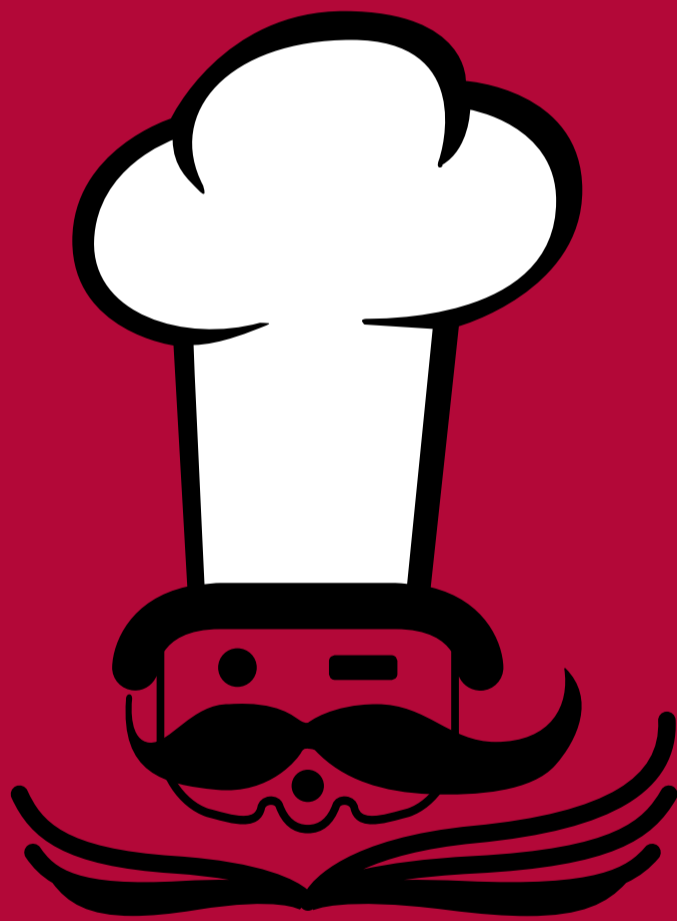


DICCIONARIO PRÁCTICO DE COCINA



cookingbooks

Anexo de informaciones de El Práctico 1.0

INTRODUCCIÓN

Diccionario práctico de cocina

Este compendio de términos básicos en cocina es un apéndice nuevo incluido en el libro EL PRÁCTICO - Resumen mundial de Cocina y Pastelería , en su NUEVA Edición Digital 1.0

El Práctico con 6500 recetas, es un resumen mundial de cocina y pastelería, técnico y considerado por muchos cocineros como la Biblia de la cocina. Escrito en el primer cuarto de siglo XX por Ramón Rabasó y Fernando Aneiros, realizando una posterior revisión en 1970 (sexta edición), con gran influencia de la Cocina Francesa y de su Gran Maestro August Escoffier. Este clásico, ha sido durante décadas, guía de referencia obligada para el profesional de cocina en lengua hispana y base del conocimiento para comprender la evolución de la Gastronomía en la actualidad.

Auténtica brújula del conocimiento culinario, contiene una valiosa información muy bien estructurada y sintetizada, con información básica de materias e ingredientes, técnicas, elaboraciones y guarniciones de platos, que son la base de toda cocina moderna. No se entiende la cocina actual si no se conocen los cimientos de esta ciencia.

MÁS
INFO

En pleno siglo XXI, El Práctico alcanza su 10ª edición en papel y por primera vez presentamos su contenido adaptado a los nuevos tiempos, en formato digital. La facilidad de acceso a su información, la ventaja de realizar búsquedas detalladas de su contenido y la actualización gráfica, conlleva a una modernización de la OBRA, aportando nuevas ventajas permitiendo tener siempre a nuestra disposición, toda la información precisa y a mano.

Dirigido especialmente a futuros cocineros y estudiantes de Escuelas de Hostelería y gastronomía, es una herramienta obligada en toda Biblioteca Digital.

En el apartado (**Más Info**) al final del documento, dispone de enlaces y acceso directo a nuestra web www.cookingbooks.es donde puede descargar una versión DEMO del funcionamiento en su adaptación digital y detalle de contenidos de la obra. También puede formalizar su compra si lo desea.

Hemos añadido botones, enlaces y menús interactivos que proporcionan al lector una manera intuitiva de moverse por los diferentes apartados. Para los que ya conocen la obra, indicarles que se reproduce el contenido íntegro de la versión en papel y a los que no la conocen, les invitamos a saber el porqué **El Práctico**, un siglo después, **es una obra viva.**

EL PRACTICO 1.0

“EL PRÁCTICO más práctico”



DICCIONARIO

Práctico de cocina

A

A punto

Cuando un alimento alcanza su grado justo de cocción o sazón, se dice que está "a punto" para ser empleado.

A punto de nieve

Claras de huevo emulsionadas, por medio de un batidor incorporando aire hasta conseguir un aspecto de nieve o algodón.

Ablandar

Trabajar y poner blando un producto o elaboración a mano para darle consistencia menos firme; es sinónimo de empomar cuando se aplica a una grasa.

Abrillantar

Dar brillo con mermeladas, gelatinas, jalea, grasa o huevo a diferentes elaboraciones tanto en el caso de piezas para hornear como elaboraciones ya hechas para que cojan ese color lustroso.

Acanalar

Realizar canales o estrías en el exterior de un alimento crudo, antes de utilizarlo, para decoración. Se practica sobre fondos de calabacín, rodajas de pepino, frutas...

Acaramelar

Acción de cubrir total o parcialmente una elaboración con caramelo de baño.

Acortezarse

Se dice de una masa o crema que, por estar en contacto con el aire se seca y se forma una costra en la superficie.

Aderezar

Ajustar de sal, aceite o especias una comida. Realzar el sabor de un manjar por medio de condimentos, (especias...).

Adobar

Poner un alimento crudo en adobo (principalmente mezcla de aceite, vino y especias diversas) con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un sabor o aroma especial.

Aflojar

Se dice generalmente de una masa que se ablanda, antes o después del amasado, por exceso de trabajo.

Agarrarse

Dícese de los preparados culinarios que se pegan en la olla, sartén, etc., por efecto del calor, alterando su olor y sabor.

Agitar

Remover una crema, salsa o mezcla, con ayuda de una espátula o batidor para que recupere su homogeneidad y evitar que se formen grumos en la superficie.

Albardar

Cubrir con láminas de tocino un género para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su sabor.

Aligerar

Volver más fluida una composición.

Aliñar

Aderezar o sazonar.

Alisar

Volver más fluida una composición.

Almíbar

Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición.

Amasar

Acción de mezclar o trabajar a mano o a máquina, diferentes ingredientes para obtener una masa homogénea.

Aplastar

Reducir el grosor de un alimento mediante rodillo, mazo, etc.

Aprovechar

Utilizar restos de elaboraciones para otras preparaciones gastronómicas.

Armar

Término aplicado a las aves cuando se preparan para su asado.

MÁS
INFO



Aromatizar

Introducir una sustancia aromática en un preparado para aportarle sabor y olor.

Arreglar

Preparar completamente un ave para su cocción, asado, etc.

Arropar

Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación. Cubrir un género con el fin de que no se seque.

Asar

Cocinar al horno o la parrilla un alimento con grasa, para que el exterior quede dorado y su interior jugoso.

Asustar

Añadir un líquido frío a un preparado en ebullición para que deje de hacerlo.

Atemperar

Trabajar una cobertura de chocolate previamente fundida, que se coloca sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta hasta que se enfríe y espese, sin llegar a solidificar, antes que alcance su temperatura de utilización.

Aumentar

Acción de esponjar o meter aire cuando se bate; también aumentan en el horno ciertas elaboraciones durante su cocción, aumentan de tamaño las masas durante su fermentación.

Aviar

Preparar completamente un ave para su cocción, asado, etc.

B**Bajar**

Experimentación de pérdida de volumen de una elaboración que había subido previamente.

Bañar

Cubrir la superficie de un pastel o tarta con cualquier tipo de baño (chocolate, glasa, gelatina...)

Batir

Sacudir con una varilla una materia hasta que adquiera la consistencia deseada.

Bistec

Corte que se practica a determinadas piezas de carne de buey o de vaca de primera categoría, con

un peso entre los 150 y 200gr, dependiendo del tipo de menú.

Blanquear

1. Batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia cremosa y blanquecina.

2. Poner un género al fuego en agua fría y llevarlo a punto de ebullición e incluso cocer a medias para quitarle impurezas, mal sabor, mal olor o color, desalarlo, etc.

Bolear

Aportar forma redonda y lisa a porciones de masa.

Brasear ó brasear

Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias).

Bresear

Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias).

Bridar

Fijar con hilo de bramante una pieza para que no se deforme al cocinarlo.

C**Caer**

Cocinar lentamente, en grasa, hasta ablandar el género.

Caer en Blanco

1. Cocinar total o parcialmente a fuego lento en una pequeña cantidad de materia grasa.

2. Calentar la grasa o aceite, en un recipiente de material inalterable a una temperatura suave. Incorporar la materia prima y rehogar suavemente. Si se observa que el alimento toma color, se puede adicionar con sal (para ayudar a expulsar el jugo) o un poco de agua, que se evaporará al finalizar el proceso.

Camisar

Cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.

Caramelizar

Colocar caramelo en estado líquido en un molde o preparado hasta que se cristalice.

Castigar

Agregar a un almíbar o caramelo, un ácido, como zumo de limón, crémor tártaro, glucosa o cualquier

otro tipo de ácido comestible con la finalidad de que no rebase.

Chateaubriand

Receta francesa de una pieza de carne de solomillo de vacuno, asada a la parrilla... Se suele servir "poco hecho", con su interior ligeramente rosado, en un plato caliente. Las salsas de acompañamiento son muy variadas, una de las más frecuentes es la bearnesa.

Chop

Corte que se practica en algunas carnes.

Chop de ternera:

Preparación que se realiza con el lomo bajo de la ternera deshuesada, abierto e introduciendo en su interior solomillo o riñones, se enrolla, se brida y se corta en lonchas. Se cocina a la parrilla o asada.

Chop de cordero: Carré deshuesado con parte de falda, rellena con con su riñón y envuelta sobre sí con la falda, albardada, bridada e insertada con brocheta para su posterior corte. Se cocina a la parrilla o asado.

Cincelar

Dar transparencia a una salsa, gelatina o caldo, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes.

Clarificar

Dar limpieza o transparencia a una salsa, gelatina o caldo, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes

Clavetear

Pinchar a un alimento con clavo o introducir bastoncitos de trufa a un paté o carne para aromatizar.

Cocer

Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un alimento.

Cocer a la Inglesa

Consiste en cocer un alimento en abundante agua hirviendo con mucha sal y destapado. Esta técnica se utiliza para las verduras verdes, para la pasta y para bastantes productos congelados. Esta técnica suele completarse pasándolo por agua fría para eliminar el exceso de sal y cortar el proceso de cocción. Cuando cocemos pasta se le añade aceite, para evitar que se pegue, pero sólo en este caso.

Cocer al Baño María

Consiste en dejar un recipiente con el preparado

en agua hirviendo, un determinado tiempo con el propósito de aplicar el calor hasta que se se cuaje. Para saber si está cuajado se introduce una aguja y si sale limpia es que ya está.

Cocer al vapor

Método de cocción que consiste en cocinar los alimentos, úniamente con vapor de agua. Se utiliza un recipiente con agujeros, dónde se introducirán las verduras, para que no pierdan nutrientes.

Cocer en blanco

Cocer dentro de un molde una masa que posteriormente se va a rellenar.

Cocer en papillote

Técnica que consiste en cocer un alimento, dentro de una bolsa cerrada herméticamente, confeccionada con papel de aluminio.

Cocinar al vacío

Cocinar en ausencia de aire para preservar el alimento y mantener mejor sus cualidades, de humedad, aroma y sabor.

Colar

Pasar un líquido por un colador o estameña para privarle de impurezas.

Colar

1. Despojar un preparado de sustancias innecesarias por medio de colador o estameña.
2. Tamizar.

Concassé (picadillo)

Corte utilizado para tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos. Si se cortan con piel se denomina cubeteado.

Condimentar

Añadir condimentos a alimento para darle sabor.

Confitar

1. Introducir y cocer las frutas en un almíbar para conservarlas más tiempo.
2. Término que define la acción de cocer a una baja temperatura (entre 50 y 70 °C, sin llegar en ningún momento al punto de ebullición) con aceite de oliva, grasa de pato, aceite mixto.). La grasa se puede aromatizar o no (con romero, anís estrellado, tomillo, ajos, laurel u otros ingredientes).

Cornet

Cucurucho de papel o plástico, a modo de pequeña manga que se utiliza para realizar decoraciones muy finas, escribir, realizar cenefas, etc.



Corregir

Modificar sabor, color o ligazón de una preparación, para una mejor adecuación o presentación.

Coulis

Salsa o mermelada de frutas u otras materias primas, de ligera consistencia.

Cristalizar

La operación de cristalización es aquella que por medio de la cual se separa un componente de una solución líquida transfiriéndolo a la fase sólida en forma de cristales.

Crocanti

Preparado de pastelería, compuesto por azúcar y frutos secos tostados y semicaramelizados.

Cuajar

Acción de hacer que una preparación líquida sea más sólida y pastosa mediante la incorporación de ingredientes como la gelatina, leche, huevo, etc. También se usa para referirse a la acción de solidificar un líquido por medio del calor, como los huevos batidos para hacer una tortilla o el flan que al hornearlo al baño maría se cuaja.

Cubrir

Rellenar una preparación de chocolate, mantequilla, etc.

D**Decantar**

Separación de mezclas heterogéneas que pueden ser una líquida y otra sólida, o por dos sólidas. Se realiza con la ayuda de un filtro.

Decorar

Poner adornos, para su presentación.

Desalar

Quitar la sal al producto que queramos desalar como puede ser el pescado, o cecina...

Desangrar

Sumergir un género en agua fría para que pierda sangre. También se dice a la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en su cabeza, para su posterior empleo.

Desarrollar

Aumento del volumen de una preparación por el efecto de la fermentación o por el calor durante la cocción.

Desbarasar

Desocupar y limpiar un lugar dónde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual y dejándolo listo para volver a trabajar.

Desecar

Secar un preparado, por evaporación, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviéndolo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio.

Desembarazar

Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

Desescamar

Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice de la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en cabeza, preparándola así para su posterior empleo.

Desglasar

Proceso por el que añadimos líquido como puede ser vino, coñac o caldo en la cazuela para recoger todos los jugos de su elaboración. Añadir un líquido a un utensilio en el que haya sido cocinado un género, para diluir y recuperar la glasa o jugo depositados.

Desgrasar

Retirar la grasa de un caldo o preparación culinaria.

Deshuesar

Separar los huesos de la carne.

Desmoldar

Sacar de un molde un preparado cuajado y cocido previamente.

Desollar

Desposeer de su piel a una res sacrificada.

Desplumar

Despojar de las plumas a los animales sacrificados

Dorar

Dar un ligero golpe de horno a una elaboración con la intención de que adquiera un color dorado.

E**Emborrachar**

Empapar o bañar una elaboración en almíbar aromatizado con algún licor y alguna fruta o especie.

Embridar

Fijar con bramante una pieza para que no se deforme al cocinar.

Empanar

Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un alimento previamente sazonado. Podemos diferenciar tres tipos de empanado: **Inglesa:** enharinado, pasado posteriormente por huevo batido con un poco de aceite, sal y pimienta y terminado con pan rallado. **Milanesa:** Empanado con miga de pan y queso gruyère. **Francesa:** Rebozado de la pieza con mantequilla clarificada, empanado con ralladura de pan fresco.

Empanizar

Se denomina al almíbar que, por su defectuosa elaboración, se convierte en granillo blanquecino. Se puede evitar utilizando algún ácido.

Emparrillar

Consiste en la exposición de pequeñas piezas (filetes, escalopes, chuletas, supremas) a una fuente de calor generada por una plancha o barbacoa. Las piezas son pasadas por la plancha o barbacoa a unas temperaturas elevadas, con la finalidad de coagular de inmediato los prótidos del exterior de las mismas y evitar así la salida y posterior pérdida de los jugos. Hay que tener en cuenta que bajo ningún concepto se debe pinchar, ni presionar las piezas durante y tras su cocción, ya que se produciría la salida de los jugos.

Emplatar

Poner los preparados culinarios terminados en el plato o fuente en el que han de servirse.

Emulsionar

Se denomina así al batido de huevo o yemas, bien solos o mezclándolos con otros ingredientes; también se pueden emulsionar otros ingredientes o mezclas de ellos siempre que se introduzca aire mediante unas varillas.

Encamisar

Cubrir las paredes interiores de un molde con un alimento, dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.

Encolar

Adicionar gelatina a un preparado líquido para que, al enfriarse, tome cuerpo y brillo.

Endurecer

Dar más consistencia y solidez a una elaboración, depositándola más o menos tiempo en una cámara de refrigeración para poder trabajarla mejor a la hora de glasearla o acabarla.

Enfondar

Cubrir un molde con una masa.

Enfriar con hielo

Poner un preparado dentro de un recipiente y a la vez éste dentro de otro que contenga hielo y sal o agua.

Engrasar

Untar con aceite o mantequilla el interior de un molde.

Enharinar

Espolvorear de harina la superficie de un alimento.

Enmarinar

Poner en maceración; con vino, hortalizas, hierbas aromáticas, etc... carnes u otros alimentos para ablandarlos y/o aromatizarlos.

Entrecot ó Entrecotte

Corte obtenido del lomo de vacuno mayor, su grosor será de 1,75 cm. y su peso entre 250 y 300 gr. Por exigencias de menús y gustos del comensal se realizan otros tamaños en los cortes del entrecôte denominados según su peso en: **Chateau:** Con un peso de 900 gr., se ofrece para varias personas, se sirve en gran carta. **Doble o castillo:** Con un peso de 400- 500 gr., se ofrece para dos comensales en servicios de carta. **Sencillo:** Con un peso de 250 gr., recibe el nombre genérico de entrecôte. **Minuto:** Su peso es de 125- 150 gr. Se sirve en menús.

Envejecer

Dar tiempo a una carne (generalmente de caza) para que logre cierto punto de "pasada".

Envolver

Aplicado al hojaldre: se denomina a la acción de introducir aceite o grasa en el interior de la masa, para envolverla y doblar, proceder al plegado del hojaldre.

Escabechar

Táctica culinaria que se utiliza para conservar alimentos elaborados o preelaborados. Puede aplicarse esta técnica a carnes, pescados y aves. Una vez fritas se les añade vinagre, vino blanco, sal, pimientos y especias como tomillo...

Escaldar

Sumergir en agua hirviendo un alimento poco tiempo.

Escalfar

1. Cocer pocos minutos.
2. Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido, un alimento sumergido en él.
- 3°. Cocer un género en líquido graso y corto.

Escalopar

Cortar lonchas más o menos delgadas.

Escalope

Corte de carne o pescado similar al filete, empanado o no. Su peso será de 125- 150gr.

Escalopín

Igual que el escalope, pero practicado en piezas más pequeñas. Su peso será de 50- 75 gr., constituyendo la ración dos o tres piezas.

Escarchar

1º. Cocer frutas en un jarabe concentrado de tal forma que al evaporar el azúcar cristalice como si fuera escarcha.

2º. Cubrir una elaboración con almíbar a 33°C; pasado un tiempo sacarlo y escurrirlo y una vez frío, quedará cubierto de una capa fina de azúcar.

Escudillar

Formar piezas o figuras con manga y boquilla.

Espalmar

Aplastar un alimento con la espalmadera para hacerlo más fino y delgado para reducir su espesor, ablandar o aumentar su tamaño.

Espolvorear

Cubrir la superficie de una elaboración con cacao en polvo, azúcar glace u otros productos.

Espolvorear

Esparcir sobre una superficie con un condimento o especie en polvo a través de un colador de trama fina, azúcar glacé, cacao...

Espumar

Retirar con la espumadera las impurezas que flotan.

Esquinar

Dividir una res en dos por la espina dorsal.

Estameña

Filtro empleado en la cocina que funciona por decantación. Se trata de un trozo de tela que se emplea para colar las salsas, resultando así más finas de textura. Se suele emplear para los purés y sopas para que su aspecto sea más fino.

Estirar

1º. Manipular una pasta para que sea más fina.

2º. Mejorar el rendimiento de un alimento al racionarlo.

Estofar

Cocinar en su propio jugo y el de sus condimentos a fuego suave. Esta técnica de cocinado requiere

cierre perfecto del recipiente y fuego muy suave.

Estufar

Colocar una masa con levadura en un lugar atemperado para facilitar su desarrollo.

F**Faisandé**

Sabor parecido al del faisán que toman algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.

Fermentar

Proceso de crecimiento y actividad de microorganismos, que permite a los alimentos modificar su tamaño y su sabor permitiendo su conservación.

Filetear

Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

Flambear ó Flamear

Impregnar la preparación con licor o aguardiente y prender fuego hasta que se evapore el alcohol.

Fondear

Cubrir el fondo de un braseado con legumbres, láminas de tocino u otro género, braseando el género encima de éste.

Forrar

Cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto. Se usa cuando se cubren los moldes con papel de hornear o alimentos para evitar que la preparación se pegue y se pueda sacar fácilmente.

Freír

Sumergir un alimento en una sartén o freidora con abundante grasa o aceite caliente hasta que esté cocido.

G**Glasear**

1. Cubrir los alimentos o preparados con una capa líquida que permite dorar el alimento y que se impregne en la superficie del preparado que le hayamos añadido. Dar brillo a una asado sometiéndolo a fuego vivo y rociándolo con el jugo de la cocción.

2. Dorar la superficie lisa de un preparado (de pescado generalmente), sometiéndolo al calor de la salamandra o gratinadora u horno.

Gratinar

Dorar en horno fuerte o gratinadora determinadas preparaciones espolvoreadas con queso rallado, mantequilla o pan.

Guarnecer

Agregar al plato principal elaborado cualquier acompañamiento (verduras, hortalizas,...).

H**Helar**

Solidificar por la acción del frío un líquido.

Heñir

Ver amasar.

Hermosear

Suprimir los elementos inútiles a la presentación de un manjar. Ejemplo: suprimir los huesos superfluos de las chuletas.

Hervir

1. Cocer un alimento, por inmersión, en líquido en ebullición.
2. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.

MÁS
INFO

L**Levantar**

Poner al fuego por poco tiempo una preparación líquida o guiso con salsa. Mientras se produce el hervor se espuma. Así se evita el deterioro.

Ligar

Espesar un preparado por la acción de un elemento de ligazón, fécula, harina, etc.

Llamear

Pasar por una llama un alimento en crudo para su limpieza, en particular restos de plumaje y pelo.

Lustrar

Espolvorear de azúcar glase o lustre.

M**Macerar**

Poner en remojo con vino, licor y especias, géneros diversos a fin de que adquieran sabor. Se aplica a frutas, carnes o pescados en adobo o en marinada.

Majar

Machacar en un mortero.

Marcar

Realizar todos los pasos que nos indica el plato, lavar, cortar, triturar, etc.... quedando pendiente la cocción del mismo.

Marchar

Comenzar la elaboración de un determinado plato.

Marinar

Poner carnes o pescados, en compañía de en vino, vinagres, hierbas aromáticas, etc.; por un espacio de tiempo determinado con objeto de conservarlos, ablandarlos y/o aromatizarlos.

Masa madre ó masa leudada

Cultivo de levadura fresca y de microorganismos. El proceso de elaborar una masa y agregarle la levadura tal como viene (desmenuzada o disuelta en agua) directamente.

Mechar

Introducir en el interior de una carne cruda, con una aguja mechadora, tiras de tocino, pimienta, trufa, zanahorias, etc., para aumentar el sabor

Modelar

Manipular una elaboración para darle forma o relieve manualmente o con ayuda de algún utensilio especial o molde.

Mojar

Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción.

Moldear

Poner un preparado dentro de un molde.

Montar

1. Batir.
2. Colocar los alimentos sobre una fuente o simplemente emplatar.

Mortificar

Dejar envejecer una carne para que se ablande.

N**Napar**

Recubrir un preparado con una salsa espesa.



P

Pasado

1. Punto de los géneros crudos que no están frescos y casi llegan al punto de descomposición.
2. Excesivamente cocinado.
3. Colado.

Pasar

1. Despojar un preparado de sustancias sobrantes por medio de un colador o estameña.
- 2º. Tamizar.

Perfumar

Aromatizar.

Plastón

Es la masa cuando vamos a hacer hojaldre

Picar

- 1º. Cortar un alimento finamente.
- 2º. Mechar superficialmente un preparado.

Pinchar

Hacer pequeños agujeros en una masa, con un tenedor o con un rodillo de púas, para evitar que en la cocción se encoja o se abombe.

Plegar

Operación que consiste en extender un plastón de hojaldre o croissant con el rodillo o a máquina en forma de rectángulo para ir procediendo a darle los diferentes pliegues al hojaldre.

Pochar

Cocer ligeramente un alimento con aceite o agua a temperatura próxima a la ebullición para sacarle todo el agua.

Pomada

Mantequilla, grasa o crema que se trabaja para ablandarla y darle consistencia de pomada.

Prensar

Compactar.

Puesta a punto

Preparación de todo lo necesario para empezar un trabajo.

Punto

Cuando un artículo alcanza su grado justo de cocción o sazonomiento, se dice que está "a punto" para utilizarlo.

R

Racionar

Fraccionar un alimento en porciones para su distribución.

Rallar

Desmenuzar un alimento por medio de la máquina ralladora o rallador manual.

Rebozar

Pasar un alimento por harina y huevo batido antes de freírlo.

Rectificar

Ajustar el sazonomiento o color de una salsa.

Reducir

Disminuir por evaporación el volumen de una preparación líquida, para que resulte más sustanciosa o espesa.

Reforzar

Añadir a una salsa o sopa un preparado que intensifique su sabor o color.

Refrescar

- 1º. Enfriar con agua fría un alimento inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción de forma rápida.
- 2º. Añadir pasta nueva a una ya trabajada.

Regar

Verter un líquido, generalmente vino, sobre un alimento de manera uniforme.

Rehogar

Consiste en utilizar poco aceite, sólo el justo para sofreír el alimento a fuego medio y tapado.

Remojar

Poner un alimento desecado en un líquido para que recupere humedad.

Revestir

Verter y formar una capa de azúcar cocido o gelatina sobre las paredes de un molde; también forrar un molde con papel para evitar que se pegue la elaboración.

Rezumar

Se dice de la salida de grasa o líquido de una masa o de otra preparación del interior al exterior, detectándose visiblemente en el exterior.

Risolar

Dorar un género a fuego vivo, con grasa, que resultará totalmente cocinado. Cuando es específico de carne se llama sellar.

S**Salar**

Poner sal a un género ó alimento crudo para su conservación (salmuera), para obtener sabor.

Salsear

Cubrir o rociar un alimento de salsa, generalmente al servirse.

Saltear

Cocinar un alimento en una pequeña cantidad de aceite, manteca, total o parcialmente a fuego violento para que queden jugosos por dentro y dorados por fuera.

Satinar

Acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente para que quede blanquecino.

Sazonar

1. Añadir condimentos al alimento para darle olor o sabor.
2. Añadir sal a un alimento .

Sofreír

Cocinar ligeramente alimentos en una grasa dejando que se doren. Sinónimo de rehogar.

Sudar

Cocción lenta de ciertos géneros en un recipiente tapado y con grasa, sin adición de líquido o punto en el que aparece la primera gota de jugo en el cocinado de una carne o un pescado.

Sufratar

Napar un alimento con una salsa que permanece sobre el producto después de enfriarse.

T**Tamizar**

1. Separar con la ayuda de un tamiz o cedazo las impurezas de la harina o similar.
2. Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.

Templar

Bajar la temperatura de un producto de una temperatura elevada a una temperatura media.

Tomar Cuerpo

Denominación que se le da a una masa cuando comienza a ligar en su amasado, cuando una crema comienza a espesarse, etc.

Tornear

Dar forma ovalada a determinadas hortalizas con un cuchillo llamado puntilla, para embellecerlas.

Trabajar

Batir o remover salsas, pastas o masas, con una espátula o con la mano para conseguir una homogeneidad.

Trabar

Ligar una salsa, crema, etc, por medio de huevos, farináceas, sangre, etc.

Trinchar

Cortar géneros cocinados.

Triturar

Aplastar y pasar los alimentos por un tamiz para convertirlos en puré; también se dice a la acción de trocear frutos secos a mano o molinillo especial.

U**Uperizar**

Es el denominado procedimiento U.H.T. de esterilización de la leche que consiste en llevar a una temperatura muy alta a la leche (140°-150°) durante un periodo muy corto de tiempo (2 segundos), seguido de un enfriamiento inmediato.

V**Volcán**

Hueco que se hace con la mano con un montón de harina colocado sobre la mesa de trabajo o un bol en forma de corona, con el fin de retener los líquidos que contiene la masa que vamos a elaborar.



RECETARIO

A.- Fondos de Cocina y Guarniciones

Mantecas compuestas.

B.- Hors d'œuvre (Aperitivos) y Fiambrería

Galantine, Pâtés. Terrines. Mousses. Mousselines, Aspic. Chaud-Froid . Decorados. Savouries. Sándwiches. Ensaladas. Frutas y jugos de frutas.

C.- Salsas / Relevés

Atteraux. Barquettes. Bouchées. Brochettes. Beignets. Croquettes. Coquilles. Cromesquis. Croustades, Dartoix, Empanadas. Epigrammes. Fondants. Fritots. Pain de Foie. Petits-Pâtés. Quiches. Ramaquins. Rissolés. Soubrics. Souflés. Talmouses. Timbales. Vol-au-vent . RELÈVES RUSOS. PICADILLOS. Waffles.

D.- Sopas

Consommés. SOPAS de verdura. Cremas y Veloutés. Extranjeras. Pucheros. Guarniciones.

E.- Huevos

Al Agua. Al Plato. Cocotte. Duros. Fritos. Pochés. Revueltos. FRÍOS.

F.- Pescados

(Indicación no general) Anchoas. Anguila. Bacalao. Bouillabaisse. Cazuela de pescado. Calamares. Langosta. Lenguado y Filetes. Matelote. Pescadilla. Raya. Salmón. Trucha. RANAS. CARACOLES.

G.- Entradas Fuertes

ASADOS AL HORNO. BRASEADOS y SALTEADOS de Buey. Ternera. Carnero y Cordero. Cerdo. Jamón. Lechón. TRIPAS (Mondongo)

H.- Entradas de Despojos

Alas. Beefsteak. Rumpsteak y Entrecôte. Bitoks. Fricadelles y Keftédès. Crêpinettes. Châteaubriand. Costillas. Chops. Escalopes. Escalopines. Picades. Filets Mignons. Paupiettes. VARIAS RECETAS.

I.- Entrantes Volantes, Grillades

Beefsteak. Rumpsteak y Entrecôte. Bitoks. Fricadelles y Keftédès. Crêpinettes. Châteaubriand. Costillas. Chope. Escalopes. Escalopines. Picades. Filets Mignons. Paupiettes. VARIAS RECETAS.

J.- Aves Domésticas

Gallinas o Capones. Pollos Salteados. Pollos braseados, cocotte y grillés. Pollitos y Pichones. Pavos. SUPREMAS. VARIAS RECETAS.

K.- Caza de Pluma y Pelo

Becadas y Becacinas. Codorniz. Perdiz. Martineta. Patos caseros y salvajes. Faisán. Pájaros. Bicerra. Jabalí. Liebre. Conejo.

L.- Legumbres y Verduras

PURÉS. ARROCES. PASTAS. Canelonis. Tallarines. Raviolos.

M.- Pastelería y Confitería

Índice en la siguiente página.

MÁS
INFO



A

FONDOS DE COCINA Y GUARNICIONES

▶ FONDOS DE COCINA

- Fondos de cocina
- Mantecas compuestas

▶ GUARNICIONES



MÁS
INFO



B

HORS-D'ŒUVRE Y FIAMBRRERÍA

▶ **HORS-D'ŒUVRE**
Aperitivos

▶ **FIAMBRRERÍA SURTIDA Y PREPARACIONES**

- Manera de cocinar los jamones
- Galantines, patês, terrines
- Mousses, mousselines y soufflés fríos
- Aspic
- Chauds-froids
- Decorados
- Savouries
- Sandwichs
- Ensaladas
- Frutas
- Jugos



MÁS
INFO

C SALSAS Y RELEVÉS

► SALSAS

- Salsas calientes
- Salsas frías

► RELEVÉS

- Attereaux
- Barquettes y tartelettes
- Bouchées (*Pastelitos*)
- Brochettes
- Beignets
- *Buñuelos*
- Croquettes
- *Croquetas*
- Coquilles
- *Conchas o pechinas*
- Crolesquis
- Croustades
- Dartois
- Empanadas
- Epigrammes
- Fondants
- Fondua piamontesa
- Fish balls
- Fritots
- Pain de foie de veau
- Pelotas de carne
- Petits patés
- Quiches
- Ramequins
- Rissolés
- Souflés
- Soubrics de foie-gras
- Talmouses
- Timbales
- Vol-au-vent

RELEVÉS RUSOS

PICADILLOS

WAFFLES



MÁS
INFO



D

SOPAS

- ▶ CALDOS CONSUMADOS CLAROS
- ▶ SOPAS DE VERDURAS
- ▶ CREMAS O VELOUTTES
- ▶ SOPAS INTERNACIONALES
- ▶ PUCHEROS
- ▶ GUARNICIONES PARA SOPAS



MÁS
INFO

E

HUEVOS

- ▶ AL AGUA
- ▶ AL PLATO
- ▶ EN COCOTTE
- ▶ DUROS
- ▶ FRITOS
- ▶ MOLDEADOS
- ▶ POCHÉS Y MOLLETS
- ▶ REVUELTOS
- ▶ TORTILLAS
- ▶ HUEVOS FRÍOS
- ▶ HUEVOS DE PLUVIAL



MÁS
INFO



F

PESCADOS

► PESCADOS

- Alosa
- Anchoa grande (de mar)
- Anguila (de mar y río)
- Arenques
- Atún
- Bacalao
- Bouillabaise
- Bourride
- Chupín
- Cazuela a la española
- Besugo
- Brótola
- Burriqueta
- Cabrajo
- Caballa o escombro
- Calamares
- Camarones
- Cangrejos
- Carpa
- Congrio
- Corvina
- Frituras de pescado
- Gobios (de río)
- Haddocks
- Jaramugos
- Lamprea (de río)
- Langosta
- Langostinos
- Lavareto (de lago)
- Lechecillas (de río)
- Lenguado y filetes
- Matelotes
- Menas
- Mejillones
- Ostras
- Pescadilla
- Pejerrey (de río y mar)
- Peje-palo
- Pulpo
- Raya
- Rombo o rodaballo
- Salmón (de río)
- Salmonetes
- Sardinas
- Sepiones
- Sollo
- Terrapènes y tortugas
- Truchas
- Whitebait o blanchaille

► RANAS

► CARACOLES



MÁS
INFO

G

ENTRADAS FUERTES

▶ BUEY

- Aloyau
- Jugo de asado
- Jugo de carne
- Guarniciones y salsas
- Solomillo frío
- Costillar de buey
- Piezas de buey braseadas
- Salteados de buey
- Colas o rabos

▶ TERNERA

- Costillar
- Lonja
- Nuez
- Pecho y paleta
- Piernas
- Solomillo
- Silla
- Ternilla
- Varios
- Salteados

▶ CARNERO Y CORDERO

- Barón, carré, épaule, gigot, quartiers
- Guarniciones y salsas
- Silla
- Cordero al asador
- Cordero a la criolla
- Varios preparados: Cassoulet, haricot, Irish stew, moussaka Egyptienne, navarin, Salteados de cordero

▶ CERDO

- Costillar
- Jamón: brasaje del jamón, jamón crudo, lechón, relleno y asado a la inglesa

▶ TRIPAS (MONDONGO)



MÁS
INFO





H

ENTRADAS DE DESPOJOS

▶ ENTRADAS DE DESPOJOS

- Alas
- Cabezas
- Criadillas (testículos)
- Chinchulines
- Pulmón o bofe
- Hígado de ternera
- Hígados de ave
- Lenguas
- Mollejas de ternera
- Menudos de ave
- Oreja
- Patas de ternera
- Patas de cerdo
- Patas de carnero o Cordero
- Riñones
- Sesos y filones
- Teta o ubre de vaca

▶ VARIOS EMBUTIDOS

- Butifarra catalana
- Chorizos criollos
- Chorizos orientales
- Longaniza española
- Morcilla a la vasca
- Salchicha
- Andouilles y andouillettes
- Butifarra y morcilla
- Chorizos
- Salchichas

▶ FOIE-GRAS



MÁS
INFO



ENTRADAS VOLANTES

► BUEY, TERNERA, CARNERO, CORDERO, CERDO Y VARIOS

- Parrillada mixta a la criolla
- Parrillada mixta a la catalana
- Mixed grill
- Baby-beef, beefsteak, picadillos,
- Rumpsteak
- Entrecôte, sirloin steak
- Beef and kidney pie
- Bitoks, fricadelles, keftédès
- Crépinettes
- Chateaubriand
- Costillas de ternera
- Costillas cordero y carnero
- Costillas de cerdo
- Costillas de bicerra
- Chops
- Escalopes, escalopines, picades, granadines
- Émincés
- Tournedos o filets, médaillons, noisettes,
- Filets mignons
- Pauppiettes
- Varias recetas
- Secreto de oriente
- Yokaimen
- Mo-kwo-gai-pan



MÁS
INFO



AVES DOMÉSTICAS

- ▶ GALLINAS
- ▶ POLLOS SALTEADOS
- ▶ SERIE DE POLLOS
 - Cocotte, casserole, poelés
- ▶ POLLITOS
- ▶ POLLOS A LA PARRILLA
- ▶ PICHONES
- ▶ PAVOS Y PAVITOS
- ▶ GANSO
- ▶ SUPREMAS DE AVE
- ▶ VARIAS



MÁS
INFO



CAZA DE PLUMA Y PELO

▶ CAZA DE PLUMA

- Becadas y becacinas
- Codornices
- Perdices y martinetas
- Patos
- Patos salvajes
- Faisán
- Pájaros varios:
 - Alondra, cogujada, tordo (zorzal), mirlo
 - Pintada o gallina de la india

▶ CAZA DE PELO

- Bicerra o corzo
- Espalda o paleta, pierna, silla
- Jabalí, jabalí joven
- Liebre
- Lomos
- Râble
- Conejo y gazapo



MÁS
INFO

L

LEGUMBRES Y VERDURAS

▶ LEGUMBRES Y VERDURAS

- Alcachofas
- Acelgas
- Apios
- Apios -rábanos
- Acedera
- Batatas
- Berenjenas
- Brócolis
- Calabacines
- Cardos
- Castañas
- Coles (repollo)
- Coles coloradas
- Coles de bruselas
- Coliflor
- Cohombros
- Cebollas
- Champignons
- Choucroute
- Endibias
- Espinacas
- Espárragos
- Escarola
- Garbanzos
- Guisantes
- Habas
- Hinojo
- Judías blancas
- Judías coloradas
- Judías tiernas
- Flageolets
- Lentejas
- Lechuga
- Maíz
- Nabos
- Palmito del brasil
- Patatas
- Pimientos (ajíes)
- Remolacha
- Salsifís
- Setas
- Tomates
- Topinamburs
- Trufas
- Zanahorias

▶ PURÉS

▶ ARROCES

- Paella valenciana
- Arroces

▶ PASTAS

- Capelettis
- Cannelonis
- Gnokis
- Lazagnes
- Macarrones
y Espaguetis
- Polenta
- Ravioles
- Tallarines
- Tallarines
Colorados



MÁS
INFO

M

PASTELERÍA Y CONFITERÍA

► PASTELERÍA Y CONFITERÍA

	Pág.		Pág.
Bavarois	506	Mermeladas	526
Bizcochos	488	Pan Alemán	471
Brioche	468	Pastas fundamentales	467
Bomba (pasta)	469	Petits Fours	487
Buñuelos	507	Pizza	493
Cigarrillos	519	Postres de arroz	505
Cocción del azúcar	473	Postre de fruta	528
Compotas de frutas frescas	522	Preparaciones auxiliares	473
Compotas de frutas secas	522	Puddings	501
Confituras	523	Puddings Soufflés	504
Copas	548	Sables (pastas)	471
Charlottes	509	Salsas Dulces	515
Churro	510	Savarins	500
Cremas	510	Soufflés	516
Cremas combinadas	512	Sucesos	484
Crêpes o pannequets	513	Tartas	490
Crôutes secas	472	Timbales	519
Crôutes combinadas	520	Tocinillos	485
Dulce de leche	474	Torrejas	520
Frola (pasta)	470	Tortillas	517
Frutas confitadas	526	Tartas	490
Gâteaux	493	Timbales	519
Hojaldre	467	Tocinillos	485
Jaleas	528	Torrejas	520
Marignan	521	Tortillas	517
Masas o pasteles	476	Tortilla soufflée	518
Mazamorra	505	Varias recetas	520
Mazarin	522	Yemas	476
Merengues	542	Yema quemada	486

► HELADOS

Biscuits glacés	535	Helados de frutas	543
Bombes	536	Mousses	545
Charlottes glacés	545	Parfaits	546
Cassata	541	Sorbettes	547
Copas	548	Soufflés	547
Helados de crema	542	Varios	541

► VARIAS

Aceitunas	554	Conservas	554
Anchoas en salmuera	556	Legumbres y frutas en vinagre	561
Bebidas calientes y frías	552	Pescados y mariscos en aceite o naturales ..	557



MÁS
INFO

EL PRÁCTICO

Resumen mundial de cocina y pastelería

El diccionario práctico de cocina, forma parte de El Práctico 6500 recetas. obra fundamental en Cocina. Descárguese la versión de prueba completamente gratuita y conozca esta obra de referencia mundial.



Descargar demo
GRATIS



Comprar edición digital
26€

- Disponible en Tienda Cooking Books
- Compra segura a través de nuestra web
- Pago vía Pay-Pal o tarjeta de crédito
- Reserva especial CHEF CLUB



Comprar edición papel
49€

- Disponible en tienda
- Compra segura a través de nuestra web
- Pago vía Pay-Pal, Reembolso ó Tarjeta de crédito
- Entrega en 2-3 días en España

EL PRÁCTICO

Resumen mundial de cocina y pastelería

Ramon Rabasó y Fernando Aneiros
© Enrique Santiago Rueda Editor
© Cooking Books

Edición papel

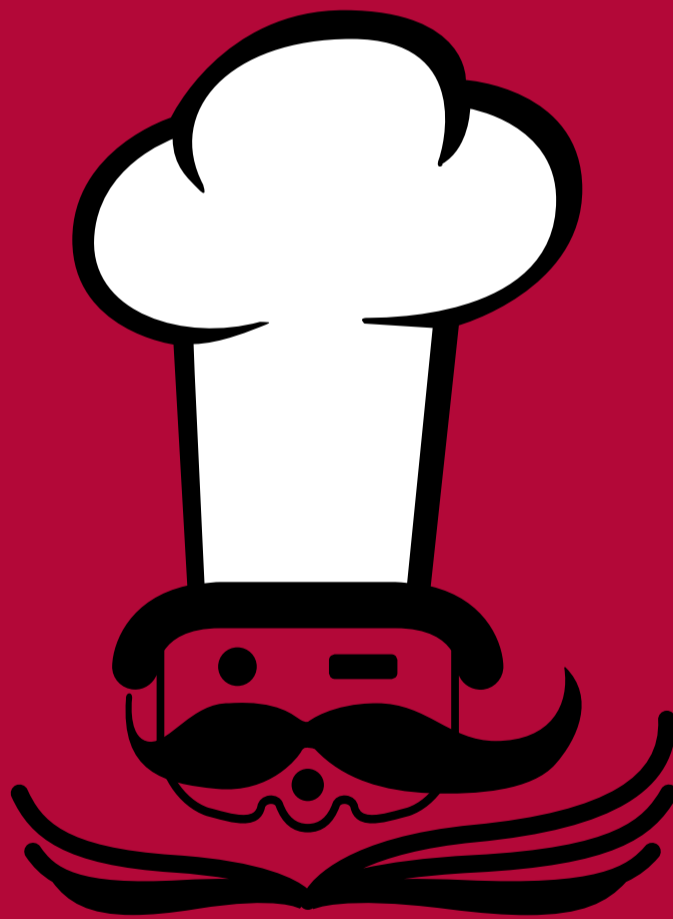
9ª Edición
ISBN: 978-84-920959-2-6
568 páginas
Formato: 14 x 19 cm.
Encuadernación cartóné

Edición digital

10ª Edición
ISBN: 978-84-920959-4-0
692 páginas
Formato: eBook



El Práctico 1.0



cookingbooks

www.cookingbooks.es

Tel. (+34) 607 814 086
www.elpractico.net

