro. È sempre senza maniglie. Serve per raffreddare liquidi, cuocere a bagnomaria, montare a neve, e per numerosissimi altri impieghi.

Cisellare

1) Incidere la carne di un pesce per facilitarne la cottura al forno;
2) tagliare in piccoli quadretti la cipolla ed altri ortaggi.

Codetta

Piccoli granelli di cioccolato o zucchero colorato usati in pasticceria per la decorazione dei dolci.

Colla di pesce

Sostanza che si ottiene dalla vescica natatoria di alcuni pesci, inodore e di colore leggermente ambrato. Per il suo uso è previsto lo scioglimento in un liquido caldo previo ammollo in acqua fredda. Se mescolata ad altri ingredienti, contribuisce ad accelerare il naturale processo di gelatinizzazione o consolidamento. Si utilizza in proporzione allo stato di gelatificazione che si vuole ottenere. La gelatificazione completa avviene comunque con 25 gr per litro d'estate e 20 gr d'inverno.

Concassé

È una dadolata di pomodoro fresco. Per preparare la concassé procedere come segue: incidere i pomodori con un taglio a croce, quindi tuffare per pochi istanti in acqua bollente; scolare immediatamente e passare sotto l'acqua corrente, quindi con l'ausilio di un coltello spellare i pomodori. Dividere in 4 pezzi, eliminare i semi e tagliare a cubettini la polpa ottenuta.

Concentrato

Alimento ridotto in quantità minime e dal gusto più pronunciato, ottenuto per effetto dell'evaporazione dell'acqua. Il concentrato più diffuso è quello di pomodoro, che si può trovare in commercio con il residuo secco del 16%, del 28% prendendo la denominazione di doppio concentrato o del 36% diventando triplo concentrato.

Consommé

Preparazione liquida, in passato servita come piatto di apertura nelle cene importanti, ottenuta dalla chiarificazione e riduzione di un brodo di bovino o di pollo. Può essere servito semplice, aromatizzato e guarnito.

Cornetto

Strumento per pasticceria in latta, di forma conica, usato per avvolgere strisce di pasta sfoglia onde ricavarne i cannoli. È anche detto cornetto la bocchetta, che può essere di varie forme e dimensioni, utilizzata assieme al sac a poche, necessaria per distribuire farce o impasti morbidi.

Confit

È un sistema di cottura e di conservazione: l'alimento (solitamente oca o anatra) vien cotto molto lentamente e a lungo nel proprio grasso, che lo deve ricoprire, e così viene conservato.

Correggere

Modificare il gusto troppo marcato di una preparazione aggiungendo un'altra sostanza di gusto contrario. Un pizzico di zucchero, per esempio, corregge l'acidità della salsa di pomodoro, mentre qualche fetta di patata cruda può neutralizzare un eccesso di sale in minestre e altre preparazioni.

Cottura in bianco

1) Per carni: rosolatura non troppo spinta di scaloppe, scaloppine, piccate;
2) per fondi di pasta: cuocere in forno tartelette od altri stampi

rivestiti di pasta (di solito briséé) e riempiti con fagioli secchi.

Coulis

Purea abbastanza liquida e fine di frutta o di verdure.

Court bouillon

Decotto speziato, aromatizzato ed eventualmente acidulato, utilizzato per la cottura di pesci, crostacei e alcune carni bianche, come pollo e vitello.

Crêpes

Frittatine molto sottili ottenute da un composto di uova, farina latte e burro fuso. Cotte in padella o con la crepiera vengono farcite con preparazioni varie, salate o dolci.

Crogiolare

Cuocere una vivanda a fuoco lentissimo e a recipiente coperto in poco grasso; generalmente si rende necessaria anche l'aggiunta di liquido come acqua, brodo, ecc.

Crostini

Piccoli dadi di mollica di pancarrè fritti o tostati in forno. Accompagnano le minestre brodose.

Crostone

Fetta di pancarrè frita o tostata che solitamente serve come basi per certe carni.

Cutter

È una macchina per sminuzzare, frullare, tritare finemente, omogeneizzare qualsiasi alimento. In pratica è un frullatore molto potente e veloce il cui bicchiere in acciaio inox è largo e cilindrico e dotato di lame molto grandi e affilate.

Dadolata

Tagliare carne, pesci, verdure, ecc. in piccoli dadi o cubi che possono essere usati come base per confezionare portate, farcie, ecc.

Decantare

Processo che consente di separare i sedimenti da un liquido. In cucina si decantano liquidi diventati torbidi con la cottura, filtrandoli o versandoli lentamente in un altro recipiente dopo aver lasciato riposare sul fondo le impurità (per esempio il burro chiarificato, l'olio della frittura, i fondi di cottura di carne, pesce e verdura). In cantina e a tavola si usa decantare i vini molto vecchi, per evitare che le particelle solide presenti sul fondo della bottiglia finiscano nei bicchieri nel momento in cui si serve. Il vino viene travasato lentamente in una caraffa, generalmente di cristallo, interrompendo l'operazione quando, osservando in controluce, si nota l'affluire dei primi sedimenti. La decantazione favorisce l'ossigenazione del vino migliorandone l'aroma.

Deglassare

Sciogliere con un liquido (vino, acqua, panna, brodo) i succhi che si sono attaccati sul fondo di un recipiente dopo aver arrostito o saltato un cibo (spesso la carne). Per deglassare occorre in primo luogo eliminare i grassi di cottura, quindi bagnare le incrostazioni con il liquido prescelto e lasciare cuocere fino a quando si saranno disciolte completamente. Il sugo ottenuto viene utilizzato per preparare la salsa che accompagna l'alimento cotto.

Diliscare

Togliere le lisce al pesce. L'operazione viene effettuata con un coltello molto affilato quando il pesce è crudo, con posate di servizio quando è cotto. Se il pesce è crudo questa operazione è seguita o preceduta, secondo comodità o a seconda del pesce trattato, dalla eviscerazione.

Diluire

Aggiungere un liquido a una preparazione culinaria per renderla più leggera e meno densa.

Disossare

Togliere le ossa alla carne seguendo le cartilagini che separano i muscoli senza tagliarla. Allo scopo si utilizza un coltello a lama rigida, molto affilato. L'operazione viene sempre eseguita sugli animali grandi e su quelli piccoli quando si vogliono farcire (cappone, quaglie, ecc.).

Doc

Sigla che indica i vini che hanno ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata e vengono prodotti rispettando le norme di un codice disciplinare stabilito per legge. Il disciplinare definisce per ogni vino DOC: le zone geografiche di produzione, i vitigni, la tipologia del terreno di coltivazione dell'uva, la resa dell'uva in vino, le tecnologie di produzione e di invecchiamento, le caratteristiche del prodotto finito (acidità, estratto secco, gradazione alcolica minima, peculiarità organolettiche) e inoltre le eventuali qualificazioni del vino al momento della commercializzazione. I vini DOC sono soggetti a denuncia e controllo degli impianti viticoli e delle produzioni annuali relative.

Docg

Sigla utilizzata per indicare i vini che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre ad avere

tutti i requisiti stabiliti per i DOC, i vini DOCG sono sottoposti al giudizio di una commissione di degustazione; superata la prova vengono rilasciati al produttore appositi sigilli ministeriali da porre su ogni bottiglia e rompere al momento della stappatura.

Dop

Sigla indicante la Denominazione di origine protetta. E' nata nel 1992 a seguito di un regolamento CEE, è un marchio di qualità riguardante i prodotti agricoli e alimentari che, al pari di quanto è accaduto per i vini Doc, meritano una speciale valorizzazione. In particolare, la Dop spetta a quei prodotti le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata. La produzione degli alimenti con questa denominazione viene effettuata secondo disciplinari di produzione. In Italia finora hanno ottenuto la Dop prevalentemente formaggi (Asiago, Bitto, Bra, Caciocavallo silano, Caciotta d'Urbino, Castelmagno, Canestrato pugliese, Fiore sardo, Fontina, Formai de Mut dell'Alta valle Brembana, Gorgonzola, Grana padano, Monte veronese, Montasio, Mozzarella di bufala campana, Murazzano, Parmigiano reggiano, Pecorino: sardo, siciliano, romano, toscano; Provolone Valpadana, Quartirolo lombardo, Ragusano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma piemontese, Valle d'Aosta Fromadzo, Valtellina Casera); salumi (prosciutto di Parma, di San Daniele, di Modena, Veneto Berico-Euganeo, di Carpegna, Toscano; salame di Varzi, Brianza; Speck dell'Alto Adige; Culatello di Zibello; Valle d'Aosta Jambon de Bosses e Valle d'Aosta Lard d'Arnad; Coppa, Pancetta e Salame Piacentini); e qualche qualità di olio di oliva extravergine (Aprutino pescarese, Brisighella, Collina di Brindisi, Canino, Sabina).

Dorare

Cuocere un alimento fino a che ha assunto un colore dorato in superficie. Verdura, carne e pesce si possono far dorare rosolandoli in padella mentre i dolci vengono dorati in forno, spennellandone la superficie con rosso d'uovo mescolato al latte per favorire l'operazione.

Dressare

Disporre le vivande nei piatti con gusto e ordine.

Duxelles

Preparazione a base di champignon cotti e tritati usata come farcia o come guarnizione.

Erbe fini

Erbe aromatiche tritate finemente. Si tratta solitamente di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, erba cipollina, timo diversamente associati.

Emulsionare

Riunire due sostanze liquide di diversa densità sbattendole con la frusta, frullandole con il mixer o agitandole bene, ottenendo così un liquido omogeneo.

Essenze

Le essenze si ottengono riducendo fortemente determinati fondi di cacciagione, di pollo o di pesce. Altri tipi di essenze possono essere preparate facendo macerare in acqua l'alimento o la spezia, cuocendo successivamente il tutto. Le essenze non sono necessarie quando i fondi siano sufficientemente saporiti. Esse debbono essere usate unicamente per correggere il sapore di determinati cibi o liquidi. Altri tipi di essenze conosciuti, sono quelle utilizzate in pasticceria; esse provengono soprattutto dal mondo vegetale (per esempio arancio, menta, zenzero, bergamotto, anice, ecc.). Vengono estratte per macerazione, per distillazione o con l'ausilio di sostanze grasse; il prodotto ottenuto si conserva in soluzione alcolica.

Essiccazione

Tecnica conserviera molto antica (risale a 5000 anni fa) e ancora oggi molto diffusa, consistente nel sottrarre gran parte dell'acqua presente nei cibi, generalmente mediante l'uso del calore naturale (sole) o artificiale. Sono essiccati al sole alcuni tipi di carni, pochissimo diffusi in Italia, di pesce (stoccafisso), di frutta (datteri, fichi, prugne, albicocche) e di altri vegetali (pomodori, erbe aromatiche, funghi). L'essiccazione artificiale può essere effettuata in essiccatori ad armadio dotati di graticci su cui vengono posti gli alimenti che vengono poi sottoposti all'azione di aria calda e secca. Un altro metodo più moderno è l'essiccazione per atomizzazione, utilizzato per essiccare i prodotti liquidi, che vengono ridotti - appunto atomizzati - in particelle molto piccole e fatti passare in una corrente di aria calda. Con questa tecnica si ottengono il latte in polvere e la polvere d'uovo. Un'altra tecnologia di questo tipo è l'evaporazione sotto vuoto, che riguarda essenzialmente i succhi di frutta concentrati e il latte evaporato. Tutti i cibi essiccati sono molto più energetici di quelli freschi in quanto assai più concentrati. Non presentano variazioni

nella composizione chimica, eccezion fatta per la diminuita presenza d'acqua e per la perdita, parziale o totale, di vitamina C. Hanno quindi tutti i pregi e i limiti dei corrispondenti cibi freschi.

Evaporare

Far bollire una preparazione a recipiente scoperto così che questa acquisti una maggiore consistenza.

Eviscerare

Togliere le interiora dell'animale.

Farcia

Composto costituito da uno o più ingredienti perfettamente amalgamati, con il quale si può riempire carni, pesci, dolci, verdure, pasta fresca, ecc.

Farcire

Riempire l'interno di un cibo (volatili, pesce, verdure) con una farcia.

Far sudare

Cuocere a fiamma bassa la vivanda (generalmente si tratta di verdure) con una sostanza grassa, in recipiente coperto, in modo da provocare una parziale evaporazione dell'acqua contenuta nel cibo. Cottura molto simile allo "stufare".

Fecola

Sostanza bianca, farinosa, estratta da radici, tuberi e rizomi di alcuni vegetali e costituita prevalentemente da amidi. Le più utilizzate in cucina sono quelle di patate, manioca e igname (queste ultime nei paesi tropicali). La sua proprietà addensante viene sfruttata per preparare zuppe e salse e per alleggerire impasti come quello alla genovese.

Fermentazione

Processo di trasformazione di un substrato zuccherino a opera di microrganismi di tipo diverso. Molti prodotti alimentari vengono ottenuti mediante fermentazione: lo yogurt è il risultato dell'azione dei batteri lattici sullo zucchero del latte; il vino è il prodotto della fermentazione degli zuccheri del mosto; l'aceto è invece il risultato della fermentazione di batteri e lieviti che trasformano l'alcol in acido acetico.

Fiammeggiare

Bagnare una vivanda salata o dolce con un liquido alcolico a cui si farà prendere fuoco e, amalgamando bene, si porterà all'estinzione completa e conseguente evaporazione dell'alcool.

Fieno

Parte filamentosa situata all'interno dei carciofi vecchi

Filtrare

Eliminare elementi solidi da un brodo o da una salsa. A seconda del risultato che si vuole ottenere si può filtrare l'elemento liquido con un chinois, un setaccio a maglie più o meno strette o una stamigna

Fiore di zucca

Definizione impropria (ma largamente utilizzata nel linguaggio culinario) del fiore della zuccina, sia maschile (attaccato al gambo) che femminile (attaccato all'apice del frutto). In cucina si usano entrambi, ma quelli maschili sono migliori. Vanno utilizzati freschissimi, quando sono ancora chiusi e turgidi

Flan

Caratteristica della cucina francese, è una torta salata costituita da un fondo di pasta sfoglia o *brisée*, riempito con dadolate o puree di ingredienti vari legati con besciamella o vellutata, cotto al forno in uno stampo.

Foderare

Con questo termine si identifica l'operazione di rivestire uno stampo con della carta oleata, argentata o con una pasta necessaria alla preparazione in corso.

Foie-gras

Letteralmente "fegato grasso", è il fegato dell'oca, ingrassata con uno specifico procedimento in modo da renderne il fegato molto più grande del normale. Viene marinato, sottoposto a cottura e poi ridotto in pâté. I tipi di foie gras più pregiati sono quello dell'Alsazia e quello del sud-est della Francia.

Fondere

Far sciogliere un alimento solido (burro, cioccolato, formaggio, ecc.) a calore molto moderato, eventualmente a bagnomaria, per non alterarne le caratteristiche organolettiche.

Fondo

Base utilizzata per preparare salse, sughi, zuppe e altre ricette a cui conferisce un gusto più intenso. Può essere del semplice brodo di carne, verdura o pesce (fumetto), o il fondo di cottura concentrato di ossa mescolate a verdura e aromi (fondo bruno), di corazze di crostacei (usato per la bisque), di cacciagione, oppure un semplice soffritto di aromi e verdura. Con lo stesso nome si intende anche la parte commestibile del carciofo che comprende il cuore e le foglie più tenere.

Fontana

Con il termine si indica la conca che viene fatta nella farina versata sulla spianatoia, allo scopo di raccogliervi gli ingredienti che andranno impastati con la stessa.

Forchettone

Forchetta di grosse dimensioni realizzata in legno, metallo o altri materiali e utilizzata per diversi scopi. Il forchettone che serve per tenere fermi grossi pezzi di carne, di solito in acciaio con manico di legno o plastica, è fornito di due soli rebbi, in modo da facilitare le operazioni di taglio. Il forchettone di legno, a tre o quattro rebbi, serve per mescolare ed estrarre gli spaghetti dalla pentola.

Frittura

Cottura di alimenti completamente sommersi, o comunque galleggianti, in olio.

Frollare

Lasciare riposare la carne dopo la macellazione. Durante questa fase avvengono una serie di modificazioni fisico-chimiche che provocano una parziale demolizione delle fibre muscolari e del tessuto connettivo rendendo la carne più tenera e saporita. La sua durata varia dalle poche ore (pollame) ad alcuni giorni (bovino adulto). Se molto protratta (selvaggina) può provocare la formazione di tossine. Attualmente si tende ad accorciare la frollatura perché gli animali allevati al chiuso hanno masse muscolari poco consistenti.

Frusta

Utensile utilizzato per rendere più vaporoso e soffice un alimento mediante l'aggiunta di aria al suo interno, e per mescolare liquidi e composti semidensi. È costituito da una decina di fili curvi di acciaio inossidabile, inseriti in un manico cilindrico; per montare composti poco densi si usano fruste con fili più flessibili, a forma di palloncino, mentre per salse e composti densi si preferiscono fili allungati e rigidi.

Fumetto

Brodo di pesce concentrato. Si prepara cuocendo a lungo ritagli di pesce con verdure, sale e aromi; serve come base per sughi e salse. Ne esiste una versione con funghi e selvaggina.

Galantina

È costituita da una dadolata di carne magra (di solito avicola, ma anche prosciutto, lingua ed altro) avvolta in una farcia molto fine, aromatizzata, racchiusa in un involucri legato (pelle di pollo o un panno pulito) e cotta. Viene servita fredda, *nappata* con salsa e accompagnata con gelatina a cubetti.

Gastro-Norm

Sistema di misure standard applicato sia alla costruzione delle attrezzature che dei recipienti. L'unità di misura, o modulo 1/1 ha dimensioni di 530 x 350 mm. Con questo sistema le teglie e i contenitori possono essere utilizzati in tutte le attrezzature (frigoriferi, forni, scaffali) ottimizzando l'uso dello spazio.

Gastrique

Denso sciroppo a base di zucchero, miele, aceto e succo di agrume o di frutta acidula, usato nella preparazione di carne o pesce in agrodolce.

Gelatina

Sostanza inodore e incolore utilizzata per solidificare o decorare diverse preparazioni culinarie fredde, dolci o salate. Per ulteriori chiarimenti vedere l'articolo collegato.

Ghiaccia

Sostanza di consistenza sciropposa ottenuta dalla cottura prolungata di fondi di cucina. In pasticceria la ghiaccia è un composto a base di zucchero a velo, albume d'uovo e succo di agrumi, spesso profumata, usata per ricoprire torte, biscotti, uova pasquali, ecc.

Giardiniera

Ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4/5 mm.

Glassare

Ricoprire vivande con uno strato sottile di gelatina o di sciroppo, oppure cuocerle in quest'ultimo, al fine di consentire la conservazione più a lungo. Il cibo prima del trattamento deve essere completamente freddo e asciutto.

Gnocchi

Tocchetti di un impasto morbido, cotti affogati e serviti con un condimento. I più noti sono quelli di patate, ma si fanno anche di zucca, di semola, di castagne, alla parigina ecc.

Gratinare

Rendere dorata e croccante la superficie di una vivanda ponendola in forno o in salamandra.

Grigliare

Cuocere alla griglia.

Grumo

Piccolo ammasso di farina che si forma quando questa non si scioglie e non si amalgama agli altri ingredienti. Generalmente i grumi si hanno a formare in preparazioni liquide. Per evitare questo inconveniente è consigliabile diluire o impastare

lentamente gli ingredienti. Comunque sia è buona norma setacciare sempre la farina.

Guarnire

Decorare un piatto con elementi di ogni genere che spaziano in tutti i generi alimentari conosciuti, in modo da rendere un piatto più presentabile alla vista del commensale.

IGP

Indicazione di origine protetta. Nata nel 1992 a seguito di un regolamento CEE, è un marchio di qualità che serve a designare prodotti agricoli e alimentari (esclusi i vini) originari di una regione o un paese, dei quali una determinata qualità, la reputazione, viene attribuita esclusivamente all'origine geografica. A differenza della Dop, dove la dipendenza tra territorio e prodotto è totale, per la Igp questa dipendenza è più legata alla tradizione locale. Tuttavia, anche la produzione degli alimenti con questo marchio viene effettuata secondo disciplinari di produzione. In Italia hanno la Igp: Arancia rossa di Sicilia, Capperò di Pantelleria, Castagna di Montella, Fungo di Borgotaro, Nocciola del Piemonte, Bresaola della Valtellina, Fagiolo di Lamon della Vallata bellunese, Fagiolo di Sarconi, Farro della Garfagnana, Peperone di Senise, Marrone del Mugello e Marrone di Castel del Rio, Riso nano vialone veronese, Radicchio rosso di Treviso e Radicchio variegato di Castelfranco.

Imbiondire

Far prendere un leggero colore biondo agli alimenti rosolandoli o cuocendoli in forno. A differenza del dorare, dove l'alimento deve assumere un aspetto pressoché uniforme, l'imbiondire è una sintesi della scottura effettuata però con sostanze grasse.

Imbottire

Introdurre un ripieno o una farcia all'interno di un pezzo di carne o di un pesce.

Imbrigliare

Legare con uno spago un volatile affinché non si deformi durante la cottura.

Imburrare

Coprire con un leggero strato di burro dei contenitori (teglie, tortiere, ecc.) per la cottura al forno. In questo modo il grasso impedisce a torte e altre preparazioni di attaccare sulle pareti del recipiente e favorisce la formazione di una crosticina dorata.

Impanare

Tecnica di preparazione che consiste nel passare gli alimenti nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Viene detta impanare all'inglese quando si passa una vivanda nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pan grattato. I cibi impanati vengono fritti in padella e assumono una colorazione dorata e una consistenza leggermente croccante.

Impastare

Lavorare due o più ingredienti in modo omogeneo, e generalmente con le mani, fino ad ottenere un composto unico della elasticità e morbidezza desiderata.

Impazzire

Nel gergo culinario è la separazione degli ingredienti di una salsa o di una crema, che dovrebbe risultare omogenea, durante o dopo la preparazione. È un effetto che si verifica nelle creme a base di uova e latte, quando a causa di un'eccessiva esposizione al calore, le uova coagulano formando piccoli fiocchetti, oppure durante la preparazione della maionese, soprattutto se viene versato l'olio troppo velocemente. Quest'ultima si può recuperare unendo, goccia a goccia e mescolando continuamente, dapprima una piccola quantità di acqua calda, quindi di acqua fredda, oppure ricominciando la sua preparazione dall'inizio e incorporando poi, lentamente, quella impazzita.

Inacidire

Rendere una sostanza acida (Per esempio panna) con l'aggiunta di succo di limone o aceto.

Incidere

Praticare un taglio, più o meno profondo, su verdure, carni, pesci, impasti dolci o salati. L'operazione può avere solamente una funzione decorativa o essere indispensabile per la buona riuscita della cottura (per esempio del pane).

Incidiere

Praticare dei piccoli tagli e a distanze regolari.

Incorporare

Aggiungere delicatamente altri ingredienti ad un composto montato, affinché l'aria in esso contenuta non venga eliminata, e continuare a lavorare il tutto fino ad un completo processo di omogeneizzazione, che comunque sia non dovrà essere eccessivo, pena lo smontamento del composto stesso. L'operazione riesce meglio se la temperatura dei due ingredienti è simile.

Infarinare

Ricoprire un alimento con un leggero strato di farina in modo che

durante la cottura assuma un colore dorato. L'operazione va eseguita all'ultimo momento, perché la farina non si inumidisca. Si usa infarinare anche una superficie di lavoro, prima di procedere alla preparazione di un impasto, e i recipienti per la cottura in forno, per evitare che il contenuto si attacchi alle loro pareti.

Infiammare

Spruzzare con liquore caldo un cibo e dargli fuoco in modo da far evaporare l'alcol.

Infilzare

Pungere e passare attraverso della carne per preparare uno spiedino. Infilare i rebbi di una forchetta o di un forchettone dentro un pezzo di carne per sollevarlo.

Infusione

Immersione più o meno prolungata di una sostanza in un liquido.

Insaporire

Dare sapore a una preparazione aggiungendo condimenti o erbe aromatiche oppure lasciandola macerare in particolari infusioni (vino, salse, ecc.) o, infine, cuocendola in un fondo di cottura precedentemente preparato.

Intingolo

Sugo ricavato dalla cottura di carne, pesce o verdura.

Intridere

Impastare con le dita e poi con i palmi delle mani, in modo che gli ingredienti abbiano ad amalgamarsi.

Inzuppare

Bagnare con un liquido prodotti da forno (pane, fette biscottate, biscotti, ecc.) per ammorbidirli e aromatizzarli. In pasticceria l'operazione viene eseguita per preparare alcuni dessert come la zuppa inglese.

Irrorare

Versare un condimento o una salsa su un cibo in modo da cospargerlo abbondantemente.

Julienne

Termine derivante dal cognome di un famoso cuoco, Julien, che nel 1875 creò un particolare consommé chiamato "Julienne". Il nome sta ad indicare anche un particolare taglio di verdure, carne, prosciutto ecc., in bastoncini lunghi circa 3 cm e con uno spessore di 1-2 mm. Per realizzarlo è consigliabile tagliare i cibi a fettine sottili e ridurli successivamente in bastoncini; le verdure filamentose vanno tagliate in senso contrario alla loro vena.

Jus de Paris

Liquido bruno usato per colorare brodi o salse. Si brucia dello zucchero, si aggiunge uguale quantità di acqua e si porta ad una temperatura di 105° C; si conserva poi in una bottiglia di vetro.

Lamella

Fettina sottilissima, quasi trasparente di un alimento, ottenuta trinciandolo con coltelli molto affilati. Generalmente si parla di lamelle di tartufo.

Lardellare

Introdurre fettine di lardo o pancetta in grossi pezzi di carne (manzo, pollo, selvaggina, e a volte pesci) allo scopo di conferirne sapore e morbidezza. Per effettuare tale operazione ci si serve del lardatoio o di un coltellino appuntito. La carne di manzo di prima qualità, come costate e filetti, non ha bisogno di essere lardellata. Talvolta per conferire più sapore è consigliabile passare le fettine di lardo dentro un trito di erbe o spezie o insaporirle con sale e pepe.

Lavorare

Con questo termine si indica in genere il processo di lavorazione di un impasto o comunque un'operazione necessaria al confezionamento di un piatto che richiede molto tempo; si parla quasi sempre di lavorazione a mano, anche se con l'avvento della tecnologia, alcuni macchinari stanno sostituendo e addirittura rimpiazzando questo genere di operazioni.

Lavorare a crema

Si parla di lavorare a crema il burro; con questa operazione il burro tenuto a temperatura ambiente, con l'aiuto di una forchetta o di un mixer, viene lavorato fino ad ottenere una crema. A volte il burro può essere lavorato a crema insieme ad altri ingredienti.

Lavorare a spuma

Alleggerire un preparato montandolo: l'operazione consiste nello sbattere energicamente il preparato facendogli incorporare un'elevata quantità d'aria.

Leccarda

Recipiente di forma rettangolare o ovale dotato di manico, realizzato in rame, ferro stagnato, acciaio inossidabile; viene posto al di sotto dello spiedo per raccogliere i sughi di cottura delle carni. Di solito è dotata di una cavità nella quale converge il sugo, per permettere al rosciocchiere di raccogliercelo facilmente con un cucchiaino e di riutilizzarlo per bagnare le vivande durante la cottura mantenendole morbide.

Legare

Rendere una salsa o un composto più consistente con l'aggiunta di un addensante. Legare indica anche la carne o le verdure da cuocere legate con lo spago.

Letto

Zoccolo formato con una vivanda (es.: riso pilaf, spinaci) sul quale va posata la preparazione principale.

Lievitare

Far crescere di volume un impasto a base di amidi aggiungendo lieviti in grado di innescare un processo di fermentazione, indispensabile per la preparazione di molti prodotti da forno a cui conferisce la caratteristica consistenza soffice e porosa.

Lievito chimico

Detto anche baking powder, è costituito da un componente acido e uno basico in polvere mescolati a uno stabilizzante, di solito amido di frumento. I due componenti reagiscono tra loro durante la cottura generando gas carbonici che fanno aumentare il volume dell'impasto.

Lievito di birra

Insieme di micro-organismi (*saccharomices cerevisiae*) capaci di provocare il processo di fermentazione di un alimento. Essi trasformano gli zuccheri semplici (amidi) che si trovano negli alimenti in alcool ed in gas carbonici, facendo aumentare di volume un impasto che risulterà così più soffice e morbido.

Lievito naturale

detto anche pasta acida o madre acida. E' una parte dell'impasto del giorno precedente che viene utilizzata per far lievitare l'impasto del giorno successivo. Si usa nella produzione del pane e di dolci industriali. Il pane lievitato in modo naturale si conserva fresco più a lungo di quello prodotto con il lievito di birra, è più digeribile ed ha un sapore migliore.

Lucidare

Il termine lucidare può assumere diversi significati, a seconda del contesto in cui lo si inserisce. Si può infatti lucidare un dolce, rivestendolo con un fondente, oppure cospargerlo con dello zucchero per poi passarlo sotto la salamandra per fargli prendere colore. Lucidare indica i cibi spennellati con della gelatina o il fondo di cottura per conferirgli lucentezza.

Macedonia

Guarnizione di minestre, insalata di verdure; Ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4/5 mm. circa.

Macerare

Lasciare immerse, per un certo tempo, in un liquido (liquore, sciroppo, vino, ecc.) una o più sostanze aromatiche solide (spezie, noci, bucce di arance o altro) in modo che queste ultime gli cedano i principi solubili che contengono. L'operazione riesce solo se gli elementi solidi sono sempre coperti dal liquido, poiché il contatto con l'aria altera le sostanze aromatiche.

Maizena

Sfarinato di mais bianco con grado minimo di abburattamento: in pratica si tratta di amido quasi puro. Nella cucina naturale viene usata, come la fecola di patate, per legare salse; inoltre può essere aggiunta, in percentuale minima, alla farina di grano per alleggerire paste dolci lievitate, come il pan di Spagna e la genovese.

Mandolino

Chiamato anche affettaverdure, utensile che permette di tagliare frutti o verdure conferendo loro forma e spessore diverso. È dotato di una lama liscia e/o ondulata di acciaio inossidabile, fissata orizzontalmente al centro di una piastra di acciaio, legno o plastica. Per affettare si fa scivolare ripetutamente l'alimento da tagliare sulla lama, regolabile per mezzo di una vite che ne varia l'inclinazione e garantisce pertanto differenti spessori alle fette. Alcuni modelli, per maggior sicurezza, sono forniti di un apposito carrello, sul quale sistemare verdura o frutta.

Maneggiare

Lavorare una quantità di burro con una uguale di farina. E' questo un procedimento che viene utilizzato per preparare burri atti a legare alcune salse.

Mantecare

Sbattere con del burro una salsa e completarla. Dare l'ultimo tocco al condimento di un risotto aggiungendovi burro e parmigiano.

Marinare

Tecnica utilizzata per insaporire e ammorbidire preparazioni di carne, pesce o verdure crude, mettendole a bagno in una marinata. Quest'ultima è ottenuta dal miscuglio di liquidi quali vino (talvolta essere sostituito da Brandy o Cognac), olio e elementi acidi (limone, aceto). A questo miscuglio si aggiungono spezie e odori, sale e pepe. Il tempo della marinatura varia a seconda del tipo di alimento, ma come regola base, più l'alimento rimane in infusione e più risulterà morbido e saporito.

Matignon

E' come la mirepoix, solo che in questo caso gli ingredienti scelti vengono tritati a pezzi più grandi.

Mazzetto di odori

Indica un mazzetto composto di erbe aromatiche varie, legate assieme, e talvolta avvolte in un panno, che viene aggiunto agli alimenti in cottura per conferire sapore ed odore. Il mazzetto così preparato, al termine della cottura, è facilmente asportabile.

Mazzetto guarnito

Indica un mix di erbe aromatiche fresche, che vengono legate assieme (a mazzetto per l'appunto), e talvolta avvolte in un panno, che viene aggiunto agli alimenti in cottura per conferire sapore ed odore. Il mazzetto così preparato, al termine della cottura, è facilmente asportabile.

Mestolo

Utensile formato da un manico di varia lunghezza (la cui estremità è spesso ricurva, a mò di gancio, per appenderlo) e da una coppa tonda, usata per raccogliere e versare liquidi, travasandoli da un recipiente a un altro. Può essere realizzato in alluminio, plastica, legno, acciaio inossidabile o altri materiali. I più duraturi sono privi di saldature.

Mezzaluna

Utensile da taglio formato da una o più lame curve, taglienti sul lato convesso, di lunghezza variabile, generalmente in acciaio inossidabile. È fornita di due manici tondi (di legno o di plastica), posti alle estremità della lama. Si adopera impugnando i manici e facendo oscillare la lama, con un moto altalenante, sugli alimenti (carne, verdura o erbe) da tritare o sminuzzare, disposti su di un tagliere o su un piano di lavoro.

Mirepoix

Modo di tagliare verdure, legumi o altro in una minuscola dadolata. Per mirepoix si intende anche un fondo di cottura abbastanza comune, fatto con carote, sedano e cipolle tritati finemente.

Mixer

Apparecchio elettrico costituito da un motore che fa ruotare un gruppo di lame affilate (dette coltelli rotanti). Diversamente dal frullatore, in cui gli alimenti da tritare vanno inseriti nel vaso di lavoro, il mixer viene invece introdotto direttamente nel recipiente che contiene i cibi da frullare o tritare. Su alcuni mixer si possono anche innestare fruste. Il mixer utilizzato dai barman, o "mixing glass", è un contenitore graduato che serve per preparare i cocktail.

Mondare

Termine generico che sta ad indicare la pulizia delle verdure o di un altro ingrediente, fino a renderlo pronto per la cottura. I vegetali vengono privati delle parti non commestibili (foglie avvizzite, bucce, parti legnose ecc.) poi si procede con il lavaggio.

Montare

Lavorare un composto o un ingrediente con una frusta allo scopo di renderlo più gonfio e consistente. Si usa questo termine anche per indicare l'operazione di legare, alleggerendola allo stesso tempo, una salsa con dei grassi (olio, burro, panna) o con dei tuorli d'uovo; il procedimento consiste nello sbattere energicamente la salsa e va fatto appena prima di servire perché il composto ottenuto è abbastanza instabile.

Montare a neve

Sbattere degli albumi d'uovo fino a quando assumono un aspetto simile a quello della neve; quando si dice "a neve ben ferma", la frusta deve lasciare dei solchi nel bianco montato. L'albume va sbattuto prima lentamente e poi più velocemente; in questa maniera monta più facilmente e si mantiene sodo più a lungo.

Mortaio

Recipiente di legno, marmo, bronzo o pietra, perfettamente concavo all'interno. Viene utilizzato insieme al pestello per sminuzzare e ridurre in polvere spezie, sale, zucchero ed erbe aromatiche. La scelta del tipo di materiale del mortaio deve essere fatta in base agli alimenti che si prevede di lavorare: per l'aglio, il basilico o il peperoncino, piuttosto oleosi, si preferisce il marmo al legno: quest'ultimo è invece consigliabile per polverizzare zucchero, sale o prodotti analoghi.

Nage

Liquido aromatico vegetale adatto per la cottura di pesci e crostacei bolliti o al vapore.

Nappare

Ricoprire una preparazione, una volta sistemata sul piatto di servizio, con la salsa di accompagnamento. Generalmente il termine viene utilizzato per indicare la nappatura della pasta.

Nido

Dare una forma arrotondata "a nido" a certe vivande (es.: patate fiammifere, tagliolini, julienne de crepes) che dovranno contenere

la preparazione principale (es.: quaglie, uova) o una salsa

Padellare

Si dice padellare quel procedimento con cui una pasta viene condita con il sugo d'accompagnamento e amalgamata direttamente a fuoco vivo.

Paletta

Utensile di legno, metallo o plastica, dotato da una parte di manico e, dall'altra, di una piastra di vario spessore, larghezza e forma. Viene usata per voltare cibi durante la frittura (in questo caso la p. è forata, in modo da lasciar colare via i grassi di cottura), servire torte dolci o salate, togliere dal brodo i pesci lessati, e altre numerose funzioni.

Panata

Apparecchio a base di farina o di pane o di riso utilizzato per legare farce ed altro.

Panna acida

Panna resa leggermente acida tramite fermentazione batterica, si conserva per un tempo limitato. In casa può essere preparata aggiungendo succo di limone alla panna.

Parare

Tagliare un pezzo di carne a regola d'arte, eliminando il grasso superfluo, nervi ed ossa e dargli una forma che lo renda presentabile.

Passare

Sbattere con il burro una salsa e completarla. Dare l'ultimo tocco al condimento di un risotto aggiungendo burro e parmigiano.

Passaverdure

Setaccio di metallo stagnato o acciaio inossidabile adatto a preparare puree o passati di verdura e frutta. È costituito da un contenitore rotondo, nella cui parte inferiore è situato un disco forato (ogni passaverdure viene venduto con tre o quattro dischi dotati di forature diverse). Verdura cotta e frutta, una volta versate nel passaverdure, vengono pressate da una spatola, posta a contatto con il disco, fatta ruotare manualmente: passando attraverso i fori del disco più o meno sottili, gli alimenti vengono ridotti in poltiglia o in purea omogenea e separati dalle parti più dure e fibrose.

Pasta d'acciughe

Prodotto industriale cremoso, confezionato in tubi, a base di acciughe o scarti della loro lavorazione, amalgamati con oli vegetali idrogenati e sale. Si può sostituire con un impasto casalingo fatto con acciughe sotto sale precedentemente dissalate e burro.

Pasta di mandorle

Prodotto di pasticceria, a base di mandorle pelate, tostate, tritate finemente, miscelate con zucchero, cotte, passate al setaccio e infine impastate con liquori e coloranti. Viene utilizzata per confezionare i tipici dolci a forma di frutta (frutta di Martorana o marzapane o pasta reale), che essendo ricchi di zuccheri semplici e grassi sono da consumare solo occasionalmente.

Pastella

Composto dall'aspetto lattiginoso a base di acqua o latte e farina, con l'aggiunta, a seconda dell'uso, di uova, zucchero, burro.

Pâté

Letteralmente "pasticcio", è una preparazione costituita da un alimento principale (fegato, prosciutto, carne bovina o suina ecc.) tritato finemente con altri ingredienti e aromatizzato. Il composto così ottenuto viene avvolto in una pasta, cotto in forno e poi servito a fette.

Pelare a vivo

Termine che indica la pelatura degli agrumi. L'operazione si porta a termine con un coltellino a seghetta, grazie al quale, partendo dalla cima dell'alimento, si procede fino ad arrivare all'estremità opposta, asportando tutta la buccia insieme alla parte bianca, lasciando così il frutto senza alcun rivestimento.

Pennellare

Passare con un pennello da cucina, intinto di un liquido, sopra un alimento in modo da irrorarlo con questo in modo uniforme e leggero.

Pennello

Utensile realizzato con setole di cinghiale o di nylon (una volta anche di piuma d'oca) inserite in un manico in legno (per esempio faggio). Si utilizza per distendere strati sottili di glassa, uovo sbattuto, latte o altro su torte, pasticcini e prodotti vari.

Pentola

Recipiente con maniglie, a forma di cilindro o leggermente bombato, di altezza maggiore o uguale al diametro, dotato spesso di coperchio; può essere di ferro, alluminio, rame, acciaio inossidabile. Quest'ultimo materiale ha progressivamente sostituito gli altri perché oltre a essere di più facile manutenzione, non lascia alcun residuo nei cibi anche se vi permangono a lungo.

Pentola a pressione

Recipiente costituito da una pentola con pareti verticali, dotata di coperchio a chiusura ermetica con almeno una valvola di sfogo per il vapore, che permette di cuocere gli alimenti a una temperatura più elevata di quella di ebollizione dell'acqua (dai 112 ai 125° C). Il cibo da cuocere va posto nella pentola e coperto con il liquido di cottura, fino a un massimo di 2/3 dell'altezza; in alternativa si possono utilizzare appositi cestelli (ideali per la verdura) che consentono di cuocere a vapore, con pochissima acqua. Quando la valvola di scarico fischia, segnalando il raggiungimento della pressione adeguata, la cottura procede a fiamma molto bassa per un intervallo di tempo che varia in base all'alimento e alla quantità. Prima di aprire la pentola è necessario far uscire completamente il vapore contenuto all'interno, azionando l'apposita valvola, oppure lasciar raffreddare. La cottura in pentola a pressione consente di risparmiare almeno 1/3 del tempo, di utilizzare una quantità di grassi relativamente modesta e di conservare l'aroma ottimale degli alimenti. Il contenuto di vitamine non è alterato più che con la cottura normale poiché, nonostante le alte temperature, i tempi di esposizione al calore sono molto accorciati.

Pestello

Utensile di forma cilindrica (un'estremità è di solito tondeggiante e più grossa dell'altra) di varia lunghezza (dai 14 ai 40 cm), realizzato in legno duro, plastica, porcellana, ottone, pietra o altri materiali. Utilizzato per pestare gli ingredienti all'interno di un mortaio.

Picchiettare

Incidere un pezzo di carne, un pesce o un composto in genere, onde immettervi elementi estranei, quali grassi, erbe, spezie, ecc.

Pinzimonio

E' una preparazione servita come antipasto freddo costituita da verdure fresche tagliate a bastoncino (carote, peperoni, sedano ecc), carciofi, cardi e altro, che vengono accompagnate da un condimento di olio extravergine di oliva, sale e pepe e/o altri condimenti come citronette o salse derivate dalla maionese in cui si intingono le verdure.

Purea

Passato di frutta o di verdura cotta a vapore o lessata.

Rame

Minerale presente in tracce negli alimenti, nell'organismo umano è il costituente di alcuni enzimi, partecipa alla formazione del collagene e delle ossa e al funzionamento del sistema nervoso. La sua carenza può provocare anemia e alterazioni ossee. Si trova soprattutto nei legumi secchi, nelle nocciole, nell'acqua, nel fegato e nei molluschi.

Rancido

Si dice del grasso che ha subito delle alterazioni chimiche, dovute all'ossidazione degli acidi grassi presenti per effetto dell'aria, della luce e/o del calore. L'irrancidimento determina odore acre, sapore sgradevole e un inscurimento del colore (che tende al giallo) rendendo i grassi non commestibili.

Rapparedere

Rendere più densa una preparazione mediante il raffreddamento e l'aggiunta di ingredienti quali il succo di limone, colla di pesce o agar agar. L'operazione può essere effettuata anche attraverso la cottura previa aggiunta di farina, uova, fecola o altri composti addensanti.

Refrigerazione

Metodo di conservazione mediante il freddo: consiste nell'abbassare la temperatura dell'alimento, fra i 2 e i 5° C, senza provocarne il congelamento. La refrigerazione rallenta le reazioni enzimatiche e la crescita dei microrganismi responsabili dell'alterazione dei cibi, pertanto prolunga la loro conservabilità (per periodi variabili da pochi giorni a qualche settimana) mantenendone le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

Ridurre

Portare un liquido, mediante cottura e conseguente evaporazione, alla densità desiderata e ad un gusto più pronunciato.

Rinvenire

Restituire la consistenza e la forma originali a un ingrediente divenuto troppo asciutto, oppure volutamente essiccato (per esempio dei funghi secchi), facendogli assorbire del liquido.

Riposare

Far trascorrere un intervallo di tempo fra una fase e l'altra dell'esecuzione di una ricetta, senza lavorare il preparato. Si fanno riposare, per esempio, gli impasti di farina, perché diventino più elastici, oppure alcuni tipi di carne, dopo la cottura, in modo da renderli più morbidi.

Ritagli

Sono gli avanzi di alimenti dopo che a questi si è data una forma regolare.

Rivestire

Ricoprire con una pasta (sfoglia, di pane, ecc.) una preparazione di carne, pesce o verdure, oppure foderare una tortiera o uno stampo da forno con una sottile sfoglia di pasta cruda o di verdura prima di mettere il ripieno.

Rosolare

Far colorire in modo uniforme un alimento per insaporirlo; si può rosolare a fiamma bassa o vivace a seconda dei grassi utilizzati (burro, olio extravergine d'oliva). Il grasso di cottura va successivamente eliminato.

Rotella

Utensile per tagliare la pasta; dotata di un manico (di plastica o legno) a cui è fissata, per mezzo di un perno, spesso inserito in una forcella, una lama tonda di acciaio inossidabile. Questa può essere grande (10 cm di diametro) e perfettamente liscia, oppure piccola (3-4 cm di diametro) e scannellata, a seconda che sia usata per tagliare fette di pizza o strisce di pasta sottile, con le quali confezionare ravioli o biscotti dal bordo ondulato.

Roux

Indica un miscuglio di burro e farina in quantità pressochè uguali cotto più o meno a lungo. I roux sono necessari per preparare salse come la besciamella o come base per alcune vellutate. A seconda della coloritura data il roux si dice bianco, biondo o bruno.

Sac a poche

E' un sacchetto in tela, di forma conica con cui, attraverso l'ausilio di bocchette, si modellano impasti semidensi o densi, come panna, creme o farcie varie.

Salamoia

Soluzione più o meno concentrata di cloruro di sodio in acqua; rappresenta il liquido di conservazione di numerosi alimenti in scatola e/o conservati (verdure, pesci, insaccati, formaggi). Può essere addizionata con conservanti.

Salmi

Cottura in umido di selvaggina marinata in precedenza.

Salpicon

Elementi tagliati a piccoli dadi regolari, legati con una salsa.

Salsa

Spiegazione: Preparazione quasi liquida che accompagna carni, pesci, verdure e insalate arricchendone e perfezionandone il gusto. Può essere preparata con il fondo di cottura del cibo a cui si abbina, opportunamente legato con roux o con altri addensanti (fecola, farina, ecc.) oppure con elementi completamente differenti (grassi, verdura, frutta, erbe aromatiche, ecc.), che si staccano decisamente dal gusto della preparazione base. Nella cucina naturale si privilegiano salse a base di elementi crudi o poco cotti, per esempio emulsioni di olio extravergine d'oliva, succo di limone e aromi, preparate all'ultimo momento.

Saltare

- 1) Per carni: cottura per rosolatura in padella;
- 2) Per paste alimentari: mettere la pasta in padella con la salsa e, con un particolare movimento della mano, rimuoverla affinché assorba meglio il sugo;
- 3) Per verdure: procedere come sopra, saltando le verdure con burro o con un altro grasso.

Salume

E' un alimento ricavato dalla carne, soprattutto suina, ma anche di bovino, equino, oca o altri animali. I salumi si ottengono da pezzi di carne interi, sottoposti a salatura (da cui il nome), aromatizzati e stagionati (prosciutto, pancetta, coppa ecc.). Gli **insaccati** invece sono costituiti da carni macinate più o meno finemente, salate, aromatizzate e racchiuse in un budello naturale o artificiale e stagionate (salame, salsiccia ecc.)

Sbattere

Mescolare energicamente, di solito con una frusta, degli ingredienti come panna, uova e salse per montarli o per amalgamarli a altri elementi. Le uova si sbattono solo se occorre incorporare loro una notevole quantità d'aria, come nei soufflé e nelle creme. In altre preparazioni, per esempio la frittata o la maionese, è più corretto incorporarle, cioè mescolarle agli altri ingredienti in modo meno energetico.

Sbianchire

Lo sbianchire non è una vera e propria cottura, ma un'operazione preliminare. Consiste nel porre gli alimenti, verdura, carne, o pesce che siano, in un tegame con abbondante acqua fredda; quindi si porta il liquido al punto di ebollizione; da ultimo si toglie la pentola dal fuoco e si scolano gli ingredienti, che risulteranno così sbianchiti. In altri casi, l'alimento viene immerso in acqua in ebollizione e viene scolato dopo pochi minuti. Si sbianchiscono le mandorle e le noci per toglierne la pellicina, e alcune verdure,

come cipolle, rape e cavolini di Bruxelles, per eliminarne il sapore acre o amaro. I dadini di pancetta grassa vengono generalmente sbianchiti per toglierne l'eccesso di sale; così il vitello e l'agnello per conservare la bianchezza delle loro carni, in certi umidi come le fricassée e le salse bianche.

Sbollentare

Immergere in acqua bollente, per qualche secondo, un alimento crudo. L'operazione consente di attenuare il gusto amaro di alcuni tipi di verdura (carciofi), di eliminare più facilmente la buccia (pomodori), di ammorbidire la consistenza, di rendere più vivace il colore (broccoli, fagiolini, ecc.). Gli alimenti grassi, invece, si sbollentano per togliere l'eccesso di sale e di grasso, così da utilizzarli per preparare farce e ripieni.

Scanalare

Intagliare con un apposito attrezzo verdura cruda (di solito carote, funghi e zucchine) o frutta (arance o limoni) utilizzandoli poi interi o a fette per decorare.

Scavino

Utensile composto da un manico in legno a cui è fissata, per mezzo di rivetti, una sbarretta piatta di acciaio inossidabile, che termina in un piccolo cucchiaino tondo o ovale, liscio o ondulato. Si usa per ridurre in palline la polpa di frutta o verdura.

Schiumare

Eliminare, adoperando l'apposita schiumarola mentre il liquido sta sobbollendo, la schiuma che si forma sulla superficie di una salsa o di una minestra.

Schiumarola

Utensile costituito da una coppa o da un disco forato dotati di un lungo manico. Fabbricata quasi esclusivamente in acciaio inossidabile o alluminio, è impiegata per togliere la schiuma dalla superficie di un liquido in cottura (brodo, salsa, ecc.), oppure per levare e sgocciolare un alimento messo a lessare o bollire.

Scioppare

Far cuocere la frutta in uno scioppo più o meno zuccherato e aromatizzato, in modo da accentuarne il gusto e renderla più consistente. Più un frutto è fragile e maggiore deve essere la quantità di zucchero utilizzata.

Scioppo

Soluzione, ottenuta a caldo o a freddo, di zucchero e acqua (o succo di frutta). Preparato in concentrazioni diverse si utilizza per cuocere frutta, preparare sorbetti, e come fondo per dolci spugnosi (babà) o macedonie di frutta.

Scolapasta

Recipiente forato di forma rotonda, cilindrica o conica, realizzato in metallo, plastica, terracotta o vimini. Serve per eliminare l'acqua dagli alimenti cotti o lessati, può essere fornito di un unico manico lungo, oppure di due maniglie.

Scolare

Versare in uno scolapasta degli ingredienti per eliminare il liquido di cottura.

Scongelare

Portare a temperatura al di sopra dello zero un alimento congelato. L'operazione va fatta di preferenza passando il cibo dal congelatore al frigorifero, perché si scongeli lentamente e uniformemente dall'esterno verso l'interno. In questo modo l'alimento perde meno acqua, prima e dopo la cottura.

Scottare

Immergere in acqua bollente, per qualche secondo, un alimento crudo. L'operazione consente di attenuare il gusto amaro di alcuni tipi di verdura (carciofi), di eliminare più facilmente la buccia (pomodori), di ammorbidire la consistenza, di rendere più vivace il colore (broccoli, fagiolini, ecc.). Gli alimenti grassi, invece, si sbollentano per togliere l'eccesso di sale e di grasso, così da utilizzarli per preparare farce e ripieni.

Scremare

Togliere la parte grassa del latte quando questa sale in superficie per affioramento o (più frequentemente) con la centrifugazione. L'operazione consente di ottenere burro, panna, latte e formaggi magri. La scrematura può essere effettuata anche con il latte di soia attraverso la bollitura, che fa affiorare la parte più grassa, detta pelle di tofu, utilizzata per involtini e insalate.

Secondo lievito

Pastella di farina, acqua e lievito che ha già subito una prima lievitazione. Il secondo lievito viene usato per provocare la fermentazione della farina o degli altri impasti a cui viene aggiunto.

Setacciare

Passare un ingrediente allo stato polveroso attraverso il setaccio allo scopo di eliminare le impurità o eventuali grumi formati con l'umidità.

Setaccio

Utensile presente in tutte le cucine del mondo, seppure realizzato

con materiali diversi, permette di separare le particelle più grosse di un prodotto in polvere o in grani (farina, zucchero, ecc.) da quelle più piccole. Il setaccio più comune, detto "a tamburo", è composto da due anelli di legno, plastica o metallo, sovrapposti, i quali serrano fra loro i bordi di una rete di nylon, acciaio inossidabile o ferro stagnato che fa da fondo. La maglia della rete varia a seconda del prodotto che si desidera setacciare: molto fine per lo zucchero a velo; media per frutta e verdura cotta; più grossa per il pangrattato e il formaggio grattugiato.

Sfilettare

Separare con un coltello la parte carnosa di un pesce dalle lische, ottenendo così i filetti. I pesci a sezione ovale (trote) ne forniscono due, quelli a sezione piatta (sogliole, rombi) quattro. Con sfilettare si intende anche affettare le mandorle in sottili listarelle.

Sformare

Togliere una preparazione dallo stampo in cui è stata cotta o in cui è stata messa ad addensarsi. Di solito lo stampo viene capovolto dopo aver staccato con un coltellino la parte aderente ai bordi. Le preparazioni fredde vanno immerse velocemente in una bacinella d'acqua calda o avvolte in un panno caldo.

Sformato

Preparazione dolce o salata a base di uova sbattute mescolate a altri ingredienti, di solito verdure, versata in uno stampo, cotta in forno a bagnomaria, quindi sformata, cioè tolta dal contenitore, e servita, ancora calda, su un piatto di portata.

Sfumare

Bagnare con un liquido un alimento molto caldo che per effetto del calore della pietanza bagnata tenderà ad evaporare quasi subito. Le pietanze sfumate vengono poi ultimate nella cottura con l'aggiunta di un altro liquido. Per esempio si sfuma il riso.

Sgorgare

Immergere l'alimento (solitamente frattaglie) in acqua fredda corrente al fine di eliminare impurità e aderenze sanguigne.

Sgrassare

Togliere il grasso in eccesso. Per brodi o salse l'operazione viene fatta durante la cottura, con un mestolo o un cucchiaino, quando il grasso sale in superficie, o a freddo quando il grasso si solidifica. Per le carni, di solito, il grasso in eccesso viene tolto con un coltello, prima della cottura.

Snocciolatore

Utensile per estrarre il nocciolo di ciliege, susine, olive, ecc. Ne esistono vari modelli. Il più semplice, di metallo, è costituito da una specie di pinza formata da due bracci; il primo termina con un cucchiaino concavo e forato nel mezzo sul quale si deposita l'oliva, l'altro braccio, invece, è dotato di una punta che, con la pressione della mano, penetra nel centro dell'oliva espellendone il nocciolo.

Sobollire

Cuocere delicatamente, mantenendo la temperatura leggermente al di sotto del punto di ebollizione (90-95° C per l'acqua); ideale nella preparazione di alimenti che devono cuocere a lungo e dolcemente.

Soffriggere

Far colorire leggermente, a temperature inferiori a quelle della frittura, in olio o burro, e rigirando spesso un trito di verdure, aromi, ecc., creando un fondo di cottura. L'operazione costituisce il preliminare per la preparazione di sughi, minestre, risotti, stufati e molte altre ricette a cui conferisce un gusto più intenso.

Soufflé

Preparazione che ha come base una besciamella molto densa, tuorli e albumi montati a neve. A questi vengono aggiunti altri ingredienti (formaggi, salumi, verdure, pollame ecc.) Si ottiene un composto soffice che si versa in una pirofila di porcellana e si cuoce in forno. Gli albumi montati, che contengono bollicine d'aria, determinano l'aumento di volume della preparazione durante la cottura. Va servito subito perché quando si raffredda il volume diminuisce.

Spatola

Attezzo dotato di lama metallica piuttosto lunga e flessibile, e di un manico di plastica o legno. Serve per stendere e pareggiare creme sui dolci, per mescolare composti densi, e per girare alimenti durante la cottura (hamburger, crepes ecc.).

Spennellare

Lucidare con un pennello, di solito intinto nell'uovo sbattuto, la superficie di biscotti, torte o altro prima di metterli in forno, per ottenere una giusta doratura.

Spianatoia

Tavola di ampiezza diversa costituita da un unico blocco di legno, marmo o plastica, perfettamente liscio e piano, sulla quale si prepara la pasta e si tira la sfoglia. Di solito prima di esser utilizzata viene cosparsa con farina, in modo che l'impasto non vi

si attacchi. Se di legno, dopo il lavaggio va riposta in luogo asciutto per evitare che si deformi.

Spiedino

Bacchetta sottile di acciaio inossidabile o legno, lunga tra i 10 e i 30 cm; viene usato per la cottura ai ferri, a vapore o al forno di carne, pesce o verdure. Una delle due estremità termina con una punta sui cui si infila il cibo da cuocere, l'altra è dotata di un anello, eventualmente decorato, che facilita la presa una volta terminata la cottura.

Spiedo

Asta metallica di grande lunghezza utilizzata per la cottura sulla fiamma di grossi pezzi di carne o di pesce e a volte anche animali interi. È costituito da due coppie di punte regolabili, rivolte l'una verso l'altra, che servono a bloccare l'alimento in cottura e a farlo girare insieme allo spiedo. Per avere una cottura uniforme, è necessario che lo spiedo ruoti lentamente su se stesso; questo movimento può essere impresso manualmente o grazie a un motore.

Spiumare

Togliere le penne e le piume ai volatili. Per fare ciò è necessario prima sbianchirli e poi raffreddarli, quindi procedere strappando piccoli ciuffi di penne alla volta.

Spolverizzare

Cospargere uniformemente una preparazione con un ingrediente in polvere. Si spolverizza per esempio del parmigiano o uno strato sottile di zucchero a velo su un preparato di pasticceria.

Spuntare

Eliminare le punte o il picciuolo a certe tipi di verdure come fagiolini, zucchine, ecc.

Spurgare

Purificare un alimento (vongole, lumache, ecc.) mettendolo a bagno in acqua corrente o latte.

Squamare

Togliere le squame al pesce raschiandolo con il dorso del coltello o con un apposito raschietto.

Stagionatura

Maturazione dei cibi in condizioni di temperatura e umidità diverse, per un tempo che dipende strettamente dalle caratteristiche del prodotto. Gli alimenti stagionati più diffusi sono i formaggi e i salumi. La stagionatura provoca trasformazioni fisiche, chimiche ed organolettiche (formazione della crosta, diminuzione del contenuto di acqua, modificazione del substrato proteico a opera dei microrganismi presenti, ecc.) che consentono il raggiungimento di un certo standard di aroma, gusto e consistenza.

Stamina

Si tratta di un tessuto di cotone o lino, attraverso la cui trama, vengono fatti passare salse, creme o altri liquidi densi, allo scopo di eliminare eventuali corpi estranei che ne conferiscano l'assoluta fluidità.

Stampino

Piccolo contenitore di varie forme, con un diametro massimo di 10-12 cm, dotato di bordi più o meno alti e svasati, scannellati o lisci. Realizzato in alluminio, acciaio inossidabile, ferro brunito, latta o metallo antiaderente, viene usato soprattutto per la preparazione di pasticcini, salatini, timballi, aspic e budini ed è quindi adatto sia alle cotture in forno che al raffreddamento in frigorifero.

Stampo

Contenitore di forma e dimensioni diverse, realizzato in rame, terracotta, vetro, plastica, acciaio inossidabile, alluminio, ferro (può essere rivestito con materiale antiaderente) e impiegato per dare una forma attraente ad alcuni cibi che, solitamente, vengono fatti solidificare con la cottura o il raffreddamento. Gli stampi sono diversi a seconda della funzione: rotondi, lisci o ondulati (da budino), con un buco in mezzo (da ciambella), lisci, a tronco di cono (da charlotte), rettangolari (da plum-cake), emisferici (da zuccotto). Prima di riempirlo lo si unge all'interno con un poco di burro (per cotture al forno) o con olio (per preparazioni a freddo senza gelatina), oppure si bagna, in modo da facilitare l'estrazione del contenuto.

Steccare

Infilare verdure, aromi o altri ingredienti in un pezzo di carne o pesce, prima della cottura, in modo da conferire alla preparazione un gusto particolare.

Stemperare

Sciogliere un ingrediente (Generalmente si tratta di ingredienti in polvere come farina o lievito, ma può benissimo essere qualcosa di più solido come un concentrato, il tuorlo di un uovo o altro) in poco liquido in modo da renderla più fluida. Si stempera una salsa troppo densa.

Stendere

Tirare una pasta con il matterello, oppure appiattire un preparato più o meno solido (semolino, polenta, croccante, ecc.) su di un tavolo per raffreddarlo o dargli una forma particolare.

Strinare

* fiammeggiare.

Stufare

Cuocere le vivande a fuoco basso con recipiente coperto. Le carni vengono precedentemente rosolate.

Tagliapasta

Utensile provvisto di una rotella, dai bordi lisci o zigrinati, usato per le sfoglie di pasta fresca. Con il termine tagliapasta si identifica inoltre uno stampo rotondo o di altra forma, che si pressa su pasta o altri alimenti onde ricavarne motivi vari.

Tagliere

Asse di legno o plastica di diverso spessore (da 1 a 6 cm) e dimensione, sopra alla quale si compiono tutte le operazioni di affettatura, trancio e tritatura di carni, pesci, verdura, ecc., in modo da non rovinare il sottostante piano di lavoro e non togliere il filo ai coltelli. Alcuni taglieri sono tondi, come quelli per il servizio in tavola della polenta, altri - specifici per carni - sono dotati di una scannellatura tutt'intorno che permette di raccogliere il sugo, altri ancora, di solito più leggeri, hanno il manico e vengono usati per affettare salumi, agrumi o uova sode. I taglieri di plastica sono preferibili dal punto di vista igienico, in quanto più impermeabili rispetto a quelli di legno, questi ultimi tendono infatti ad assorbire i succhi o i liquidi degli alimenti.

Tartelette

Tipo barchette ma di forma rotonda.

Teglia

Recipiente quadrato, rettangolare o rotondo, fabbricato in ferro, alluminio, rame o acciaio inossidabile, con sponde piuttosto basse, talvolta dotata di manici. È impiegata per la cottura in forno di pizze, torte e cibi diversi.

Termocoppia

È un dispositivo di sicurezza installato su ogni bruciatore a gas. Ha la funzione di interrompere l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma impedendo pericolose fughe di gas.

Termometro

Apparecchio che misura la temperatura. In gastronomia, il termometro può indicare la temperatura all'interno di un ambiente (ad esempio il forno) oppure all'interno di un alimento solido o liquido: l'ampiezza della scala graduata varia naturalmente a seconda del suo impiego. Esistono termometri elettronici dotati di sonda, che infilzata in un arrosto permette di rilevarne con precisione la temperatura interna. Un altro termometro particolare è il "caramellometro" usato per la cottura dello zucchero, dotato di una scala di valori che va dai 20 ai 180-200° C; ci sono inoltre termometri per freezer, vino, friggitrice, formaggi, ecc.

Termostato

Congegno che permette la regolazione della temperatura all'interno di vari elettrodomestici, come forni, friggitrice, frigoriferi, congelatori, ecc.

Terrina

Recipiente rettangolare, tondo o ovale, dotato di pareti diritte e coperchio forato (per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura). Realizzata in porcellana, terracotta, terraglia o ghisa smaltata, viene usata per la cottura in forno o sulla fiamma di diversi preparati, soprattutto paté o terrine. Bacinella tonda, a pareti bombate, utilizzata per mescolare cibi morbidi o liquidi e per preparare impasti.

Tirare

Si dice tirare la pasta, ovvero appiattire la pasta in oggetto dandole forma e spessore desiderato grazie alla pressione del matterello. Si lascia tirare anche una salsa, facendola restringere per mezzo di addensanti (colla di pesce, fecola, maizena) aggiunti alla preparazione.

Tornire

Dare forma e grandezza regolare a verdure (di solito patate e carote) arrotondandole con un coltellino. Questa operazione, oltre ad avere un motivo estetico, serve anche per rendere uniforme la cottura di ingredienti con grandezza e forma differenti.

Tortiera

Recipiente utilizzato per cuocere in forno preparazioni dolci o salate, spesso a base di pasta come le crostate e le torte. Può avere pareti lisce o scannellate, ed è realizzata in latta, alluminio, acciaio inossidabile, ferro stagnato, e rivestite di materiale antiaderente; esistono modelli apribili, in cui una cerniera posta sul bordo permette di liberare il fondo e facilitare l'estrazione di torte molto fragili, nonché modelli a fondo mobile, che garantiscono lo stesso risultato.

Tostare

Far colorire, a calore secco (forno) o in padella, un ingrediente in modo che assuma una consistenza croccante e/o un aroma caratteristico. L'operazione viene eseguita prima della cottura vera e propria.

Tramezzino

Due o più fette di pan carrè generalmente tagliate a triangolo e farcite con ingredienti vari. Di solito si serve come antipasto in buffet freddi.

Trancio

Fetta di pesce di medie o grandi dimensioni (spada, cernia, ombrina, tonno, palombo, ecc.) spessa almeno 3 cm, da cucinare ai ferri, al cartoccio, alla griglia, in padella. Per estensione si riferisce con lo stesso significato di fetta anche ad altri alimenti, ad esempio la pizza.

Trifolare

Cuocere in padella, con olio, aglio e prezzemolo alcuni ingredienti fra cui patate, funghi, carciofi, zucchine, rognone.

Trinciante

Coltello a punta diritta di dimensioni comprese tra i 20 e i 36 cm, impiegato per tagliare carne cruda con e senza osso, pollame, selvaggina e verdure.

Trinciapollo

Forbice di acciaio inossidabile, della lunghezza di circa 25 cm, dotata a volte di molla, utilizzata per tagliare a pezzi pollame cotto o crudo. In una delle lame è di solito presente un'incavatura, che serve a bloccare le ossa dell'animale mentre lo si taglia.

Trinciare

Tagliare a pezzi un volatile o un altro animale, servendosi, generalmente dell'apposito utensile che consente di spezzare le ossa.

Tritare

Ridurre in pezzi piccolissimi o in poltiglia verdure, carne, pesce, o erbe aromatiche. L'operazione consente di mescolare cibi di diversa consistenza (per esempio carne, pesce e verdure) e di sprigionare l'aroma di alcune erbe aromatiche (prezzemolo); si effettua con l'apposito tritatutto, con la mezzaluna, o con un coltello affilato.

Triturare

Tritare grossolanamente.

Ungere

Oliare o imbrattare leggermente un recipiente prima di versarvi o appoggiarvi un preparato da cuocere in forno, per evitare così che si attacchi al fondo o alle pareti.

Uva passa

Prodotto dell'essiccazione di alcune varietà di uva (Corinto, sultanina, zibibbo, moscato, ecc.). Particolarmente ricca di zucchero (fino al 70%) e quindi piuttosto calorica (300 kcal per 100 g) ha un elevato contenuto di ferro e di potassio. Può essere utilizzata come dolcificante nei muesli e nella preparazione di dolci, in sostituzione dello zucchero raffinato.

Velare

Coprire la superficie di una preparazione con uno strato di salsa.

Ventresca

Quella parte del tonno sott'olio ricavato dal ventre del pesce (la parte più tenera e pregiata); pancetta di maiale.

Vinaigrette

Nome francese di una salsa a base di aceto (vinaigre), olio e aromi, utilizzata per condire insalate o verdure cotte. La quantità di aceto varia a seconda dell'acidità desiderata.

Vol-au-vent

Nome francese che definisce un involucri di pasta sfoglia cotta in forno, a forma di scatoletta cilindrica, destinata a contenere un ripieno a base di formaggio, rigaglie in umido, frutti di mare, verdure, di solito accompagnati da una salsa. I Vol-au-vent sono migliori se preparati e riempiti all'ultimo momento