

FRASARIO PROFESSIONALE: ambito servizi enogastronomia

L'EQUIPEMENT ET LES USTENSILS D'UNE CUISINE

Meubles réfrigérés-étagères- armoire froide- poste de cuisson- plaques à induction- four combi à niveaux- micro-ondes- four pâtisseries- friteuse- rotissoire- salamandre- placards- lave-mains- postes de préparation- plonge.

LE PETIT MATERIEL

Couteau d'office- couteau à poisson- couteau éminceur- couteau cuisine- couteau-scie – couteau à dénervier- couteau économe- couteau cannelé- couteau à écailler- couteau à huitres- couteau à dents de loup- fourchette diapason- ciseaux- cuiller à lever- aiguille à brider- fouet- spatule- mandoline- chinois- tamis- la batterie de cuisine- louches- poêle- marmite – casserole- plaque-poissonnière- sauteuse- bain-marie à sauces

LE LEXIQUE DE LA RECETTE

Quantités

1 kilo- 300 grammes- ½ litre- 1 décilitre- une tasse à café- une tasse- un verre- une cuiller- une cuillerée (à soupe, à café)- une pincée- une poignée- un brin- une botte- une branche-une gousse- une tranche.

Ingrédients

Légumes

Aubergine- avocat- olive- poivron- tomate- artichaut- brocoli- chou-fleur- chou de Bruxelles- courge- courgette- concombre- haricot vert- carotte- radis- navet- blette- céleri- fenouil- pomme de terre- échalote- mignon- poireau- ail- asperge- betterave- cardon- fève- maïs- endive- cresson- laitue- chicorée- scarole- épinard- flageolets- haricot- lentille- pois-chiche

préparation

peler- éplucher- laver- égoutter- essorer- vider- épépiner-

découpe

couper en dés, en lanières, en morceaux, en brunoise, en mirepoix, en julienne- ciseler- émincer- hacher- inciser- découper- façonner- trancher- détailler-

cuisson

gratiner- sauter- braiser- faire revenir- blanchir- pocher- bouillir- cuire à la vapeur- étuver- griller- frire- rotir-

Epices et fines herbes

Coriandre- cumin safran- piment-poivre-gingembre-anis- cardamome- cannelle- clou de girofle- paprika

Aneth- basilic- ciboulette- estragon- marjolaine- mélisse- menthe- persil- romarin- sarriette- sauge- thym

Lexique

Ciseler –hacher- seher- parsemer- mariner-frotter-aromatiser- parfumer-infuser-

Viande

Veau- boeuf- mouton- agneau- porc- gibier- volaille

Morceaux

Bifteck-entrecote-escalope-médailлон-chateaubriand-filet- faux-filet- cotelette- cote- plat-de cotes- boulette- blanc- cuisses- gigot- tournedos- paupiette-

Préparation

Dégraissier- dénervier- battre- aplatir- trancher- couper- ficeler- brider- piquer- inciser- farcir-

Cuisson

A l'eau- crue- en ragout- frire- griller- rotir- braiser- étuver- rissoler- paner- bouillir- poeler- mijoter- en sauce

Poisson

Poissons- mollusques- crustacés- poissons plats- poissons à chair ferme- poissons d'eau douce-

Raie- rouget- rascasse- turbot- sole- st.pierre- cabillaud- bar- lotte- thon- maquereau- hareng- anchois- colin- morue- daurade- dentex- truite- carpe- brochet- saumon- anguille- esturgeon- huitre- moule- coquille St.Jacques- coque- palourde- bigorneau- calmar- poulpe- seiche – langouste- homard- langoustine- crevette- tourteau-

Découpe

Entier- tronçon- darne- filet- portion- supreme-

Préparation

Ebarber- écailler- racler- désosser- dépouiller- fileter- inciser-

Cuisson

Sauter- meunière- à l'anglaise- griller- meunière- frire- en sauce- pocher- au bleu- au plat- en matelote- en papillote-en soupe- sous-vide-

Oeufs

Entier- coquille- blanc- jaune

Préparation

Casser- battre- séparer-ramener- faire prendre-battre en neige- retourner-

Cuisson

En cocotte- brouillés- sur le plat- à la coque- frits- durs- pochés – mollets- en omelette-

Desserts

Fruits

Fraise- poire- cerise- griotte- pomme- melon- pastèque- abricot- pêche- pruneau- raisin- kiwi- qumwat- ananas- mangue- fruit de la passion- banane- cassis- framboise- figue-orange- clémentine- amande- noisette- noix

Gateau/tarte

Buche- charlotte- crème- crepe- diplomate- éclair- flan- gènoise- gaufre- mousse- religieuse- savarin

Lexique

Peler- couper- inciser- historier- raper- zeste-

Tamiser- mettre au centre- mettre en puits- battre- monter- mélanger- ajouter- fouetter- faire fondre- incorporer- sabler- fraiser- étaler- tapisser- malaxer- démouler-fleurer- saupoudrer- tremper- napper-décorer