

## **TERMINOS CULINARIOS DEL MODULO DE TÉCNICAS CULINARIAS**

- **A punto**  
Cuando un artículo alcanza su grado justo de cocción o sazónamiento, se dice que está “a punto” para utilizarlo.
- **A punto de nieve**  
Claras emulsionadas por medio de un batidor incorporando aire hasta conseguir un aspecto de nieve o algodón.
- **Ablandar**  
Trabajar y poner blanda una grasa u otro 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 darles brillo.
- **Acanalar**  
Realizar canales o estrías en el exterior de un género 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, como el vinagre, las especias...
- **Adobar**  
Introducir un género crudo en un preparado denominado 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 a 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 forme costra 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**  
Dejar lisa una superficie con la ayuda de una paletina.
- **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 género mediante rodillo, mazo, etc.
- **Aprovechar**  
Utilizar restos para otras preparaciones gastronómicas.
- **Armar**  
Término aplicado a las aves cuando se preparan para su asado.
- **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 género, con solamente grasa, para que el exterior quede dorado y jugoso su interior.
- **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 leudadas durante su fermentación.
- **Aviar**  
Preparar completamente un ave para su cocción, asado, etc.
- **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 le 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**  
Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias).
- **Brepear**  
Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias).
- **Bridar**  
Fijar con bramante una pieza para que no se deforme el cocinado.
- **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, 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 sal (para ayudar a expulsar los jugos) 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 se empanice.
- **Chateaubriand**  
Corte de carne que se obtiene de la cabeza y centro del solomillo de vacuno. Su peso puede oscilar entre los 300 y los 600 gr, se ofrece en gran carta y se sirve para dos personas, trinchanto en el comedor a la vista del cliente.
- **Chop**  
Corte que se practica en algunas carnes. Chop de ternera: chuleta de riñonada, cortada con trozos de su propio solomillo y trozos de riñones. Albardados con tocino, se brida y se inserta con brocheta marcando la ración para cortar y cocinar la parrillada. 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**

Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción.

- **Clarificar**

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

- **Clavetear**

Pinchar con clavo un género o introducir bastoncitos de trufa en un paté o carne para aromatizar.

- **Cocer**

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

- **Cocer a la inglesa**

Consiste en cocer un género 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 con un refrescado en agua fría para eliminar el exceso de sal y cortar el proceso de cocción. Cuando cocemos pasta se le añade grasa, para evitar que se pegue, pero solo en este caso.

- **Cocer al Baño María**

Cocer lentamente un preparado introducido en un recipiente rodeado de agua, sin que llegue al punto de ebullición.

- **Cocer al vapor**

Cocinar, principalmente verduras, con su propia humedad, o con vapor de agua, con la ayuda del horno a vapor o batería específica.

- **Cocer al vapor**

Consiste en aprovechar el gas que se produce citando el estado físico de un líquido se modifica por acción del calor, provocando vapor.

- **Cocer en blanco**

Cocer al horno una pasta sin su relleno, sustituyéndolo en algunos casos por legumbres secas.

- **Cocer en papillote**

Técnica que consiste en cocer un alimento (con su guarnición o

sin ella), dentro de una bolsa cerrada herméticamente, confeccionada con papel de aluminio.

- **Cocinar al vacío**

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

- **Colar**

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

- **Colar**

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

- **Concasser**

Picar un género en grueso.

- **Condimentar**

Añadir condimentos a un género 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) en el interior de una materia grasa (aceite de oliva, grasa de pato, aceite mixto. .). La grasa se puede aromatizar o no (con romero, anís estrellado, to-millo, ajos, laurel y 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**

Se llama cristalizar al azúcar hervido con punto para escarchar cuando se enfría y forma cristales.

- **Crocanti**

Preparado de pastelería, compuesto por azúcar y frutos secos

tostados y semicaramelizados.

- **Cuajar**  
Coagular o espesar, principalmente leche o gelatina, por acción del frío o del calor.
- **Cubrir**  
Preparaciones (de chocolate).
- **Decantar**  
Suprimir en trasvase y con la ayuda de un filtro impurezas.
- **Decorar**  
Embellecer un género con adornos, para su presentación.
- **Desalar**  
Introducir, durante horas, un género en agua fría, para que pierda la sal.
- **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 el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.
- **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**  
Quitar, con la ayuda de un desescamador, las escamas del pescado.
- **Desglasar**  
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 a una carne.
- **Desmoldar**  
Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.
- **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.
- **Emborrachar**  
Empapar o bañar una elaboración en almíbar aromatizado con algún licor y alguna fruta o especia.
- **Embridar**  
Fijar con bramante una pieza para que no se deforme el cocinado.
- **Empanar**  
Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género 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. Milanese: Empanado con miga de pan y queso gruyere. 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 género, 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 grasa o mantequilla el interior de un molde.

- **Enharinar**

Espolvorear de harina la superficie de un género.

- **En marinar**

Poner en maceración; en vino, hortalizas, hierbas aromáticas, etc.; géneros (principalmente carnes) para ablandarlos y/o aromatizarlos.

- **Entrecot**

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.

- **Entrecôte**

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 caza) para que logre cierto punto de “pasada”.

- **Envolver**

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

- **Escabechar**

Preparación de género ya cocinado en un sofrito con unas especias determinadas.

- **Escaldar**

Sumergir en agua hirviendo un género por poco tiempo.

- **Escalfar**

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

- **Escalopar**

Cortar lonchas más o menos delgadas.

- **Escalope**

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

- **Escalopin**

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

- **Escarchar**  
Cocer frutas en un jarabe concentrado de tal forma que al evaporar el azúcar cristalice como si fuera escarcha.
- **Escarchar**  
Cubrir una elaboración con almíbar a 33°C; pasado un tiempo sacarla y escurrirla y, una vez fría, quedará cubierta de una fina capa de azúcar que parecerán cristales brillantes.
- **Escudillar**  
Formar piezas o figuras con manga y boquilla.
- **Espalmar**  
Aplastar un género con la espalmadera para hacerlo más fino y delgado.
- **Espolvorear**  
Cubrir la superficie de una elaboración con cacao en polvo, azúcar glasé u otros productos.
- **Espolvorear**  
Echar en forma de lluvia encima de un producto un polvo o un género muy picado.
- **Espumar**  
Retirar con la espumadera las impurezas que flotan.
- **Esquinar**  
Dividir una res en dos por la espina dorsal.
- **Estirar**  
1º. Presionar una masa o pasta con un rodillo para adelgazarla.  
2º. Mejorar el rendimiento de un género 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.
- **Faisandé**  
Sabor parecido al del faisán que toman algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- **Fermentar**

Acción de fermentar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el formado y el horneado.

- **Filetear**  
Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.
- **Flambear**  
Rociar una preparación caliente con una bebida de alta graduación alcohólica que se hará arder.
- **Flamear**  
Rociar una preparación caliente con una bebida de alta graduación alcohólica que se hará arder.
- **Fondear**  
Cubrir el fondo de un braseado con legumbres, láminas de tocino u otro género, braseando el género encima de éste.
- **Fondearse**  
Agarrarse ligeramente.
- **Forrar**  
Cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto.
- **Freír**  
Introducir un género en una sartén o freidora con abundante grasa caliente para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
- **Glasear**  
1º. Cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar glas, etc., y en otros casos, caramelizar azúcar en el preparado. 2º. Dorar la superficie lisa de un preparado (de pescado generalmente), sometiendo al calor de la salamandra o gratinadora u horno.
- **Glucosa**  
Jarabe espeso, viscoso y transparente que se obtiene por la sacarificación del almidón de ciertos vegetales, generalmente el maíz.
- **Gratinar**  
Dorar en horno fuerte o gratinadora determinadas preparaciones espolvoreadas con queso rallado, mantequilla o pan.
- **Guarnecer**  
Acompañar un género principal con otros sólidos menores, que reciben el nombre de guarnición.

- **Helar**  
Coagular mediante el frío, generalmente helado.
- **Heñir**  
Trabajar una porción de masa de levadura con el fin de que quede unida, lisa y extraer total o parcialmente el aire producido por la fermentación.
- **Hermosear**  
Suprimir los elementos inútiles a la presentación de un manjar.  
Ejemplo: suprimir los huesos superfluos de las chuletas.
- **Hervir**  
1º. Cocer un género, por inmersión, en un líquido en ebullición. 2º.  
Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.
- **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 o comprueba su estado.
- **Ligar**  
Espesar un preparado por la acción de un elemento de ligazón, fécula, harina, etc.
- **Llamear**  
Pasar por una llama un género en crudo para su limpieza, en particular restos de plumaje y pelo.
- **Lustrar**  
Espolvorear de azúcar glas o lustre.
- **Macerar**  
Poner a remojo en vino, licor y especias, géneros diversos a fin de que adquieran sabor. Generalmente se aplica a frutas, pero por extensión se aplica también a las carnes en adobo o en marinada.
- **Majar**  
Machacar en un mortero.
- **Marcar**  
Preparar las operaciones básicas para confeccionar un plato, a falta de su cocción.
- **Marchar**  
Comenzar la elaboración de un determinado plato.
- **Marinar**  
Poner en maceración; en vino, hortalizas, hierbas aromáticas, etc.;

géneros (principalmente carnes) para ablandarlos y/o aromatizarlos.

- **Masa Madre**

Cultivo de levadura fresca y de microorganismos diversos en una mezcla de harina y agua, de consistencia bastante firme, que se utiliza para dar más consistencia a las masas de levadura.

- **Mechar**

Introducir en el interior de una carne cruda, con una aguja mechadora, tiras de tocino principalmente, pero también pimienta, trufa, zanahorias, etc., para el sabor y la presentación.

- **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**

1º. Batir. 2º. Colocar los géneros sobre una fuente o simplemente Emplatar.

- **Mortificar**

Dejar envejecer una carne para que se ablande.

- **Napar**

Recubrir un preparado con una salsa espesa.

- **Pasado**

1º. Punto de los géneros crudos que no están frescos y bordean el punto de descomposición, sin llegar a él. 2º. Excesivamente cocinado. 3º. Colado.

- **Pasar**

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

- **Pastón**

Porción de masa de hojaldre o croissant, al que se le ha incorporado la grasa, y que se ha plegado.

- **Perfumar**

Aromatizar.

- **Picar**  
1º. Cortar un género 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 pastón de hojaldre o croissant con el rodillo o a máquina en forma de rectángulo para ir procediendo a darles los diferentes pliegues al hojaldre.
- **Pochar**  
Cocción de un género en grasa (a veces también se considera en agua o fondo) sin que llegue a su ebullición.
- **Pomada**  
Mantequilla, grasa o crema que se trabaja para ablandarla y darle consistencia de pomada.
- **Prensar**  
Compactar.
- **Puesta a punto**  
Preparación y acercamiento 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.
- **Racionar**  
Fraccionar un género en porciones para su distribución.
- **Rallar**  
Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o rallador manual.
- **Rebozar**  
Pasar un género 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 sustancioso o espeso.

- **Reforzar**  
Añadir a una salsa o sopa un preparado que intensifique su sabor o color.
- **Refrescar**  
1º. Enfriar con agua fría un género 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 género de manera uniforme.
- **Rehogar**  
1. Cocinar total o parcialmente a fuego lento en una pequeña cantidad de materia grasa. 2. Calentar la grasa, 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 sal (para ayudar a expulsar los jugos) o un poco de agua, que se evaporará al finalizar el proceso.
- **Remojar**  
Poner un género 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 sobre él.
- **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.
- **Salar**  
Poner en salmuera o capas de sal un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico.
- **Salsear**  
Cubrir o rociar un género de salsa, generalmente al servirse.
- **Saltear**

Cocinar un alimento en una pequeña cantidad de grasa, total o parcialmente y 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**

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

- **Sazonar**

Añadir condimentos a un género para darle sabor.

- **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.

- **Tamizar**

1º. Separar con la ayuda de un tamiz o cedazo las impurezas de la harina o similar. 2º. 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 homogeneidad.

- **Trabar**  
Ligar una salsa, crema, etc., por medio de huevos, farináceas, sangre, etc.
- **Trinchar**  
Cortar géneros cocinados.
- **Triturar**  
Aplastar frutas cocidas o no y pasarlas por un tamiz para convertirlas en puré; también a la acción de trocear frutos secos a mano o monilillo especial.
- **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 (140º-150º) durante un periodo muy corto de tiempo (2 segundos), seguido de un enfriamiento inmediato.
- **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.