

Diccionario de términos culinarios

Español – Francés 🇪🇸🇫🇷 Francés – Español

Colette Charbonnier



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA



Esta obra ha sido objeto de una doble evaluación, una interna, llevada a cabo por el consejo asesor del Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura, y otra externa, efectuada por evaluadores independientes de reconocido prestigio en el campo temático de la misma.

Edita:
Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones
C/ Caldereros, 2 - Planta 3ª. 10071 Cáceres (España).
Tel. 927 257 041; Fax 927 257 046
E-mail: publicac@unex.es
<http://www.unex.es/publicaciones>

I.S.B.N.: 978-84-09-20751-0

Cáceres, 2020

Maquetación: Control P. 927 233 223. estudio@control-p.eu



índice

PRÓLOGO.....	4
AVANT-PROPOS	4
PRESENTACIÓN. <i>Un diccionario poco corriente</i>.....	5
REGIONES FRANCESAS.....	6
PROVINCIAS ESPAÑOLAS	6
ESPAÑOL – FRANCÉS.....	7
ABREVIATURAS.....	8
DESPIECE DE LA TERNERA.....	8
DESPIECE DEL CORDERO.....	9
DESPIECE DEL CERDO BLANCO.....	9
DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO	9
LETRA A.....	10
LETRA B.....	15
LETRA C.....	17
LETRA D	24

LETRA E.....	25	DÉCOUPE DU BŒUF	55
LETRA F.....	28	DÉCOUPE DU MOUTON	56
LETRA G.....	30	DÉCOUPE DU PORC.....	56
LETRA H	31	LETTRE A.....	57
LETRA I	32	LETTRE B.....	61
LETRA J.....	33	LETTRE C.....	64
LETRA K.....	33	LETTRE D	70
LETRA L.....	33	LETTRE E.....	72
LETRA M	35	LETTRE F.....	75
LETRA N	38	LETTRE G.....	78
LETRA O	39	LETTRE H.....	80
LETRA P.....	39	LETTRE I	81
LETRA Q	44	LETTRE J.....	81
LETRA R.....	44	LETTRE K.....	82
LETRA S.....	46	LETTRE L.....	82
LETRA T.....	49	LETTRE M	83
LETRA U.....	52	LETTRE N	86
LETRA V.....	52	LETTRE O	87
LETRA X.....	52	LETTRE P.....	88
LETRA Y	53	LETTRE Q	94
LETRA Z.....	53	LETTRE R.....	94
FRANÇAIS – ESPAGNOL	54	LETTRE S.....	96
ABRÉVIATIONS	55	LETTRE T.....	100
DÉCOUPE DU VEAU	55	LETTRE V.....	103
		LETTRE Y.....	103

P

rólogo

Este trabajo está dirigido en primer lugar a los estudiantes de las Facultades de Gastronomía y Escuelas Hosteleras de los países hispanófonos y francófonos así como a todos los profesionales de la restauración, sin olvidar a los traductores, ya se dediquen a la traducción de textos especializados o a la traducción literaria dado que se encuentran muchas referencias al mundo de la gastronomía en las novelas, como en las de Vázquez Montalbán, por ejemplo.

Este diccionario no recoge el vocabulario de los ingredientes utilizados en la preparación de platos culinarios: la fruta, las verduras, los pescados –que se encuentran en los diccionarios generales– pero hemos dado las traducciones de las distintas carnes utilizadas porque sus nombres difieren de los de los animales vivos.

El vocabulario referente a los vinos no figura tampoco aquí pues se trata de un campo lexical muy particular que merece ser objeto de un diccionario especializado en dicha materia.

Se ofrece, pues, la traducción de todo el vocabulario relativo a los utensilios de cocina, las distintas categorías de profesionales que trabajan en un restaurante y la elaboración de los platos; y también la traducción o la explicación de los platos españoles y franceses más importantes de cada región.

A

VANT-PROPOS

Cet ouvrage s'adresse tout particulièrement aux étudiants des Ecoles Hôtelières françaises et espagnoles ainsi qu'à tous les professionnels de la restauration, sans oublier les traducteurs, qu'ils se consacrent à la traduction de textes spécialisés ou à celle de textes littéraires puisque nous trouvons de nombreuses références au monde de la gastronomie dans les romans, comme dans ceux de Vázquez Montalbán pour ne citer qu'un exemple.

Ce dictionnaire ne recueille pas le vocabulaire des ingrédients utilisés dans la préparation des plats culinaires : les fruits, les légumes, les poissons –que nous trouvons dans les dictionnaires généraux– mais nous avons donné les traductions des différentes viandes étant donné que leurs noms diffèrent de ceux des animaux sur pied.

Le vocabulaire se référant aux vins ne figure pas non plus ici car il s'agit d'un domaine très particulier qui peut faire à lui seul l'objet d'un dictionnaire spécialisé.

Ce dictionnaire offre donc la traduction de tout le vocabulaire relatif aux ustensiles de cuisine, aux différentes catégories de professionnels travaillant dans un restaurant et à l'élaboration des plats, et la traduction ou explication des plats espagnols et français les plus importants de chaque région.

P resentación

UN DICCIONARIO POCO CORRIENTE

Llevamos ya bastantes años en los que la gastronomía es uno de los temas más comentados de nuestro país, y además de la calidad de los productos, es innegable que una de las partes más importantes de ésta es la cocina. De entre las europeas ha destacado siempre la francesa, que ha tenido mucha influencia en casi todas ellas y no iba a ser menos en la nuestra, pues aunque hayamos tenido también como vecinos buenas y malas relaciones, a la hora de cocinar hemos recogido muchas de las cosas útiles de la cocina francesa.

Esto nos ha llevado a emplear con frecuencia unos términos, no sólo en los platos franceses, sino en algunos nuestros, que tienen poco de la

traducción correspondiente, adaptándolos las más veces con deformaciones de ambas lenguas, porque tampoco se encuentra frecuentemente en los diccionarios dicha traducción.

Colette Charbonnier, una francesa afincada en España, amante de nuestro país y nuestra cocina, ha elaborado este Diccionario de Términos Culinarios, español francés y francés español. Imagino el esfuerzo que representa rebuscar en cada idioma la acepción correspondiente al otro, cuando menciona además una serie de platos peculiares de distintas regiones, por lo que deseo que su trabajo tenga la mejor acogida en este extenso campo de la gastronomía.

Eustaquio Becedas Regidor

Ex Jefe de cocina del Ritz de Madrid.
Premio Nacional de Gastronomía al Jefe de Cocina 1985.
Presidente de Honor de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura.
Cofrade de Honor de la Cofradía Extremeña de Gastronomía.
Cofrade de Honor de la Cofradía del Ciento, de ámbito nacional.

Regiones francesas



Provincias españolas



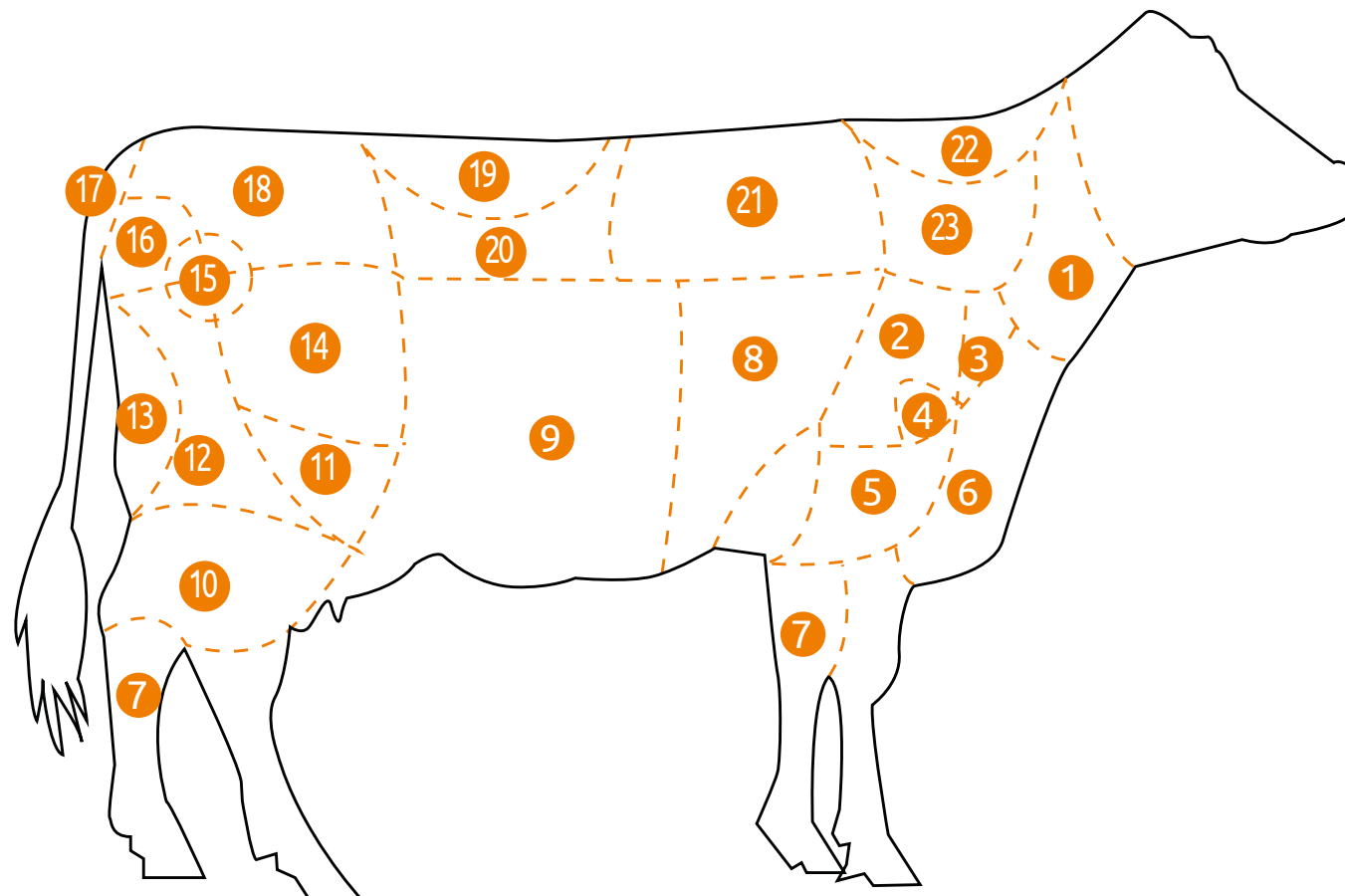
ESPAÑOL – FRANCÉS



ABREVIATURAS

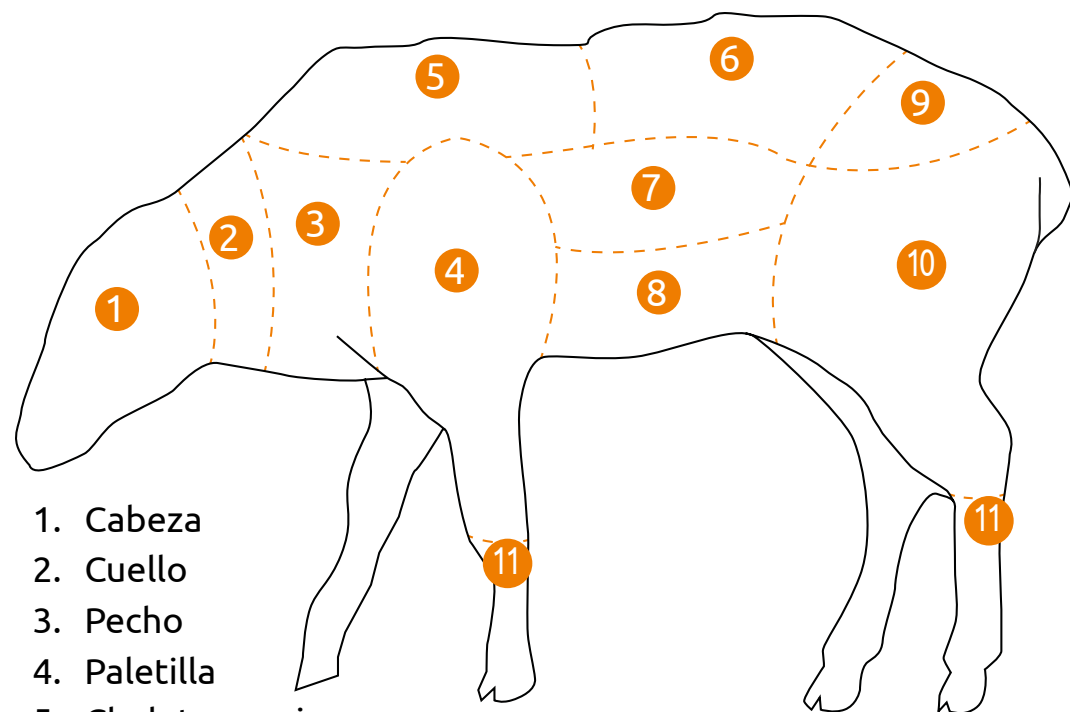
adj.	adjetivo	pl.	plural
loc.adj.	locución adjetiva	s.f.	substantivo femenino
loc.nom.	locución nominal	s.m.	substantivo masculino
N.P.	Nombre propio	v.	verbo

DESPIECE DE LA TERNERA



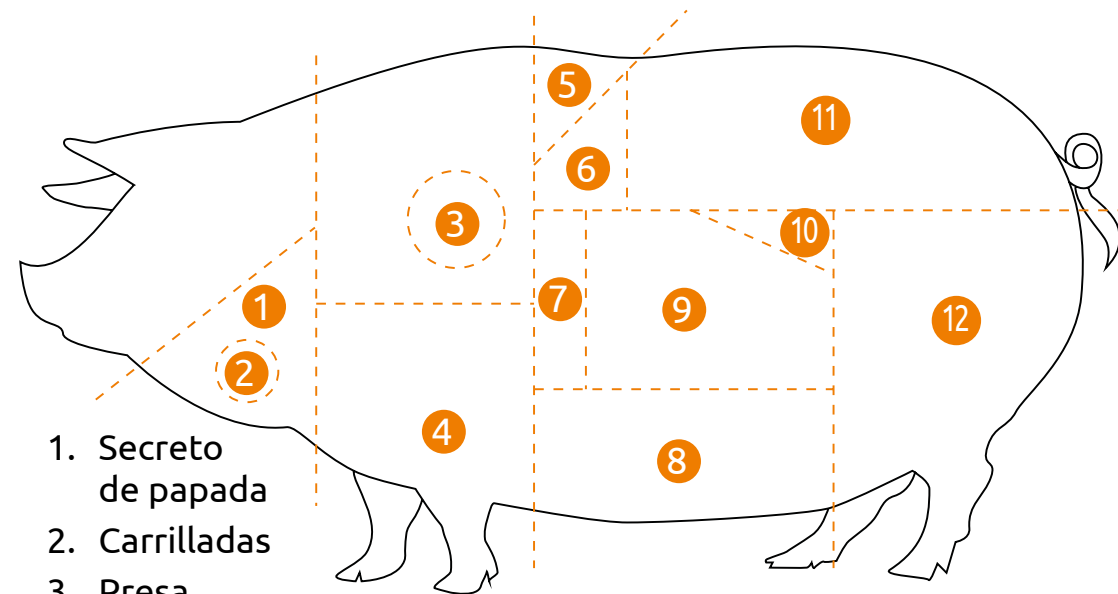
- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Pescuezo | 13. Redondo |
| 2. Espaldilla | 14. Babilla |
| 3. Pez | 15. Tapa |
| 4. Llana | 16. Tapilla |
| 5. Brazuelo | 17. Rabo |
| 6. Pecho | 18. Cadera |
| 7. Morcillo | 19. Solomillo |
| 8. Costillar | 20. Lomo bajo |
| 9. Falda | 21. Lomo alto |
| 10. Culata de contra | 22. Morrillo |
| 11. Rabillo de cadera | 23. Aguja |
| 12. Contra | |

DESPIECE DEL CORDERO



- | | | |
|-------------------|----------|-------------|
| 1. Cabeza | | |
| 2. Cuello | | |
| 3. Pecho | | |
| 4. Paletilla | | |
| 5. Chuletas aguja | | |
| 6. Chuleta centro | 8. Falda | 10. Pierna |
| 7. Costillas | 9. Silla | 11. Manitas |

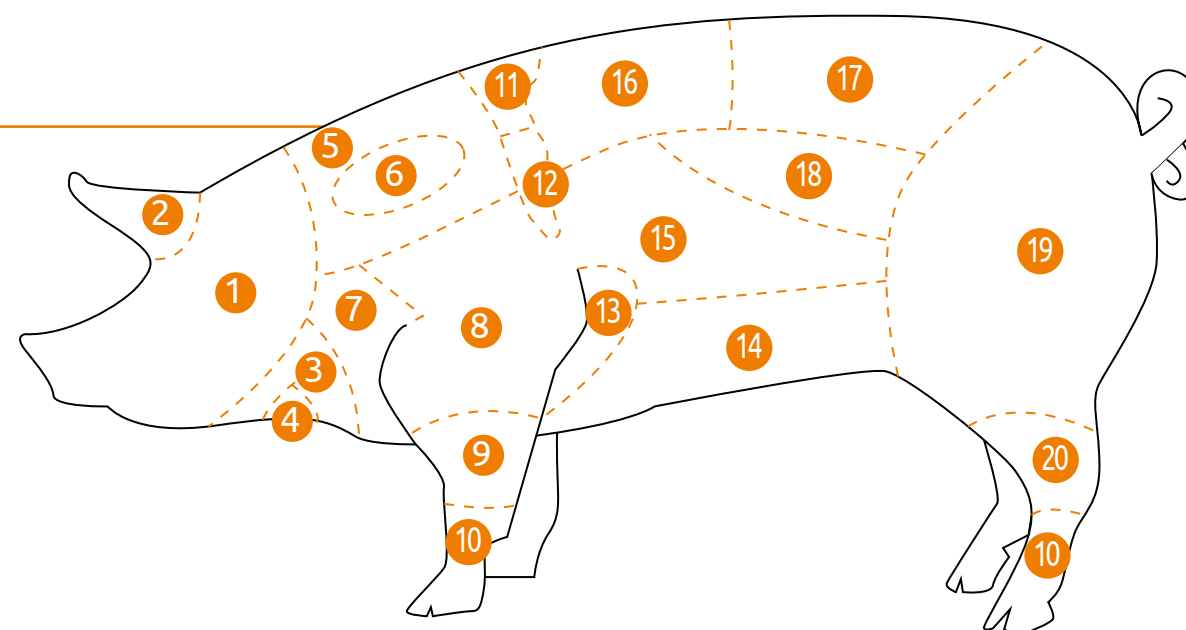
DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO



- | | | |
|----------------------|--------------|---------------|
| 1. Secreto de papada | | |
| 2. Carrilladas | | |
| 3. Presa | | |
| 4. Paleta | 7. Secreto | 10. Solomillo |
| 5. Presa de paleta | 8. Panceta | 11. Lomo |
| 6. Pluma | 9. Costillas | 12. Jamón |

DESPIECE DEL CERDO BLANCO

- | | | |
|---------------|-------------|---------------|
| 1. Cabeza | 8. Paleta | |
| 2. Oreja | 9. Brazuelo | 15. Costillas |
| 3. Papada | 10. Manita | 16. Chuletas |
| 4. Carrillera | 11. Presa | 17. Lomo |
| 5. Aguja | 12. Pluma | 18. Solomillo |
| 6. Bola | 13. Secreto | 19. Jamón |
| 7. Pecho | 14. Panceta | 20. Codillo |



A

- A borbotones** loc.adv. À gros bouillons.
- A la bolonesa** loc.adj. À la bolonaise.
- A la bretona** loc.adj. À la bretonne.
- A la cazadora** loc.adj. Chasseur.
- A la cazuela** loc.adj. À l'étouffée.
- A la española** loc.adj. À l'espagnole, se dit d'une préparation culinaire élaborée avec des oignons, de l'ail, du piment rouge, des poivrons, des tomates, des fines herbes, frite à l'huile d'olive vierge.
- A la flamenca** loc.adj. À la flamande. **1.** Qualifie une préparation à base de jambon, petits pois, asperges et poivron rouge. **2.** Se dit d'une garniture composée de purée de pommes de terre et choux de Bruxelles.
- A la florentina** loc.adj. À la florentine.
- A la imperial** loc.adj. Qualifie des préparations garnies de truffes, foie-gras, crêtes et rognons de coq.
- A la indiana** loc.adj. À l'indienne.
- A la inglesa** loc.adj. À l'anglaise.
- A la jardinera** loc.adj. À la jardinière.
- A la marinera** loc.adj. À la marinière.
- A la moda de Alcántara** loc.adj. À la mode d'Alcantara, mode de préparation typique de l'Estrémadure.
- A la molinera** loc.adj. Meunière.
- A la panadera** loc.adj. À la boulangère.
- A la parrilla** loc.adj. Grillé, sur le gril.
- A la romana** loc.adj. Passé dans la farine et l'oeuf battu puis frit.
- A la sal** loc.adj. En croûte de sel.
- A la vasca** loc.adj. À la basquaise.
- A la Villeroy / A la Villeroy** loc.adj. À la Villeroy.

- A la vizcaína** loc.adj. À la mode du Pays Basque, désigne une préparation à base de poivrons, oignons et huile.
- A punto** loc.adj. À point.
- A punto de cordón** loc.adj. Se dit des jaunes d'oeuf battus qui font le ruban.
- A punto de listón** loc.adj. Se dit des jaunes d'oeuf battus jusqu'à ce qu'ils forment un fil doux lorsqu'on lève le fouet.
- A punto de nieve** loc.adj. En neige.
- A punto de turrón** loc.adj. En neige ferme.
- Abanico** s.m. Éventail.
- Abantar** v. Se sauver (un liquide en ébullition).
- Abarquillado** adj. En forme de barquillo.
- Abierto** adj. Crevé (le riz).
- Abizcochado** adj. Biscuité.
- Ablactar** v. Ajouter du lait à une sauce ou une pâte.
- Ablandador de carne** s.m. Attendrisseur à viande.
- Ablandar** v. Attendrir.
- Abotonar** v. Décorer un plat avec des éléments en forme de boutons.
- Abrebotellas** s.m. Décapsuleur.
- Abreboca** s.m. Amuse-gueule.
- Abrelatas** s.m. Ouvre-boîte.
- Abridor de ostras** s.m. Couteau à huîtres.
- Abrillantar** v. **1.** Lustrer. **2.** Dorer. **3.** Abricoter.
- Abuñolado** adj. En forme de beignet (s'applique aux œufs frits dans l'huile dont le blanc enveloppe le jaune).
- Abuñolar** v. Frire (œufs, beignets).
- Acaballar** v. Chevaler.
- Acanalador** s.m. Couteau cannelé.
- Acanalar** v. Canneler.
- Acaramelar** v. Caraméliser.
- Acecinar** v. Boucaner.

Acedar v. Aigrir.
Aceitada s.f. Gâteau à l'huile.
Aceitar v. Huiler.
Aceite s.m. Huile.
Aceite de oliva refinado s.m. Huile d'olive raffinée.
Aceite de oliva virgen s.m. Huile d'olive vierge.
Aceite de oliva virgen corriente s.m. Huile d'olive vierge courante.
Aceite de oliva virgen extra s.m. Huile d'olive vierge extra.
Aceite de oliva virgen lampante s.m. Huile d'olive vierge lampante.
Aceite de orujo de oliva s.m. Huile de grignons d'olive.
Aceite de orujo de oliva cruda s.m. Huile de grignons d'olive brute.
Aceite de orujo de oliva refinado s.m. Huile de grignons d'olive raffinée.
Aceite de semilla s.m. Huile de graines (arachide, pépins de raisin, tournesol, colza, maïs ou soja).
Aceitoso adj. Huileux.
Acetoso adj. Acide, au goût de vinaigre.
Achicharrar v. Griller, brûler.
Acidelar. v. Acidifier.
Acidez s.f. Acidité.
Ácido adj. Acide.
Acidular v. Aciduler.
Acitronar v. Faire sauter sans dorer.
Aclarar v. Allonger (una salsa...).
Acorcharse v. Se cotonner, devenir cotonneux (un fruit).
Acre adj. Âpre.
Acremar v. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
Adargama s.f. Fleur de farine.
Aderezar v. 1. Assaisonner.
Aderezo s.m. Assaisonnement.
Aditivo s.m. Additif.

Adobar v. Faire mariner (viande, poisson).
Adobo s.m. Marinade (pour la viande, le poisson).
Adujado adj. En forme de couronne.
Adunar v. Réunir, unir.
Adurir v. Brûler.
Afilacuchillos s.m. Aiguiseur.
Afilador s.m. Aiguiseur.
Afilar v. Affûter, aiguïser.
Afilón s.m. Affiloir.
Afinación s.f. Affinage.
Afinar v. Affiner.
Agarrarse v. Attacher.
Agraz s.m. Verjus.
Agriar v. Aigrir.
Agridulce adj. Aigre-doux.
Agrio adj. Aigre.
Aguado adj. 1. Coupé (el vino). 2. Sans goût.
Aguanoso adj. Insipide à cause d'un excès d'eau.
Aguar v. Couper.
Aguarse v. Perdre son goût (par exemple à la cuisson).
Aguja s.f. 1. Talon de collier (bœuf). 2. Échine (porc). 3. Vino de aguja: vin perlant, vin perlé.
Aguja de bridar s.f. Aiguille à brider.
Aguja de mechar s.f. Lardoire.
Aguja mechadora s.f. Lardoire.
Aguja mechera s.f. Lardoire.
Ahogadizo adj. Âpre (un fruit).
Ahuecar v. 1. Creuser, évider (vaciar). 2. Ramollir, rendre moins compact (une pâte).
Ahumar v. Fumer.

Ajada s.f. Sauce à l'ail (ail pilé, pain et sel).

Ajiaceite s.m. Aioli, ailloli.

Ajo s.m. 1. Ail. 2. Ajo de... : plat de légumes préparé avec de l'ail (ex: ajo de repollo).

Ajo bacalao s.m. Plat typique de Pâques à Malaga, élaboré avec de la morue salée frite.

Ajo blanco s.m. Gaspacho blanc, élaboré avec de l'ail, du sel, des amandes, de la mie de pain, du vinaigre, de l'huile d'olive et de l'eau.

Ajoaceite s.m. Aioli, ailloli.

Ajolio s.m. Aioli (en Aragon).

Ajopringue s.m. Préparation contenant de l'ail grillé, de la mie de pain, du poivre moulu et des épices.

Al ajillo loc.adj. Se dit de préparations frites avec de l'ail haché et du piment.

Al ajo arriero loc.adj. Mode de préparation de certains plats, principalement de morue, à base d'ail, huile, oignon, poivron et œuf.

Al ajo cabañil loc.adj. Se dit de certains plats condimentés avec un mélange d'ail, sel, cumin, vinaigre et vin blanc.

Al chilindrón loc.adj. Se dit des viandes blanches (poulet, lapin) cuites avec de l'ail, du jambon, de l'oignon, des poivrons rouges et des tomates.

Al espeto loc.adj. À la broche.

Al gratín loc.adj. Au gratin.

Al vacío loc.adj. Sous vide.

Al vapor loc.adj. À la vapeur, à l'anglaise.

Ala s.f. Aileron (de ave).

Alajú s.m. Pâte élaborée avec du miel, de la farine, des amandes et des noix.

Alambique s.m. Alambic.

Albarda s.f. Barde.

Albardar v. Barder.

Albardilla s.f. 1. Barde. 2. Œuf battu, farine, sucre... servant à enrober un aliment.

Albardillar v. 1. Barder (albardar). 2. Enrober (rebozar).

Albóndiga s.f. Boulette de viande.

Albondiguilla s.f. Boulette de viande.

Alboronia s.f. 1. Sorte de ratatouille composée de tomates, aubergines, potiron et poivron, de la région de Cadix. 2. Récipient de grande taille.

Alcachofado s.m. Plat à base d'artichauts.

Alcaparrado adj. Condimenté avec des câpres.

Alcorza s.f. Pâte blanche faite de sucre et d'amidon, utilisée en pâtisserie.

Alcorzar v. Recouvrir de *alcorza*.

Alcuza s.f. Huilier.

Alece s.m. Mets préparé avec du foie de rouget, de mullet et de sargue.

Alegría s.f. Pâte élaborée avec du miel, de la farine, des amandes et des noix.

Aleta s.f. 1. Poitrine et plat de côtes (vaca). 2. Nageoire (pescado).

Alezna s.f. Moutarde noire, dans la région de La Rioja.

Alfajor s.m. 1. Cf. *Alajú*. 2. Gimblette en *alajú*.

Alfañique s.m. Sucre d'orge.

Alfeñique s.m. Sucre d'orge.

Alioli s.m. Aioli, ailloli.

Aliñar v. Assaisonner.

Aliño s.m. 1. Assaisonnement. 2. En Andalousie, salade composée d'oignon, de tomate et de poivron vert.

Almadrote s.m. Cf. *Almodrote*.

Almadrado s.m. Pâte d'amandes.

Almendrar v. Décorer avec des amandes.

Almíbar s.m. Sirop.

Almíbar liviano s.m. Nappé.

Almibarado adj. Doucereux.

Almibarar v. Couvrir de sirop.

Almirez s.m. Mortier en métal.

Almodón s.m. Farine de blé humidifiée.

Almodrote s.m. Sauce composée d'huile, fromage, ail, etc. servant d'accompagnement aux aubergines.

Almohadilla s.f. Cf. *Empanadilla*.

Almojábana s.f. 1. Galette de fromage et de farine. 2. Beignet.

Almoronia s.f. Plat de courgettes et aubergines frites.

Almorzaderas s.f.pl. Plat élaboré à partir de sang et de viscères de porc.

Almuábana s.f. Beignet élaboré avec de la farine de riz, du fromage râpé et du lait.

Alón s.m. Aile de volaille déplumée.

Alliada s.f. Aillade.

Allioli s.m. Aioli, aïoli.

Amalgamar v. Amalgamer.

Amanojar v. Botteler.

Amargar v. 1. Rendre amer. 2. Être amer.

Amargo adj. Amer.

Amarguillo s.m. Dessert à base d'amandes amères et de noisettes.

Amarmolado adj. Véase *Bizcocho amarmolado*.

Amarmolar v. Battre à la main un jaune d'oeuf avec de la moutarde pour les mélanger.

Amasadora s.f. Malaxeur.

Amasamiento s.m. Pétrissage.

Amasar v. Pétrir.

Amasijo s.m. Portion de pâte pétrie pour faire du pain.

Amazacotado adj. Lourd, indigeste.

Amerengado adj. De forme ou de goût semblable à celui de la meringue.

Amojamar v. Préparer de la *mojama*.

Amortiguar v. Faire blanchir (un oignon pour l'adoucir).

Anca de rana s.f. Cuisse de grenouille.

Anchoar v. Remplir d'anchois une olive dénoyautée.

Androlla s.f. Charcuterie de Galice élaborée à partir de portions musculaires du diaphragme, de plat de côtes et de couenne de porc. C'est une des composantes du *cocido* de Galice.

Anisar v. Aniser.

Añojo s.m. Broutard, bœuf sacrifié à 10-18 mois.

Apañar v. Arranger, disposer un plat pour sa présentation à table.

Aparejo s.m. Appareil.

Apelmazar v. Tasser.

Aperitivo s.m./adj. Apéritif.

Apilar v. Empiler.

Aplanar/aplastar v. 1. Aplatir. 2. Étendre une pâte au rouleau à pâtisserie.

Aplastadera s.f. Abatte.

Arandón s.m. Gésier.

Araña s.f. Araignée.

Ardoria s.f. Variété de *salmorejo* qui contient du poivron rouge, typique de Osuna (département de Séville, Andalousie).

Arenar v. Sabler.

Arencar v. Saurer, saurir.

Arlequín s.m. Glace panachée.

Aroma s.m. Arôme.

Aromático adj. Aromatique.

Aromatizar v. Aromatiser.

Arropar v. Couvrir d'un linge (pour faciliter la fermentation).

Arrope s.m. Sirop.

Arroz a la cubana s.m. Riz à la créole accompagné d'un œuf frit, d'une banane frite et de sauce tomate.

Arroz a la griega s.m. Riz pilaf auquel on a ajouté de la laitue, des petits pois et des poivrons rouges.

Arroz a la murciana s.m. Riz préparé avec différents légumes verts et de la morue.

Arroz Abanda s.m. Plat typique du Levant composé de riz et de poissons servis séparément.

Arroz al caldero s.m. Spécialité de Murcie, plat de riz et de poissons accompagné d'aïoli.

Arroz blanco s.m. Riz à la créole.

Arroz bomba s.m. Riz rond.

Arroz caldoso s.m. Riz en bouillon

Arroz con leche s.m. Riz au lait.

Arroz con verduras s.m. Plat typique de Murcie, riz accompagné d'aubergines, haricots verts, artichauts, blettes et autres légumes de saison coupés en julienne, condimenté avec du *pimentón* et du safran.

Arroz condé s.m. Riz au lait additionné de jaunes d'œuf en fin de cuisson.

Arroz emperatriz s.m. Dessert à base de riz et fruits confits, recouvert de gelée de groseille.

Arroz glutinoso s.m. Riz glutineux, rix gluant.

Arroz huertano s.m. Cf. *Arroz a la murciana*.

Arroz meloso s.m. Riz moelleux.

Arroz negro s.m. Riz préparé avec des calmars et leur encre.

Arroz pegajoso s.m. Riz gluant, riz glutineux.

Arroz pilaf s.m. Riz pilaf.

Artesa s.f. Pétrin.

Asadillo s.m. Salade froide composée de tomates frites, poivrons, oignons, etc.

Asado s.m. Rôti.

Asador s.m. 1. Broche (varilla para asar). 2. Rôtissoire (aparato para asar). 3. Rôtisserie.

Asaduras s.f.pl. Abats.

Asadurilla s.f. Abats.

Asalmonado adj. Saumoné.

Asar v. 1. Rôtir (en el horno, a la parrilla). 2. Griller (a la plancha).

Asopado s.m. Soupe composée de tranches de pain.

Aspic s.m. Aspic.

Aspicar v. Ajouter zumo de limón o vinagre a una preparación con gelatina o una salsa.

Asurar v. Brûler superficiellement.

Asustar v. Décuire.

Atasajar v. Découper (la viande).

Atelete s.m. Hâtelet, attelet.

Atemperar v. Utiliser les quantités appropriées et dans leurs justes proportions.

Atocinar v. 1. Dépecer (un cerdo). 2. Préparer le lard salé (hacer los tocinos y salarlos).

Aurora s.f. Sauce Aurore.

Averiado adj. Avarié.

Aviar v. Préparer (une volaille pour la faire cuire ou rôtir entière, un poisson).

Avinagrar v. 1. Vinaigrer. 2. Aigrir.

Ayudante de cocina s.m. Aide-cuisinier, commis de cuisine.

Azafranar v. Diluer le safran.

Azúcar blanc s.m. Sucre raffiné.

Azúcar cande / candi s.m. Sucre candi.

Azúcar cortadillo s.m. Sucre en morceau.

Azúcar cristalizado s.m. Sucre cristallisé.

Azúcar cuadradillo s.m. Sucre en morceaux.

Azúcar de caña s.m. Sucre de canne.

Azúcar de flor s.m. Sucre glace.

Azúcar de lustre s.m. Sucre glace.

Azúcar de remolacha s.m. Sucre de betterave.

Azúcar en polvo s.m. Sucre en poudre.

Azúcar glas/glasé s.m. Sucre glace.

Azúcar granulado s.m. Sucre cristallisé.

Azúcar mascabado/moscabado s.m. Sucre brut, vergeoise.

Azúcar moreno s.m. Sucre roux.

Azúcar negro s.m. Sucre roux.

Azúcar refinado s.m. Sucre raffiné.

Azúcar refino s.m. Sucre raffiné très pur.

Azúcar rubio s.m. Sucre roux.

Azúcar semirrefinado s.m. Cassonade.
Azúcar terciado s.m. Cassonade, sucre paille.
Azucarar v. Sucrer.
Azucarero s.m. Sucrier.
Azucarillo s.m. Sucre spongieux et sec, élaboré avec du sirop et du blanc d'œuf.

B

Baba s.m. Baba.
Babilla s.f. 1. Tranche grasse, plat de tranche, rond de tranche, mouvant (vaca o buey). 2. Escalope (ternera blanca).
Bacalada s.f. Morue salée (entière).
Bacalao a la moda de Alcántara s.m. Plat typique de l'Estrémadure, composé de morue dessalée et frite, pommes de terre et épinards.
Bacalao a la vizcaína s.m. Plat typique du Pays Basque, morue dessalée servie avec une sauce à base de poivron, oignon, pain frit et tomate.
Bacalao al ajo arriero s.m. Plat de morue dessalée servie avec une sauce à base d'huile d'olive et d'ail.
Bacalao al Pil-pil s.m. Plat de morue dessalée accompagnée d'ail et de piment.
Bacón s.m. Lard fumé.
Badal s.m. En Aragon, poitrine et épaule d'agneau.
Badiego s.m. Dans les Asturies et à Léon, charcuterie de porc et de boeuf.
Balanza s.f. Balance.
Ballotina s.f. Ballotine.
Bamba s.f. Petit gâteau fourré de crème pâtissière ou de chantilly.
Banda de manzana s.f. Tarte aux pommes.
Bandeja s.f. Plateau.

Banderilla s.f. Amuse-gueule piqué sur un cure-dent.
Bandujo s.m. Charcuterie élaborée avec de la viande hachée dans une tripe épaisse de porc, mouton ou bœuf.
Bañar v. Enrober.
Baño blanco s.m. Glaçage composé de sucre, jaune d'oeuf, beurre et citron.
Baño María s.m. Bain-Marie.
Barbacoa s.f. Barbecue.
Bardar v. Barder.
Barnizar v. Dorer (étaler de l'œuf battu).
Barón s.m. Baron d'agneau.
Barqueta s.f. Cf. *Barquita*.
Barquilla s.f. Moule à barquette.
Barquillero s.m. Moule à *barquillos*.
Barquillo s.m. Petite gaufre en forme de cylindre.
Barquita s.f. Barquette.
Barreño s.m. Bassine.
Bartolilo s.m. Petit gâteau rempli de crème, en forme de tube.
Bartolillo s.m. Petit gâteau triangulaire fourré de crème ou de viande.
Base s.f. Base.
Bastones s.m.pl. Bâtonnets.
Batería de cocina s.f. Batterie de cuisine.
Batido s.m. 1. Lait parfumé, "milk shake". 2. Barattage (de la mantequilla). 3. Battage (acción de batir).
Batido montado s.m. 1. Mélange de crème et meringue. 2. Mélange de jaunes d'œuf et blancs en neige.
Batidora de hélice s.f. 1. Mixeur, mixer, mélangeur. 2. Pilon électrique (eléctrica).
Batidora de varillas s.f. 1. Batteur. 2. Fouet électrique (batidora eléctrica).
Batidora de vinagreta s.f. Moulin à vinaigrette.
Batir v. 1. Battre (los huevos). 2. Fouetter (la nata). 3. Baratter (la leche).

Batir a punto de nieve v. Monter en neige.

Bavaresa s.f. Bavarois.

Bayonesa s.f. Petit gâteau de pâte feuilletée remplie d'angélique.

Bazucar v. Vanner.

Bazuquear v. Vanner.

Becerro s.m. Veau (de moins d'un an).

Bechamel s.f. Béchamelle.

Bella-vista adj.inv. Belle vue.

Besamel, besamela s.f. Béchamelle.

Besugo a la donostierra s.m. Daurade grillée recouverte d'huile d'olive, ail frit, jus de citron et persil, plat typique de Saint-Sébastien.

Besugo a la espalda s.m. Plat typique des Asturies, similaire au *besugo a la donostiarra*.

Besuguera s.f. 1. Plat à poisson (para cualquier pescado). 2. Turbotière (para el besugo).

Betún s.m. Mélange de sucre et de blanc en neige utilisé pour recouvrir des gâteaux.

Bica s.f. Galette sans levure, de Galice.

Bienmesabe s.m. 1. Poisson (chien de mer) mariné et frit, dans la région de Cadix. 2. Petit gâteau andalou composé de biscuit, angélique, crème et amandes. 3. Dessert des Canaries en forme de crème épaisse composée.

Biscochuelo s.m. Petit biscuit.

Biscuit s.m. Mousse.

Bispo s.m. Charcuterie aragonaise à base de viande de plat de côtes.

Bistec s.m. Bifteck.

Bistec a caballo s.m. Steak à cheval.

Bistec tártaro s.m. Steak tartare.

Bizcochada s.f. 1. Soupe composée de lait et de biscuits. 2. Petit pain allongé.

Bizcochar v. Biscuiter, cuire.

Bizcocho s.m. Biscuit spongieux.

Bizcocho amarmolado s.m. Gâteau marbré.

Bizcocho de soletilla s.m. Biscuit à la cuillère.

Bizcocho marmoleado s.m. Gâteau marbré.

Bizcotela s.f. Biscuit recouvert de sucre glace.

Blanco s.m. Blanc de cuisson.

Blanco de huevo s.m. Blanc d'œuf cuit.

Blandura s.f. Tendreté.

Blanquear v. Blanchir.

Blanquet s.m. Charcuterie du Levant et des Baléares composé de viande et tête de porc, condiments, cannelle, pignons et œufs crus.

Blanqueta s.f. Blanquette.

Blanquillo de Huéscar s.m. Charcuterie typique d'Andalousie, élaborée avec de la viande de porc, du lard, du jambon cru, des œufs et de la chapelure.

Blonda s.f. Blonde.

Bocadillo s.m. Sandwich.

Bocadito s.m. Petit chou à la crème.

Bodrio s.m. Mélange de sang et oignons utilisé pour les boudins noirs.

Bofe s.m. Mou.

Bola blanda s.f. Petit boulé.

Bola dura s.f. Grand boulé.

Bola floja s.f. Petit boulé.

Bola fuerte s.f. Grand boulé.

Bolado s.m. Cf. *Azucarillo*.

Bolero s.m. Cuillère à légumes.

Bolla s.f. Charcuterie des Asturies.

Bollería s.f. Viennoiserie.

Bollo s.m. 1. Petit pain (alargado, de leche). 2. Brioche.

Bollo preñado s.m. Petit pain cuit avec un chorizo dedans, typique des Asturies.

Bollo suizo s.m. Petit pain.

Bolluelo/a s.m. Petit pain très léger, fait avec des blancs en neige.

Bomba helada s.f. Bombe glacée.

Bombón s.m. 1. Bonbon au chocolat. 2. Glace recouverte de chocolat.

Boquerones en abanico s.m.pl. Anchois frits unis par la queue et formant un éventail, très populaires à Malaga.

Boquerones en vinagre s.m.pl. Anchois au vinaigre.

Boquilla s.f. Douille.

Borbollar v. Bouillonner.

Borbotear v. Bouillonner.

Borbotar v. Bouillonner.

Bordelesa s.f. Sauce bordelaise.

Bordura s.f. Bordure.

Borono s.m. Boudin noir de Cantabria élaboré avec du sang, de l'oignon et de la farine de maïs.

Boroña s.f. Pain de maïs typique des Asturies.

Borracho adj. Imbibé d'alcool.

Borrachuelo s.m. Beignet andalou rempli d'angélique.

Borrego s.m. Agneau de plus d'un an.

Botelo s.m. Charcuterie de la région de Lugo élaborée avec de petites vertèbres, de la viande de porc et du lard.

Botifarra s.f. Cf. *Butifarra*.

Botillo s.m. Charcuterie de León composée de côtes et queue de porc marinées.

Bramante s.m. Ficelle de cuisine.

Brandada s.f. Brandade.

Braseadora s.f. Braisière.

Brasear v. Braiser.

Brasera s.f. Braisière.

Brazo de gitano s.m. Biscuit roulé.

Brazuelo s.m. 1. Épaule (de cordero). 2. Jambonneau (de cerdo). 3. Paleron (de vaca).

Bregar v. Pétrir.

Bresa s.f. Ensemble de légumes verts, herbes aromatiques et fond réduit qui est utilisé dans les plats braisés.

Breseat v. Braiser.

Brigada s.f. Birgade, équipe de cuisiniers d'un restaurant.

Bridar v. Brider.

Brisé s.m. Pâte brisée.

Broa s.f. Pain de maïs.

Brocha pastelera s.f. Pinceau à pâtisserie.

Brocheta s.f. Brochette.

Brollar v. Bouillonner.

Broqueta s.f. Brochette.

Buche de costillas s.m. Charcuterie d'Estrémadure composée de langue, plat de côtes, queue, viande et lard de porc.

Buchon s.m. Plat typique de Cordoue consistant en un filet de poisson fourré de jambon, enroulé puis pané et frit.

Budín s.m. Pudding.

Bufé s.m. Buffet.

Bullabesa s.f. Bouillabaisse.

Buñuelo s.m. Beignet.

Buñuelo de viento s.m. Pet-de-nonne.

Butifarra s.f. Sorte de saucisse de Catalogne, de Valence ou des Baléares.

C

Cabello de ángel s.m. Angélique, cheveux d'ange.

Cabeza s.f. Tête.

Cabezada s.f. Échine.

Cabezuela s.f. Recoupe, recoupette.

Cabrito s.m. Chevreau.

Cacear v. Remuer avec la louche.

Cacerola s.f. Casserole.

Cacillo s.m. 1. Louche (cucharón). 2. Petite casserole (cacerola).

Cacillo salsa s.m. Cuillère à sauce.

Cacheira s.f. Tête de porc salée et fumée, utilisée en Galice pour les cocidos.

Cachelada s.f. Pommes de terre cuites servies comme accompagnement en Galice.

Cachelos s.m.pl. En Galice, pommes de terre coupées en plusieurs morceaux et cuites à l'eau salée.

Cachorreña s.f. Purée composée d'ail grillé, œuf frit, tomate, pain et coriandre, typique d'Estrémadure.

Cachuela s.f. Plat typique de l'Estrémadure préparé avec des abats de porc.

Cadera s.f. Aloyau.

Caer v. Faire revenir sans prendre couleur.

Café con leche s.m. Café au lait.

Café cortado s.m. Café crème.

Café solo s.m. Café noir.

Cafetera s.f. Cafetière.

Calabacinate s.m. Plat élaboré avec des courgettes.

Calabazate s.m. Sucrierie à la courge.

Calamares en su tinta s.m.pl. Plat typique de la cuisine basque, composée de calmars cuits dans une sauce faite avec leur encre.

Calar la sopa v. Tremper la soupe.

Calbote s.m. Marron grillé, à Salamanque.

Calçotada s.f. Préparation catalane à base d'oignons frais grillés, accompagnés d'une sauce légère composée d'ail, noisettes, poivron et pain.

Caldeirada s.f. Plat typique de la Galice, composé principalement de pommes de terre et poissons cuits avec oignon, poivron, tomate et ail.

Caldereta s.f. 1. Ragoût (de carne). 2. Soupe de poisson.

Caldereta extremeña s.f. Caldereta typique de l'Estrémadure, élaborée avec de l'agneau ou du chevreau.

Caldero s.m. Chaudron.

Caldillo s.m. Sauce.

Caldillo de perro s.m. Soupe typique de l'Andalousie (Cadix), élaborée avec du poisson, de l'ail, de l'oignon et des oranges amères.

Caldo s.m. Bouillon.

Caldo blanco s.m. Fond blanc.

Caldo corto s.m. Court-bouillon.

Caldo gallego s.m. Bouillon de Galice à base de haricots blancs, pommes de terre et feuilles de navet.

Caldoso adj. Qui a beaucoup de jus ou de sauce.

Calentito s.m. Cf. *Churro*. Nom donné à Séville.

Calientaplatos s.m. Chauffe-plat.

Callada s.f. 1. Ensemble des abats utilisés dans la fabrication des tripes. 2. Repas où l'on mange principalement des tripes.

Callos s.m.pl. Tripes.

Callos a la andaluza s.m.pl. Tripes à l'andalouse, préparées avec des pois chiches et assaisonnées avec du cumin et de la menthe.

Callos a la madrileña s.m.pl. Tripes à la madrilène, préparées avec de l'oignon, de l'ail, des dés de jambon, du chorizo et cuites dans du bouillon assaisonné de pimentón.

Camarero s.m. Serveur.

Camarero jefe s.m. Chef de rang.

Camayot s.m. Charcuterie typique des îles Baléares, composée de lard, joue, sang et viande de porc.

Camisar v. Gélater.

Canal s.f. Carcasse de bovin ou ovin.

Canalón s.m. Sucre d'orge contenant un morceau de cannelle ou de cédrat confit.

Canapé s.m. Canapé.

Candé s.m. Sucre candi.

Candeal adj. Véase *Pan candeal*.

Canela en rama s.f. Cannelle en bâtonnet.

Canelones s.m.pl. Cannelloni.

Cantimpalo s.m. Chorizo de viande hachée qui se présente en chapelet.

Canutillo s.m. Petit gâteau de pâte feuilleté rempli de crème, en forme de tube.

Caña s.f. 1. Moelle (tuétano). 2. Gâteau typique de la galice, en pâte feuilletée frite et remplie de crème pâtissière.

Caña de lomo s.f. Filet de porc salé et séché.

Capar v. Castrer.

Caparazón s.m. 1. Carcasse (de un ave). 2. Carapace (de un crustáceo).

Capirotada s.f. Mélange d'oeuf, ail et herbes aromatiques pour enrober de la viande.

Capolado s.m. En Aragon, fin hachis de viande.

Capolar v. En Aragon, hacher de la viande très finement.

Capón s.m. Chapon.

Caracoles a la riojana s.m.pl. Escargots en sauce, typiques de La Rioja.

Caracoles a la vizcaína s.m.pl. Escargots en sauce, typiques de Biscaye.

Carajaca s.f. Foie de veau grillé et macéré en mojo verde, typique des îles Canaries.

Caramelizar v. Caraméliser.

Caramelo s.m. Caramel.

Carapacho s.m. Carapace (des crustacés).

Carbonada s.f. Carbonade.

Carbonada criolla s.f. Sauté de bœuf condimenté de pimentón et additionné de pommes, poires, pommes de terre, pêches, raisins et épis de maïs.

Carbonada flamanda s.f. Carbonade flamande.

Carcasa s.f. Carcasse de volaille.

Careta s.f. Tête de veau, bœuf ou porc désossée, sans cervelle ni langue.

Carga s.f. Mélange de jaunes d'œuf, sucre et farine ou maïzena qu'on ajoute au lait pour préparer une crème en pâtisserie.

Carlota s.f. Charlotte.

Carne s.f. 1. Viande (mamíferos y pájaros). 2. Chair (pescado, fruta).

Carne de membrillo s.f. Pâte de coing.

Carne mollar s.f. Viande maigre et sans os.

Carnero s.m. Mouton.

Carnoso adj. Charnu.

Carolina s.f. Caroline.

Carré s.m. Carré.

Carrillada s.f. Joue.

Cartucho s.m. Papillote.

Casadielles s.m.pl. Chausson sucré fourré aux noix, dans les Asturies.

Casca s.f. Couronne de massépain avec des fruits secs.

Cascar la patata v. Casser la pomme de terre avec un couteau sans la couper totalement.

Cáscara s.f. 1. Coque, coquille (huevos, frutos secos). 2. Peau (fruta). 3. Zeste (cítricos).

Cascarón s.m. Coquille d'oeuf.

Cascas s.f.pl. Morceaux de peau de pastèque, potiron, etc., confits.

Castaña pilonga s.f. Châtaigne séchée au soleil ou au four.

Catar v. Goûter.

Catavino s.m. Tête-vin.

Cava s.m. Vin mousseux espagnol, méthode champenoise.

Caza s.f. Gibier.

Caza mayor s.f. Gros gibier.

Caza menor s.f. Petit gibier.

Cazo s.m. 1. Casserole (vasija). 2. Louche (para servir).

Cazoleta s.f. Cassolette.

Cazuela s.f. 1- Casserole, cocotte. Terrine (de barro). 2- Ragoût (guiso).

Cebolla claveteada s.f. Oignon piqué.

Cebollada s.f. Oignonade.

Cebón s.m. Animal engraisé (porc ou vache).

Cecial s.m. Colin ou autre poisson analogue, séché à l'air.

Cecina s.f. Viande de bœuf boucanée.

Cecinar v. Boucaner.

Cedazo s.m. Tamis.

Celindrate s.m. Ragoût à la coriandre.

Celona s.f. Papier de cellulose (pour la charcuterie).

Cenceña s.m. Pain azyne.

Cerdo s.m. Porc.

Cerebisina s.f. Levure de bière.

Cesta de vapor s.f. Panier cuit-vapeur.

Cesta para fritos s.f. Araignée à friture, panier à friture.

Chacina s.f. **1.** Viande séchée à la fumée et à l'air. **2.** En Estrémadure, viande de porc marinée avec laquelle on fait le chorizo.

Chafar v. Écraser.

Chaira s.f. Fusil.

Champiñón (para un tamiz) s.m. Champignon, pilon (pour un tamis).

Chamuscar v. Flamber.

Chanfaina s.f. En Estrémadure, ragoût de mou d'agneau.

Chantillí / Chantilly s.f. Chantilly.

Chapa de pastelería s.f. Plaque à pâtisserie.

Chapata s.f. Pian plar à croûte croustillante et avec peu de mie.

Chapina s.f. À Murcie, ris d'agneau.

Charol s.m. Plateau.

Chato s.m. **1.** Bouvillon (novillo). **2.** Verre large et bas utilisé pour le vin.

Chef s.m. Chef de cuisine.

Chicharrones s.m.pl. Sorte de rillons.

Chifonada s.f. Chiffonnade.

Chino s.m. Chinois.

Chiquita s.f. En Galice, petit verre à vin.

Chiquito s.m. Petit verre à vin.

Chistorra s.f. Saucisse typique de Navarre, élaborée avec de la viande de bœuf et de porc, du lard et du *pimentón*.

Chivo s.m. Chevreau.

Chocolate s.m. Chocolat.

Chocolatera s.f. Chocolatière.

Chofruatar v. Vulgairement, chaud froiter.

Chorizo s.m. Chorizo.

Choscu s.m. Charcuterie des Asturies élaborée avec de la langue et de la viande de porc.

Choto s.m. **1.** Chevreau non sevré (cabrito). **2.** Veau (ternera).

Chucrut s.m. Choucroute.

Chucho s.m. Petit-four en pâte à choux.

Chula s.f. Beignet, en Galice.

Chuleta s.f. Côtelette.

Chuleta de aguja s.f. **1.** Côte découverte, côte bouchère (cordero). **2.** Côte échine de porc (cerdo).

Chuleta de centro s.f. Côte seconde (cordero).

Chuleta de cerdo en cartuja s.f. Côtelette de porc enveloppée d'une feuille de chou, en sauce aux oignons.

Chuleta de lomo s.f. Côte seconde (cerdo).

Chuleta de palo s.f. Côte première (cordero).

Chuleta de riñonada s.f. **1.** Côtelette de gigot (cordero). **2.** Côte première (cerdo).

Chuletero s.m. Longe (cerdo).

Chuletón s.m. Côte de bœuf.

Chulla s.f. En Aragon, tranche de viande.

Churrasco s.m. Grillade de bœuf.

Churro s.m. Beignet long et fin préparé avec une pâte à base de farine, d'eau et de sel, frit dans l'huile d'olive.

Churruscarse v. Commencer à brûler.
Churrusco s.m. Morceau de pain brûlé.
Cincelar v. Ciseler.
Cinchar v. Frapper.
Cinta de cerdo s.f. Filet de porc totalement nettoyé.
Cinta de lomo s.f. Filet de porc.
Ciruelas pasas s.f.pl. Prunes sèches.
Cítrico adj. Citrique.
Cítricos s.m.pl. Agrumes.
Clara de huevo s.f. Blanc d'œuf.
Clarificar v. Clarifier.
Clarín s.m. Mélange de brunoise de légumes et de blancs d'œufs (pour clarifier).
Clavetear v. Clouter.
Cobertura de chocolate s.f. Chocolat de couverture.
Coca s.f. Sorte de pizza typique des Iles Baléares.
Cocada s.f. Pâtisserie à la noix de coco.
Cocción s.f. Cuisson.
Cocción al vapor s.f. Cuisson à la vapeur.
Cocer v. Cuire.
Cocer en blanco loc.v. Cuire à blanc.
Cochifrito s.m. Plat généralement à base de tranches de chevreau ou d'agneau, mais occasionnellement de cochon de lait, frites à l'huile d'olive avec de l'ail, du vinaigre et des épices.
Cochinillo s.m. Cochon de lait.
Cochura s.f. 1. Cuisson. 2. Fournée de pain.
Cocido s.m. Pot-au-feu aux pois chiches.
Cocido montanés s.m. À Santander (Cantabrie), nom donné à la *olla podrida*.
Cocinar v. Cuisiner.
Cocinero s.m. Cuisinier.

Cococha s.f. Joue (du colin et du cabillaud).
Cóctel s.m. Cocktail.
Codillo s.m. 1. Épaule. 2. Jambonneau (cuit, de porc).
Codina s.f. Salade de marrons cuits.
Codoñate s.m. Cotignac, pâte de coings.
Codornices al canapé s.f.pl. Cailles rôties avec une mirepoix, présentées sur un canapé au lard fumé et au foie de volaille.
Codorniz al Talego s.f. Caille entourée de jambon de montagne, introduite dans un poivron, le tout rôti. Plat typique de La Alcarria.
Cogollo s.m. Cœur (de lechuga y otras hortalizas).
Cogote de merluza s.m. Tête et ventre de colin.
Cojondongo s.m. Soupe froide d'Estrémadure composée de pain, de tomate, poivron et oignon hachés, sans eau.
Cola de pescado s.f. Colle de poisson.
Coladero s.m. Passoire.
Coladila s.f. En Aragon, foie, cœur et mou frits avec de l'oignon et de l'ail.
Colador s.m. Passoire.
Colapez s.f. Colle de poisson utilisée pour faire de la gelée.
Colar v. Passer.
Colín s.m. Gressin, longuet.
Colmado adj. Plein à ras bord.
Colorante s.m. Colorant.
Colorear v. Colorer.
Comida s.f. 1. Aliment. 2. Repas. 3. Déjeuner (almuerzo).
Compango s.m. Dans les Asturies, ensemble des charcuteries et viandes utilisées dans l'élaboration de la fabada.
Compota s.f. Compote.
Compota de Navidad s.f. En Euskadi, compote à base de fruits secs (prunes, raisins, abricots, figues), pommes, jus de citron, vin rouge et cannelle.
Compotera s.f. Compotier.

Concassé de tomates s.m. Concassée de tomates.
Concha s.f. Coquille.
Condensar v. Réduire.
Condimentar v. Condimentar.
Condimento s.m. Condiment.
Condumio s.m. Préparation culinaire.
Conejo al chilindrón s.m. Lapin cuit avec de l'ail, du jambon, de l'oignon, des poivrons rouges et des tomates.
Conejo en pepitoria s.m. Fricassée de lapin.
Conejo en salmorejo s.m. Lapin en saupiquet.
Confit s.m. Confit.
Confitar v. Confire.
Confite s.m. Sucrierie.
Confitura s.f. Marmelade, fruits bouillis et conservés dans du sucre.
Confundir v. Mélanger.
Congelación s.f. 1. Congélation. 2. Surgélation (industrial).
Congelado s.m. Produit surgelé.
Congelador s.m. Congélateur.
Congelar v. 1. Congeler. 2. Surgeler (industrialemente).
Consomé / consommé / consumado s.m. Consommé.
Contra s.f. Gîte de noix (bœuf).
Contrafilete s.m. Filet (de ternera).
Contramuslo s.m. Haut de cuisse (de ave).
Contratapa s.f. Culotte (ternera).
Convoy s.m. Set 4 pièces pour salade (huilier+vinaigrier+salière+poivrière).
Coquito s.m. Dulce de noix de coco, élaboré avec du miel, du sucre et de l'eau.
Coral s.m. Corail.
Corazón s.m. 1. Cœur (de un animal). 2. Trognon (de una fruta).
Cordel de cocina s.m. Ficelle de cuisine.
Cordero s.m. 1. Agneau (cordero menor). 2. Mouton (cordero mayor).

Cordero de pasto s.m. Agneau gris, broutart.
Cordero lechal s.m. Agneau de lait, agnelet.
Cordero pascual s.m. Agneau pascal.
Cordiales s.m.pl. Gâteau aux amandes typique de Murcie à Noël.
Cordón s.m. Décoration en cercle sur la surface d'une préparation culinaire, fait avec une sauce ou similaire.
Corezuelo s.m. Peau de cochon de lait qui vient d'être rôti.
Corona s.f. Fontaine.
Corona de cordero s.f. Pièce formée de l'un ou des deux carrés unis longitudinalement, avec les os des côtelettes décharnés, enroulée en forme de couronne.
Coroneles s.m.pl. Petits gâteaux feuilletés.
Corpanchón s.m. Carcasse de volaille.
Corruco s.m. Pâte de farine et d'amandes cuite au four.
Corrusco s.m. Croûton de pain.
Cortahuevo/corta-huevos s.m. Coupe-oeuf.
Cortadillo s.m. *Pastelillo* con angélique.
Cortador de patatas s.m. Coupe-frites.
Cortapastas s.m. Coupe pâte, découpoir.
Cortarse v. Tourner (la leche...).
Cortatrufas s.m. Petit moule pour motifs de décoration.
Corte mariposa s.m. Filet papillon.
Corteza s.f. 1. Écorce, zeste (cítricos). 2. Croûte (pan). 3. Couenne (cerdo).
Coscarana s.f. En Aragon, gâteau sec croustillant.
Costilla s.f. Côtelette.
Costillar s.m. Plat de côtes.
Costra s.f. Croûte.
Costrada s.f. 1. Croustade, tourte (*empanada*). 2. Cf. *Milhojas*.
Costrón s.m. Croûton.
Crema s.f. 1. Crème (dulce). 2. Potaje, velouté (sopa).

Crema agria s.f. Crème (du lait) acidulée de façon artificielle.

Crema andaluza s.f. Crème de volaille garnie de riz, tomate et poivron rouge.

Crema bávara s.f. Crème bavaroise.

Crema catalana s.f. Crème brûlée.

Crema de leche s.f. 1. Crème fraîche. 2. Crème fleurette (separada por reposo). 3. Crème double (separada por centrifugación). 4. Peau du lait (obtenida por cocción).

Crema de mantequilla s.f. Crème au beurre.

Crema inglesa s.f. Crème anglaise.

Crema pastelera s.f. Crème pâtissière.

Crema quemada s.f. Crème brûlée.

Crepe s.m. Crêpe.

Crepineta s.f. Crépinette.

Criadilla s.f. Animelle, rognon blanc.

Criadilla de tierra s.f. Truffe blanche.

Crocante s.m. 1. Croquant (preparación crujiente). 2. *Turrón* aux amandes et au caramel.

Croqueta s.f. Croquette.

Cruceta s.f. Cf. *Secreto de cerdo*.

Cruasán s.m. Croissant.

Cuajada s.f. Caillebotte, faisselle, fromage blanc caillé.

Cuajado s.f. En Estrémadure, gâteau de viande hachée et de fruits, fait avec des oeufs et du sucre.

Cuajar v. 1. Cailler, emprésurer, présurer (la leche). 2. Prendre (una mayonesa, crema o gelatina).

Cuajo s.m. 1. Présure (sustancia). 2. Caillement (efecto de cuajar).

Cuartear v. 1. Diviser en quatre parties. 2. Dépecer (descuartizar).

Cubito de hielo s.m. Glaçon.

Cubrir v. Napper.

Cuchara de palo s.f. Cuillère en bois.

Cuchara escurridora s.f. Cuillère à égoutter

Cuchara medidora s.f. Cuillère doseuse.

Cuchara para helado s.f. Cuillère à glace.

Cuchara ranurada s.f. Cuillère ajourée.

Cucharada s.f. Cuillerée.

Cucharear v. 1. Sortir avec une cuiller. 2. Touiller avec une cuiller, dans une cocotte.

Cucharetear v. Touiller avec une cuiller, dans une cocotte.

Cucharilla parisiense s.f. Cuillère parisienne.

Cucharilla vaciadora s.f. Cuillère parisienne.

Cucharón s.m. 1. Cuillère à ragoût. 2. Louche.

Cuchifrito s.m. Plat typique de l'Estrémadure, ragoût de chevreau au pimentón.

Cuchillo de chef s.m. Couteau de chef.

Cuchillo de cocina s.m. Couteau de cuisine, couteau d'office.

Cuchillo de sierra s.m. Couteau-scie.

Cuchillo de tranchelar s.m. Couteau pour couper des tranches fines de viande, gigots, etc.

Cuchillo dentado s.m. Couteau-scie.

Cuchillo jamonero s.m. Couteau à jambon.

Cuchillo media luna s.m. Hachoir.

Cuchillo para acanalar s.m. Couteau cannelé.

Cuchillo patatero s.m. Couteau à éplucher.

Cuchillo trincherero s.m. Couteau à trancher.

Cucurucho s.m. Cornet.

Cuello s.m. 1. Collet. (cordero, cerdo, ternera blanca). 2. Collier et basses-côtes (vaca).

Culata de la contra s.f. Nerveux de gîte.

Culinario adj. Culinaire.

Cuna s.f. Selle prolongée jusqu'aux premières côtelettes (cordero).

Curadillo s.m. Morue salée.

Curar v. Sécher.

Curry de ternera s.m. Bœuf au curry.

Cuscurro s.m. Croûton.

Cuzcuz s.m. Couscous.

D

Dado s.m. Dé.

Decantar v. Décanter.

Decentar v. Entamer.

Decocción s.f. Décoction.

Dedada s.f. Petite portion qu'on peut prendre avec le doigt (de quelque chose qui n'est pas tout à fait liquide : miel, pâte, sirop...).

Degustar v. Déguster.

Deje / dejo s.m. Arrière-goût.

Delicia s.f. 1. Délice. 2. Biscuit enroulé fourré de confiture ou de crème (pastelito).

Demerara s.f. Sucre roux obtenu de la canne à sucre.

Denominación de origen s.f. Appellation contrôlée.

Derretir v. Faire fondre.

Derretirse v. Fondre.

Desaborido adj. Insipide.

Desabrido adj. Fade, sans goût.

Desalar v. Dessaler.

Desangrar v. Saigner.

Desatar v. Diluer.

Desayuno s.m. Petit déjeuner.

Desazonar v. Affadir.

Desbabar v. Faire dégorger.

Desbarbar v. Ébarber.

Desbravarse v. S'éventer (el vino).

Desbrozar v. Éplucher, parer (las verduras).

Desbullar v. Ouvrir les huîtres.

Descamar v. Écailler.

Descarnar v. Décharner (un hueso).

Descascarar v. 1. Décortiquer (crustáceos). 2. Peler (frutas, verduras). 3. Écaler (los huevos).

Desclarar v. Retirer le blanc des œufs.

Descolmar v. Laisser à ras bord avec une racloire.

Descongelación s.f. Décongélation.

Descongelar v. Décongeler.

Descortezar v. Enlever la croûte (del pan).

Descremar v. Écrémer.

Descuartizar v. Dépecer (une volaille).

Desengrasar v. Dégraisser.

Desescamar v. Écailler.

Desespinar v. Désosser (un pescado).

Desespumar v. Écumer.

Desglasar v. Déglacer.

Desgrasar v. Dégraisser.

Deshacer v. Dissoudre, diluer.

Deshilar v. Effiloche.

Deshuesador de aceitunas s.m. Dénoyauteur.

Deshuesar v. 1. Désosser (la carne). 2. Dénoyauter (las aceitunas).

Desjugar v. Extraire le jus.

Desleír v. Diluer.

Desmenuzar v. 1. Émietter, réduire en miettes (desmigajar). 2. Hacher menu (una carne).

Desmigajar/desmigar v. Émietter, réduire en miettes.

Desmoldar/desmoldear v. Démouler.

Desnatar v. Écrémer.

Desollar v. Dépouiller.

Despechugar v. Enlever le blanc d'une volaille.

Despedazar v. Dépecer.

Despellejar v. Dépouiller.

Despepitar v. Épépiner.

Despiece s.m. Découpage.

Despiezar v. Découper.

Desplumar v. Déplumer.

Despojar v. Cf. *Espumar*.

Despojos s.m.pl. 1. Abattis (de aves). 2. Abats (de reses).

Despostar v. Découper et dépecer.

Despumar v. Écumer.

Desvainar v. Écosser.

Diente de ajo s.m. Gousse d'ail.

Diente de lobo s.m. Pain frit en forme de triangle.

Difusor s.m. Diffuseur de chaleur.

Disolver v. Dissoudre.

D.O. siglas. A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée).

Dorar v. Dorer.

Dorarse v. 1. Prendre couleur. 2. Croûter (una masa pintada con una mezcla de yema y leche).

Dos y pingada s.m. Plat typique de Zamora composé de deux œufs frits, du porc frit et du pain frit.

Duelos y quebrantos s.m.pl. Friture à base d'œufs, de cervelle et de lardons.

Dulce s.m. 1. Gâteau (pastel). 2. Friandise, sucrerie (golosina).

Dulce adj. Sucré.

Dulce de membrillo s.m. Pâte de coing.

Dulcificar v. Adoucir.

Dulzón adj. Douceâtre.

E

Ebullición s.f. Ébullition.

Echar a/en remojo s.m. Faire tremper.

Echar en forma de lluvia v. Faire tomber, jeter en pluie.

Edulcorante adj. Édulcorant.

Embadurnar v. Enduire.

Embeber v. Imbiber.

Emberzao s.m. Boudin typique des Asturies, préparé avec un mélange de sang, graisse de porc, oignon, farine de maïs et *pimentón*, enroulé dans des feuilles de chou.

Emblanco s.m. Soupe de poisson de Malaga.

Emborrachar v. Imbiber (con alcohol).

Emborrazar v. Larder une volaille.

Emborrizar v. En Andalousie, couvrir les pâtisseries d'une couche de sirop ou de sucre.

Embotar v. Empoter.

Embridar v. Brider.

Embroquetar v. Embrocher, mettre en broche.

Embuchado s.m. Charcuterie en boyau.

Embuchar v. 1. Embosser (las tripas). 2. Gaver (las aves).

Embudo s.m. Entonnoir.

Embutido s.m. Charcuterie en boyau.

Empalagoso adj. Écœurant.

Empanada s.f. Tourte farcie à la viande ou au poisson.

Empanadilla s.f. 1. Friand (salada). 2. Chausson (con dulce).

Empanar v. 1. Paner (con pan). 2. Enrober (con masa).

Empanar a la inglesa v. Paner à l'anglaise.

Empanar a la milanesa loc. v. Paner à la milanaise.

Empapar v. Imbiber.

Emparedado s.m. 1. Sandwich, portion de n'importe quel aliment placé entre deux tranches de pain. 2. Portion de n'importe quel aliment placé entre deux tranches de viande ou de poisson.

Emparrillar v. Griller.

Empedrado s.m. Préparation à base d'un légume sec et de riz.

Empilar v. Empiler.

Emplatar v. Dresser.

Emulsión s.f. Émulsion.

Emulsionar v. Émulsionner.

En adobo loc.adj. 1. En marinade (carne, pescado). 2. En daube (carne).

En blanco loc.adj. À blanc.

En paisana loc.adj. À la paysanne.

En salsa verde loc.adj. Mode de préparation du poisson, cuit en tranches avec du persil, des clovisses et des petits pois.

En su jugo loc.adj. Au jus.

En su punto loc.adj. À point.

Enalbardar v. 1- Barder (albardar). 2. Enrober (rebozar).

Encabalar v. Chevaler.

Encaballar v. Chevaler.

Encalar v. Faire tremper.

Encallarse v. Durcir (alimentos) à cause d'une cuisson défectueuse.

Encallecer v. Durcir (la carne) par une mauvaise cuisson).

Encamisar v. Chemiser.

Encebollado s.m. / adj. 1. Oignonade. 2. Garni d'oignons.

Encebollar v. Ajouter beaucoup d'oignons à une préparation.

Encolar v. Coller.

Encostrar v. Recouvrir d'une abaisse de pâte.

Encurtidos s.m.pl. Conserves au vinaigre.

Encurtir v. Conserver dans du vinaigre.

Endulzar v. Adoucir.

Enfondar v. 1. Chemiser (camisar). 2. Tapisser avec des bardes de lard.

Enfusir v. À Salamanque, faire des *embutidos*.

Engrasar v. Graisser.

Engrudo s.m. Empois.

Enharinar v. Fariner.

Enhorcar v. Tresser, mettre en chapelet (ajo, cebolla...).

Enhornar v. Enfourner.

Enjundia s.f. Dépôt de graisse autour des ovaires (aves).

Enlardar v. Graisser un rôti avec du lard.

Enmantecar v. Graisser avec du saindoux.

Enmarinar v. Faire mariner.

Enmelar v. 1. Emmieller (untar con miel). 2. Adoucir (endulzar).

Enrasar v. Araser.

Enriquecer v. Enrichir.

Enristrar v. Tresser, mettre en chapelet (ajo, cebolla...).

Enroscar v. 1. Donner une forme de couronne. 2. Enrouler.

Ensalada s.f. Salade (hortalizas aderezadas).

Ensalada Almoraima s.f. Salade composée de scarole et de tomate, assaisonnée avec une *salsa almoraim*

Ensalada asada s.f. Salade typique de Murcie composée d'oignons, tomates, aubergines et poivrons cuits au four.

Ensalada ilustrada s.f. Salade composée de laitue, tomates, oignons, thon en escabèche, œuf dur et olives.

Ensalada murciana s.f. Salade composée de tomates, oignons, filets de maquereau ou de thon à l'huile et d'olives.

Ensalada San Isidro s.f. À Madrid, *ensalada ilustrada*.

Ensalada valenciana s.f. Salade de scarole aux quartiers d'orange.

Ensaladera s.f. Saladier.

Ensaladilla rusa s.f. Salade russe.

Ensartar v. Embrocher.

Ensopar v. Imbiber du pain, avec du vin, du lait...

Entintado adj. Se dit du calmar condimenté dans sa propre encre.

Entrada/Entrante s.f./s.m. Entrée.

Entrecortar v. Entrecouper.

Entrecot s.m. Entrecôte.

Entremés s.m. Hors-d'oeuvre.

Entremesero s.m. Entremétier.

Entrepechuga s.f. Petite portion de viande entre le blanc et le bréchet d'une volaille.

Entresijo s.m. Mésentère.

Envejecer v. Faisander.

Envinagar v. Vinaigrer.

Epigramas s.m.pl. Préparation culinaire composée de morceaux de poitrine de mouton grillés et de côtelettes frites au beurre.

Escabechar v. Faire mariner dans de l'escabèche.

Escabeche s.m. Escabèche.

Escaldar v. Ébouillanter, échauder.

Escaldón s.m. Plat typique des Canaries élaboré avec du lard, du gofio, de l'ail, du poivron vert, du safran et de la menthe.

Escaldufar v. À Murcie, retirer une partie du bouillon d'un pot-au-feu lorsqu'il y en a trop

Escalfar v. Pocher.

Escalivada s.f. Salade catalane, composée de poivrons rouges et verts, d'aubergines, de tomates et d'oignons cuits.

Escalopar v. Escaloper.

Escalope s.m. Escalope.

Escalope milanesa s.m. Escalope milanaise.

Escalopín s.m. Petite escalope de 50 à 75 gr.

Escalopines de ternera Madrileñas s.m.pl. Petites escalopes de veau enrobées et frites, recouvertes de jambon grillé et nappées de tomate concassée.

Escalopines de ternera San Bernardo s.m.pl. Sur du pain grillé, petites escalopes de veau recouvertes de cervelle et de tomate concassée.

Escamar v. Écailler.

Escamochar v. Parer (verduras).

Escarapuche s.m. Plat froid de poisson de rivière, de lapin ou de porc grillés, servis sur un lit de tomates et oignons hachés. Plat typique de l'Estrémadure.

Escarapuche de cerdo s.m. Salade d'Estrémadure composée de porc, oignon, concombre, tomate et poivron vert.

Escarchar v. Givrer (mermeladas).

Escobilla s.f. Balayette.

Escudella s.f. Sorte de *cocido* catalan.

Escudillar v. 1. Verser dans une écuelle. 2. Tremper la soupe de pain avec du bouillon. 3. Remplir des moules en papier de madeleines avec une poche à douille.

Escurre fritos s.m. Passoire pour friture.

Escurreplatos/escurridor s.m. Égouttoir.

Ecurrir v. Égoutter.

Esencia s.f. Essence.

Esgarraet s.m. Salade du Levant composée de morue salée, aubergine, et de tomates et poivrons cuits au four.

Espaguetis s.m.pl. Spaghetti.

Espalda s.f. 1. Paleron (de vaca). 2. Épaule (de cordero).

Espaldilla s.f. 1. Palette (de cerdo). 2. Paleron, palette, haut de côtes, macreuse à braiser (de vaca). 3. Épaule (de cordero).

Espalmadera /Espalmadora s.f. Abatte.

Espalmar v. Aplatir de la viande ou du poisson.

Español s.m. Biscuit cuit au four sur du papier gris.

Esparragado s.m. Plat à base d'asperges.

Espárragos a la flamenca s.m.pl. Asperge sauce tartare.

Espárragos montañeses s.m.pl. Plat typique des bergers des Pyrénées aragonaises, préparé avec des queues d'agneau accompagnées de tomates et poivrons frits.

Espátula s.f. Spatule.

Especia s.f. Épice.

Espesador de salsa s.m. Concentré de viande déshydratée avec des agents liants.

Espesar v. 1. Épaissir (tomar consistencia). 2. Lier (con un agente espesante).

Espetar v. Embrocher.

Espetón s.m. Broche.

Espiche s.m. Broche pour poisson.

Espinacas a la catalana s.m.pl. Épinards sautés avec de l'ail, de l'oignon, des pignons et des raisins secs.

Espinazo s.m. Échine.

Espolvorear v. Saupoudrer.

Espanjar v. Faire mousser.

Espanjoso adj. Spongieux.

Espuela s.f. Roulette à pâte, roulette à pâtisserie.

Espuma s.f. Mousse.

Espumadera s.f. Écumoire.

Espumadera-colador s.f. Araignée.

Espumar v. Écumer.

Espumilla s.f. Meringue.

Espumoso adj. Mousseux.

Estameña s.f. Étamine.

Esterilización s.f. Stérilisation.

Esterilizar v. Stériliser.

Estirar v. Étendre.

Estofado s.m. Estouffade, estouffat, plat cuit à l'étouffée.

Estofado adj. À l'étouffée, à l'étuvée.

Estofar v. Faire cuire à l'étouffée, étuver.

Estrellar v. Faire frire (huevos).

Estrujar v. Presser.

Estufar v. Laisser lever (una masa) dans un endroit tiède.

Esturar v. Brûler superficiellement

Evaporación s.f. Évaporation.

Evaporarse v. 1. S'évaporer. 2. Perdre son arôme ou sa force (el café...).

Eviscerar v. Vider.

Exprimir v. Presser, exprimer.

Exqueixada s.f. Salade catalane composée de morue salée, tomate, oignon et olives vertes et noires.

Extender (una masa) v. Abaisser.

Extracto de carne s.m. Glace de viande.

F

Fabada s.f. Plat des Asturies, haricots blancs avec du lard, du chorizo, du boudin, etc.

Fajardo s.m. Vol-au-vent à la viande hachée.

Falda s.f. 1. Poitrine (de cerdo y cordero). 2. Flanchet et poitrine (de ternera).

Faldilla s.f. Selle de veau.

Fardel s.m. En Aragon, crépinette.

Farinato s.m. Charcuterie typique de Salamanque.

Farinetes s.m.pl. À Valence, bouillie de pommes de terre et de morue.

Fariñón s.m. Charcuterie des Asturies élaborée avec de la viande, de la graisse et du sang de porc, et de la farine de maïs.

Farsa s.f. Farce.

Fayuela s.f. Dans la partie orientale des Asturies, *frisuelo*.

Fécula s.f. Fécule.

Feixon s.m. Grosse *filloa*.

Fermentación s.f. Fermentation.

Fermentar v. Fermenter.

Fermento s.m. Ferment.

Fermento lab s.m. Présure.

Fiambre s.m. Viande et charcuterie qu'on mange froides.

Fiambres surtidos s.m. Assiette anglaise.

Fideuá s.f. Plat typique de Valence, paella faite avec du vermicelle fin au lieu de riz.

Figatells s.m.pl. Crépinette typique de Valence.

Filet mignon s.m. Filet mignon, pointe du filet (veau ou bœuf).

Filete s.m. 1. Bifteck (ternera). 2. Filet (pescado).

Filetear v. Fileter.

Filtrar v. Filtrer.

Filloa s.f. Sorte de crêpe typique de la Galice.

Filloga s.f. Boudin noir élaboré avec du sang de porc, du sucre et du riz.

Finas hierbas s.f.pl. Fines herbes.

Flambear v. Flamber.

Flamear v. Flamber (pour quiter les restes de plumes ou de poils).

Flamenquín s.m. Spécialité de Cordoue consistant en une escalope remplie de jambon de montagne, enroulée et frite.

Flan s.m. Flan, crème renversée.

Flao s.m. Dessert des Canaries, tarte au fromage sucrée.

Florar v. Fariner le plan de travail, le rouleau à pâtisserie.

Florecer v. Moisir.

Flores s.m.pl. Beignets typique de La Manche, arrosés de miel.

Florete s.m. Bouquet (de chou-fleur).

Florón s.m. Fleuron.

Follada s.f. Feuilleté.

Fondant s.m. Fondant.

Fondear v. Foncer (una *braseadora*).

Fondo s.m. Fond.

Fondo blanco s.m. Fond blanc.

Fondo de alcachofa s.m. Fond d'artichaut.

Fondo de pastel s.m. Fond de tarte

Fondo oscuro s.m. Fond brun.

Forrar v. Chemiser.

Freír v. Faire frire.

Fresado s.m. Fraisage.

Frescal adj. Conservé avec peu de sel (en parlant de poisson).

Fricandó s.m. Fricandau.

Fricasé s.m. Fricassée.

Frisuelo s.m. Sorte de crêpe, des Asturies, arrosée d'anis et saupoudrée de sucre.

Fritada s.f. Dans les Asturies, sorte de ratatouille composée d'oignons, ail, poivron vert, courgettes et pommes de terre.

Frite s.m. Ragoût d'agneau typique de l'Estrémadure.

Fritillas s.f.pl. Beignet.

Frito s.m. Friture.

Fritura s.f. Friture.

Fritura andaluza s.f. Friture typique de l'Andalousie, composée d'anchois, calmars, petits poissons, mérrou, etc.

Frixuelo s.m. Cf. *Frisuelo*.

Fruta escarchada s.f. Fruit confit.
Frutas de sartén s.f.pl. Pâtes frites (churros, buñuelos, etc.).
Frutero s.m. Coupe à fruits, compotier.
Frutos del mar s.m.pl. Fruits de mer.
Frutos secos s.m.pl. Fruits secs.
Fuente s.f. Plat.
Fuet s.m. Saucisson fin, ayant un diamètre inférieur à 40 mm, typique de la Catalogne.
Fumet s.m. Fumet.

G

Gachas s.f.pl. Bouillie.
Galantina s.f. Galantine.
Galleta s.f. Gâteau sec, petit biscuit ; petit beurre (rectangular y con borde lobulado).
Gallina en pepitoria s.f. Fricassée de poule.
Gambas a la gabardina s.f.pl. Gambas enrobées.
Gambas al ajillo s.f.pl. Gambas frites avec de l'ail haché et du piment.
Gambas al pil pil s.f.pl. Gambas frites avec de l'ail haché et du piment.
Gañote s.m. En Andalousie et en Estrémadure, beignet très délicat en forme de tube.
Garapiña s.f. Pralin.
Garapiñar v. Praliner.
Garbías s.m.pl. Plat composé de légumes, fromage frais, farine, graisse de porc et oeufs durs ; tout cela cuit puis frit en forme d'omelettes.
Garrapiña s.f. Pralin.

Garrapiñar v. Praliner.
Gaseosa s.f. Limonade.
Gaspacho s.m. Gaspacho.
Gaspacho manchego s.m. Plat typique de La Manche, élaboré à base de perdrix, lapin, poulet, pigeon, ail, poivron et tomate.
Gazpachuelo malagueño s.m. Soupe chaude élaborée avec du bouillon de poisson, de la mayonnaise et des pommes de terre cuites.
Gelatina s.f. Gelée.
Genovesa s.f. Génoise.
Gigote s.m. Plat à base de viande hachée.
Gilda s.f. Brochette de piment vert au vinaigre, anchois et olives.
Ginebrada s.f. Galette feuilletée.
Giraboix s.m. Spécialité de Valence élaborée avec des oignons, des pommes de terre, des haricots verts, de la morue, du chou fleur et de l'aïoli.
Girola s.f. Cf. *Rebozuelo*.
Glaciar v. Glacer.
Glasa real s.f. Glace royale.
Glasear v. Glacer.
Gofio s.m. Farine de maïs, blé, pois chiches ou orge, très appréciée aux Canaries.
Golosina s.f. Sucrierie.
Gordo s.m. Gras (de la carne).
Gafioles s.m.pl. Biscuits en forme de S.
Graixonera s.f. Terrine.
Gramar v. En Asturies et en Galice, pétrir le pain une deuxième fois.
Gran perla s.f. Grand perlé, grand soufflé.
Granadina s.f. 1. Petite escalope de veau. 2. Grenadine (jarabe).
Granadino s.m. Grenadin.
Granizada s.f. Boisson glacée.
Grañón s.m. 1. Grain de blé cuit (grano). 2. Semoule de blé cuit en grain (sémola), dans quelques villages de Valence.

Grasa s.f. Graisse.

Grasera s.f. Lèche-frite.

Grasiento adj. Graisseux, gras.

Graso adj. Gras.

Grasones s.m.pl. Bouillie de blé, de lait d'amandes ou de chèvre de sucre et de cannelle.

Gratinar v. Gratiner.

Gratonada s.f. Plat à base de poulet, lard, amandes, œufs et légumes.

Grisín s.m. Pain petit et très fin.

Grumo s.m. Grumeau.

Grumoso adj. Grumeleux.

Gualatina s.f. Plat composé de pommes, lait d'amandes et crème de riz.

Guarnecer v. Garnir.

Guarnición s.f. Garniture.

Guarnición andaluza s.f. Garniture composée d'aubergines farcies à la tomate et de poivrons farcis au riz et à la tomate.

Guarnición catalana s.f. Garniture composée de tomates grillées, marrons, petits oignons, saucisses et champignons.

Gubia s.f. Couteau à désosser.

Güeña s.f. Charcuterie typique de Cuenca.

Guirlache s.m. 1. Pâtisserie élaborée avec du caramel et des amandes grillées.
2. Turrón au caramel et aux amandes.

Guisado s.m. Ragoût.

Guisar v. Cuisiner.

Guiso s.m. 1. Plat (plato). 2. Ragoût (estofado).

Gusto s.m. Goût.

Gustoso adj. Savoureux.

H

Hachuela s.f. Couperet.

Hallulla/o s.f./s.m. Fouace, fougasse, tourte cuite sous la cendre ou sur des pierres très chaudes.

Hamburguesa s.f. Hamburger.

Harina s.f. Farine.

Harina de flor s.f. Fleur de farine.

Harinado s.m. Pâte de farine.

Harinoso adj. Farineux.

Harisa s.f. Plat populaire en Andalousie, élaboré avec de la poule, du blé, du beurre et des épices.

Hataca s.f. 1. Grande cuiller ou louche en bois. 2. Rouleau à étaler la pâte avec laquelle on fait le chocolat.

Hebra fina s.f. Petit filet, petit lissé.

Hebra floja s.f. Petit filet, petit lissé.

Hebra fuerte s.f. Grand filet, grand lissé.

Hebra gruesa s.f. Grans filet, grand lissé.

Helado s.m. Glace.

Heñir v. Pétrir.

Hermosear v. Parer (una carne).

Herventar v. Laisser dans l'eau jusqu'au premier bouillonnement.

Hervido s.m. Dans le Levant, plat de légumes bouillis.

Hervidor s.m. Bouilloire.

Hervir v. Bouillir.

Hervor s.m. 1. Ébullition (acción de hervir). 2. Bouillonnement (burbujeo).

Hielo s.m. Glace.

Hierbas aromáticas s.f.pl. Fines herbes.

Higadillo s.m. Foie de volaille.

Hígado s.m. Foie.
Hijada s.f. Cf. *Ijada*.
Hilo flojo s.m. Petit filet, petit lissé.
Hilo fuerte s.m. Grand filet, grand lissé.
Hirviente adj. Bouillant.
Hogaza s.f. Miche de pain.
Hojaldrar v. Feuilletter.
Hojaldre s.m. Pâte feuilletée.
Hojuela s.f. *Fruta de sartén* très fine, de La Manche.
Hollejo s.m. Peau (de la uva, de las habas...)
Hongo s.m. Champignon.
Horca s.f. Chapelet.
Horchata s.f. Orgeat.
Hormigos s.m.pl. Pâte élaborée avec du miel, de la farine, des amandes et des noix.
Hornada s.f. Fournée.
Hornazo s.m. Tourte.
Hornear v. Cuire au four.
Hornear ciego v. Cuire à blanc.
Hornear en blanco v. Cuire à blanc.
Horno s.m. Four.
Horno microondas s.m. Four micro-ondes.
Hortaliza s.f. Légume, légume vert.
Hortense adj. Potager, jardinier (del huerto).
Hueso de santo s.m. Masepain de forme cylindrique fourré de jaune d'oeuf, typique du jour de la Toussaint.
Huevas s.f.pl. Œufs de poisson.
Huevecillos s.m.pl. Dessert d'Estrémadure à base de chapelure, œufs, lait, sucre et cannelle.
Huevo al plato s.m. Œuf cuit au four.

Huevo cocotte s.m. Œuf cocotte.
Huevo duro s.m. Œuf dur.
Huevo escalfado s.m. Œuf poché.
Huevo frito s.m. Œuf frit.
Huevo hilado s.m. Jaune d'œuf battu versé sur un sirop et qui prend l'aspect de fils.
Huevo mejido s.m. Lait de poule.
Huevo mollet s.m. Œuf mollet.
Huevo pasado por agua s.m. Œuf à la coque.
Huevos estrellados s.m. Œufs frits puis brisés et mélangés avec des frites.
Huevos fritos Andaluza s.m.pl. Œufs frits accompagnés d'aubergines frites et de sauce tomate.
Huevos moles s.m.pl. Jaunes d'œuf battus avec du sucre.
Huevos revueltos s.m.pl. Œufs brouillés.
Humectar v. Humecter, humidifier.
Humedecer v. Humidifier, humecter.
Humillar la cebolla v. Faire suer l'oignon.
Hurta a la roteña s.f. Filet de dorade sauce Xérès.
Husmo s.m. Odeur de la viande faisandée.

I

Ijada s.f. Ventre (de un pescado).
Impregnar v. Imprégner.
Incorporar v. Incorporer.
Indigesto adj. Indigeste.
Infusión s.f. Infusion.

Ingrediente s.m. Ingrédient.

Insípido adj. Insipide.

Insulso adj. Fade, insipide.

Intsaursalsa s.f. Crème élaborée avec du lait, des noix, du sucre et de la cannelle, typique du Pays Basque.

Isla flotante s.f. Île flottante.

J

Jalea s.f. Gelée (de fruta).

Jallullo s.m. Cf. *Hallulla*.

Jamón s.m. Jambon.

Jamón cocido s.m. Jambon cuit, blanc.

Jamón de bellota s.m. Jambon de porc ibérique nourri aux glands.

Jamón de bodega s.m. Jambon de porc ibérique nourri aux céréales.

Jamón de recebo s.m. Jambon de porc ibérique nourri aux glands puis aux aliments composés.

Jamón de York s.m. Jambon d'York.

Jamón ibérico s.m. Jambon de porc ibérique.

Jarabe s.m. Sirop.

Jardinera s.f. Jardinière.

Jarrete s.m. Jarret.

Jefe de cocina s.m. Chef de cuisine.

Jefe de comedor s.m. Maître d'hôtel.

Jefe de cuarto frío s.m. Responsable du garde-manger.

Jefe de partida s.m. Chef de partie.

Jefe de partida de asados s.m. Rôtisseur.

Jefe pastelero s.m. Pâtissier.

Jefe salsero s.m. Saucier.

Jerricote s.m. Sauce composée d'amandes, de sauge, de gingembre, de sucre et de bouillon de poule.

Jetar v. En Aragon, diluer.

Jícara s.f. Tasse.

Jigote s.m. Plat à base de viande hachée.

Jinestada s.f. Sauce à base de lait, de crème de riz et de dattes.

Jirofina s.f. Sauce à base de rate de mouton, et de pain grillé.

Jugo s.m. Jus.

Jugo ligado s.m. Fond brun de veau lié avec de la maïzena.

Jugoso adj. Juteux.

Juliana s.f. Julienne.

K

Kokotxa s.f. Nom basque de la *cococho*.

Koskera s.f. Mode de préparation de certains poissons au Pays Basque, avec de l'ail et du persil, décoré de petits pois, pointes d'asperges, œuf dur....

L

Lacón s.m. En Galice et dans les Asturies, jambonneau salé ou frais.

Lactonesa s.f. Mayonnaise sans œufs, faite avec du lait.

Lagartillo s.m. À Cordoue, redondo de bœuf ou de veau.

Lama s.f. Tranche coupée très finement.

Laminar v. 1. Laminer, étendre une pâte. 2. Couper en fines rondelles.
3. Découper une viande.

Lamprear v. Cuisiner une viande avec du vin, un peu de sucre ou de miel et des épices.

Langostino mariposa s.m. Langoustine panée à l'anglaise et frite.

Lañar v. En Galice, ouvrir le poisson pour le saler.

Lasaña s.f. Lasagne.

Lechada s.f. Liquide laiteux composé d'eau, de farine, de jus de citron et de sel, utilisé pour cuire certains aliments qui tendent à noircir par oxydation.

Lechal adj. De lait.

Lechaza s.f. Laitance.

Lechazo s.m. Agneau de lait.

Leche frita s.f. Dessert à base de crème pâtissière épaisse, enrobée puis frite.

Leche merengada s.f. Glace au lait.

Lehecilla s.f. Animelle, rognon blanc.

Lehecillas s.f.pl. 1. Ris (mollejas). 2. Fressure (asaduras).

Lecherillas s.f.pl. Dans la Rioja, ris d'agneau.

Lechezuela s.f.pl. Dans une partie du Pays Basque, ris d'agneau.

Lechón s.m. Porc charcutier.

Lechuga en perdiz s.f. Laitue coupée en quatre, salée et arrosée d'ail frit dans de l'huile d'olive et du vinaigre.

Legumbrera s.f. Légumier.

Lengua s.f. Langue.

Lengua de gato s.f. Langue de chat.

Lengua de ternera sevillana s.f. Langue de veau braisée, coupée en filets et nappée d'une sauce au Xérès avec du jambon, des poivrons et des olives.

Lengua de vaca a la Eibarresa s.f. Langue de boeuf cuite à l'étouffée puis enrobée et frite.

Lengua de vaca a la Tolosana s.f. Langue de boeuf cuite à l'étouffée puis panée et frite.

Lengua escarlata s.f. En charcuterie, langue cuite dans une mirepoix puis enveloppée dans du lard, qui se mange froide.

Lenguado Alfonso XIII s.m. Filets de sole sur de l'aubergine cuite, servis avec une sauce tomate additionnée de julienne de poivrons rouges.

Leudar v. Mêler le levain à la pâte

Leudarse v. Fermenter (la pâte à pain).

Levadura s.f. Levure.

Levadura de panadero s.f. Levure de boulanger.

Levadura en polvo s.f. Levure chimique.

Levadura fresca s.f. Levure de boulanger.

Levadura madre s.f. Levain-chef.

Levantar v. Faire bouillir de nouveau (pour éviter la fermentation ou la détérioration).

Levar v. Lever.

Licor s.m. Liqueur.

Licuar v. Liquéfier.

Ligar v. Lier.

Ligazón s.f. Liaison.

Limonada s.f. Jus de citron.

Liofilizar v. Lyophiliser.

Lionesa s.f. Petit gâteau en pâte à choux.

Liz s.m. Ficelle de cuisine.

Llana s.f. Macreuse.

Llandeta s.f. Poêlée de poissons, typique de Denia.

Llegún s.m. Plat typique de Valence élaboré avec du riz et des légumes.

Lombo s.m. En Galice, *lomo*.

Lomo s.m. 1. Filet (cerdo). 2. Faux filet (vaca). 3. Râble (conejo, liebre).

Lomo embuchado s.m. Filet de porc cru et séché.

Lomo en vela s.m. En Estrémadure, *lomo embuchado*.
Loncha s.f. Tranche mince (de viande).
Longaniza s.f. Chorizo fin, diamètre inférieur à 22 mm.
Longaniza imperial s.m. Saucisson fin, diamètre inférieur à 40 mm.
Lonja s.f. Tranche mince, de viande.
Lubinera s.f. Poissonnière à bar.
Luquete s.m. Rondelle de citron (limón), d'orange (naranja), qu'on met dans une boisson.
Lustrar v. Lustrer.

M

Maca s.f. Tavelure, tache sur un fruit.
Macarrón s.m. Macaron.
Macarrones s.m.pl. Macaroni.
Macarse v. Se taveler, blettir, commencer à se gâter (les fruits, à cause de coups reçus)
Macear v. Attendrir.
Macedonia s.f. Macédoine.
Macerar v. Macérer.
Machacador s.m. Pilon.
Machacador de patatas s.m. Écrase-purée.
Machacar v. 1. Piler (en un mortero). 2. Broyer, écraser (majar). 3. Rompre, casser en gros morceaux.
Machete s.m. Couperet.
Madalena s.f. Madeleine.

Madeja s.f. En Aragon, Navarre et La Rioja, tripes d'agneau enroulées en forme de pelote de laine (madeja) cuites puis frites ou grillées en tranches.
Madurar v. Mûrir.
Maduro adj. Mûr.
Magdalena s.f. Madeleine.
Magra s.f. Tranche de jambon pas encore totalement séché.
Magro s.m. Viande de porc maigre.
Magullar v. Meurtrir, abîmer (una fruta).
Mahonesa s.f. Cf. *Mayonesa*.
Mahonesa encolada s.f. Mayonnaise additionnée de gelée.
Maimón s.m. 1. Petit pain salé. 2. Soupe à l'huile, typique de l'Andalousie.
Maitre s.m. Maître d'hôtel, jefe de comedor.
Maja s.f. Pilon (del mortero).
Majadero s.m. Pilon (del mortero).
Majado s.m. Purée (de alimentos majados en un mortero).
Majar v. Écraser, broyer, piler.
Mamón s.m. Agneau de lait.
Mandolina s.f. Mandoline.
Manfano s.m. Morceau de pain qu'on trempe dans une sauce.
Manga de pastelería s.f. Poche à douille.
Manir v. Faisander.
Manitas s.f.pl. Cf. *Manos*.
Manjar s.m. Mets.
Manjar blanco s.m. 1. Plat composé de filets de poule hachés mélangés à du sucre, du lait et de la farine de blé. 2. En Catalogne, dessert à base de lait d'amande et de riz.
Manjar lento s.m. Préparation composée de lait, jaunes d'oeuf battus et sucre.
Mano de mortero s.m. Pilon.
Manojo s.m. Botte.
Manopla s.f. Manique.

Manos s.f.pl. Pieds (d'agneau ou de porc).

Manteca s.f. Graisse.

Manteca de cacao s.f. Beurre de cacao.

Manteca de cerdo s.f. Saindoux.

Mantecada, mantecado s.f./s.m. Petit gâteau au saindoux.

Mantecado adj. 1. Gras. 2. Crémeux (la leche). 3. Onctueux (untuoso).

Mantecado Peñasanta s.f. Glace couverte de meringue grillée, dessert typique des Asturies.

Mantequera s.f. Beurrier.

Mantequilla s.f. Beurre.

Mantequilla amasada s.f. Beurre manié.

Mantequilla avellana s.f. Beurre noisette.

Mantequilla clarificada s.f. Beurre clarifié.

Mantequilla compuesta s.f. Beurre composé.

Mantequilla de ajo s.f. Beurre d'ail.

Mantequilla de caracol s.f. Beurre d'escargot.

Mantequilla de langosta s.f. Beurre rouge.

Mantequilla de mariscos s.f. Beurre rouge.

Mantequilla en pomada s.f. Beurre en pommade.

Mantequilla Maître d'hotel s.f. Beurre Maître d'hôtel.

Mantequilla manoseada s.f. Beurre manié.

Mantequilla montada s.f. Beurre monté, émulsionné avec de la crème fraîche.

Mantequilla negra s.f. Beurre noir.

Marañuelas s.f.pl. Petits gâteaux traditionnels des Asturies, en forme de huit.

Marcar v. Marquer.

Marear v. Faire revenir.

Margarina s.f. Margarine.

Marinada s.f. Marinade.

Marinar v. 1. Faire mariner. 2. Mariner.

Marinera adj.inv. Marinière.

Mariquitas s.f.pl. Rondelles de banane verte frites.

Mariscada s.f. Plateau de fruits de mer.

Marmita s.f. Marmite.

Marmitako s.m. Plat basque composé principalement de pommes de terre et de thon.

Marmitón s.m. Marmiton.

Marmoleado adj. Cf. *Bizcocho marmoleado*.

Masa s.f. Pâte.

Masa hojaldrada s.f. Pâte feuilletée.

Masa sobrante s.f. Retombée de pâte.

Masmarría s.f. *Ajo blanco* sans eau, typique de l'Estrémadure.

Matanza s.f. 1. Dans les maisons des villages, abattage du porc et élaboration des charcuteries qu'on en tire. 2. Époque à laquelle on fait cette opération. 3. Les charcuteries faites lors de l'abattage du porc.

Mayonesa s.f. Mayonnaise.

Mazamorra cordobesa s.f. Soupe froide, sorte de *salmorejo* aux amandes, sans tomate.

Mazapán s.m. Massepain.

Mazar v. Baratter (le lait).

Maznar v. Pétrir.

Mechadora s.f. Lardoire.

Mechar v. Larder.

Mechera s.f. Lardoire.

Mechero de cocina s.m. Allume-gaz.

Medallón s.m. Médaillon.

Media glasa s.f. Demi-glace.

Medianoche s.f. Navette.

Médula s.f. Moelle.

Mel y mató s.m. En Catalogne (en catalan), miel et fromage blanc.

Melada s.f. Tartine de pain grillé au miel.

Melaza s.f. Mélasse.

Melindre s.m. 1. Petit gâteau en pâte à pain recouvert de sucre. 2. Beignet au miel.

Meloso adj. Mielleux.

Melote s.m. À Murcie, conserve de fruit dans du miel.

Mendrugo s.m. Quignon de pain dur.

Menestra s.f. Macédoine de légumes.

Menú s.m. Menu.

Menudencias s.f.pl. Boudin, saucisson, chorizo, etc. du porc.

Menudillos s.m.pl. Abattis.

Menudo gitano s.m. 1. Abats (de las reses). 2. Abattis (de las aves).

Meollada s.f. En Andalousie, cervelle.

Merengue s.m. Meringue.

Merluza a la gallega s.f. En Galice, colin en sauce légère.

Merluza a la vasca s.f. Colin *a la romana* additionné de gambas, asperges et œuf dur.

Merluza albardada s.f. Colin a la romana.

Merluza Bella-Easo s.f. Filets de colin entourant une tranche de jambon et une de fromage, panés et frits.

Mermar/Mermarse v. Diminuer de volume.

Mermelada s.f. Confiture.

Mezclar v. Mélanger.

Michirones s.m.pl. À Murcie, fèves cuisinées avec du jambon, du chorizo, du *pimentón* et du piment.

Miel s.f. Miel (m.).

Miel de arce s.f. Sirop d'érable.

Miga s.f. Miette.

Miga de pan s.f. Mie de pain.

Migaja s.f. Miette.

Migar v. Mettre des petits morceaux de pain (dans un liquide).

Migas s.f.pl. Plat composé de miettes de pain frites avec des lardons, des poivrons, etc.

Milhojas s.m. Mille-feuille.

Minchos s.m.pl. Galettes de farine de maïs, typique de la région de La Marina (Alicante).

Minuta s.f. 1. Menu. 2. Escalope (viande blanche) très fine.

Mojama s.f. Thon séché, fumé et salé.

Mojar v. Mouiller.

Moje extremeño s.m. Salade d'Estrémadure composée de pommes de terre cuites, concombre, oignon, tomate et poivron vert.

Moje manchego s.m. Salade similaire à la *ensalada murciana*.

Mojete de Cuenca s.m. Salade de la région de Cuenca, composée de poivrons et oignons cuits au four et coupés en lanières, d'œufs durs, d'olives noires et de persil.

Mojicón s.m. 1. Biscuit en pâte d'amandes. 2. Petit pain.

Mojo s.m. Sauce typique des Canaries contenant du cumin et de l'ail. Les variétés les plus connues sont le *mojo picón*, au paprika, et le *mojo verde*, au coriandre.

Molde s.m. Moule.

Molde desmontable s.m. Moule démontable, moule à charnière.

Molde tejero s.m. Gouttière à tuiles.

Moldeador de helado s.m. Cuillère à mouler.

Moldear v. Mouler.

Moler v. Moudre.

Molinera adj.inv. Meunière.

Molinillo de café s.m. Moulin à café.

Mollar adj. Tendre, sans os.

Molledo s.m. Mie de pain.

Molleja s.f. 1. Gésier (de las aves). 2. Ris (de ternera, de cordero).

Molleta s.f. 1. Pain mollet. 2. Pain au lait.

Mollete s.m. Pain mollet.

Mollete de Antequera s.m. Petit pain ovale, spongieux.

Mona s.f. Tourte garnie d'œufs durs.

Mona de Pascua s.f. Brioche typique d'Aragon, de Valence, de Catalogne et de Murcie, consommée à Pâques.

Mondaduras s.f.pl. Épluchures.

Mondar v. Éplucher, peler.

Mondejus s.m. Boudin de mouton, du Pays Basque.

Mondongo s.m. Tripes.

Mont Blanc s.m. Mont Blanc.

Montado s.m. Petit sandwich.

Montar v. 1. Monter (batir). 2. Dresser (emplatar).

Moraga de cerdo s.f. Viande maigre de filet de porc.

Moragas de sardinas s.f.pl. Plat typique de Grenade, composé de sardines préparées avec du jus de citron, du vin blanc, de l'ail et du persil.

Morago s.m. Tranche de filet de porc rôtie au feu de bois.

Morcilla s.f. Boudin noir.

Morcilla de codorniz s.f. Caille désossée farcie au foie-gras.

Morcillo s.m. Jarret.

Morcón s.m. Charcuterie en boyau élaborée avec de la viande maigre de porc ou avec de la tête de porc.

Moros y cristianos s.m.pl. 1. Plat composé de haricots et de riz. 2. Plat composé de haricots noirs et de haricots blancs.

Morrillo s.m. Collier.

Morro s.m. 1. Museau de veau (ternera). 2. Hure (cerdo).

Mortadela s.f. Mortadelle.

Mortero s.m. Mortier.

Morteruelo s.m. Plat typique de La Manche, pâté à base de foie de porc et autres abats, viande de volaille, chapelure, ail et condiments.

Mortificación s.f. Faisandage.

Mortificar v. Mortifier.

Moruga s.f. Tranche de filet de porc rôtie au feu de bois.

Moscancia s.f. Boudin élaboré avec de la graisse de bœuf ou de mouton, typique des Asturies.

Mostachón s.m. Macaron.

Mostaza s.f. Moutarde.

Mostillo s.m. Dessert à base de jus de raisin cuit et aromatisé.

Mosto s.m. Jus de raisin.

Mousse de chocolate s.m. Mousse au chocolat.

Mus s.m. Mousse.

Muselina s.f. Sauce mousseline.

Muslo s.m. Pilon (de ave).

Muy hecho loc. adj. Bien cuit (carne roja).

N

Napar v. Napper.

Napolitana s.f. Petit pain au chocolat.

Nata s.f. Crème fraîche.

Nata agria s.f. Crème aigre, qui a subi une double fermentation.

Nata montada s.f. Crème fouettée.

Naterón s.m. Fromage blanc caillé.

Natillas s.f.pl. Crème à la vanille.

Názula s.f. Dans la région de Tolède, fromage blanc caillé.

Nido de patata s.m. Pommes de terre soufflées sur un nid de pommes allumettes.

Nochebueno s.m. Galette élaborée avec de l'huile, des oeufs et du miel ou bien à base d'amandes et de pignons, qu'on mange la nuit de Noël.

Nogada s.f. Sauce aux noix.
Novillo s.m. Bouvillon.
Nuégado s.m. Pâte élaborée avec du miel, de la farine et des noix.
Ñoclo s.m. Petit gâteau à l'anis.
Ñoqui s.m. Gnocchi.

O

Oblea s.f. Sorte de galette très fine en pain azyme.
Olla s.f. 1. Cocotte. 2. Pot-au-feu.
Olla a presión s.f. Cocotte minute.
Olla gitana s.f. Pot-au-feu de Murcie, à base de pois chiches, de légumes et de menthe, servi avec de l'aïoli.
Olla podrida s.f. *Cocido* de haricots rouges, porc, boudin, chorizo, pommes de terre.
Ordiate s.m. Entremets élaboré avec du lait d'amandes, de l'orge, du sucre et de la cannelle.
Orear v. Faire sécher à l'air libre.
Oreja s.f. Oreille.
Oreja de abad s.f. Beignet en forme de hojuela.
Orejeta s.f. Beignet parfumé à la fleur d'oranger et au rhum.
Orejón s.m. Morceau de pêche ou d'abricot sec.
Orenete s.m. Beignet typique de Gérone.
Oreo s.m. 1. Séchage à l'air libre. 2. Conservation à l'air libre.
Orla s.f. Garniture en forme de couronne, utilisée pour décorer un plat.
Orujo s.m. Marc.
Ossobuco s.m. Osso buco.
Oveja s.f. Mouton.

P

Paella s.f. Paella, paëlla.
Paila s.f. Poêle.
Pala de quemar crema s.f. Tison pour crème brûlée.
Paleta s.f. Épaule (de cerdo).
Paletilla s.f. Épaule.
Palmera s.f. Palmier.
Palmito s.m. Coeur de palmier.
Palo catalán s.m. En Catalogne, éclair à la Chantilly recouvert de caramel.
Palo de amasar s.m. Rouleau à pâtisserie.
Palo de Jacob s.m. Éclair de grande taille.
Palpis s.m. Tranche de gigot non désossé.
Pamanduas s.f.pl. Plat typique de Pâques à Malaga, élaboré avec de la morue salée frite.
Pampirolada s.f. Sauce à base d'ail écrasé et de pain.
Pan s.m. Pain.
Pan ácimo, ázimo s.m. Pain azyme.
Pan aflorado s.m. Cf. *Pan de flor*.
Pan bazo s.m. Cf. *Pan moreno*.
Pan bizcochao s.m. Aux Canaries, pain grillé accompagnant le *sancocho*.
Pan bregado s.m. Cf. *Pan candeal*.
Pan candeal s.m. Pain blanc.
Pan cenceño s.m. Cf. *Pan de flor*.
Pan de aceite s.m. Brioche à l'huile.
Pan de Alá s.m. Sorte de gimblette, traditionnelle de Murcie.
Pan de azúcar s.m. Pain de sucre.
Pan de flama s.m. Pain à pâte douce.
Pan de flor s.m. Pain de gruau.

Pan de Génova s.m. Pain de Gênes.
Pan de levadura madre s.m. Pain au levain.
Pan de miga blanda s.m. Pain à pâte douce.
Pan de miga dura s.m. Pain à pâte ferme.
Pan de molde s.m. Pain de mie.
Pan de payés s.m. Miche de pain typique de la Galice.
Pan de pueblo s.m. Pain de campagne.
Pan dormido s.m. Gâteau à base de pain, typique de Téruel.
Pan duro s.m. Pain rassis.
Pan floreado s.m. Cf. *Pan de flor*.
Pan frito s.m. Pain frit.
Pan hogaza s.m. Miche de pain.
Pan inglés s.m. Pain de mie.
Pan integral s.m. Pain complet.
Pan mollete s.m. Petit pain ovale et spongieux.
Pan moreno s.m. Pain bis.
Pan negro s.m. Pain de seigle.
Pan normando s.m. Pain brié.
Pan rallado s.m. Chapelure.
Pan tierno s.m. Pain frais.
Pan tostado s.m. Pain grillé.
Panceta s.f. Poitrine (de cerdo).
Panceta ahumada s.f. Poitrine fumée.
Panchitos s.m.pl. Cacahuètes grillées.
Panchón s.m. Dessert élaboré avec de la mie de pain, du lait, des œufs et du sucre, puis frit ; typique des Asturies.
Panecillo s.m. Petit pain, pain individuel.
Panela s.f. Petit biscuit en forme de prisme.
Panetela s.f. Soupe épaisse élaborée avec du bouillon et de la chapelure.
Panqueque s.m. Variété de crêpe.

Pantruque s.m. Boudin qui ne contient pas de sang, composé de graisse de porc, oignon, farine de maïs, œufs battus, ail et persil, typique des Asturies.
Papada s.f. Gorge (de cerdo).
Paparajotes s.m.pl. Dessert de Murcie à base de feuilles de citronnier.
Papas s.f.pl. Pommes de terre en rondelles très fines.
Papas arrugadas s.f.pl. Pommes de terre typiques des Canaries, cuites dans peu d'eau.
Papilla s.f. Bouillie.
Parrilla s.f. Grill.
Parrillada s.f. Plat composé de grillades.
Pasa s.f. Raisin sec.
Pasado adj. Mauvais, en mauvais état.
Pasapuré s.m. Presse-purée.
Pasar v. Passer, filtrer.
Pasta s.f. 1. Pâte (masa). 2. Pastas: Pâtes (pastas alimenticias).
Pasta brisa s.f. Pâte Brisée.
Pasta choux s.f. Pâte à choux.
Pasta de freír s.f. Pâte à frire.
Pasta de petisú s.f. Pâte à choux.
Pasta flora s.f. Pâte Brisée.
Pasta Orly s.f. Pâte à frire.
Pasta quebrada s.f. Pâte Brisée.
Pastel s.m. 1. Gâteau (tarta). 2. Pudding (puddín). 3. Pâté (de carne).
Pastel levantino s.m. Biscuit aux amandes recouvert de chocolat.
Pastelillo s.m. 1. Petit gâteau (dulce). 2. Petit pâté (de carne).
Pastelería s.f. Pâtisserie.
Pasteurizar v. Pasteuriser.
Pastilla s.f. 1. Carré, morceau (de chocolat). 2. Caramel (de café con leche).
Pastillaje s.m. Mélange de gomme arabique, blanc d'œuf, colle de poisson et eau.
Pastinas s.f.pl. Petites pâtes pour les soupes.

Pastiset s.m. Gâteau fourré au miel, typique de Tarragone.

Pata s.f. Pied.

Pataqueta s.f. Dans le Levant, petit pain à sandwich.

Patata Ana s.f. Pomme Anna.

Patata diente de ajo s.f. Pomme de terre dorée au four.

Patata duquesa s.f. Pomme duchesse.

Patata inglesa s.f. Pommes chips.

Patata panadera s.f. Pomme boulangère.

Patatas a la brava s.f.pl. Pommes de terre sautées couvertes d'une sauce tomate au paprika.

Patatas a lo pobre s.f.pl. Pommes de terre frites avec ail, oignon, poivrons et persil.

Patatas avellana s.f. Pommes noisette.

Patatas bastón s.f.pl. Pommes mignonnette.

Patatas cascadas s.f.pl. Pommes de terre cassées (et non coupées) en morceaux irréguliers.

Patatas cerilla s.f.pl. Pommes allumettes.

Patatas española s.f.pl. Pommes de terre coupées en bâtonnets un peu plus gros que les pommes mignonnettes, coupe habituelle de la pomme de terre frite espagnole.

Patatas chips s.f.pl. Pommes chips.

Patatas lyonesa s.f.pl. Pommes lyonnaise.

Patatas paja s.f.pl. Pommes paille.

Patatas puente nuevo s.f.pl. Pommes Pont Neuf.

Patatas suflé s.f.pl. Pommes soufflées.

Patatas viajeras s.f.pl. Pommes boulangères avec piperade aux légumes et à la morue.

Patatas viudas s.f.pl. Pommes de terre cuisinées avec de l'oignon et du *pimentón*.

Patatera s.f. Sorte de chorizo dont une partie de la viande est remplacée par de la pomme de terre ou de la courge.

Paté s.m. Pâté.

Pato a la prensa s.m. Escalopes de canard grillées et nappées d'une sauce au porto faite avec le jus de la carcasse pressée.

Patorrillo s.m. Dans La Rioja, pied d'agneau ou de chevreau recouvert de boyau du même animal.

Pebre s.m. En Andalousie, salade de poivrons.

Pebronata s.f. Sauce à la tomate et aux poivrons.

Pecho s.m. Poitrine (cerdo, termera, cordero...).

Pechuga s.f. Blanc (de ave).

Pechuga de pollo en traje verde s.f. Escalope de poulet farcie au foie gras et de truffe, enveloppée d'une feuille de laitue, enroulée et servie en rondelles avec une sauce au Xérès.

Pejepalo s.m. Aiglefin fumé.

Peladilla s.f. Dragée.

Pelador de legumbres s.m. Épluche-légumes.

Pelar v. 1. Éplucher, peler (una verdura). 2. Peler (una fruta).

Pella s.f. 1. Graisse de porc. 2. Pomme (de coliflor).

Pella de Gofio s.f. Aux Canaries, boule de *gofio*, amandes et miel.

Pella de mantequilla s.f. Motte de beurre.

Pellizco s.m. Pincée.

Pepito s.m. 1. Bifteck grillé servi en sandwich. 2. À Valence, petit pain fourré avec un mélange d'oignons, tomate, thon et œuf dur, et frit.

Pepitoria s.f. Fricassée de volaille.

Pera Bella Helena s.f. Poire Belle Hélène.

Perdices a la andaluza s.m.pl. Perdrix farcies : farce au jambon, abattis, anchois et persil.

Perdices a la toledana s.f.pl. Perdrix à l'étouffée.

Perdices a lo torero s.f.pl. Cf. *Perdices a la andaluza*.

Perdices al modo de Alcántara s.f.pl. Perdrix farcies aux truffes et au foie gras sauce au porto.

Perdices buena mujer s.m.pl. Perdrix en cocotte, flambées au cognac.

Perdices de capellán s.f.pl. Plat de Majorque, élaboré avec des biftecks très fins enroulés et fourrés de *sobrasada*.

Perdices Príncipe Víctor s.f.pl. Perdrix farcies flambées au cognac.

Perfumar v. Parfumer.

Perfume s.m. Arôme, essence.

Pericana s.f. À Alcoy (Alicante), préparation à base de poivrons secs, morue et ail.

Periñaca s.f. Salade andalouse composée de tomate, oignon et poivron vert coupés en dés.

Perla / perlita s.f. Filé, petit perlé.

Pernil s.m. Jambon.

Perol s.m. Bassine.

Perola s.f. Casserole.

Perrunilla s.f. Petit gâteau sec à la graisse de porc et à la cannelle, typique d'Estrémadure.

Pesa jarabe s.m. Pèse-sirop.

Pescada s.f. Colin ou autre poisson analogue, séché à l'air.

Pescado de ración s.m. Poisson qui, une fois nettoyé, pèse environ 350 g et est servi pour une personne.

Pescuezo s.m. Collet.

Pestiño s.m. Beignet baigné de miel, typique de l'Andalousie.

Pestorejo s.m. Peau de porc rôti imprégnée d'ail pilé et braisée.

Petaca s.f. Macreuse.

Pez s.m. Cf. *Redondo delantero*.

Picada s.f. Préparation catalane consistant en un hachis d'ail, persil, fruits secs et pain grillé qu'on dissout dans du bouillon.

Picadillo s.m. 1. Hachis (picado). 2. Oeufs brouillés à la viande (guiso). 3. Filet de porc haché pour faire des charcuteries. 4. Salade andalouse composée de tranches d'orange, de morue, de poivron rouge et d'oignon.

Picadillo s.m. Hachis.

Picar v. 1. Hacher (triturar). 2. Couper en tout petits morceaux. 3. Piquer (sabor picante). 4. Grignoter.

Picarradas s.f.pl. Grands poivrons coupés en petits morceaux, salés et poivrés, qui accompagnent les œufs frits dans le Pays Basque.

Picatoste s.m. Tranche de pain frit, croûton frit.

Picoteo s.m. Prise de petites portions d'aliments solides comme apéritif.

Pie de masa s.m. Pied de culture.

Pierna de cordero s.f. Gigot d'agneau.

Pijama s.m. Dessert composé de glace, flan, chantilly et fruits au sirop.

Pilón de azúcar s.m. Pain de sucre.

Pilota s.f. En Catalogne, sorte de grande *albóndiga* qui fait partie de la *escudella*.

Pil-pil s.m. Sauce provenant de la gelée obtenue par la cuisson lente d'un poisson. Typique de la cuisine basque.

Pilpilear v. Frire les aliments dans de l'huile, de façon uniforme et lente.

Pimentero s.m. Poivrier.

Pimentón s.m. Poivron rouge séché puis moulu.

Pincel de repostería s.m. Pinceau à pâtisserie.

Pincelar v. Badigeonner de jaune d'oeuf.

Pinche s.m. Aide de cuisine, marmiton.

Pinchito s.m. Brochette.

Pincho s.m. Cf. *Tapa*.

Pincho moruno s.m. Brochette de porc condimentée avec du pimentón, de l'ail, de l'origan et du cumin.

Pinza de marisco s.f. Pince à homard.

Pinza para hielo s.f. Pince à glace.

Piñonata s.f. Sorte de nougat aux amandes.

Piñonate s.m. 1. Petit gâteau aux pignons. 2. Confiture à la noix de coco. 3. Beignets recouverts de miel collés les uns aux autres.

Pionono s.m. Petit gâteau andalou, sorte de tranche de biscuit roulé.

Piperrada/piperada s.f. Piperade, plat typique du Pays Basque espagnol et français, préparation à base de poivrons rouges grillés et coupés en lanières.

Pipirrana s.f. En Andalousie, salade composée de tomates, concombre, poivron vert et oignon.

Piscolabis s.m. Léger repas.

Pisto s.m. Plat typique de La Manche, sorte de ratatouille sans aubergines.

Pistola s.f. 1. Pièce de viande bovine comprenant la *pierna*, le *lomo* et le *solomillo*. 2. Pain de forme allongée.

Pitarro s.m. Petit chorizo.

Pizca s.f. Un tout petit peu.

Pizpierno s.m. À Léon, jambonneau.

Placa de asar s.f. Plaque à rôtir.

Placa pastelera s.f. Plaque à pâtisserie.

Plaqué s.m. Plat métallique.

Platillo s.m. 1. Plat de viande et légumes hachés. 2. Soucoupe.

Plato combinado s.m. Assiette composée servie dans les snacks-bar.

Plato inglés s.m. Assiette anglaise.

Pluma ibérica s.f. Pièce de viande de forme triangulaire extraite de la partie postérieure de l'échine.

Poco hecho loc.adj. Saignant (carne roja).

Pochar v. Cf. *Rehogar*.

Poltrú s.m. À Ménoque, sobrasada de grandes dimensions.

Polvorón s.m. Sablé aux amandes et aux noisettes, élaboré avec de la graisse de porc.

Pollo al ajillo s.m. Poulet en morceaux frit avec de l'ail haché.

Pollo al ast s.m. En Catalogne, Poulet à la broche.

Pollo al chilindrón s.m. Poulet cuit avec de l'ail, du jambon, de l'oignon, des poivrons rouges et des tomates.

Pollo en pepitoria s.m. Fricassée de poulet.

Pollo tomatero s.m. Coquelet.

Poner a/en remojo s.m. Faire tremper.

Popieta s.f. Paupiette.

Porra s.f. *Churro* de Madrid.

Porra de Antequera s.f. Gaspacho typique d'Antequera.

Porrusalda s.f. Soupe basque aux poireaux et à la morue.

Postre s.m. Dessert.

Potaje s.m. Plat à base de légumes secs et légumes verts.

Potaje de Vigilia s.m. Plat typique des vendredis de carême, composé de pois chiches, épinards et morue.

Pote s.m. 1. Marmite (*vasija*). 2. Pot (*tarro*). 3. *Potaje* aux haricots blancs, en Galice et Asturies.

Pralín s.m. Pralin.

Praliné s.m. Amande pralinée.

Presa ibérica s.f. Morceau de porc ibérique extrait de la tête du filet, près de l'épaule.

Presna ajos s.f. Presse-ail.

Prestiño s.m. Beignet baigné de miel, typique de l'Andalousie.

Primer plato s.m. Entrée.

Primores de Elche s.m.pl. Dattes enveloppées dans du lard fumé et frites.

Pringada s.f. Viande, boudin, chorizo et lard du cocido.

Pringar v. Saucer, tremper dans la sauce.

Pringoso adj. Gras, grasseyé.

Pringue s.m. Graisse.

Profiterol s.m. Profiterole.

Prueba de cerdo s.f. Morceaux de porc macérés dans de l'huile, du *pimentón* et de l'origan puis frits.

Puchero s.m. 1. Pot (recipiente). 2. Pot-au-feu (cocido, olla...).

Puchero de las siete carnes s.m. Puchero des Canaries.

Pudín s.m. Pudding.

Pularda s.f. Poularde.

Pulgarada s.f. Pincée.

Pulpa s.f. Pulpe.

Pulpeta s.f. Paupiette.

Pulpetón s.m. Rouleau de viande.

Punta s.f. Pincée.

Punta de cadera s.f. Culotte (ternera).

Puntear v. Parsemer.

Puntilla s.f. Couteau d'office.

Puntillitas s.f.pl. Friture de tout petits calmars.

Punto s.m. 1. Degré de cuisson ou d'assaisonnement d'un mets. 2. Degré de battage d'un ingrédient. 3. Degré de cuisson du sucre.

Punto de caramelo s.m. Point de caramélisation du sucre.

Puré s.m. Purée.

Puré de afeisanes s.m. Purée de petits pois, plat de l'Estrémadure.

Purrusalda s.f. Cf. *Porrusalda*.

Q

Quebrado blando s.m. Petit cassé.

Quebrado duro s.m. Grand cassé.

Quenefa s.f. Quenelle, boulette d'éléments finement hachés.

Quesada s.f. Dessert typique du Valle del Pas, élaboré avec du lait caillé, des œufs, du zeste de citron, du beurre, et cuit au four.

Quesadillas s.f.pl. Dessert typique de la Isla de Hierro (Canaries), gâteau au fromage blanc et aux amandes.

Quesito s.m. Portion de fromage fondu vendu en boîte et en portions.

Queso s.m. Fromage.

Quiché s.f. Quiche.

Quilla s.f. Bréchet (de ave).

R

Rabada s.f. Râble de mouton.

Rabadilla s.f. 1. Croupion (de las aves). 2. Râble (conejo, liebre). 3. Aloyau (vaca).

Rabas s.f.pl. 1. Rogue (huevas de merluza). 2. Dans le Cantabrique, lanières de calmars frites.

Rabillo delantero s.m. Pièce du train de devant du boeuf, sur la partie antérieure du paleron.

Rabo s.m. Queue.

Ragú s.m. Ragoût.

Raja s.f. Tranche.

Rajadillo s.m. Confiserie faite d'amandes effilées baignées de sucre.

Rallador s.m. Râpe.

Ralladura s.f. Zeste.

Rallar v. Râper.

Rallo s.m. Râpe.

Ramillote de hierbas s.m. Bouquet garni.

Rasera s.f. Écumoire (para frituras).

Raya al amarillo s.f. Plat andalou composé de raie et de pommes de terre, condimenté au safran.

Real s.f. Royale.

Real de ave s.f. Royale de volaille.

Reaño s.m. Forma vulgar de *Redaño*.

Rebajar v. Diluer une sauce ou une purée avec un liquide.

Rebanada s.f. Tranche (de pan).

Rebanar v. Couper, trancher.

Rebanear v. Couper, trancher.

Rebosar v. Déborder.

Rebozar v. Enrober.

Recao de Binéfar s.m. Plat aragonais, composé de haricots blancs, pommes de terre et riz.

Recental s.m. Agneau de lait.

Receta s.f. Recette.

Reconstituir v. Rattraper (una salsa).

Rectificar v. Rectifier.

Rechicuelas s.f.pl. À Murcie, abats d'agneau.

Redaño s.m. Crépine.

Redondo delantero s.m. Macreuse.

Redondo trasero s.m. Rond de gîte.

Reducción s.f. Réduction.

Reducir v. Réduire.

Refacción s.f. Collation.

Refeción s.f. Collation.

Reforzar v. Corser.

Refreír v. Faire revenir.

Refrescar v. Rafraîchir.

Refresco s.m. 1. Rafraîchissement (bebida). 2. Rafraîchi (para refrescar la masa de pan).

Refrigerador s.m. Réfrigérateur.

Refrigerar v. Réfrigérer.

Refrigerio s.m. 1. Rafraîchissement (refresco). 2. Collation (refacción).

Refrito s.m. Huile frite avec de l'ail qu'on ajoute chaude à des légumes, une soupe, etc.

Regañada s.f. En Andalousie, galette mince et très cuite.

Regar v. Arroser.

Regusto s.m. Arrière-goût.

Rehogar v. 1. Faire mijoter (a fuego lento). 2. Faire revenir (freír).

Relámpago s.m. Éclair.

Rellenar v. 1. Farcir (con un relleno). 2. Fourrer (un caramelo, un bizcocho).

Relleno adj. Fourré (un bizcocho).

Relleno s.m. 1. Farce. 2. Charcuterie de Navarre, à base de riz, de viande d'agneau et de jambon.

Remojar s.m. Faire tremper.

Remojón s.m. Salade andalouse composée de morue rôtie, oranges amères, olives et oignons.

Repápalo s.m. En Estrémadure, galette frite élaborée avec de l'oeuf battu, de l'ail et de l'oignon frit, de la chapelure, du persil et du pimentón.

Repápalos s.m.pl. Dessert d'Estrémadure à base de chapelure, œufs, lait, sucre et cannelle.

Repastar v. Pétrir le pain une deuxième fois.

Repostería s.f. Pâtisserie.

Repulgar v. Plier le bord d'une pâte.

Repulgo s.m. Rebord.

Requemar v. Brûler.

Requesón s.m. Fromage blanc caillé.

Res s.f. Animal domestique de bétail ovin, bovin ou porcin.

Resecar v. Dessécher.

Reseco adj. Desséché.

Resequido adj. Desséché.

Resumir v. Réduire.

Retorcido s.m. Friandise aux fruits.

Retostado adj. De couleur foncée.

Retostar v. Griller longuement.

Revenirse v. Se piquer, s'aigrir (las conservas y los licores).

Revoltijo s.m. Œufs brouillés aux légumes.

Revoltillo s.m. 1. Œufs brouillés aux légumes. 2. Cf. *Fritada*.

Revolver v. Remuer légèrement.

Revorvón s.m. Gaspacho de Talavera la Real (Estrémadure, département de Badajoz) à base d'œufs, ail et laurier..

Revuelto s.m. Œufs brouillés.

Riñonada s.f. 1. Rognonnade (guiso de riñones). 2. Longe (ternera, corzo).
3. Carré de côtelettes (cerdo).

Riñones s.m.pl. Rognons.

Risolar v. 1. Rissoler. 2. Saisir (una carne).

Ristra s.f. Chapelet, tresse.

Rizador de limones s.m. Couteau cannelé, couteau à décorer les citrons.

Rizador de mantequilla s.m. Coquilleur à beurre.

Rizar v. Festonner (un pastel).

Rociar v. Arroser.

Rodaja s.f. 1. Darne, tranche (pescado). 2. Rondelle, tranche (limón, salchichón).

Rodillo s.m. Rouleau à pâtisserie.

Roncha s.f. En Aragon, rondelle (salchichón...), darne (pescado).

Rondón s.m. Bassine ronde en cuivre.

Ropa vieja s.f. Plat préparé avec des restes de viandes d'un pot-au-feu.

Rosca s.f. Pain en couronne.

Rosco s.m. 1. Couronne de pain. 2. Gimblette (bollo).

Roscón s.m. Grande brioche en forme de couronne.

Rosquete s.m. Gimblette.

Rosquilla s.f. Gimblette.

Rosquilleta s.f. À Valence, pain très fin et grillé.

Rostrizo s.m. Dans La Rioja et à Burgos, cochon de lait rôti.

Roulada s.f. Roulade.

Roux blanco s.m. Roux blanc.

Roux oscuro s.m. Roux brun.

Roux rubio s.m. Roux clair.

Royal s.f. Royale.

Rubiols de cabello de ángel s.m. À Ménorque, chausson à l'angélique frit et baigné de miel.

Ruleta corta-pasta s.f. Roulette à pâte, roulette à pâtisserie.

Ruso s.m. Petit gâteau feuilleté à la crème.

Rustidera s.f. Plat allant au four.

Rustir v. En Aragon, à Léon et dans les Asturies, rôtir ou griller.

S

Sabadeña s.f. Charcuterie de porc et de bœuf.

Sabadeño s.m. Charcuterie de porc et de bœuf.

Sabadiego s.m. *Longaniza* élaborée avec de la viande de porc, typique des Asturies.

Sabayón s.m. Sabayon.

Sablé s.m. Sablé.

Sabor s.m. Goût, saveur.

Saborear v. Savourer.

Saborizar v. Parfumer.

Saboyana s.f. Savarin.

Sabrositos s.m.pl. Biscuits pour accompagner le thé.

Sabroso adj. Savoureux.

Sacabocados s.m. Cuillère à légumes, cuillère à mouler.

Sacabolitas s.m. Cuillère à légumes.

Sacacorcho s.m. Tire-bouchon.

Sacristanes s.m.pl. Petits feuilletés aux amandes, pour accompagner le thé.

Sajar v. 1. Inciser (el pescado). 2. Couper finement (finas hierbas).

Saladillo s.m. Petit salé.

Salamandra s.f. Salamandre.

Salar v. Saler.

Salazón s.f. Salaison.

Salchicha s.f. Saucisse.
Salchichón s.m. Saucisson.
Salcochar v. Blanchir.
Salcocho s.m. Plat de poisson cuit accompagné de pommes de terre et de *mojo*, typique des Canaries.
Salero s.m. Salière.
Salmís s.m. Salmis.
Salmonado adj. Saumoné.
Salmorejo s.m. Variété de gaspacho, épais, typique de Cordoue.
Salmorejo de patatas s.m. Salade de Cordoue, composée de pommes de terre cuites en rondelles et d'œufs durs.
Salmorejo de pimiento s.m. Salade de Cordoue à base de poivrons cuits au four.
Salmuera s.f. Saumure.
Salobre adj. Saumâtre.
Salpicón s.m. Salpicon.
Salpimentar v. Saler et poivrer.
Salpimenta s.f. Mélange de sel et de poivre.
Salpresar v. Saler et comprimer un élément pour le conserver.
Salsa s.f. Sauce.
Salsa alemana s.f. Sauce allemande.
Salsa Almoraima s.f. Sauce composée d'ail, de cumin, de tomate et de pimentón
Salsa All i oli s.f. Aioli.
Salsa andaluza s.f. Mayonnaise additionnée de sauce tomate et garnie de poivrons rouges, jaune d'œuf et persil.
Salsa Aurora s.f. Sauce Aurore.
Salsa bastarda s.f. Sauce bâtarde.
Salsa bearnesa s.f. Sauce béarnaise.
Salsa bechamel s.f. Sauce béchamelle.
Salsa Berry s.f. Sauce Berry.

Salsa bigarrada s.f. Fond de canard réduit et additionné de jus d'orange et de citron.
Salsa blanca s.f. Sauce blanche.
Salsa boloñesa s.f. Sauce bolognaise.
Salsa bordalesa s.f. Sauce bordelaise.
Salsa calipso s.f. Sauce cocktail.
Salsa cardenal s.f. Sauce cardinal.
Salsa cazadora s.f. Sauce chasseur.
Salsa Chantilly s.f. 1. Mayonnaise additionnée de blanc d'œuf en neige.
 2. Sauce hollandaise additionnée de blanc d'œuf en neige.
Salsa charcutera s.f. Sauce charcutière.
Salsa Cíngara s.f. Sauce composée de lengua escarlata, champignons et jambon blanc.
Salsa cóctel s.f. Sauce cocktail.
Salsa crema s.f. Sauce crème.
Salsa demi glacé s.f. Sauce espagnole.
Salsa diabla s.f. Sauce diable.
Salsa española s.f. Sauce espagnole.
Salsa golf s.f. Sauce cocktail.
Salsa gribiche s.f. Sauce gribiche.
Salsa holandesa s.f. Sauce hollandaise.
Salsa inglesa s.f. Crème anglaise.
Salsa lebrera s.f. Sauce au foie de lièvre. Estrémadure.
Salsa mahonesa/mayonesa s.f. Sauce mayonnaise.
Salsa marfil s.f. Sauce ivoire.
Salsa mil islas s.f. Mayonnaise additionnée de ketchup et d'un hachis de poivron vert, oignon, œuf dur, persil et olives vertes.
Salsa muselina s.f. Sauce mousseline.
Salsa Romana s.f. Sauce à base de caramel blond (fait avec du vinaigre et du sucre), demi-glacé et fond de gibier.

Salsa Romesco s.f. Sauce catalane composée de tomates, oignons, piments et amandes, rôtis au four.

Salsa rosa s.f. Sauce cocktail.

Salsa rubia s.f. Roux.

Salsa salmís s.f. Salmis.

Salsa sueca s.f. Mayonnaise additionnée d'une sauce à la pomme et à la moutarde.

Salsa suprema s.f. Sauce suprême.

Salsa tártara s.f. Sauce tartare.

Salsa verde s.f. 1. Sauce verte (mayonnaise additionnée d'épinards, de cresson et de persil). 2. Sauce obtenue lors de la préparation de poisson *en salsa verde*.

Salsa vinagreta s.f. Sauce vinaigrette à l'oignon et au persil.

Salsa wolf s.f. Sauce cocktail.

Salsear v. Couvrir de sauce ou de jus.

Salsera s.f. Saucière.

Salteado s.m. Sauté.

Saltear v. Faire sauter, sauter.

Samfaina s.f. En Catalogne, sorte de ratatouille.

San Jacobo s.m. Escalope Cordon bleu sans fromage.

Sanantonada s.f. Plat typique de Zamora, composé de haricots, d'oreille, de pied et de queue de porc.

Sancochar v. Blanchir.

Sancocho canario s.m. Plat de poisson cuit accompagné de pommes de terre et de *mojo*, typique des Canaries.

Sándwich s.m. Croque-monsieur.

Sangría s.f. Sangria, boisson rafraîchissante à base de vin rouge, citron, orange et sucre.

Sarta s.f. Chapelet.

Sartén s.f. Poêle.

Sartenada s.f. Poêlée.

Savarín s.m. Savarin.

Sazón s.f. 1. Goût, saveur (sabor). 2. Maturité (madurez). 3. Assaisonnement (aderezo).

Sazonador s.m. Épice, condiment.

Sazonar v. Assaisonner.

Sebo s.m. Graisse, suif.

Secadillo s.m. Confiserie élaborée avec des amandes en poudre, du sucre, du zeste de citron et du blanc d'oeuf.

Secreto ibérico s.m. Pièce extraite de l'extrémité supérieure de la poitrine et proche de la musculature du cou.

Sellar v. Saisir.

Sequete s.m. Quignon de pain dur.

Sequillo s.m. Sorte de beignet aplati.

Sesada s.f. 1. Cerveille frite. 2. Cerveille entière.

Sesos s.m.pl. Cerveille.

Sidra s.f. Cidre.

Sifón s.m. Siphon.

Silla s.f. Selle.

Simple adj. Pas assez sucré ou salé.

Sirope s.m. Sirop.

Sirve-spaghetti s.m. Cuillère à spaghetti.

Soasar v. Saisir, faire griller légèrement.

Sobao s.m. Biscuit.

Sobar v. Pétrir.

Sobrasada s.f. Charcuterie de Majorque, de consistance pâteuse.

Sobreasar v. Faire griller ce qui a été rôti ou cuit.

Socarrar v. Brûler superficiellement.

Soflamar v. Brûler.

Sofreír v. Faire revenir, faire sauter.

Sofrito s.m. Éléments revenus à la poêle.

Soldaditos de Pavía s.m.pl. Lanières de morue enrobées et frites.

Solomillo s.m. Filet.
Solomillo bajo s.m. Contre-filet, faux-filet, hampe, onglet.
Solomillo con cordón s.m. Filet avec chaînette (ternera).
Solomo s.m. Filet de porc en daube.
Soltar agua v. Rendre de l'eau (calabacines...).
Sollamar v. Flamber, griller.
Somarrar v. Brûler.
Somarro s.m. Viande conservée à la chaleur des braises.
Sopa s.f. Soupe.
Sopa al cuarto de hora s.f. Soupe de poisson garnie d'œuf dur, de riz et de jambon haché.
Sopa cana s.f. En Aragon, soupe élaborée avec du lait, de la cannelle, de la graisse de poulet, du sucre et du pain.
Sopa castellana s.f. Potage composé d'ail, de jambon, de chorizo, de pain et d'œuf.
Sopa de Burgalesa s.f. Soupe à base d'agneau, de graisse de porc, d'oignon et de persil.
Sopa de capuchinos s.f. Potage au tapioca avec du pain, du jambon et du foie de poulet.
Sopa de crustáceos s.f. Bisque de crustacés (crabe, homard...).
Sopa de letras s.f. Potage au *vermicelle en forme de lettres* alphabétiques.
Sopa de picadillo s.f. Bouillon de volaille avec morceaux de jambon, œuf dur et pain frit.
Sopa juliana s.f. Potage julienne.
Sopa minestrone s.f. Soupe minestrone.
Sopa paisana s.f. Consommé garni de navets, carottes et petits pois.
Sopa pavesa s.f. Soupe gratinée aux œufs et au pain grillé.
Sopaipa s.f. Beignet.
Sopera s.f. Soupière.
Sopetear v. Saucer.

Sopetón s.m. Pain grillé trempé dans l'huile.
Sopicaldo s.m. Bouillon léger.
Soplete s.m. Chalumeau.
Soplillo s.m. Soufflé sucré.
Sopón s.m. Gros morceau de pain, en Estrémadure.
Soporte jamonero s.m. Serre jambon, support pour jambon.
Sorbete s.m. Sorbet.
Sorbetera s.f. Sorbetière.
Soso adj. Fade.
Suavizar v. Adoucir.
Substancia s.f. Contenu nourrissant.
Sudar v. Faire suer.
Suflé s.m. Soufflé.
Sufratar v. Napper avec un chaud-froid.
Sumergir v. Plonger.
Sumiller s.m. Sommelier.
Suprema adj./s.m. Suprême.
Suquet de pescado s.m. En Catalogne, marmite de poisson en sauce légère.
Surtido s.m. Assortiment.
Suspiro s.m. Pet-de-nonne.

T

Tabea s.f. Sorte de chorizo élaboré avec des abats de porc.
Tabla de trinchar s.f. Planche à découper.
Tacho s.m. Récipient métallique.
Tajada s.f. Tranche.

Tajar v. Trancher, couper.
Tajo s.m. Billot.
Tajo bajo s.m. Cf. *Badal*.
Talo s.m. Galette de farine de maïs, dans certaines parties du Pays Basque, de Navarre et de Cantabria.
Tambor s.m. Tamis (pour le sucre).
Tamiz s.m. Tamis.
Tamizar v. Tamiser.
Tancanillo s.m. Petite *longaniza*.
Tapa s.f. 1. Amuse-bouche (aperitivo). 2. Tende de tranche (ternera).
Tapadera s.f. Couvercle.
Tapilla de cadera s.f. Aiguillette baronne.
Tarangana s.f. Boudin noir.
Tarrina s.f. Terrine.
Tarta s.m. Gâteau.
Tarta helada s.f. Dessert glacé.
Tartaleta s.f. Tartelette.
Tartare s.m. Tartare.
Tartera s.f. Moule à tarte.
Tartera s.f. Moule à tarte, tourtière.
Tarugo s.m. Gros quignon de pain
Tasajo s.m. 1. Morceau de viande boucanée. 2. Morceau de viande.
Taza s.f. Tasse.
Taza medidora s.f. Tasse à mesurer.
Tazón s.m. Bol.
Técula mécula s.f. Dessert typique de l'Estrémadure, gâteau élaboré avec une pâte formée d'amandes gillées, jaunes d'œuf, sucre et graisse de porc.
Teja s.f. Tuile.
Tejeringo s.m. À Malaga et à Cadix, *churro*.
Témpano s.m. Flèche de lard.

Tenacillas para el azúcar s.f.pl. Pince à sucre.
Tentempié s.m. En-cas, encas.
Ternasco s.m. Agneau blanc (de moins de 4 mois).
Ternera s.f. 1. Veau (carne blanca). 2. Boeuf (carne roja).
Ternera lechal / de leche s.f. Veau (de lait).
Ternillas s.f.pl. Tendron.
Ternura s.f. Tendreté.
Terrina s.f. Terrine.
Terrón de azúcar s.m. Morceau de sucre, sucre en morceau.
Tetilla s.f. Tranche grasse, plat de tranche, rond de tranche, mouvant (vaca o buey).
Tierno adj. Tendre.
Tigre s.m. Moule nappée de béchamelle, panée et frite.
Timbal s.m. Timbale.
Tisana s.f. Tisane.
Tiznao s.m. Plat typique de La Manche, à base de morue, pommes de terre et œufs durs.
Tocineta s.f. Poitrine fumée.
Tocinillo de cielo s.m. Entremets typique de l'Andalousie, élaboré avec du jaune d'œuf et du sucre cuits à la vapeur.
Tocino s.m. Lard.
Tocino de cielo s.m. Entremets typique de l'Andalousie, élaboré avec du jaune d'œuf et du sucre cuits à la vapeur.
Tocino entreverado s.m. Petit lard, lard maigre.
Tocino saladillo s.m. Petit salé.
Tojunto s.m. Plat de La Manche.
Tollo s.m. En Andalousie, poissons séchés au soleil.
Tona s.f. En Galice et à Léon, crème fraîche.
Torcido s.m. Pâte de fruit.
Tornear v. Tourner.

Torrada s.f. 1. Pain grillé (en galicien et en catalan) 2. Cf. *Torrija*, en Galice.

Torrar v. Griller.

Torrefactor v. Torréfier.

Torrezno s.m. Lardon frit.

Torrija s.f. Sorte de pain perdu, typique de la Semaine Sainte.

Torrija rellena s.f. Pain perdu fourré à la crème.

Torta s.f. Galette.

Tortada s.f. Tourte.

Tortera s.f. Tourtière.

Tortilla s.f. Omelette.

Tortilla a la francesa s.f. Omelette nature.

Tortilla Alaska s.f. Omelette norvégienne.

Tortilla cazador s.f. Omelette chasseur.

Tortilla española s.f. Omelette espagnole (faite avec des pommes de terre et des oignons frits).

Tortilla granjera s.f. Omelette au jambon et aux fines herbes.

Tortilla paisana s.f. Omelette additionnée de pommes de terre, asperges, haricots verts, jambon et poivrons rouges sautés au beurre.

Tortilla Sacromonte s.f. Omelette typique de Grenade, faite avec de la cervelle, des rognons blancs, des pommes de terre, des poivrons rouges, du jambon et des fèves.

Tortilla turca s.f. Omelette aux foies de volaille liés avec une sauce mère.

Tortita s.f. Petite galette grillée.

Tosta s.f. Tranche de pain grillée, croûte.

Tosta holandesa s.f. Croûte aux œufs brouillés avec du saumon.

Tosta Melba s.f. Tranche de pain très mince et croustillante.

Tostada s.f. Tranche de pain grillée.

Tostador s.m. Grille-pain.

Tostar v. Griller.

Tostón s.m. 1. Cochon de lait grillé (cochinillo asado). 2. Croûton (para sopa o puré). 3. Tranche de pain grillée et arrosée d'huile (pan tostado empapado en aceite). 4. Pois chiche grillé (garbanzo tostado).

Trabajar v. Travailler.

Trabar v. Lier.

Trabazón s.f. Liaison.

Trancha s.f. Escalope fine.

Trancha s.f. 1. Darne, tranche fine (pescado). 2. Tranche fine (carne). 3. Rondelle, tranche (limón, salchichón).

Trascolar v. Filtrer.

Trasegar v. Passer un liquide d'un récipient à un autre.

Trébol de mignon s.m. Cf. *Filet mignon*.

Tres filetes mignon s.m.pl. Plat composé de trois *filets mignons* d'animaux différents.

Trinchar v. Découper.

Tripa choricera s.f. Menu de porc.

Tripa cular s.f. Boyau naturel de porc du *gros intestin*.

Tripa lomera s.f. Fuseau, rosette de porc.

Tripa rizada s.f. Chaudin de porc.

Tripa semicular s.f. Suivant de porc.

Trocear v. Couper en morceaux.

Trompó s.m. Salade des Îles Baléares, composée de tomate, poivron et oignon.

Tronchar v. Couper la tige, le trognon d'un légume sans outil.

Troncho s.m. Trognon (de una verdura).

Tronco s.m. Tronc (de pescado).

Tropezones s.m.pl. Lardons ou petits morceaux de pain frit.

Trucha a la navarra s.f. 1. Truite préparée avec de l'oignon, des fines herbes, des pommes de terre, de l'œuf battu et du vin. 2. Truite garnie de jambon et frite.

Trufa s.f. Crème au beurre au chocolat.

Trufa de chocolate s.f. Truffe au chocolat.

Trufado adj. Truffé.
Trufar v. Truffer.
Tuétano s.m. Moelle.
Tumbet s.m. Plat de Majorque, à base de pommes de terre, aubergines et tomates.
Tumbo s.m. Chacune des parties du *cocido* : soupe, légumes et viande.
Turbante s.m. Turban.
Turbotera s.f. Turbotière.
Turnedó s.m. Tournedos.
Turrar v. Griller sur la braise.
Turrón s.m. Touron.

U

Untar v. Graisser.
Unto s.m. Graisse de porc salée et fumée, ingrédient typique de la cuisine galicienne.
Untuoso adj. Onctueux.
Uvas pasas s.f.pl. Raisins secs.

V

Vaca s.f. Bovin de 4 à 8 ans.
Vacuno mayor s.m. Bœuf, bovin ayant toutes ses dents définitives et dont le rendement est supérieur à 46%.
Vacuno menor s.m. Bœuf, bovin ayant toutes ses dents définitives et dont le rendement est supérieur à 50%.

Vaina s.f. Gousse.
Variantes s.m.pl. Apéritif et amuse-gueule.
Varilla s.f. Fouet.
Venado s.m. 1. Cerf (ciervo). 2. Gros gibier (caza mayor).
Ventresca s.f. Ventre (de pescados grandes).
Verdura s.f. Légume vert.
Verter v. Verser.
Vésiga s.f. Nerf dorsal de l'esturgeon, utilisé dans diverses préparations culinaires.
Vianda s.f. Nourriture.
Viandas s.f.pl. Mets.
Vichyssoise s.f. Vichyssoise aux poireaux.
Villagodio s.m. Dans le Pays Basque, côte de boeuf grillée.
Vinagre s.m. Vinaigre.
Vinagrera s.f. Vinaigrier.
Vinagreras s.f.pl. Huilier et vinaigrier.
Vinagreta s.f. Vinaigrette.
Viruta s.f. 1. Petit biscuit en forme de spirale. 2. Petit morceau très fin (de jamón).
Vísceras s.f.pl. Tripes.
Viveres s.m.pl. Matières premières utilisées dans la restauration.
Volcán s.m. Fontaine, puits.
Volován s.m. 1. Vol-au-vent. 2. Bouchée à la reine (individual).

X

Xató s.m. Salade catalane, composée de scarole, morue, thon, anchois et olives noires.
Xuan / xuanicu s.m. Boudin élaboré avec du potiron, typique des Asturies.

Y

Yagur s.m. Lait fermenté.

Yema s.f. 1. Jaune d'œuf (huevo). 2. Entremets consistant en un mélange de sucre et de jaune d'œuf cuits.

Yema de coco s.f. Entremets élaboré avec du sucre et de la noix de coco râpée.

Yema mejida s.f. Entremets élaboré avec de l'œuf battu et du sucre, dissouts dans du lait chaud.

Yema pastelera s.f. 1. Dessert composé de jaune d'œuf cuit avec du sucre et de la vanille. 2. Nappage consistant en un mélange de jaune d'œuf et de sirop.

Yogur s.m. Yaourt, yogourt.

Z

Zafra s.f. Récipient métallique pour conserver l'huile.

Zancarrón s.m. Jarret.

Zancochar v. Cf. *Sancochar*.

Zancocho s.m. Cf. *Sancocho*.

Zancudo s.m. *Cocido* typique des Îles Canaries.

Zaragollada s.f. En Galice, sauté d'oignons, poivrons et tomates.

Zarajo s.m. À Cuenca et en Aragon, tripes d'agneau de lait.

Zaranga s.f. Sorte de ratatouille.

Zarangollo s.m. À Murcie, brouillade aux légumes verts.

Zarapatel s.m. Plat élaboré avec des aubergines, du potiron, des poivrons et des tomates.

Zarzuela s.f. Marmite de poissons et fruits de mer au safran.

Zócalo s.m. Élément de pain, riz, salade russe, etc. qui sert à décorer les grandes pièces chaudes ou froides servies dans un buffet.

Zocaño s.m. En Andalousie, quignon de pain.

Zoquete s.m. Quignon de pain.

Zorongollo s.m. Salade d'Estrémadure, composée de tomates et poivrons rouges cuits au four et passés dans un presse-purée, servie avec des sardines.

Zorza s.f. Viande de porc hachée et marinée qui sert à élaborer les chorizos.

Zumo s.m. Jus.

Zurrukutuna s.f. Soupe basque à la morue servie avec des œufs pochés.



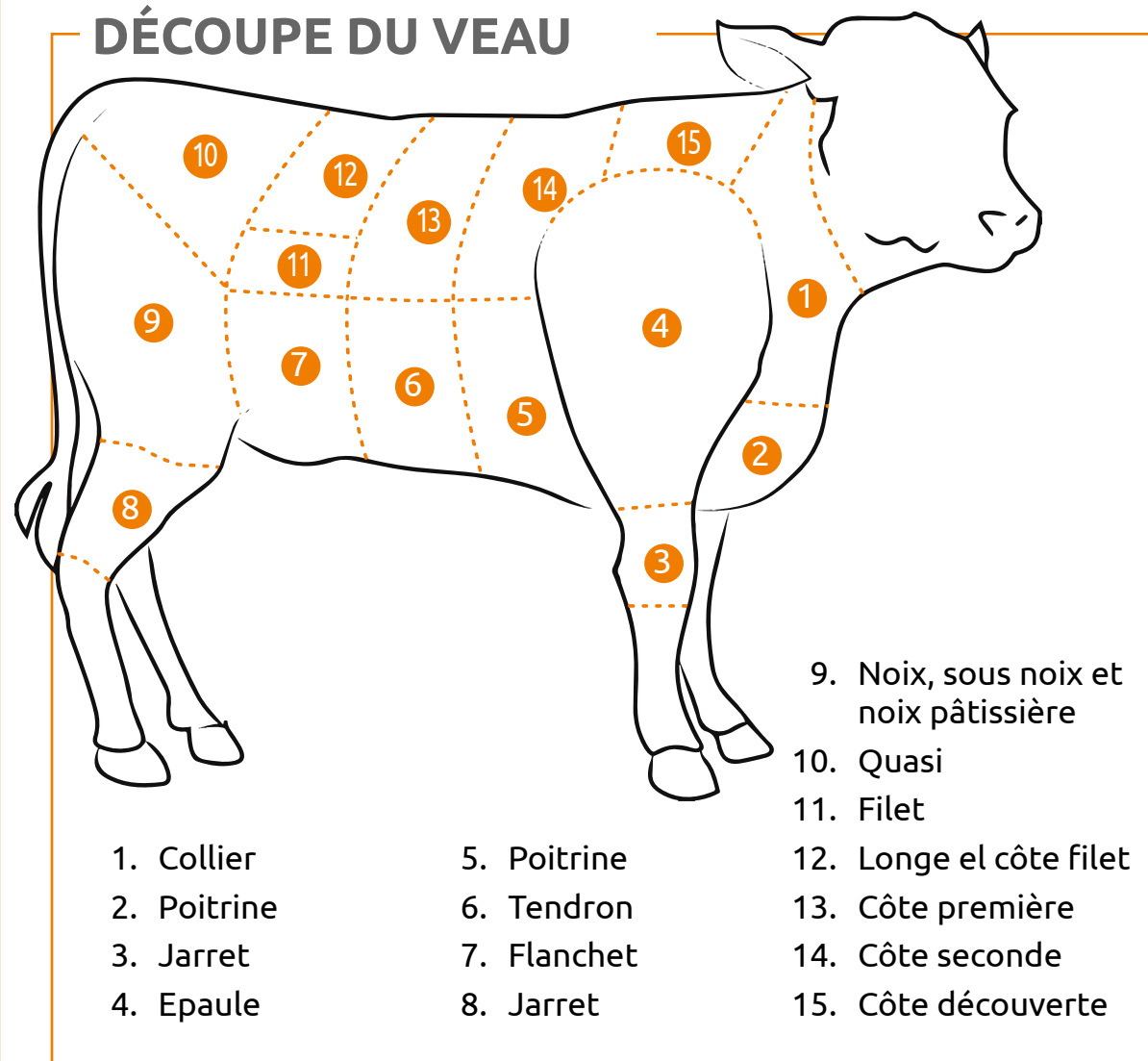
FRANÇAIS – ESPAGNOL



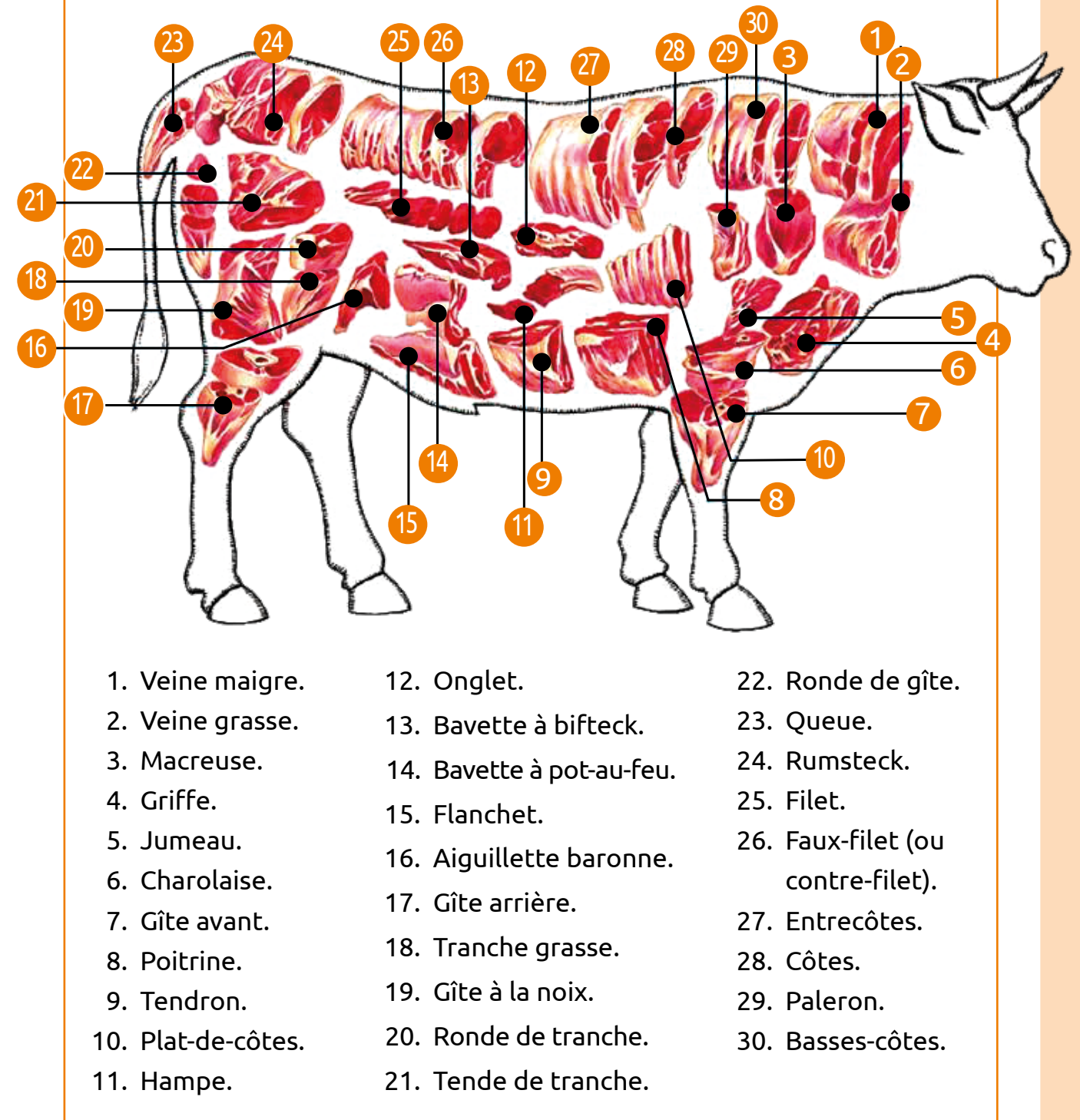
ABRÉVIATIONS

adj.	adjectif	pl.	pluriel
loc.adj.	locution adjectivale	s.f.	substantif féminin
loc.nom.	locution nominale	s.m.	substantif masculin
N.P.	Nom propre	v.	verbe

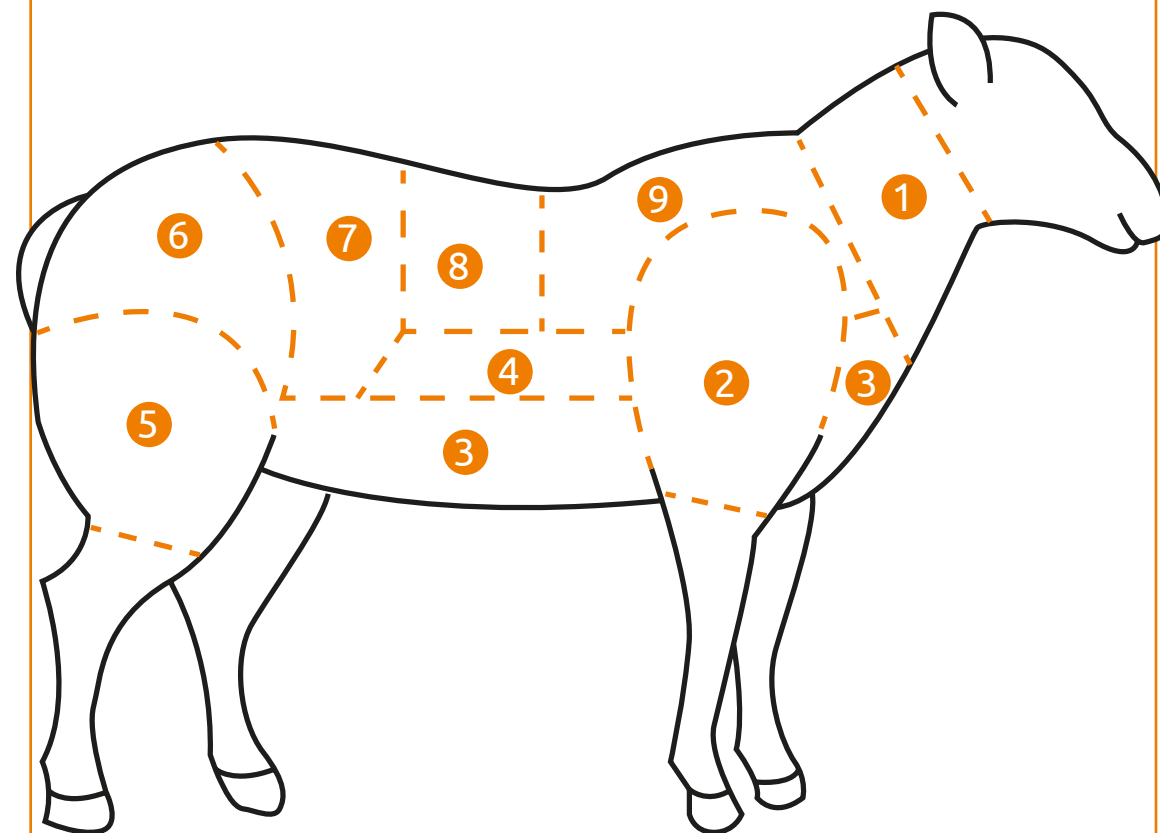
DÉCOUPE DU VEAU



DÉCOUPE DU BŒUF

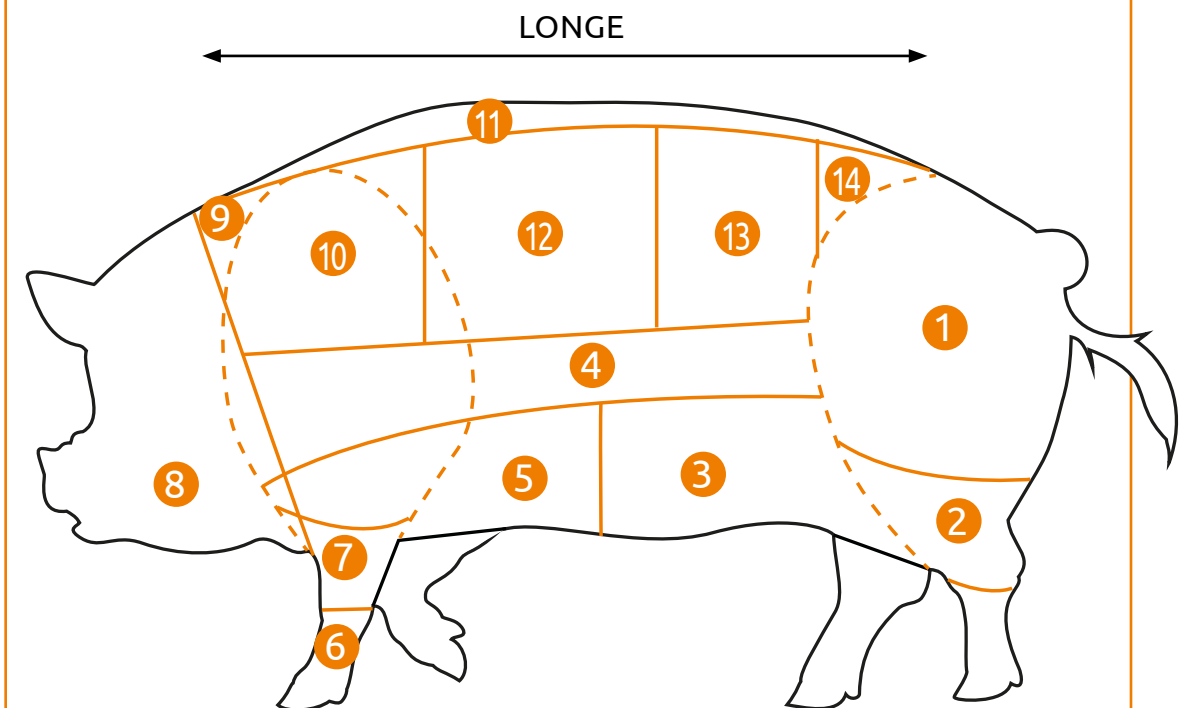


DÉCOUPE DU MOUTON



1. Collier.
2. Epaule
3. Poitrine
4. Haut de côtes
5. Gigot
6. Selle
7. Filet & Côte filet
8. Côte secondes & premières
9. Côte découverte

DÉCOUPE DU PORC



1. Jambon.
2. Jambonneau arrière
3. Poitrine
4. Travers de côtes
5. Plat de côtes
6. Pied
7. Jambonneau avant
8. Gorge
9. Echine
10. Epaule ou Palette
11. Bardière
12. Carré
13. Filet
14. Pointe de filet

A

À blanc loc.adj. En blanco.

À brun loc.adj. Véase Cuire à brun.

À couvert loc.adj. Tipo de cocción con una tapadera encima del recipiente en uso.

À l'africaine loc.adj. Se dice de una guarnición de "pomme château" y dos verduras (pepino, berenjena o calabacín), salteada en aceite o cocida al vapor.

À l'albigeoise loc.adj. A la manera de Albi. Se dice de una guarnición de tomates rellenos y croquetas de patatas que acompañan una pieza de carne.

À l'alsacienne loc.adj. A la alsaciana. Se dice de una preparación que incluye col fermentada braseada, patatas a la inglesa, jamón o salchichas de Estrasburgo.

À l'américaine loc.adj. A la americana. Se dice de carnes o pescados (en particular el bogavante y la langosta servidos con una preparación a base de tomate con cebolla, chalotes, ajo, perejil, cerifollo y estragón.

À l'ancienne loc.adj. Se dice de un plato en ragoût o en blanqueta que integra cebollitas y champiñones en su preparación.

À l'anglaise loc.adj. A la inglesa.

À l'antiboise loc.adj. A la manera de Antibes. Se dice de distintas preparaciones de la región de Antibes, como los huevos al horno con pescaditos fritos, ajo y perejil o los tomates rellenos de atún o anchoas, miga de pan y ajo, asados en el horno.

À l'antillaise loc.adj. A la antillana. **1.** Se dice de preparaciones de pescados, crustáceos y aves acompañadas de arroz, verduras y tomate, plátano y piña. **2.** Se dice de postres compuestos de frutos exóticos, ron y vainilla.

À l'ardennaise loc.adj. A la manera de las Ardenas. Se dice de preparaciones de caza en las que se añade ginebra o enebrinas.

À l'ariégeoise loc.adj. A la manera del Ariège. Se dice de diversas preparaciones con una guarnición de col, petit-salé y, a veces, judías blancas.

À l'arlésienne loc. adj. A la manera de Arles. Se dice de una preparación servida con guarnición de tomates con ajo y berenjenas fritas.

À l'armoricaine loc.adj. Cf. À l'américaine.

À l'égyptienne loc.adj. Se dice de una preparación servida con guarnición de arroz, berenjenas y tomates.

À l'étouffée loc.adj. Estofado/a, sin cuerpo graso ni líquido.

À l'étuvée loc.adj. Estofado/a, con un poquito de líquido y a veces un cuerpo graso.

À l'indienne loc.adj. A la indiana.

À la basquaise loc.adj. A la vasca. Se dice de piezas grandes de carne servidas con una guarnición compuesta de setas salteadas, pommes Anna y jamón de Bayona picado.

À la Beauharnais loc.adj. Se dice de pequeñas piezas de carne servidas con una preparación compuesta de alcachofas rellenas con sauce béarnaise, puré de estragón y pommes noisette.

À la bénédictine loc.adj. Se dice de pescados o huevos escalfados servidos con una guarnición compuesta de brandada de bacalao y trufas.

À la berrichonne loc.adj. A la manera de Berry. Se dice de piezas grandes de carne (principalmente de cordero) servidas con una guarnición compuesta de col braseada, cebolla, castañas y lonchas de tocino.

À la bigarade loc.adj. Véase Sauce bigarade.

À la bolonaise loc.adj. A la bolonesa.

À la bonne femme loc. adj. Se dice de un plato cocido, simple.

À la bordelaise loc. adj. A la bordelesa, con salsa a base de tuétano, chalotes y vino blanco o tinto.

À la boulangère loc. adj. A la panadera.

À la bourguignonne loc.ad. A la borgoñona. Se dice de una carne servida con una guarnición en cuya composición entran cebollas, champiñones y panceta.

À la brestoise loc.adj. A la manera de Brest. Se dice de un pescado cocido servido con una guarnición de patatas y cubierta con una salsa de puerros.

À la bretonne loc. adj. A la bretona. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran judías blancas.

À la bruxelloise loc. adj. A la bruselense. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran coles de Bruselas, endibias y patatas.

À la cancalaise loc. adj. Se dice de preparaciones que incluyen ostras de Cancale.

À la Carignan loc. adj. Se dice de preparaciones de gran cocina de noisettes de cordero y turnedós salteados, servidos con pommes Anna y napados con una salsa de oporto y fondo de ternera con tomate.

À la carmélite loc. adj. Se dice de preparaciones frías de filetes de ave napados con una salsa chaud-froid, decorados con trufa y servidos con una muselina de bogavante y colas de bogavante.

À la cévenole loc. adj. Se dice de preparaciones saladas o dulces que llevan castañas, especialidad de las Cevenas.

À la chalonaise loc. adj. A la manera de Chalon. Se dice de una guarnición compuesta de riñones, crestas de gallo, champiñones, láminas de trufa en una sauce suprême.

À la Clamart loc. adj. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran guisantes.

À la crapaudine loc. adj. Cf. En crapaudine.

À la créole loc. adj. Se dice de un dulce en cuya composición entran plátanos, piñas, ron y vainilla.

À la croque-au-sel loc. adj. Se dice de los tomates crudos que se comen con sal y, a veces, mantequilla.

À la d'Albufera loc. adj. Se dice de preparaciones caracterizadas por la salsa del mismo nombre.

À la demi-deuil loc. adj. Se dice de las aves y las mollejas de ternera braseadas en blanco cuyos trozos se napan con sauce suprême y adornan con trufas.

À la diable loc. adj. Empanado, a la parrilla y con una salsa de vinagre blanco, chalotes, hierbas y especias.

À la dieppoise loc. adj. A la manera de Dieppe. Se dice de un pescado servido con una guarnición en cuya composición entran gambas, mejillones y champiñones.

À la dijonnaise loc. adj. A la manera de Dijon. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entra mostaza de Dijon.

À la Dugléré loc. adj. Se dice de filetes de pescado escalfados acompañados de una salsa elaborada a partir de un fumet de pescado con tomates, chalotes, cebolla y perejil picado.

À la duxelles loc. adj. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entra un picadillo de champiñones, cebollas o chalotes.

À la favorite loc. adj. Se dice de una guarnición compuesta de foie gras, láminas de trufa y puntas de espárragos.

À la fermière loc. adj. Se dice de una preparación servida con verduras muy picadas.

À la ficelle loc. adj. Se dice de un trozo de carne colgado de una cuerda y cocido delante de un fuego vivo.

À la financière loc. adj. Se dice de un volován con una guarnición preparada con champiñones, mollejas de ternera, etc. en salsa a base de consomé de ave.

À la flamande loc. adj. A la flamenca. **1.** Se dice de una preparación servida con una guarnición compuesta de col braseada, zanahorias y nabos, panceta y patatas. **2.** Califica los espárragos preparados con huevo duro.

À la florentine loc. adj. A la florentina. Se dice de los pescados y huevos colocados encima de una capa de espinacas y napados con una sauce Mornay, espolvoreados con queso rallado y gratinados.

À la forestière loc. adj. **1.** Modo de preparación de la carne, con patatas, bacon y champiñones. **2.** Se dice de una macedonia de verduras que lleva mizcalos.

À la jardinière loc. adj. A la jardinera.

À la landaise loc. adj. A la manera de las Landas. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran jamón de Bayona, grasa de oca y setas.

À la Marengo loc. adj. A la Marengo, frito en aceite con tomates y champiñones.

À la marinère loc. adj. A la marinera.

À la nage loc. dj. Se dice de la cocción de crustáceos o moluscos en un caldo corto.

À la nantaise loc.adj. A la manera de Nantes. Se dice de una preparación servida con una salsa elaborada con vino blanco, ostras y mejillones.

À la Nantua loc.adj. A la manera de Nantua. Acompañado de una sauce Nantua.

À la niçoise loc. adj. A la manera de Niza. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran aceitunas, ajo, anchoas, tomates y judías verdes.

À la normande loc. adj. A la normanda. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran mantequilla, nata y sidra o calvados.

À la parisienne loc.adj. A la parisiense. Se dice de una salsa para carne en cuya composición entran lechugas braseadas y patatas.

À la paysanne loc. adj. En paisana, se dice de una preparación braseada con una fondue de légumes.

À la périgourdine loc.adj. A la manera de Périgueux (en el Périgord). Se dice de una salsa en cuya composición entran trufas, foie gras y vino de Madeira.

À la poulette loc. adj. Acompañado de una sauce poulette.

À la provençale loc.adj. A la provenzal. Se dice de una salsa en cuya composición entran tomates fritos en aceite de oliva, ajo y a veces champiñones.

À la vapeur loc.adj. Al vapor.

À la Villeroy loc.adj. A la Villeroy, a la Villeroy. Se dice de preparaciones envueltas en salsa bechamel, empanadas y fritas.

À point loc.adj. En su punto.

Abaisse s.f. 1. Masa extendida con un rodillo. 2. Mitad de un bizcocho en la que se extiende una crema.

Abaisser v. Extender, aplanar una masa con rodillo.

Abats s.m.pl. 1. Asaduras, menudos, despojos de las reses. 2. Asadurilla: asaduras de ternera, que no llevan el bofe.

Abatte s.f. Aplastadera, espalmadera para viandas.

Abattis s.m.pl. 1. Menudos: alas, cuellos, patas, molleja, corazón, higadillo de ave o de caza con plumas. 2. Menudillos, despojo de aves.

Abignades s.f.pl. En las Landas, tripas de oca preparadas con la sangre del animal y que se comen con pan frito en grasa de oca.

Aboyeur s.m. Cocinero que anuncia en voz alta los pedidos de los que se ha tomado nota.

Abricoter v. Untar la superficie de una tarta con mermelada de albaricoque u otra fruta.

Accolade s.f. Presentación, en una misma fuente, de diferentes piezas de idéntica naturaleza adosándolas unas contra otras.

Accomoder v. Aderezar.

Acide adj. Ácido.

Acidifier v. 1. Acidelar, añadir zumo de limón o vinagre a una preparación.

Acidité s.f. Acidez.

Aciduler v. Acidular.

Acra s.m. Buñuelo salado, con bacalao o verduras, de las Antillas francesas.

Additif alimentaire s.m. Aditivo alimentario.

Adoucir v. Endulzar, enmelar, hacer más suave, más agradable al paladar.

Aérer v. Integrar aire en una preparación con un batidor o una espátula.

Affadir v. Desazonar, poner soso.

Affiloir s.m. Afilón, chaira, eslabón.

Affinage s.m. Afinación de la maduración de los quesos.

Affiner v. 1. Afinar la maduración de los quesos. 2. Dar un sabor más fino, más delicado.

Affranchir v. Calentar fuertemente un cuerpo graso en una sartén para impedir que se pegue.

Affrioler v. Freír ligeramente.

Affriter v. Cf. *Affranchir*.

Affûter v. Afilar.

Agneau blanc s.m. Ternasco.

Agneau de cent jours s.m. Cordero criado en un aprisco, que come forraje y cereales.

Agneau de lait s.m. Cordero lechal, lechazo.

Agneau de pré-salé s.m. Cordero cebado con pastos salados a orillas del mar ; tiene "Denominación de origen".

Agneau gris s.m. Cordero de pasto.

Agnelet s.m. Cordero lechal.

Aïda N.P. Nombre dado a la preparación llamada à la florentine adicionada de pàprika.

Aide-cuisinier s.m. Ayudante de cocina, pinche.

Aide de cuisine s.m. Ayudante de cocina, pinche.

Aïgo boullido s.m. Sopa de Provenza, elaborada con ajos cocidos.

Aigre adj. Agrio.

Aigre-doux adj. Agridulce.

Aigrir v. Acedar, agriar.

Aiguille à brider s.f. Aguja de bridar.

Aiguillette s.f. 1. Filete delgado de pechuga de ave. 2. Filete de rumsteck.

Aiguillette baronne s.f. Tapilla de cadera (ternera).

Aiguiser v. Afilar.

Aiguiseur s.m. Afila cuchillos, afilador.

Ail en chemise s.m. Diente de ajo guisado sin pelar, servido en algunos platos con salsa para dar más sabor.

Aileron s.m. Ala.

Aillade s.f. En Provenza, preparación a base de ajo, principalmente una vinaigrette con ajo o pan tostado con ajo y aceite de oliva, aliada.

Aillée s.f. Condimento hecho con miga de pan y almendras trituradas con ajo y disluídas en caldo.

Ailler v. 1. Mechar una pierna de cordero con ajo. 2. Frotar un cuscurro con ajo.

Ailloli s.m. Cf. *Aïoli*.

Aïoli s.m. 1. Ajiaceite, ajoaceite, ajolio, alioli. 2. Plato típico de la Provenza compuesto por bacalao salado, verduras cocidas, moluscos y pequeños crustáceos, servido con alioli.

Alambic s.m. Alambique.

Alicot s.m. Guiso de menudillos de pato, pavo u oca con zanahorias, muy apreciado en el Périgord

Aligot s.m. En el Cantal mezcla de puré de patatas, queso "tomme" fresco y ajo.

Allégé adj. 1. Desnatado (lait, yaourt...). 2. Delgada, ligera (crème).

Alliacé adj. Que contiene ajo.

Allonger v. Aclarar, alargar.

Allume-gaz s.m. Mechero de cocina.

Allumette s.f. Pastelillo hojaldrado, salado o dulce, en forma de cerilla.

Aloyau s.m. Cadera, rabadilla, zona lumbar del buey, que se extiende desde la penúltima costilla hasta la parte anterior de la pelvis e incluye el filet, el *rumsteck* y el *contre-filet*.

Amalgamer v. Amalgamar.

Amandine adj.inv. Pastelillo con almendras.

Amer adj. Amargo.

Amourette s.f. Médula espinal del buey o de la vaca, empleada como guarnición de timbales y volovanes, tuétano.

Amuse-gueule s.m. Tapa (pour apéritif).

Anchoïade s.f. Crema a base de anchoas y ajo, que se come con verduras crudas o que se calienta en el horno extendida en canapés de pan tostado, típica del sur de Francia.

Andouille s.f. Embutido hecho con tripas de cerdo, que se come frío en Normandía y Bretaña.

Andouillette s.f. Pequeña andouille cuyo contenido está picado muy fino, y que se come caliente.

Angélique s.f. Cabello de ángel.

Anges à cheval s.m. Ostras calientes colocadas encima de una loncha de panceta.

Animelle s.f. Criadilla (du bétail).

Aniser v. Anisar.

Apéritif s.m./adj. Aperitivo.

Aplatir v. 1. Aplanar. 2. Espalmar (une viande).

Appareil s.m. Aparejo.

Appareiller v. 1. Cortar bizcochos de manera que tengan el mismo tamaño.
2. Cortar verduras para presentarlas en manojos.

Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) s.f. Denominación de origen (D.O.).

Apprêt s.m. Cualquier operación de preparación de un plato.

Âpre adj. Acre.

Araignée s.f. 1. En el buey, trozo situado cerca de la cadera, sirve para preparar una carne asada a la parrilla, sabrosa y jugosa. 2. Espumadera-colador, araña.

Araignée à friture s.f. Cesta para fritos.

Araser v. Enrasar (ej. cortar la base de una piña para que esté plana).

Argenteuil N.P. Se dice de una preparación caracterizada por la presencia, entre sus ingredientes, de puntas de espárragos o espárragos en puré.

Aromate s.m. Planta aromática.

Aromatique adj. Aromático.

Aromatiser v. Aromatizar.

Arôme s.m. Aroma.

Arrière-goût s.m. Deje, dejo, regusto.

Arroser v. Rociar, con agua, grasa o jugo, un alimento que está cocinando al horno o asándose, pintar.

Artichaut à la barigoule loc. Alcachofa con zanahorias, cebollas y panceta.

Asperger v. Rociar.

Asperges à la Fontenelle loc.nom. Espárragos con huevo pasado por agua.

Aspic s.m. Aspic.

Assaisonnement s.m. 1. Aliño (acción). 2. Aderezo, aliño, condimento (sal, pimienta o especias).

Assaisonner v. Aderezar, aliñar.

Assiette anglaise s.f. Plato inglés, surtido de carnes frías y jamón.

Assortiment s.m. Surtido.

Assouplir v. Hacer maleable una materia grasa (mantequilla u otra) amasándola a mano o golpeándola.

Attacher v. Agarrarse.

Attelet s.m. Cf. Hâtelet.

Attendrir v. Ablandar, macear.

Attendrisseur à viande s.m. Ablandador de carne.

Attereau s.m. Picadillo de hígado y papada de cerdo, envuelto en mesenterio, preparado sobre todo en Borgoña.

Attriau s.m. Crépinette en forma de bolita aplastada.

Au bleu loc.adj. Modo de preparación de pescados, cocinándolos justo después de pescarlos en agua hirviendo con sal y con vinagre.

Au gras loc.adj. Se dice de una salsa, un relleno o una preparación a base de carne.

Au jus loc.adj. En su jugo.

Au maigre loc.adj. Se dice de una salsa, un relleno o una preparación que no contiene nada de carne.

Aumônière s.f. Cf. En aumônière.

Aurore s.m. Cf. Sauce Aurore.

Autocuiseur s.m. Olla a presión o exprés.

Avarié adj. Averiado, estropeado.

B

Baba au rhum s.m. Baba, bizcocho emborrachado con ron.

Babeurre s.m. Líquido blanco recogido tras batir la nata en la preparación de la mantequilla, suero de leche de vaca.

Baby-bœuf s.m. Ternera, añojo.

Bac à glaçons s.m. Bandeja para cubiletes de hielo.

Bacon s.m. Lomo de cerdo salado y ahumado, cortado en lonchas finas.

Badigeonner v. Pintar una superficie.

Baeckeoffe s.m. Ragú alsaciano de diversas carnes.

Bain-marie s.m. Baño maría.
Baiser s.m. Petit-four constituido de dos merengues pegados con crema o helado.
Balance à cuisine s.f. Balanza de cocina.
Balayette s.f. Escobilla.
Ballotine s.f. Balotina.
Barattage s.m. Acción de batir la nata para obtener la mantequilla.
Baratte s.f. Mantequera.
Baratter v. Batir la nata en una mantequera.
Barbe à papa s.f. Algodón.
Barbecue s.m. Barbacoa.
Bardatte s.f. Repollo relleno con carne de liebre o conejo, cocido en una terrina, en el horno. Plato típico de Bretaña.
Barde s.f. Albardilla de tocino.
Barder v. Albardar, enalbardar.
Barman s.m. Camarero especialista en la preparación de cócteles.
Baron d'agneau s.m. Barón, cuarto trasero de cordero.
Barquette s.f. Tartaleta oval, barquito.
Base s.f. Base.
Bassine s.f. Barreño.
Bâtonnets s.m.pl. Bastones (tipo de corte que imita al bastón estrecho y largo).
Batte s.f. 1. Aplastadera, espalmadera (para viandas). 2. Batidor, mazadera, paleta (para la mantequilla).
Batterie de cuisine s.f. Batería de cocina.
Batteur s.m. Batidora de varillas.
Battre v. Batir.
Bavarois s.m. Bavarois, postre frío elaborado con una crema inglesa, puré de frutas, nata montada y gelatina.
Bavette s.f. Parte inferior del solomillo de ternera (forma parte del aloyau).
Béchamel s.f. Bechamel, besamel, salsa blanca.

Beefsteak s.m. Bistec.
Beigne s.m. En Quebec, buñuelo dulce.
Beignet s.m. Buñuelo.
Berlingot s.m. Caramelo de menta o fruta con forma particular.
Bêtise de Cambrai s.f. Berlingot de menta.
Beurre s.m. Mantequilla.
Beurre blanc s.m. Mantequilla blanca, salsa hecha con mantequilla, vinagre o zumo de limón, vino blanco y chalotes.
Beurre clarifié s.m. Mantequilla clarificada, que ha sido derretida a fuego lento para separar el suero de la materia grasa.
Beurre composé s.m. Mantequilla compuesta (a la que se añaden elementos que modifican su sabor).
Beurre d'ail s.m. Mantequilla de ajo.
Beurre d'escargot s.m. Mantequilla de caracol.
Beurre de cacao s.m. Manteca de cacao.
Beurre en pommade s.m. Mantequilla en pomada.
Beurre fragmenté s.m. Mantequilla cortada en trozos pequeños.
Beurre frit s.m. Mantequilla frita después de pasarla por harina, huevo batido y pan rallado.
Beurre maître d'hôtel s.m. Mantequilla maitre d'hotel, mezclada con perejil picado, zumo de limón, sal y pimienta.
Beurre manié s.m. Mantequilla amasada, mantequilla manoseada (mezclada con harina, que sirve para trabazonas rápidas).
Beurre meunière s.m. Mantequilla avellana adicionada de zumo de limón y pimienta.
Beurre monté s.m. Mantequilla montada.
Beurre nantais s.m. Cf. *Beurre blanc*.
Beurre noir s.m. Mantequilla negra.
Beurre noisette s.m. Mantequilla avellana.
Beurre pommade s.m. Cf. *Beurre en pommade*.

Beurre rouge s.m. Mantequilla de mariscos.

Beurre vert s.m. Mantequilla reblandecida a la que se añade un picadillo de finas hierbas o jugo de espinacas.

Beurrer v. Engrasar (avec du beurre).

Beurrier s.m. Mantquera (récipient).

Beursaude s.f. Trocito de cerdo rehogado que se encuentra, como residuo, en la manteca cuando se derrite.

Bien cuit loc.adj. Muy hecho.

Bière s.f. Cerveza.

Bifteck s.m. Bistec.

Bifteck à cheval loc. Filete de ternera servido con un huevo frito encima.

Billot s.m. Tajo.

Biscotte s.f. Biscotina, pan frito.

Biscuit s.m. 1. Bizcocho, galleta. 2. Pudding, helado.

Biscuit à la cuillère s.m. Bizcocho de soletilla.

Biscuit roulé s.m. Brazo de gitano, brazo gitano.

Biscuité adj. Abizcochado.

Bisque s.f. Bisque, crema de crustáceos condimentada y aromatizada con vino blanco y coñac.

Blanc s.m. 1. Clara (d'œuf). 2. Pechuga (de volaille) 3. Mezcla de harina y agua fría, añadida a agua hirviendo con limón, utilizada para cocer ciertos alimentos. 4. Parte blanca de algunas verduras (por ej. el puerro).

Blanc de cuisson s.m. Blanco (caldo corto a base de agua, harina, zumo de limón y sal).

Blanchiment s.m. Escaldado.

Blanchir v. 1. Batir yemas y azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. 2. Blanquear, sancochar. 3. Escaldar.

Blanc-manger s.m. Crema hecha a base de leche, aromatizada con vainilla.

Blanquette s.f. Blanqueta, ragoût blanc de carnes blancas cocidas en un fondo blanco ligado al final con yemas y nata.

Blet adj. Pasado, pocho (fruit).

Bleu adj. 1. Se aplica a la carne muy poco hecha. 2. Azul (fromage).

Blonde s.f. Blonda.

Blondir v. Cf. Faire blondir.

Bloquer v. 1. Congelar. 2. Solidificarse la pasta de chocolate utilizada para cubrir un bizcocho.

Bocal s.m. Bocal, tarro (en verre).

Bœuf s.m. Carne roja de bovino : añojo, añojo, ternera, vaca.

Bœuf (à la) mode s.m. Ternera cocida con zanahorias y cebollas.

Bœuf bourguignon s.m. Guiso de ternera con champiñones cocido en vino tinto.

Bœuf mironton / Bœuf miroton s.m. Ternera cocida recalentados lentamente en una salsa con cebollas y vinagre.

Boisette s.f. Utensilio de goma de forma semiredondeada para realizar decoraciones imitando la madera en los dulces.

Bol s.m. Bol, tazón.

Bombe glacée s.f. Bomba helada (helado en forma de pirámide).

Bordure s.f. Bordura.

Botte s.f. Manojó.

Botteler v. Amanojar.

Boucaner v. Acecinar (une viande), ahumar.

Bouchée s.f. Bocado.

Bouchée à la reine s.f. Volován individual.

Boudin blanc s.m. Charcutería que tiene la misma forma que la morcilla, hecha con leche y carnes blancas.

Boudin noir s.m. Morcilla.

Bouillabaisse s.f. Bullabesa.

Bouillant adj. Hirviente.

Bouillie s.f. Papilla.

Bouillir v. Hervir.

Bouilloire s.f. Hervidor.

Bouillon s.m. Caldo.
Bouler v. Amasar con la mano efectuando un movimiento circular.
Boulette de viande s.f. Albóndiga.
Bouquet s.m. Buqué.
Bouquet garni s.m. Bouquet-garní, ramillete de plantas aromáticas.
Bouquetière s.f. Guarnición de verduras presentadas en ramillete.
Bouribout de canard s.m. Pato con pasas y licor de naranja.
Bourride s.f. Borrída, sopa de pescado provenzal ligada con ali oli.
Boutargue s.f. Preparación típicamente provenzal que consiste en huevas de mújol saladas y prensadas.
Bouvillon s.m. Novillo.
Boyau s.m. Tripa, intestino.
Braisage s.m. Braseado.
Braiser v. Brasear, bresear, cocer a fuego lento.
Braisière s.f. Braseadora, brasera.
Brandade s.f. Brandada.
Brasser v. Agitar, batir.
Bréchet s.m. Quilla.
Bretzel s.m. Galleta de origen alsaciano en forma de nudo o de palito, espolvoreada con sal gorda y granos de comino.
Brider v. Armar, bridar, embridar.
Brigade s.f. Brigada, equipo de cocineros de un restaurante.
Brioche s.f. Brioche, dulce en forma de bolita, hecho con harina, huevos, mantequilla y levadura.
Brisure s.f. Pepita.
Broche s.f. Asador, varilla.
Brochette s.f. Brocheta, broqueta, espetón.
Brosser v. 1. Quitar el azúcar o la harina sobrante en una masa. 2. Limpiar una verdura con un cepillo o un cuchillo.
Brouillade s.f. Revuelto.

Broutard s.m. Ternera de pasto.
Broutart s.m. Cordero de pasto.
Broyer v. Majar, triturar.
Broyeur à glaçons s.m. Triturador para hielo.
Brunoise s.f. Brunoise (légumes coupés en petits dés et utilisés en recettes de soupes, ratatouille ou sauces).
Bûche de Noël s.f. Tronco de Navidad.
Buffet campagnard s.m. Bufet de fiambres.
Bugne lyonnaise s.f. Buñuelo dulce, de la región de Lyon.
Buisson s.m. Presentación de crustáceos o alimentos diversos en forma de pirámide.

C

Café au lait s.m. Café con leche.
Café-crème s.m. Café cortado.
Café noir s.m. Café solo.
Cafetière s.f. Cafetera.
Caillebote s.f. Cuajada.
Caillette s.f. Crépinette a base de cerdo picado y verduras, típica del Sureste de Francia.
Cailler v. Cuajar.
Cailles au nid s.f. Codornices presentadas en medio de patatas paja.
Calisson s.m. Pastelillo de turrón (de Provenza).
Calotte s.f. Barreño de acero inoxidable con fondo plano.
Canapé s.m. Canapé.
Canard au sang s.m. Pato asado acompañado de una salsa elaborada con su sangre, típico de Normandía.

Candi adj. 1. Candi. 2. Escarchado.
Candir (se) v. Cristalizarse (le sucre).
Cannelé s.m. Pastelito de Burdeos hecho con harina y leche, y aromatizado con vainilla y ron.
Canneler v. Acanalar, trazar surcos en una verdura o una fruta.
Cannelle en bâtonnet s.f. Canela en rama.
Cannelloni s.m.pl. Canelones.
Capilotade de volaille s.f. Ragú de ave.
Caquelon s.m. Utensilio de cocción de barro con el interior barnizado, de hierro fundido o de cobre esmaltado, utilizado para la fondue.
Caramel s.m. 1. Caramelo. 2. Caramelo blando, pastilla de café con leche, toffee.
Caraméliser v. Acaramelar, caramelizar.
Carapace s.f. Caparazón (d'un crustacée).
Carbonade / carbonnade s.f. Carbonada.
Carbonade flamande s.f. Carbonada flamanda.
Carcasse s.f. 1. Carcasa (d'une volaille). 2. Canal (de bovins ou ovins).
Cardinal adj. Se dice de un dulce cubierto de un jarabe de frutas rojas.
Caroline s.f. Carolina.
Carottes Vichy s.f.pl. Zanahorias con mantequilla y perejil.
Carré s.m. Carré, costillar.
Carré de côtelettes s.m. Riñonada (porc).
Casse-croûte s.m. Tentempié.
Casse-noix s.m. Cascanueces.
Casserole s.f. Cacerola, cazo.
Cassolette s.f. Preparación cocida y servida en pequeñas cazuelas individuales llamadas con el mismo nombre.
Cassonade s.f. Azúcar florete, terciado, semirrefinado.
Cassoulet s.m. Estofado típico de la región del Languedoc, compuesto por judías blancas, cerdo y confit de pato.
Castrer v. Capar, quitar la tripa de un cangrejo de río, tirando de la parte central de su cola, antes de echarlo vivo en agua hirviente.

Cause s.f. Placa pastelera grande, nombre profesional.
Caviar s.m. Caviar.
Caviar d'aubergines s.m. Picadillo de berenjenas asadas.
Caviar rose s.m. Huevas de salmón.
Ceinturer v. Asir el alimento por el centro para tenerlo cogido con firmeza en la mano.
Centrifugeuse s.f. Centrifugadora, licuadora.
Cercle à pâtisserie s.m. Aro de repostería.
Cerner v. 1. Hacer una incisión en la piel de una fruta antes de cocerla o presentarla en la mesa. 2. Hacer una pequeña incisión en la masa cruda de los volovanes.
Cervelas s.m. Salchichón cocido.
Cervelle s.f. Sesos.
Cervelle frite s.f. Sesada.
Chablon s.m. Molde utilizado para dar una forma regular a diversas preparaciones antes de cocerlas.
Chablonner v. 1. Dar forma a una preparación, antes de cocerla, con un *chablon*. 2. Echar una capa de chocolate derretido con el fin de evitar que el bizcocho se rompa cuando esté empapado con un jarabe.
Chair s.f. Carne.
Chalumeau s.m. Soplete.
Chalumeauter v. Caramelizar con un soplete.
Chamoure s.m. Flan de calabaza (cocina tradicional de la región de Lyon).
Champagne s.m. Champán francés (A.O.C.), cava (español, méthode champenoise).
Champagnisation s.f. Acción de achampañar.
Champagniser v. Achampanar, achampañar, champañar.
Champignon (pour tamis) s.m. Champiñón (para un tamiz).
Chanoinesse s.f. Pequeño *pain d'épice* redondo.
Chantilly s.f. Chantillí, chantilly.

Chapelet s.m. Ristra (d'ail, d'oignon).

Chapelure s.f. Pan rallado (mie de pain et croûte).

Chapon s.m. Capón.

Charcuterie s.f. Chacina, embutidos, fiambres.

Charlotte s.f. Carlota, charlota, tarta rodeada de bizcochos de soletilla.

Charlotte russe s.f. Carlota fría rellena con una preparación de bavaois.

Charnu adj. Carnoso.

Chartreuse s.f. Plato espectacular hecho con verduras (casi siempre repollo) y carnes o caza, que se desmolda antes de servir. Hoy día, se preparan así principalmente el perdigón y el faisán.

Chasseur s.m. A la cazadora, califica una preparación con guarnición de champiñones y tomates, pollo, chuleta de ternera blanca.

Chateaubriand s.m. Filete de solomillo de vaca, de 3 a 4 cm. de grosor.

Châtrer v. Cf. *Castrer*.

Chaudin de porc s.m. Tripa rizada.

Chaud-froid s.m. Chaud-froid, guisado frío de carne blanca, ave o pescado envuelto en gelatina.

Chaudrée s.f. Caldereta.

Chauffante s.f. Cacerola de agua hirviente salada para recalentar las verduras cocidas o las pastas.

Chauffe-plat s.m. Calientaplatos.

Chaufroiter v. Cubrir una pieza de carne o pescado con una salsa chaud-froid.

Chausson s.m. Empanadilla.

Chef cuisinier s.m. Chef, jefe de cocina.

Chef de brigade s.m. Chef, jefe de cocina.

Chef de cuisine s.m. Chef, jefe de cocina.

Chef de partie s.m. Jefe de partida.

Chef de rang s.m. Camarero jefe.

Cheminée s.f. En una empanada, agujerito hecho en la masa superior, en el que se mete un cilindro de papel para evitar que la masa se empape de agua.

Chemiser v. Encamisar.

Chevaler v. Acaballar, encaballar, encaballar.

Cheveux d'ange s.m.pl. Cabello de ángel, fideo cabellín.

Chevreau s.m. Cabrito.

Chiffon s.m. Nombre dado a dulces hechos con crémor tártaro.

Chiffonnade s.f. Chifonada (hojas de verduras cortadas en tiras).

Chinois s.m. Chino, colador de chino.

Chinoiser v. Colar con un chino.

Chiqueter v. Hacer una incisión en el borde de una masa de hojaldre para que pueda subir durante la cocción.

Chocolatière s.f. Chocolatera.

Choisy N.P. Se dice de una preparación cuya composición incluye lechuga entre sus ingredientes.

Choucroute s.f. **1.** Col fermentada. **2.** Plato hecho con col fermentada, cerdo salado o fresco, tocino y salchichas.

Cidre s.m. Sidra.

Cigare s.m. Rollito hecho con hojas de verduras.

Cintrer v. Moldear en forma redonda.

Ciseaux s.m.pl. Tijeras.

Ciseaux à œufs s.m.pl. Tijeras para abrir los huevos pasados por agua.

Ciseler v. **1.** Hacer incisiones en la piel de un pescado para que no se deforme durante la cocción. **2.** Cincelar.

Citrique adj. Cítrico.

Citronner v. Sazonar con limón.

Civet s.m. Civet.

Clafoutis s.m. Flan de frutas.

Clapotons s.m.pl. Manos de cordero servidas en ensalada, aliñadas con mucha mostaza.

Clarifier v. **1.** Aclarar, clarificar (un consommé, une gelée). **2.** Separar la yema de la clara. **3.** Clarificar (le beurre).

Clouter v. Clavetear.
Cocktail s.m. Cóctel.
Cocotte s.f. Cocotera, olla.
Cocotte-minute s.f. Olla a presión o exprés.
Cochon de lait s.m. Cochinillo.
Coiffe s.f. Mesenterio, redano (du bétail).
Coller v. Encolar.
Collet s.m. Cuello, pescuezo (agneau, porc, veau).
Collier s.m. Cuello, morrillo, pescuezo, pestorejo.
Colombin s.m. Mezcla de harina y agua para tapar herméticamente un recipiente de cocción.
Colorer v. Colorear, dar color.
Commis de cuisine s.m. Ayudante de cocina.
Composition s.f. Cf. *Appareil*.
Compote s.f. Compota.
Compoter v. Cocer de manera prolongada (carne o verduras).
Compotier s.m. Compotera.
Concasser v. Machacar.
Concentré adj./s.m. Concentrado.
Concher v. Triturar.
Concheuse s.f. Máquina para triturar.
Condiment s.m. Condimento.
Condimentier v. Condimentar.
Cône à cornets s.m. Molde cucurucho.
Confire v. 1. Confitar. 2. Encurtir (dans du vinaigre). 3. Cocer y conservar un alimento en su propia grasa (oie, canard, porc).
Confiserie s.f. 1. Confitería (activité, magasin). 2. Dulce (produit de la confiserie).
Confit s.m. Confit (viande conservée dans sa graisse).
Confiture s.f. Mermelada.
Congélateur s.m. Congelador.

Congélation s.f. Congelación.
Congeler v. Congelar.
Consommé s.m. Consomé.
Consommer v. Consumir.
Contiser v. Hacer pequeñas incisiones, en crudo, en una carne o pescado para incrustar, por ejemplo, láminas de trufa.
Contre-filet s.m. Solomillo bajo (bœuf).
Conversation s.f. Pastelito de almendras y hojaldre napado de glasa real.
Coque s.f. 1. Cáscara (œuf, fruits secs). 2. Berberecho.
Coquelet s.m. Pollo tomatero.
Coquillage s.m. Marisco (mollusque).
Coquille s.f. 1. Concha (de mollusque). 2. Cáscara (œuf, fruits secs).
Coquille de beurre s.f. Cucharadita de mantequilla moldeada en forma de concha.
Coquilleur à beurre s.m. Riza mantequilla, rizador de mantequilla.
Corail s.m. Coral, parte del estómago, de color rojo, de la langosta, el bogavante, la vieira.
Cordé adj. Estado de una masa o de un puré de patatas cuya consistencia se vuelve elástica.
Cordon s.m. Salsa que se echa regularmente alrededor de una pieza.
Cordon bleu s.m. 1. Cf. *Escalope cordon bleu*. 2. Buen/a cocinero/a.
Corne s.f. Utensilio aplastado de plástico utilizado para quitar restos pegados en un recipiente.
Cornet s.m. Cucurucho.
Corner v. Rascar un recipiente para quitar restos pegados.
Corriger v. Rectificar.
Corser v. Reforzar el sabor de un plato añadiendo especias.
Côte s.f. Chuleta, costilla.
Côte bouchère s.f. Chuleta de aguja (agneau).
Côte croisée s.f. Redondo de espaldilla (bœuf).

Côte de bœuf s.f. Chuletón.
Côte découverte s.f. Chuleta de aguja (agneau).
Côte échine de porc s.f. Chuleta de aguja (porc).
Côte première s.f. 1. Chuleta de riñonada (porc). 2. Chuleta de palo (agneau).
Côte royale s.f. La primera de las chuletas de palo después de las de centro (agneau).
Côte seconde s.f. 1. Chuleta de lomo (porc). 2. Chuleta de centro (agneau).
Côtelette s.f. Chuleta.
Côtelette de gigot s.f. Chuleta de riñonada (agneau).
Côtes de porc charcutière s.f. Chuletas de cerdo fritas con una salsa hecha con vinagre, chalotes, puré de tomates, pepinillos y hierbas aromáticas.
Cotignac s.m. Mermelada de membrillo.
Cotonner (Se) v. Acorcharse.
Cotriade s.f. Sopa típica de Bretaña, elaborada con cebolla, patatas y pescados.
Coucher v. 1. Cf. *Dresser*. 2. Con una cuchara poner masa de quenelle, masa de choux, etc. en una bandeja o una fuente para cocerlas.
Couenne s.f. Corteza de tocino.
Couler v. Verter gelatina en un pastel de carne después de cocido.
Coulis s.m. Coulis, puré bastante líquido hecho a partir de frutas o verduras.
Coupe à champagne s.f. Copa ancha para vinos espumosos.
Coupe-frites s.m. Cortador de patatas.
Coupe individuelle s.f. Cuenco individual.
Coupe-œuf s.m. Corta-huevos, cortahuevo, guitarra.
Coupe foie gras s.m. Corta foie gras.
Coupe pâte s.m. Corta pastas.
Coupe-pizza s.m. Corta pizza.
Couper v. 1. Cortar. 2. Aguar (vin).
Couperet s.m. Cuchilla, hacha, hachuela, macheta de cocina.
Couque s.f. Dulce belga con pasas, que se come templado.
Court-bouillon s.m. Caldo corto.

Cousinette s.f. En el Bearn, sopa de verduras con espinacas, acelgas, acedera, lechuga y malva.
Couteau à beurre s.m. Cuchillo, espátula para mantequilla.
Couteau à découper s.m. Cuchillo para trincar.
Couteau à désosser s.m. Cuchillo deshuesador, cuchillo para deshuesar, gubia.
Couteau à éplucher s.m. Cuchillo patatero.
Couteau à filets de sole s.m. Cuchillo para cortar filetes finos de pescado o de ave.
Couteau à fromage s.m. Cuchillo para queso.
Couteau à huîtres s.m. Abre-ostras, abridor de ostras.
Couteau à jambon s.m. Cuchillo jamonero.
Couteau à légumes s.m. Cuchillo para verduras, cuchillo puntilla.
Couteau à pain s.m. Cuchillo panero, cuchillo para rebanar el pan.
Couteau à rôti s.m. Cuchillo para asados.
Couteau à tomate s.m. Cuchillo de hoja puntiaguda o curva.
Couteau à trancher s.m. Cuchillo para trincar, cuchillo trincherero.
Couteau bec d'oiseau s.m. Cuchillo de hoja curva.
Couteau cannelé s.m. Acanalador.
Couteau de chef s.m. Cuchillo de chef.
Couteau de cuisine s.m. Cuchillo de cocina.
Couteau d'office s.m. Cuchillo de cocina, puntilla.
Couteau-scie s.m. Cuchillo dentado, cuchillo de sierra.
Couvercle s.m. Tapadera.
Couverture s.f. Cobertura de chocolate.
Cramique s.f. Brioche belga con pasas.
Cranter v. Dar forma de rizo.
Craquelin s.m. Galleta seca y crujiente.
Craquelot s.m. Arenque salado entero y ahumado después.
Crécy N.P. Nombre dado a una preparación culinaria que incluye zanahorias, generalmente en puré.

Crégouis s.m.pl. Cf. *Clopinettes* (dans la région de la Nièvre).

Crème s.f. 1. Nata (crème fraîche). 2. Crema (mets sucré ou potage).

Crème s.m. Cf. *Café-crème*.

Crème aigre s.f. Nata agria, que ha sufrido una doble fermentación.

Crème anglaise s.f. Crema inglesa.

Crème au beurre s.f. Crema de mantequilla (faite avec du beurre, des jaunes d'œuf et du sucre).

Crème brûlée s.f. Crema catalana, crema quemada.

Crème Chantilly s.f. Crema Chantillí.

Crème de riz s.f. Polvo de almidón obtenido por trituración del arroz.

Crème double s.f. Nata obtenida por centrifugación y utilizada para hacer la mantequilla.

Crème fleurette s.f. Crema de leche, nata que sube a la superficie de la leche cruda que se deja en reposo.

Crème fouettée s.f. Crema Chantillí, nata montada.

Crème fraîche s.f. Nata.

Crème Georgette s.f. Crema a base de velouté de ternera y alcachofas, guarnecida con perlas de Japón.

Crème glacée s.f. Helado hecho con huevos, azúcar, nata y un aroma.

Crème pâtissière s.f. Crema pastelera.

Crème renversée s.f. Flan.

Crémer v. 1. Añadir nata a una sopa ya cocida o a una salsa. 2. Mezclar enérgicamente azúcar y mantequilla en pomada con una espátula de madera o con unas pequeñas varillas.

Crêpe s.f. Crepe.

Crêpe dentelle s.f. Hojuela.

Crêpe Suzette s.f. Crepe elaborado con mantequilla aromatizado con mandarina y Curaçao, suzette.

Crêpière s.f. Crepetera.

Crépine s.f. Mesenterio, redaño del cerdo utilizado para envolver un picadillo.

Crépinette s.f. Salchicha aplastada, envuelta en mesenterio de cerdo.

Creton s.m. Plato frío a base de carne picada.

Crevé adj. Abierto (le riz).

Crever v. Abrirse el arroz después de 2-3 mn. de cocción en agua hirviendo o leche, antes de terminar la cocción según la receta dada; por ejemplo para la realización del arroz con leche.

Croissant s.m. Croissant, cruasán.

Cromesqui s.m. Croqueta caliente, salada o dulce.

Croquant adj./s.m. 1. Crujiente. 2. Crocante, dulce de almendras tostadas y yemas.

Croque-madame s.m. Sándwich con huevo frito encima.

Croque-monsieur s.m. Sándwich.

Croquembouche s.m. Tarta crujiente formada por petisús con crema caramelizados.

Croquet s.m. Galleta en forma de bastoncillo hecho con huevos, harina, almendras y agua de azahar.

Croquette s.f. Croqueta.

Croquignoles s.f. 1. Galletas muy ligeras y crujientes de la región de París y de los Pirineos. 2. En la región de Dijon, buñuelos crujientes.

Crosse s.f. 1. Brazo (bœuf). 2. Muñón (veau).

Crottets au chocolat s.f.pl. Bombones.

Croupion s.m. Rabadilla de ave.

Croustade s.f. Fondo de tartaleta elaborada con masa quebrada u hojaldre, cocido sin guarnición.

Croustillant s.m. Preparación presentada en feuilles de brick crujientes.

Croûte s.f. 1. Corteza (pain, fromage, préparation culinaire). 2. Masa, quebrada o de hojaldre, cocida sin guarnición. 3. Rebanada de pan de molde dorada con mantequilla, cubierta con besamel y gratinada al horno.

Croûte de sel s.f. Costra de sal.

Croûte dorée s.f. Dulce parecido a la *torrija*.

Croûter v. 1. Dorarse (la dorure). 2. Ponerse duro (au contact de l'air ou en cuisant).

Croûton s.m. Costrón, cuscurro, pan frito, picatoste.

Crozet s.m. En los Alpes, pequeñas pastas elaboradas a menudo con harina de trigo sarraceno.

Cruchade s.f. En el Suroeste, papilla de harina de maíz o mijo.

Crudités s.f.pl. Plato frío compuesto de vegetales crudos aderezados con una vinagreta u otra salsa fría.

Cuillère à égoutter s.f. Cuchara escurridora.

Cuillère à glace s.f. Cuchara para helado.

Cuillère à goûter s.f. Cuchara de palo con dos cucharitas.

Cuillère à légumes s.f. Bolero, sacabocados, sacabolitas, cuchara para decorar.

Cuillère à mesurer s.f. Cuchara medidora.

Cuillère à mouler s.f. Moldeador de helado.

Cuillère à pot s.f. Cucharón.

Cuillère à ragoût s.f. Cucharón.

Cuillère à sauce s.f. Cacillo para salsa, cuchara para salsa.

Cuillère à spaghetti s.f. Sirve-spaghetti.

Cuillère doseuse s.f. Cuchara medidora.

Cuillère en bois s.f. Cuchara de palo.

Cuillère parisienne s.f. Cucharilla parisiense.

Cuillerée s.f. Cucharada.

Cuire v. Cocer.

Cuire à blanc loc.v. **1.** Hornear en blanco, hornear ciego (une pâte). **2.** Cocer alimentos en una grasa sin que tomen color.

Cuire à brun loc.v. Cocer alimentos en una grasa hasta que tomen color.

Cuire à l'unilatéral loc.v. Cocer un pescado sólo por el lado de la piel.

Cuire au blanc loc.v. **1.** Cocer alimentos en un blanc de cuisson. **2.** Cocer alimentos en un fondo blanco. **3.** Cocer en blanco.

Cuire au bleu loc.v. Cocer un pescado muy fresco o vivo sumergiéndolo en un caldo corto con vinagre y condimentado, hirviendo.

Cuire au brun loc.v. Cocer o servir un alimento en una sauce brune.

Cuire dans son jus loc.v. Pochar.

Cuire en chaudière loc.v. En charcutería, escalfar en agua.

Cuiseur s.m. Olla.

Cuisiner v. Cocinar, guisar.

Cuisinier/ère s. Cocinero/a.

Cuisinière s.f. Cocina (de gas, eléctrica...).

Cuisse s.f. **1.** Muslo (ave, conejo). **2.** Anca (rana). **3.** Pierna (cordero).

Cuisseau s.m. Parte inferior de la cadera (ternera blanca).

Cuisson à l'anglaise s.f. Cocción a la inglesa.

Cuisson à l'unilatérale s.f. Cocción de un solo lado.

Cuisson à la vapeur s.f. Cocción al vapor.

Cuisson en chemise s.f. Cocción de un alimento en su envoltura natural.

Cuisson rose à l'arête loc. Cocción corta del pescado.

Cuissot s.m. Pernil de caza mayor.

Cuit-vapeur s.m. Olla con colador (pour faire cuire à la vapeur).

Cul de poule s.m. Recipiente metálico redondo de fondo estrecho.

Cul de veau s.m. Cf. *Quasi*.

Culinaire adj. Culinario.

Culotte s.f. **1.** Punta de cadera (bœuf). **2.** Cuarto trasero (agneau).

Cuvette s.f. Barreño.

D

Dacquoise s.f. Merengue de almendras, en general de forma circular, usado entre capas de otros ingredientes para hacer una tarta de merengue.

Dame blanche s.f. Nombre dado a diversos postres de color blanco.

Dariole s.f. Flanera individual.

Darne s.f. Rodaja de pescado de 2 a 3 cm. de grueso.

Dartois s.m. Pastel de hojaldre (salé ou sucré).

Daube s.f. Carne troceada cocida en vino tinto a fuego muy lento.

Daubière s.f. Recipiente para cocciones largas.

Dé s.m. **1.** Dado. **2.** Cantidad muy pequeña de un líquido.

Débarrasser v. Desembarazar.

Débitier v. **1.** Descuartizar, cortar en cuartos las reses. **2.** Cortar en trozos un ave, un conejo, una pieza de carne.

Déborder v. Rebosar.

Débrider v. Desatar un ave después de asarlo.

Débrocher v. Sacar del asador.

Décanner v. **1.** Decantar. **2.** Sacar los trozos de carne de la salsa y colocarlos en otro recipiente. **3.** Sacar el bouquet-garní de la salsa.

Décapsuleur s.m. Abrebotellas, descapsulador.

Décercler v. Quitar el aro de una tarta.

Déchiqúeter v. Despedazar.

Décoction s.f. Decocción.

Décongeler v. Descongelar.

Décoquiller v. Quitar las conchas de moluscos cocidos en un líquido.

Décortiquer v. **1.** Descascarar, quitar la cáscara de las verduras o frutas. **2.** Descascarar, pelar, quitar el caparazón de algunos crustáceos.

Découenner v. Quitar la corteza del tocino.

Découper v. Cortar, recortar, trinchar.

Découpoir s.m. Cortador de masa, cortapasta.

Décuire v. Asustar, cortar la ebullición de una mermelada o un almíbar añadiendo un poco de agua fría.

Défibrer v. Quitar las fibras (por ej. de la calabaza).

Déficeler v. Desatar.

Déglaçage s.m. Desglasé.

Déglacer v. Desglasar.

Dégorgement s.m. Acción de Faire dégorger.

Dégourdir v. Descongelar a temperatura ambiente, templar.

Dégraissér v. Desengrasar, desgrasar.

Degré baumé s.m. Cf. *Degré densité*.

Degré densité s.m. Medida efectuada con un refractómetro para evaluar la proporción de azúcar en un líquido.

Dégustation s.f. Degustación.

Déguster v. Degustar.

Délaítér v. Desuerar, quitar el suero.

Délayer v. Desleír, diluir, disolver.

Délices s.m.pl. Delicias.

Délicieuse s.f. Pequeña croqueta de queso.

Demi-deuil s.m. Nombre dado a preparaciones presentadas en blanco y negro.

Demi-glacé s.f. Media glasa.

Démouler v. Desmoldar, desmoldear.

Dénervér v. Quitar los nervios superficiales.

Dénoyaúter v. Deshuesar, despepitar.

Dénoyaúteur s.m. Deshuesador de aceitunas.

Denrée s.f. Producto alimenticio, comestible.

Dent de loup s.f. **1.** Galleta crujiente larga y puntiaguda. **2.** Pan de molde cortado en triángulo, tostado, que sirve de decoración en el borde de un plato.

Denteler v. Recortar en forma de dientes redondeados el contorno de un Pithiviers.

Dépecer v. **1.** Despedazar (mettre en pièces). **2.** Descuartizar (une volaille).

Dépiáuter v. fam. Desollar, despellejar.

Déplumer v. Desplumar.

Déposer v. **1.** Colocar encima de una superficie. **2.** Depositar, formar poso.

Dépouiller v. **1.** Desollar, despellejar. **2.** Cf. *Découenner*. **3.** Eliminar, durante la cocción, la «piel» que se forma en la superficie de una salsa.

Dérober v. **1.** Pelar las habas **2.** Quitar la piel de las patatas cocidas.

Dés s.m.pl. Dados.

Désarêter v. Quitar la espina principal de un pescado.

Désosser v. 1. Deshuesar (una carne). 2. Desespinar.

Dessaler v. Desalar.

Dessécher v. Trabajar una preparación espesa a fuego vivo para volverla más firme.

Desserte s.f. Sobras de carne o pescado cocidos que se reutilizarán para otra preparación.

Détailler v. Cortar en trozos pequeños y uniformes.

Détendre v. 1. Dejar una preparación más fluida añadiéndole algún líquido, rebajar. 2. Hablando de una carne asada al horno, volverse más tierna quedándose un rato en el horno apagado al final de la cocción.

Détrempe s.f. Mezcla de harina, agua y sal, base de una masa de hojaldre.

Détremper v. Mezclar harina, agua y sal para hacer una détrempe. 2. Remojar algo con o en un líquido.

Développer v. Aumentar de volumen durante la fermentación o la cocción.

Diffuseur de chaleur s.m. Difusor.

Digestif s.m. Licor.

Diluer v. 1. Diluir. 2. Rebajar (une sauce ou une purée).

Diplomate s.m. Pudding diplomático, a base de bizcochos, fruta confitada, mermelada y natillas.

Dissolution s.f. Desleimiento.

Dissoudre v. Desleír.

Distillation s.f. Destilación.

Distiller v. Destilar.

Dodine s.f. 1. Balotina de pato con salsa. 2. Salsa elaborada con jugo y grasa de ave.

Dorer v. Dorar.

Doria N.P. Se dice de una preparación que incluye pepino entre sus ingredientes.

Dorure s.f. Mezcla de yema y leche o agua para dorar una masa.

Dos s.m. Lomo (de poisson).

Douceâtre adj. Dulzón.

Douceur s.f. Golosina.

Douille s.f. Boquilla.

Douillon normand s.m. Manzana cocida, con crema, envuelta en masa quebrada y servida caliente con sirope de arce.

Dragée s.f. Peladilla.

Dresser v. Emplatar, armar.

Dressoir s.m. Aparador, trincherero.

Du Barry N.P. Se dice de varias preparaciones a base de coliflor: sopa, guarnición de asado, etc.

Duxelles s.f. Duxelles, picadillo muy menudo de champiñones o setas empleado en los rellenos.

E

Eau de végétation s.f. Agua de cocción de frutas y verduras.

Eau de vie s.f. Aguardiente.

Eau gazeuse s.f. Agua con gas.

Eau minérale s.f. Agua mineral.

Eau plate s.f. Agua sin gas.

Ébarber v. 1. Cortar las aletas de un pescado. 2. Quitar los filamentos de un huevo escalfado o lo que sale de la concha de una ostra o un mejillón.

Ébouillanter v. Escaldar.

Ébullition s.f. Ebullición, hervor.

Écailler v. Desescamar, escamar.

Écailleur s.m. Escamador, desescamador.

Écaler v. Descascarar, quitar la cáscara del huevo duro, la cáscara de nueces, avellanas, almendras, etc. y la concha de los mariscos.

Échaudé s.m. Dulce ligero hecho con masa cocida en agua y secada al horno.

Échauder v. 1. Escaldar frutas para pelarlas. 2. Escaldar un ave para desplumarla.

Échine s.f. Cabezada, espinazo.

Éclade s.f. Mejillones cocidos sobre pizarra con agujas de pino a las que se prende fuego, plato típico de Bretaña.

Éclair s.m. Pastel de forma alargada relleno de crema de chocolate o café y cubierto de un glaseado del mismo sabor, petisú.

Écœurant adj. Empalagoso.

Économe s.m. Cuchillo utilizado exclusivamente para pelar verduras crudas.

Écorcer v. Desollar.

Écosser v. Desgranar, desvainar.

Écrase-purée s.m. Machacador de patatas.

Écraser v. Machacar, majar.

Écrémer v. Descremar, desnatar.

Écrèmeuse s.f. Desnatadora.

Écrevisses en buisson s.f. Cangrejos de río presentados en forma de pirámide.

Écroûter v. Descortezar.

Écumer v. Espumar.

Écumoire s.f. Espumadera.

Édulcorant s.m. Edulcorante.

Effeuille v. 1. Dividir en láminas la carne de algunos pescados (comme la morue). 2. Deshojar (par ex. le persil).

Effiler v. 1. Quitar el intestino de un ave para facilitar su conservación. 2. Cortar las almendras, avellanas y pistachos en láminas. 3. Pelar las judías verdes quitando las hebras.

Effiloche v. Deshilar.

Égermer v. Quitar el germen (de la gousse d'ail).

Égoutter v. Escurrir.

Égouttoir s.m. Escurre platos.

Égrener v. Desgranar.

Embosser v. Embuchar, rellenar las tripas con una cánula.

Embrocher v. Ensartar, espetar.

Émietter v. Desmigajar, desmigajar.

Émincé s.m. 1. Loncha fina de carne. 2. Plato compuesto de carne en salsa cocida en lonchas finas. 3. Conserva en la que los champiñones están presentados cortados en láminas finas.

Émincer v. Cortar en lonchas finas.

Emmieller v. Enmelar.

Émonder v. Cf. *Monder*.

Empiler v. Apilar, empilar.

Empois s.m. Engrudo.

Emporte-pièce s.m. Cortador de masa.

Empoter v. Embotar.

Empreindre v. Estampar.

Emprésurer v. Cuajar.

Émulsifier v. Cf. *Émulsionner*.

Émulsion s.f. Emulsión.

Émulsionner v. Emulsionar.

En aumônière loc.adj. Presentación de frutas envueltas en un trozo de masa fina cuyas puntas se reúnen antes de cocerlas en el horno.

En barbouille loc.adj. Preparación del gallo o del conejo con vino tinto, en la región Centro: zona de Bourges y Nevers.

En bâtonnets loc.adj. En palitos.

En Bellevue loc. Presentación muy espectacular del bogavante, la langosta y las aves frías, con gelatina y diversas guarniciones.

En boules loc.adj. En trozos redondos sacados de una verdura con un sacabocados.

En buisson loc.adj. En forma de pirámide.

En-cas s.m. Pisco-labis, refrigerio, tentempié.

En chemise loc.adj. **1.** Se dice de un elemento cocido envuelto en jamón, en una servilleta, papel sulfurizado, etc. **2.** Se dice de un elemento cocido sin pelar (ail, pomme de terre...).

En chiffonade loc.adj. Se dice de hojas de verduras cortadas en tiras.

En crapaudine loc.adj. Preparación de pequeñas aves que se aplastan antes de cocerlas.

En croûte loc.adj. En costra, recubierto de pasta.

En croûte de sel loc.adj. A la sal.

En cubes loc.adj. En trozos con forma de cubos.

En dents-de-loup loc.adj. Dentado.

En dés loc.adj. En dados.

En julienne loc.adj. En juliana.

En lamelles loc.adj. En lamas, en láminas.

En lanières loc.adj. Se dice de una verdura cortada en tiras finas.

En Matignon loc.adj. En Matignon (se dice de una verdura cortada en dados regulares y después éstos en finas láminas).

En neige loc.adj. A punto de nieve.

En papillote loc.adj. En papillot, se dice de un alimento cocido en el horno en una hoja de papel sulfurizado.

En paysanne loc.adj. Se dice de una verdura cortada en láminas o en cuadraditos.

En robe des champs loc.adj. Se dice de las patatas cocidas con su piel.

En saupiquet loc.adj. En salsa picante.

Enchaud s.m. Especialidad del Périgord, hecha con lomo de cerdo enrollado y asado.

Enduire v. Embadurnar, untar.

Enflammer v. Inflamar, prender fuego.

Enfourner v. Meter en el horno.

Enrichir v. Enriquecer.

Enrober v. **1.** Albardillar, enalbardar, rebozar. **2.** Bañar (con una salsa).

Entailler v. Hacer incisiones (dans une pâte à pain).

Entamer v. Decantar, empezar.

Entonnoir s.m. Embudo.

Entrecôte s.f. Chuleta deshuesada, entrecote.

Entrecouper v. Entrecortar.

Entrée s.f. Entrada, entrante, primer plato.

Entrelarder v. Mechar.

Entremétier s.m. Chef entremesero, cocinero que prepara sopas, consomés, hortalizas y guarniciones, patatas, huevos y pasta.

Entremets s.m. Preparación culinaria de postre (chaude, froide ou glacée).

Épaissir v. Espesar.

Épaule s.f. **1.** Espaldilla, paletilla (agneau). **2.** Paleta, paletilla (porc). **3.** Paletilla (bœuf).

Épépiner v. Despepitar.

Épice s.f. Especia.

Épicé adj. Picante.

Épigrammes d'agneau s.m.pl. Trozos de pecho de cordero braseado.

Épluche-légumes s.m. Pelador de vegetales, pelapatatas.

Épluche-pommes de terre s.m. Pelador de vegetales, pelapatatas.

Éplucher v. Mondar, pelar.

Éplucheur s.m. Pelador de vegetales y hortalizas, pelapatatas.

Épluchoir s.m. Cuchillo patatero.

Épluchures s.f.pl. Mondaduras.

Équarrir v. Escuadrar, esquinar.

Équeuter v. Quitar el rabillo (a las frutas).

Escabèche s.m. Escabeche.

Escalope s.f. **1.** Escalope (masc.). **2.** Filete fino de pescado cortado en crudo y al bies.

Escalope cordon bleu s.f. Cordón bleu, escalopes dispuestos como un bocadillo que llevan queso y jamón en su interior.

Escalope milanaise s.f. Escalope milanesa.

Escaloper v. Escalopar: cortar al bies, en lonchas finas, carne, pescado o verduras.

Esquimau s.m. Bombón helado.

Essence s.f. Esencia.
Essorer v. Ecurrir, secar.
Essoreuse à salade s.f. Centrifugadora, escurre verduras.
Estouffade s.f. 1. Estofado. 2. Variedad de fondo claro utilizado para salsas.
Estouffat s.m. 1. Estofado. 2. Especialidad del Languedoc compuesta con judías blancas frescas, tocino, ajo, cebollas y tomates.
Étamine s.f. Estameña, tela poco apretada de lino o algodón utilizada para colar una salsa, un jugo o para envolver algunas preparaciones durante su cocción.
Étendre v. 1. Estirar, extender, laminar (una masa). 2. Aguar.
Étêter v. Cortar la cabeza de un pescado.
Étouffe-chrétien adj. (familiar) Empachoso.
Étouffer v. Estofar.
Étuver v. Estofar.
Évaporation s.f. Evaporación.
Éventer (s') v. 1. Alterarse al aire. 2. Desbravarse (le vin).
Évider v. Vaciar (un légume ou un fruit).
Exhausteur de goût s.m. Aditivo que realza el sabor de un alimento.
Exprimer v. Exprimir.
Exsudat s.m. Jugo concentrado obtenido tras una cocción lenta, exudado.
Extraire v. Extraer.

F

Façonner v. 1. Dar forma regular a una verdura con un cuchillo. 2. Dar forma, trabajar una masa.
Faire blondir v. Cocer en materia grasa hasta obtener una ligera coloración (por ej. la cebolla).
Faire braiser v. Brasear.

Faire brunir v. Cocer un alimento hasta que tome una coloración parda.
Faire candir v. Escarchar.
Faire chanter v. Rehogar un alimento hasta oírlo chisporrotear en la cacerola.
Faire débourber v. Quitar el fango.
Faire dégorger v. 1. Echar sal a ciertas verduras para suprimir un exceso de agua o amargura. 2. Lavar el pescado. 3. Desbabar, purgar caracoles. 4. Purgar riñones, pepinos, berenjenas.
Faire détendre une pâte v. Dejar reposar una masa para que adquiera su consistencia definitiva.
Faire durcir v. Cocer (un œuf).
Faire fondre v. 1. Cocer (des légumes) muy lentamente en cuerpo graso. 2. Derretir, fundir.
Faire (le) ruban v. Estar a punto de cordón (dícese de una mezcla de yemas y azúcar que se vuelve lisa y homogénea y cae de la espátula como una cinta).
Faire mijoter v. Cocer a fuego lento, rehogar.
Faire mousser v. Trabajar una preparación para que sea más ligera y espumosa.
Faire partir v. Poner en el fuego para que empiece la cocción de una preparación.
Faire revenir v. Marear, refreír, rehogar, risolar, sofreír.
Faire rissoler v. 1. Cf. *Faire revenir*. 2. Cocer las patatas en un poco de grasa después de escaldarlas.
Faire sauter v. Saltear, sofreír.
Faire suer v. Sudar, sacar el agua de las verduras cociéndolas a fuego lento en mantequilla o aceite.
Faire tomber v. Cocer sin mojar.
Faire tomber en pluie v. Echar en forma de lluvia.
Faire tremper v. 1. Echar en remojo (légumes secs, pain). 2. Bañar (bonbons). 3. Emborrachar, empapar bizcochos, encalar.
Faisandage s.m. Acción de faisander.
Faisander v. Envejecer, manir carne de caza hasta dejarla putrificarse ligeramente.

Faisselle s.f. 1. Molde con agujeros que se utiliza para la fabricación de quesos de cabra. 2. Cuajada (le *fromage caillé*).

Faitout/Fait-tout s.m. Cacerola, marmita pequeña (avec deux anses et un couvercle).

Fane s.f. Hoja fresca de verdura pequeña.

Far s.m. Flan espeso de ciruelas pasas, típico de Bretaña.

Farce s.f. Farsa, relleno.

Farcement s.m. Cf. *Farci*.

Farci s.m. Picadillo de carne y miga de pan o harina envuelto en una hoja de repollo.

Farcir v. Rellenar (carne, pescado o verduras).

Farçon s.m. Especialidad de Saboya hecha a base de un puré de patatas con huevos y hierbas aromáticas, leche, azúcar, especias, y luego gratinado.

Farinade s.f. Cf. *Farinette*.

Farinage s.m. Acción de enharinar.

Farine s.f. Harina.

Fariner v. Enharinar.

Farinette s.f. Tortilla espesada con harina.

Farineux adj. Harinoso.

Faux-filet s.m. Solomillo bajo (vaca).

Fécule s.f. Fécula.

Ferment s.m. Fermento.

Fermentation s.f. Fermentación.

Ferré adj. Se dice de una carne asada o de un bizcocho que se ha quemado por debajo.

Festonner v. Rizar, dar forma de dientes redondeados en el borde de una tarta (par ex. le *pithiviers*).

Feuille de brick s.f. Pasta brick.

Feuilletage s.m. 1. Acción de hojaldrar. 2. Aspecto hojaldrado de una masa.

Feuilleté s.m./adj. Hojaldrado.

Feuilleter v. Hojaldrar.

Fève s.f. Haba, sorpresa de la Galette des rois.

Ficeler v. Atar con cuerda delgada (une viande, un poisson, un bouquet-garni).

Ficelle de cuisine s.f. Bramante, cordel de cocina.

Ficelle picarde s.f. Crepe con relleno de jamón y champiñones, gratinado.

Figatelli s.m. Salchichón de Córcega.

Figer v. Coagular, cuajar.

Filet s.m. 1. Solomillo (bœuf). 2. Lomo, solomillo (porc). 3. Silla (agneau). 4. Filete (de poisson). 5. Chorrillo (de vinaigre ou de citron).

Filet avec chaînette s.m. Solomillo con cordón (bœuf).

Filet mignon s.m. Filet mignon, mignon, cantero de cadera, punta del solomillo de ternera o de cerdo.

Filet papillon s.m. Corte mariposa.

Fileter v. Filetear.

Fille de cuisine s.f. Moza de cocina.

Filtre s.m. Filtro.

Filtrer v. Filtrar.

Financier s.m. 1. Galleta de almendrado y claras de huevo. 2. Tarta hecha con una masa de galleta, almendras y clara de huevo, a la que se añaden almendras en láminas y frutas escarchadas.

Fines herbes s.f. Finas hierbas, hierbas aromáticas.

Fixer au repère loc.v. Cf. *Luter*.

Flambage s.m. Acción de flamber.

Flamber v. 1. Flambear, flamear. 2. Chamuscar, flamear (les plumes d'une volaille).

Flamery s.m. Flan de sémola cocida con vino blanco, napado con coulis de frutas rojas.

Flamiche aux poireaux s.f. Tarta de puerros, del Norte de Francia.

Flamique à porions s.f. Tarta de puerros, de Picardía.

Flammenküche s.m. Especie de *quiche* de Alsacia.

Flamri s.m. Flan de sémola cocida con vino blanco, napado con coulis de frutas rojas.

Flan s.m. Flan.

Flanchet s.m. 1. Falda (parte posterior), pieza del lomo del buey, entre el pecho y la babilla. 2. Parte del bacalao situada al lado de los lomos.

Flanquer v. Disponer alrededor de una pieza principal pequeños elementos de idéntica naturaleza como guarnición.

Fleur de farine s.f. Harina de flor.

Fleurer v. Enharinar, echar harina muy ligeramente con los dedos sobre una masa o una superficie de trabajo para evitar que se pegue la masa.

Fleuron s.m. Florón de hojaldre, para adornar ciertos platos en salsa.

Flûte à champagne s.f. Copa estrecha y alargada para vinos espumosos.

Foie s.m. Hígado.

Foie gras s.m. 1. Hígado de oca o de pato cebado para hacer patés y confits. 2. Paté de hígado de oca o pato cebado.

Foisonner v. Trabajar una crema o un sorbete para darle más volumen.

Foncer v. Enfondar, tapizar el fondo de un molde (avec une pâte) o de una olla (avec du lard).

Fond blanc s.m. Fondo blanco.

Fond brun s.m. Fondo oscuro.

Fond clair s.m. Salsa rubia.

Fond d'artichaut s.m. Fondo de alcachofa.

Fond de légumes s.m. Fondo de verduras.

Fond de sauce s.m. Caldo concentrado y aromatizado, fondo.

Fond de pâtisserie s.m. Preparación moldeada que sirve de continente en la preparación de un postre.

Fond de tarte s.m. Fondo de pastel.

Fond napolitain s.m. Disco de masa dulce con almendras en polvo.

Fondant adj. Blando, que se deshace en la boca.

Fondant s.m. Fondant.

Fondre v. 1. Cocerse suavemente, con tapadera, sin agua y con un poco de mantequilla (tomates, poireaux...). 2. Derretirse, fundirse.

Fondue au chocolat s.f. Fondue de chocolate.

Fondue bourguignonne s.f. Fondue de carne.

Fondue de légumes s.f. Verduras en trozos muy finos cocidas a fuego lento en un cuerpo graso y un poquito de líquido.

Fondue savoyarde s.f. Fondue de queso.

Fontaine s.f. Volcán.

Forêt-noire s.f. Selva negra, tarta de chocolate con cerezas confitadas y chantillí.

Former le ruban loc.v. Cf. Faire ruban.

Fouet à crème / à sauce s.m. Batidor de mano, varillas de alambre.

Fouet électrique s.m. Batidora eléctrica de varillas.

Fouet pâtissier s.m. Batidor para repostería.

Fouetter v. Batir enérgicamente.

Fougasse s.f. Tarta de anchoas, típico de Provenza.

Fouler v. Pasar una preparación por el chino apretando fuertemente para exprimir al máximo.

Fourchette à découper s.f. Tenedor para trinchar.

Fourchette à fondue s.f. Pincho de fondue.

Fourchette baïonnette s.f. Tenedor garfo para trinchar.

Four s.m. Horno.

Four micro-ondes s.m. Horno microondas.

Fourneau s.m. Fogón, hornillo.

Fournée s.f. Hornada.

Fourrer v. Rellenar (un bonbon, un gâteau...).

Fraisage s.m. Fresado, acción de *fraisier*.

Fraise s.f. Membrana comestible, blanca y arrugada que envuelve los intestinos de la ternera y el cordero, mesenterio.

Fraiser v. Amasar, heñir con la palma de la mano.

Fraisier s.m. Tarta rellena con crema y fresas.

Frangipane s.f. Crema aromatizada con almendras.
Frapper v. Cinchar, enfriar con un baño de hielo y sal.
Fraser v. Cf. Fraiser.
Frémir v. Cocer lentamente al límite de la temperatura de ebullición: en torno a 95° C, empezar a hervir.
Frémissement s.m. Primer hervor.
Fressure s.f. Asaduras.
Friand s.m. 1. Hojaldrado individual relleno de carne picada. 2. Pastel de almendras rectangular.
Friandise s.f. Dulce, golosina.
Fricandeau s.m. Guiso de carne acompañada de verduras y trozos de manteca, fricandó.
Fricassée s.f. Fricasé, ragoût blanc de carne de ave o pescado cuya salsa está ligada con yemas y nata.
Frيره v. Freír.
Frissonner v. Hervir suavemente.
Friteuse s.f. Freidora.
Fritot de volaille s.m. Buñuelos de filetes de ave marinados.
Friture s.f. 1. Fritura, fritada. 2. Pescado frito. 3. Aceite, manteca.
Friturier s.m. Responsable de las frituras de carnes y pescados.
Fromage s.m. Queso.
Fromage de tête s.m. Cabeza de jabalí.
Fromage à pâte à moisissure interne s.m. Queso azul.
Fromage à pâte persillée s.m. Queso azul.
Fromage bleu s.m. Queso azul.
Fruit à l'eau-de-vie s.m. Fruta en aguardiente.
Fruit confit s.m. Fruta escarchada.
Fruité adj. Afrutado.
Fruits de mer s.m.pl. Frutos del mar, mariscos.
Fruits rafraîchis s.m. Macedonia de frutas.

Fruits secs s.m. Frutos secos.
Fumage s.m. Ahumado.
Fumé adj. Ahumado.
Fumer v. Ahumar.
Fumet s.m. 1. Caldo concentrado de pescado o champiñones, fumet. 2. Olor (d'un plat préparé).
Fumoir s.m. Ahumadero.
Fuseau de porc s.m. Tripa lomera.
Fusil s.m. Afilón, chaira, eslabón.

G

Galantine s.f. Galantina.
Galette s.f. 1. Torta. 2. Crepe de harina de trigo sarraceno (alforfón) o de maíz, en Bretaña.
Galette des Rois s.f. Torta hojaldrada (típica del día de Reyes, con su sorpresa).
Ganache s.f. Relleno de chocolate obtenido con la mezcla de nata líquida y chocolate muy fino.
Garbure s.f. Sopa espesa elaborada con repollo, pan de centeno, panceta y confit de oca, en el suroeste de Francia; garbure.
Gardianne s.f. Plato típico de Camarga, hecho con carne de toro marinada.
Garçon de café s.m. Camarero.
Garde-manger s.m. 1. Partida encargada del almacenaje de las materias primas frescas en una partida de banquetes o en un cuarto frío clásico. 2. Supervisor de las comidas frías. 3. Alacena, despensa.
Garnir v. 1. Guarnecer. 2. Rellenar una fuente, una fruta o una verdura con una preparación.

Garniture s.f. Guarnición.
Gaspacho s.m. Gazpacho.
Gastrique s.f. Mezcla de azúcar y vinagre blanco cocidos hasta obtener un caramelo de color rubio.
Gâte-sauce s.m. 1. Marmitón, pinche de cocina. 2. Mal cocinero.
Gâteau s.m. 1. Pastel, tarta (sucré). 2. Pudín (salé).
Gâteau marbré s.m. Bizcocho amarmolado, bizcocho marmoleado, bizcocho de mármol.
Gâteau sec s.m. Galleta.
Gaudes s.f.pl. Puré de harina de maíz.
Gaufre s.f. Gofre.
Gaufrette s.f. Barquillo.
Gaufrier s.m. Gofrera.
Gavotte s.f. Cf. *Crêpe dentelle*. Nombre dado en Bretaña.
Gélatine s.f. Gelatina.
Gélatiner v. Camisar, gelatinar.
Gélatineux adj. Gelatinoso.
Gelée s.f. 1. Gelatina. 2. Jalea.
Gendarme s.m. 1. Arenque ahumado sin cabeza. 2. Salchicha ahumada.
Génoise s.f. Genovesa.
Gésier s.m. Molleja, arandón.
Gibelotte s.f. Fricasé de conejo con vino blanco.
Gibier s.m. Caza.
Gibier grand veneur s.m. Caza mayor en salsa.
Gigot s.m. Pierna de cordero.
Gigot brayaude s.m. Pierna de cordero estofada con lentejas, judías rojas o patatas cocidas en el horno.
Gigot raccourci s.m. Pierna de cordero después de quitarle la silla.
Gigue s.f. Pernil de corzo.

Gimlette s.f. Rosca de masa escaldada y secada, y dorada luego en el horno; especialidad de Albi.
Girafe s.f. Batidora de hélice.
Gîte / Gîte-gîte s.m. Morcillo (bœuf).
Gîte à l'os s.m. Morcillo trasero (bœuf).
Gîte de noix loc. Contra (bœuf).
Givrer v. Escarchar.
Glaçage s.m. Glaseado.
Glace s.f. 1. Helado (crème glacée). 2. Hielo (eau glacée).
Glace de viande s.f. Substancia obtenida por reducción de un fondo de carne, ave, caza o pescado.
Glace plombières s.f. Cf. Plombière.
Glace royale s.f. Glasa real.
Glacer v. 1. Glasear. 2. Enfriar o endurecer una bebida, una carne, una verdura, una preparación, etc. 3. Escarchar.
Glaçage s.m. Glaseado.
Glaçon s.m. Cubito de hielo.
Gnocchis s.m.pl. Ñoquis.
Godaille s.f. Sopa de Bretaña, cotriade pasada por la batidora que se come con pan de centeno y mantequilla con sal.
Godiveau s.m. Relleno a base de carne de ternera lechal utilizada esencialmente para la preparación de quenelles.
Gommer v. Engomar.
Gonfler v. Hincharse.
Gorge s.f. Papada (cerdo).
Gougère s.f. Masa con queso gruyère cocida al horno.
Goujonnette s.f. Filete pequeño y delgado de pescado.
Gourmandise s.f. Pastelito servido con helado, café, etc.
Gousse s.f. Vaina.
Gousse d'ail s.f. 1. Diente de ajo. 2. Trozo de ternera cogido en la landrecilla.

Goût s.m. Sabor.
Goûter v. Probar.
Goutte s.f. Gota.
Gouttière à tuiles s.f. Molde tejero, molde para tejas.
Goyère s.f. Quiche de "maroilles", queso del Norte.
Graillons s.m.pl. Restos de grasa frita que quedan de un plato de carne.
Grain s.m. Muy pequeña cantidad de un ingrediente en granos.
Grainé adj. 1. Estado de un almíbar con escasa grasa que se cristaliza. 2. Estado de claras de huevo demasiado batidas que dejan ver muchos granitos.
Graisse s.f. Grasa.
Graisser v. 1. Engrasar. 2. Añadir algunas gotas de limón a un almíbar para que no cristalice.
Grand boulé s.m. Bola dura, bola fuerte.
Grand cassé s.m. Quebrado duro.
Grand filet s.m. Hebra fuerte, hebra gruesa, hilo fuerte.
Grand-froid s.m. Congelador.
Grand lissé s.m. Hebra fuerte, hebra gruesa, hilo fuerte.
Grand-mère adj. Se dice de preparaciones, generalmente de aves, con bacon, cebolla, champiñones y patatas.
Grand perlé / Grand soufflé s.m. Gran perla.
Granité s.m. Sorbete granizado.
Gras-double s.m. Callos (membrane de l'estomac du bœuf).
Gratin s.m. Gratén, gratín.
Gratinée s.f. Sopa de cebolla gratinada.
Gratiner v. Gratinar.
Grenadin s.m. Granadino, filete delgado de ternera blanca sacado del lomo o de la landrecilla, de 2 cm. de grosor y albardado, noisette albardada.
Gressin s.m. Colín.
Griffe à jambon s.f. Soporte jamonero.
Gril s.m. 1. Gril (du four). 2. Parrilla.

Grillade s.f. Carne asada a la parrilla.
Grillage s.m. Asado (mode de cuisson).
Grillardin s.m. Responsable de los cocinados al grill y a la parrilla y también en algunas ocasiones como Friturier responsable de las frituras de carnes y pescados.
Grille s.f. Rejilla, reja.
Griller v. 1. Asarse (au gril). 2. Tostarse (pain, café).
Grilloir s.m. Gril del horno.
Gros gibier s.m. Caza mayor.
Gros lard s.m. Cf. *Lard gras*.
Grumeau s.m. Grumo.
Grumeleux adj. Grumoso.

H

Habillage s.m. Acción de habillar.
Habiller v. 1. Desplumar, vaciar y flamear un ave. 2. Desbarbar, escamar, vaciar y lavar un pescado.
Hache-viande s.m. Máquina de picar carne.
Hacher v. Picar.
Hachis s.m. Picadillo.
Hachis parmentier s.m. Pastel de carne picada y puré de patatas gratinado.
Hachoir s.m. Máquina de picar carne, triturador de carne.
Hachoir berceuse s.m. Cuchilla picadora.
Haddock s.m. Abadejo ahumado.
Hampe s.f. Solomillo bajo (bœuf).
Hareng Brisé s.m. Arenque con su piel, salado y ahumado en caliente.

Hareng saur s.m. Arenque ahumado.
Hariaux s.m. Pastelillos de Carnaval, de la région de Douai (Nord).
Haricot de mouton s.m. Ragú de cordero.
Hâtelet / Hattelet s.m. Broqueta, atelete.
Haut de côtelette s.m. Costilla (agneau).
Haut de cuisse s.m. Contramuslo.
Historier v. Decorar un plato recortando varios elementos en figuritas, cestitas...
Hochepot s.m. Guiso de rabo de ternera, orejas y rabo de cerdo, paletilla de cordero y verduras.
Homard à la morbihannaise s.m. Plato típico del Morbihan, bogavante preparado con ajo, tomate y curry.
Homard Thermidor s.m. Bogavante asado con bechamel, queso rallado y mostaza.
Hors-d'œuvre s.m. Entremeses.
Huile s.f. Aceite.
Huile d'olive raffinée s.f. Aceite de oliva refinado.
Huile d'olive vierge s.f. Aceite de oliva refinado.
Huile d'olive vierge courante s.f. Aceite de oliva virgen corriente.
Huile d'olive vierge extra s.f. Aceite de oliva virgen extra.
Huile d'olive vierge lampante s.f. Aceite de oliva virgen lampante.
Huile de grignons d'olive s.f. Aceite de orujo de oliva.
Huile de grignons d'olive brute s.f. Aceite de orujo de oliva crudo.
Huile de grignons d'olive raffinée s.f. Aceite de orujo de oliva refinado.
Huiler v. Aceitar.
Humecter v. Humectar, humedecer.
Humidifier v. Humedecer, humectar.
Hure s.f. 1. Cabeza cortada (du sanglier et du porc, et de quelques poissons à tête allongée). 2. Embutido hecho con cabeza de jabalí o de cerdo.
Hydrater v. Incorporar, añadir un líquido a una sustancia sólida para mezclarlos.

I

Île flottante s.f. Isla flotante, natillas con clara a punto de nieve.
Imbiber v. Embeber, empapar un bizcocho con un líquido (sirop, liqueur, lait...), emborrachar (avec du vin ou une liqueur).
Imprégner v. Impregnar.
Inciser un poisson v. Hacer pequeñas incisiones en la superficie para facilitar la cocción.
Incorporé adj. Que hace cuerpo con la masa.
Incorporer v. Incorporar, introducir un elemento nuevo en una masa, un relleno.
Indigeste adj. Indigesto.
Infuser v. Hacer una infusión.
Infusion s.f. Infusión.
Ingrédient s.m. Ingrediente.
Insipide adj. Desaborido, desabrido, insípido, insulso.

J

Jalousie s.f. Tarta de almendras decorada con trenzas de masa.
Jambon s.m. Jamón.
Jambon blanc s.m. Jamón cocido.
Jambon braisé s.m. Jamón braseado.
Jambon cru s.m. Jamón curado.
Jambon cuit s.m. Jamón cocido.
Jambon d'York s.m. Jamón de York.

Jambon de montagne s.m. Jamón serrano.
Jambon fumé s.m. Jamón ahumado.
Jambonneau s.m. Lacón.
Jardinière s.f. Macedonia, menestra de verduras.
Jarret s.m. Jarrete, morcillo, zancarrón.
Jatte s.f. Cuenco de boca ancha.
Jaune d'œuf s.m. Yema.
Jaunir v. Cf. *Dorer*.
Jésus s.m. Salchichón grande (en Franche-Comté, dans le Lyonnais).
Jeter en pluie v. Echar en forma de lluvia.
Jointoyer v. Tapar los intersticios de varios pasteles con el fin de que su superficie sea más lisa y presentable.
Joue s.f. 1. Carrillada, papada (bœuf). 2. Careta (porc). 3. Cococha (colin, cabillaud).
Julienne s.f. Juliana.
Jus s.m. 1. Caldo (d'aliments cuits). 2. Zumo (de fruit).
Jus de cuisson s.m. Jugo de cocción.
Jus de fruit s.m. Zumo de fruta.
Jus de viande s.m. Caldo concentrado y aromatizado.
Jutage s.m. Acción de "pintar" un asado, operación que consiste en echar encima del asado el jugo que suelta durante la cocción.
Juter v. Soltar jugo.
Juteux adj. Jugoso.

K

Kouglof / Kugelhof s.m. Postre alsaciano, con forma de corona, guarnecido con pasas.

L

Laisser reposer v. Dejar reposar (une pâte).
Laisser tiédir v. Dejar que se temple.
Lait de beurre s.m. Cf. *Babeurre*.
Lait de poule s.m. Yema mejida.
Lait ribot s.m. En Bretaña, leche fermentada desnatada, ligeramente agria.
Laitance s.f. Lecha, lechaza.
Lamelle s.f. Lama, lámina.
Laminer v. Laminar, extender una masa con un laminoir.
Laminoir s.m. Aparato con dos cilindros para extender una masa con un grosor regular o para formar pastas frescas.
Langue s.f. Lengua.
Langue de chat s.f. Lengua de gato.
Langquette s.f. Loncha de carne muy fina, estrecha y alargada.
Laquer v. Laquear.
Lard s.m. Lardo, tocino fresco.
Lard fumé s.m. Bacón, tocino entreverado salado y ahumado.
Lard gras s.m. Tocino gordo.
Lard maigre s.m. Tocino entreverado.
Lard salé s.m. Tocino saladillo.
Larder v. Lardear, mechar.
Lardoire s.f. Aguja de mechar, aguja mechera, aguja mechadora, mechador, mechadora, mechera.
Lardon s.m. Torrezno.
Lasagnes s.f.pl. Lasañas.
Lave-vaisselle s.m. 1. Lavaplatos (employé). 2. Lavaplatos, lavavajillas, friega- platos (máquina).
Laveur s.m. Lavaplatos, lavavajilla (employé).

Lazagnes s.f.pl. Lasañas.

Lèche s.f. Tajada fina de carne, utilizada principalmente en charcutería.

Lèche-frite s.f. Bandeja de horno para recoger la grasa, grasera.

Légume sec s.m. Legumbre.

Légume vert s.m. Verdura.

Légumier s.m. Legumbrera.

Levain s.m. Levadura, masa de harina que se ha dejado fermentar o que se ha mezclado con *levure*.

Levain-chef s.m. Levadura madre.

Levain tout point s.m. Recentadura.

Levée s.f. Cf. *Pousse*.

Lever v. 1. Quitar cuidadosamente los miembros de un ave o los filetes de un pescado con un cuchillo. 2. Fermentar, levar (une pâte).

Levure s.f. Levadura (champignon).

Levure chimique s.f. Levadura en polvo, química.

Levure de boulanger s.f. Levadura fresca, levadura de panadero.

Liaison s.f. Trabazón.

Lier v. Espesar, ligar, trabar.

Limonade s.f. Gaseosa.

Limonadier s.m. Sacacorchos camarero.

Limoner v. 1. Quitar la piel fina de los sesos, de las mollejas de ternera, etc. 2. Quitar el limo que recubre ciertos pescados (par ex. la lamproie).

Liqueur s.f. Licor.

Liquéfier v. Licuar.

Lissé s.m. Hebra fina, hebra floja, hilo flojo.

Lisser v. 1. Batir enérgicamente una crema o una salsa para volverla homogénea. 2. Alisar la superficie de un dulce con una espátula.

Lit s.m. Capa de verduras sobre la cual se coloca una pieza de carne o pescado.

Loes s.m.pl. Pastelillos de Carnaval de la región de Douai.

Longe s.f. 1. Chuletero (porc). 2. Riñonada, mitad del lomo desde la parte inferior de la paletilla hasta el rabo.

Longuet s.m. Colín.

Louche s.f. Cacillo (pour servir la soupe), cazo.

Lustrer v. 1. Lustrar (couvrir de gelée ou de beurre fondu une préparation pour améliorer sa présentation en lui donnant un aspect brillant). 2. Cf. *Glacer*. 3. Cf. *Abricoter*.

Lut s.m. Masa compuesta con agua y harina utilizada como junta de estanqueidad.

Luter v. Cerrar herméticamente un recipiente de cocción con una mezcla de harina y agua.

Lyophiliser v. Liofilizar.

Lyre à foie gras s.f. Alambre corta foie gras.

M

Macaron s.m. Macarrón, galleta hecha con almendras y clara.

Macaroni s.m.pl. Macarrones.

Macédoine de fruits s.f. Ensalada, macedonia de frutas.

Macédoine de légumes s.f. Macedonia, menestra de verduras.

Macération s.f. Maceración.

Macérer v. Macerar.

Mâchon s.m. Tentempié de la región de Lyon compuesto esencialmente de charcuterías.

Macreuse s.f. Redondo delantero.

Macreuse à braiser s.f. Espaldilla (bœuf).

Madeleine s.f. Madalena.

Magnificat s.m. Sopa de oronjas, lechuga, avellanas y nata, de Franche-Comté.

Magret s.m. Magret, pechuga de pato u oca.

Maître d'hôtel loc.adj./ s.m. 1. Cf. *Beurre maître d'hôtel*. 2. Jefe de comedor, Maître.

Maître-queux s.m. Excelente cocinero.

Malaxer v. Amasar, malaxar.

Malaxeur s.m. Amasadora.

Manche s.m. 1. Mango (de couteau). 2. Hueso (de côtelette).

Manchonner v. Quitar la carne que cubre la extremidad de algunos huesos para favorecer la presentación y permitir colocar una papillote.

Mandoline s.f. Corta-tomates, mandolina, pequeño aparato utilizado para cortar en láminas finas los tomates, los huevos duros, etc.

Manier v. 1. Amasar. 2. Cf. *Beurre manié*.

Manique s.f. Manopla.

Manqué s.m. Pastel, bizcocho que sirve de base para diversas tartas.

Maraîchère s.f. Guarnición de verduras que acompaña ciertas piezas de carnicería, muy parecida a la jardinera o a la macedonia.

Marbrée adj.f. Cualidad de una carne cuyos músculos están separados por capas de grasa.

Marc s.m. Orujo.

Marengo N.P. Cf. *À la Marengo*.

Margarine s.f. Margarina.

Marinade s.f. 1. Escabeche, marinada (pour les poissons). 2. Adobo, marinada, salmuera (pour les viandes).

Mariner v. 1. Escabechar, marinar (le poisson). 2. Adobar, marinar (la viande).

Marinière s.f. Cf. *À la marinière*.

Marmelade s.f. Confitura.

Marmite s.f. Marmita, olla.

Marmiton s.m. Marmitón, pinche de cocina.

Marquer v. 1. Marcar (réunir les ingrédients d'une recette dans un récipient avant de commencer à les faire cuire). 2. Echar a cocer, en agua abundante, carne, caza, aves o pescados, con los aromas necesarios. 3. Poner al fuego una carne en una bandeja de asar para darle color con un cuerpo graso antes de meterla al horno.

Marquise s.f. Tarta de mousse de chocolate dura que se sirve acompañada de natillas.

Marron glacé s.m. Castaña confitada, marrón glasé.

Maryse en caoutchouc s.f. Espátula de goma.

Mascotte s.f. Tarta con crema, cubierta de garrapiña.

Masquer v. Cubrir con uniformidad un plato con crema, salsa o gelatina.

Masse s.f. 1. Masa. 2. Almíbar que ha cristalizado.

Massé adj. Se dice de un jarabe de azúcar que ha cristalizado.

Massepain s.m. Mazapán.

Matelote s.f. Caldereta, guiso de pescado, generalmente de río, con salsa de vino.

Matignon s.m. Zanahorias, cebollas y jamón o bacon cortados en dados, que sirven de base a una salsa para acompañar carnes cocidas y asadas.

Matouille s.f. Puré a base de patatas, parecido al aligot de Auvergne.

Maturer v. Dejar reposar una preparación salada para que espese y afine su sabor.

Mayonnaise s.f. Mayonesa.

Médailon s.m. 1. Medallón, loncha redonda y estrecha (de carne, de foie gras, de pescado o de langosta). 2. Turnedó.

Mélanger v. Mezclar.

Mélangeur s.m. Batidora de hélice.

Mélasse s.f. Melaza.

Mendiant s.m. 1. Surtido de frutas secas: almendras, higos, avellanas y uvas pasas. 2. En Alsacia, especie de torrija con manzanas, frutas confitadas y canela.

Menu s.m. Menú de precio fijo.

Menu de porc s.m. Tripa choricera.
Meringue s.f. Merengue.
Meringuer v. Untar con merengue un postre.
Merlan s.m. 1. Pescadilla, pijota. 2. Pieza de buey situada en el muslo (cuya forma recuerda la del pez), muy apreciada para hacer filetes.
Merlan Colbert s.m. Pescadilla empanada frita con mantequilla derretida con estragón picado.
Merlan en colère s.m. Pescadilla frita presentada mordiéndose la cola.
Mesclun s.m. Califica una ensalada hecha con una mezcla de distintas variedades de lechugas.
Mésentère s.m. Entresijo.
Mesure s.f. Medida.
Mesurer v. Medir.
Mets s.m. Manjar, plato.
Mets cuisinés s.m.pl. Platos preparados.
Mettre à crever loc.v. Abrir, cocer arroz 2-3 mn. en agua hirviendo o leche, para terminar la cocción después según la receta dada; por ejemplo para la realización del arroz con leche.
Mettre en chemise loc.v. Envolver un elemento para que no se seque durante la cocción.
Meunière adj. A la molinera, meuniere, molinera.
Meurette s.f. Salsa con vino tinto.
Miche de pain s.f. Pan hogaza.
Mie s.f. Miga (del pan).
Miel s.m. Miel (f.).
Mielleux adj. Meloso.
Migaine s.f. 1. Cf. *Appareil*. 2. Flan típico en Lorena.
Mignon s.m. Preparación de ave, mollejas de ternera o pequeñas piezas de carne salteadas napadas de salsa de vino de Madeira, acompañadas con carne de alcachofas, guisantes y trufas.

Mignon de veau s.m. Equivalente del tournedó, pero de ternera blanca.
Mignonnette s.f. 1. Pimienta machacada, triturada. 2. Medallón de ternera blanca sacado de la landrecilla.
Mijotage s.m. Acción de mijoter.
Mijoter v. Cocer a fuego muy lento durante mucho tiempo.
Millas s.m. En el Languedoc, dulce frito de harina de maíz.
Millefeuille s.m. Milhojas.
Minestrone s.m. Sopa milanesa.
Minuteur s.m. Temporizador.
Mique s.f. En el Périgord, bolita de harina de maíz y de trigo, cocida en un caldo.
Mirepoix s.f. Zanahorias y cebollas que sirven de base a una salsa.
Mirliton s.m. Tartaleta con masa de almendras, espolvoreadas con azúcar glas.
Mitonner v. Cf. *Mijoter*.
Mix s.m. Mezcla de diversos ingredientes que entran en una composición salada.
Mixer v. Picar alimentos sólidos para hacer una preparación uniforme.
Mixeur/mixer s.m. Batidora de hélice.
Moëlle s.f. Tuétano, médula.
Moka s.m. Pastel de bizcocho con crema de café.
Monder v. 1. Quitar la piel de las almendras después de escaldarlas. 2. Pelar sesos, mollejas de ternera, etc. 3. Pelar un tomate.
Mont-blanc s.m. Pastel de puré de castañas con nata.
Monter v. Batir, montar.
Monter au beurre v. Incorporar trocitos de mantequilla fría en una salsa caliente al final de su preparación para dejarla lisa y brillante.
Morceau de sucre s.m. Terrón de azúcar.
Morceaux du boucher loc.nom.pl. "Piezas del carnicero": *poire, merlan y araignée*.
Mortier s.m. 1. Mortero. 2. Almirez (en métal).
Mortifier v. Manir, mortificar, ablandar la carne con la hoja de una cuchilla o dejándola reposar unos días antes de consumirla.
Mou s.m. Bofe.

Mouclade charentaise s.f. Mejillones guisados con vino blanco, chalotes, perejil y nata.

Moudre v. Moler.

Moufflet s.m. Cf. *Muffin*.

Mouillement s.m. **1.** Acción de añadir un líquido a una preparación antes o durante la cocción. **2.** Cantidad de líquido más o menos grande en la que cocerá un alimento.

Mouiller v. Agregar un líquido, mojar.

Mouillette s.f. Trozo de pan fino y alargado untado de mantequilla que se moja en el huevo pasado por agua.

Moule s.m. Molde.

Moule à cake s.m. Molde plum-cake, molde de bizcocho rectangular.

Moule à charlotte s.m. Molde de charlota.

Moule à charnière s.m. Molde desmontable.

Moule à flan s.m. Flanera.

Moule à manqué s.m. Molde de bizcocho redondo.

Moule à Savarin s.m. Molde Savarín.

Moule à soufflé s.m. Molde de suflé.

Moule à tarte s.m. Molde ondulado para tartas.

Moule démontable s.m. Molde desmontable.

Mouler v. Moldear.

Moulin à café s.m. Molinillo de café.

Moulin à légumes s.m. Pasapurés.

Moulin à vinaigrette s.m. Batidora de vinagreta.

Mouliner v. Pasar por el pasapurés.

Moulinette s.f. Pasapurés pequeño.

Mousse s.f. **1.** Espuma. **2.** Mousse, mus (masc.).

Mousseline adj.inv. De textura fina.

Mousser v. Espumar, hacer espuma.

Mousseux adj. Espumoso.

Moutarde s.f. Mostaza.

Moutarder v. Agregar mostaza.

Moutardier s.m. Mostacera, mostacero.

Mouton s.m. Oveja.

Mouvant s.m. Babilla, tetilla.

Mouvette s.f. Cuchara de palo para remover las salsas.

Muffin s.m. Panecillo redondo cocido en un molde, que se come tostado y con mantequilla.

Mûr adj. Maduro.

Mûrir v. Madurar.

Muscader v. Echar nuez moscada.

Museau s.m. Morro.

N

Nantais s.m. Galleta de masa "sablé" enriquecida con almendras en polvo o frutas confitadas ralladas y aromatizada con kirsch o ron.

Napolitain s.m. Pequeña porción de chocolate negro servida con el café en restaurantes y bares.

Nappage s.m. Capa de salsa o crema con la que se cubre una preparación.

Nappe s.f. Véase Vérifier la nappe.

Nappé s.m. Almíbar liviano.

Napper v. **1.** Cubrir una preparación con una salsa o una crema, nappar. **2.** En pastelería, hablando de una crema cocida que está en su punto, "napper una espátula" significa formar una ligera película en la superficie de la espátula en vez de resbalar sobre ella.

Nature adj.inv. Al natural, solo.

Navarin s.m. Guiso de cordero con patatas, nabos y otras verduras.

Navette s.f. **1.** Galleta en forma de barquito (biscuit). **2.** Medianoche (petit pain au lait).

Nègre en chemise s.m. Dulce de chocolate cubierto de crema Chantilly.
Neige s.f. Nieve.
Nerveux de gîte s.m. Culata de la contra.
Nid à friture s.m. Molde nido.
Nioleur s.m. Especialista en repostería, en las cocinas de restaurantes.
Noisette s.f. 1. Cantidad de un cuerpo graso sólido del tamaño de una avellana (unos 10 gramos). 2. Medallón de ternera blanca sacado de la landrecilla.
Noix de beurre s.f. Cucharadita de mantequilla (unos 20 g.).
Noix de côtelette s.f. Parte central de la chuleta.
Noix d'entrecôte s.f. Lomo alto desgrasado (bœuf).
Noix de veau s.f. Landrecilla (de pierna) de ternera lechal.
Noix pâtissière s.f. Pieza de ternera blanca sacada del músculo anterior de la cadera.
Nonnette s.f. Pequeño pain d'épice redondo.
Nouet s.m. Muñequilla para infusiones.
Nouille s.f. Pasta, aplastada o redonda, con un largo mediano.
Nougat s.m. Dulce parecido al Turrón duro de Alicante.
Nougatine s.f. Dícese de un tipo de Nougat moreno, duro, utilizado en repostería y dulces.
Nuage s.m. Cantidad muy pequeña de leche o de nata.



Œuf à la coque s.m. Huevo pasado por agua.
Œuf Bragance s.m. Huevo escalfado colocado encima de un tomate estofado, napado con salsa bearnesa y rodeado de un cordón de fondo ligado.
Oeuf cocotte s.m. Huevo cocido servido en un recipiente individual, generalmente con crema fresca y diversas guarniciones.

Œuf en meurette s.m. Huevo escalfado en vino tinto con cebolla y tocino, servido encima de pan frito.
Œuf en neige s.m. Huevo a punto de nieve.
Œuf farci Chimay s.m. Huevo relleno con yema cocida, duxelles, nata y perejil, napado con salsa Mornay.
Œuf mimosa s.m. Huevo duro relleno de mayonesa y decorado con yema rallada.
Œuf mollet s.m. Huevo mollet.
Œuf Henry IV s.m. Tartaleta con huevo escalfado y napada con salsa bearnesa.
Œuf Saint Hubert s.m. Tartaleta con huevo escalfado y picadillo de caza, napada con sauce poivrade.
Œuf sur le plat s.m. Huevo a la sartén (frito con mantequilla).
Œuf Toupinel s.m. Huevo escalfado servido en una patata cocida, vaciada y rellena con espinacas, napado con sauce Mornay.
Œuf Villeroy s.m. Huevo escalfado empanado y frito, servido con salsa de tomate.
Œuf Viroflay s.m. Tartaleta con huevo escalfado y espinacas, napada con sauce suprême.
Œufs à la neige s.m.pl. Natillas adornadas con trozos de clara a punto de nieve escalfados en leche.
Œufs à la tripe s.m.pl. Huevo cocidos cortados a la mitad o en rodajas y napados con sauce soubise.
Œufs au lait s.m.pl. Flan.
Œufs brouillés s.m.pl. Huevos revueltos.
Œufs Mireille s.m.pl. Huevos escalfados, arroz y salsa de azafrán, servidos con picatostes y tomate concassé.
Office s.m. Antecocina, office.
Oignon piqué s.m. Cebolla claveteada.
Oignonade s.f. Cebollada, encebollado.
Oignons glacés à brun s.m.pl. Pequeñas cebollas a las que se ha dado color en una sartén.



Omelette s.f. Tortilla.
Omelette brayau s.f. Tortilla de patatas, jamón y queso.
Omelette enfarinée s.f. Cf. Farinette.
Omelette fermière s.f. Tortilla de jamón y finas hierbas.
Omelette lyonnaise s.f. Tortilla con cebolla frita en mantequilla.
Omelette nature s.f. Tortilla francesa.
Omelette norvégienne s.f. Tortilla Alaska.
Omelette parmentier s.f. Tortilla con patatas salteadas.
Omelette paysanne s.f. Tortilla de patatas, bacon y gruyère.
Onctueux adj. Untuoso.
Onglet s.m. Solomillo bajo (bœuf).
Orangeat s.m. Petit-four hecho con almendras y corteza de naranja confitada.
Oreille s.f. Oreja.
Orgeat s.m. Horchata.
Orloff N.P. Nombre de una guarnición compuesta de apio, lechuga braseada, tomates navarrais y pommes château.
Orly N.P. Empanado, frito y servido con salsa de tomate.
Os à moelle s.m. Hueso con tuétano.
Osso buco s.m. Ossobucco.
Ouvre-bocal s.m. Abre-botes, abretarros, tenaza abre-botes.
Ouvre-boîte s.m. Abrelatas.
Ouvre-bouteille s.m. Abrebotellas, descapsulador.

P

Pain s.m. 1. Pan. 2. Budín, pudín (pudding).
Pain à pâte douce s.m. Pan de miga blanda.
Pain à pâte ferme s.m. Pan de miga dura.

Pain anglais s.m. Cf. *Pain de gruau*.
Pain au levain s.m. Pan de levadura madre.
Pain aux raisins s.m. Caracola con pasas.
Pain azyne s.m. Cenceña, pan ácimo, pan ázimo, pan cenceño.
Pain bis s.m. Pan bazo, moreno.
Pain blanc s.m. Pan candeal.
Pain brié s.m. Pan normando(se quiebra la masa para volver a incorporar harina 30 mn después).
Pain brioché s.m. Pan con consistencia de brioche.
Pain complet s.m. Pan integral.
Pain d'épice s.m. Pan dulce hecho con harina de centeno, miel, azúcar y especias.
Pain de campagne s.m. Pan artesano, de pueblo.
Pain de Gênes s.m. Pan de Génova, bizcocho con almendras.
Pain de glace s.m. Barra de hielo.
Pain de gruau s.m. Pan de flor, pan floreado.
Pain de légumes s.m. Budín o pudín de verduras.
Pain de mie s.m. Pan de molde.
Pain de poisson s.m. Budín o pudín de pescado.
Pain rassis s.m. Pan del día anterior.
Pain de seigle s.m. Pan de centeno.
Pain de sucre s.m. Pilón o pan de azúcar.
Pain frais s.m. Pan tierno.
Pain frit s.m. Pan frito.
Pain grillé s.m. Pan tostado.
Pain mollet s.m. Mollete.
Pain perdu s.m. Dulce parecido a la torrija.
Pain rassis s.m. Pan duro.
Paleron s.m. Brazuelo, espaldilla (bœuf).
Palet d'or s.m. Bombón de chocolate muy fino, aplastado y decorado con pepitas de oro.

Palet s.m. Galleta redonda y aplastada.

Palet de dames s.m. Galleta redonda y aplastada con pasas y ron.

Palette s.f. 1. Espaldilla de cerdo. 2. Espátula.

Palmier s.m. Palmera.

Pan bagnat s.m. Pan redondo relleno con los elementos de la salade niçoise.

Panaché de légumes s.m. Panaché de hortalizas.

Panacher v. Mezclar.

Panade s.f. 1. Sopa provenzal de pan ligada con mantequilla y yemas. 2. Panade, masa que sirve de base a la fabricación de la *pasta choux*.

Paner v. Empanar.

Paner à l'anglaise v. Empanar a la inglesa, pasar un pescado o carne por harina, huevo batido, aceite y finalmente por pan rallado.

Paner à la milanaise v. Empanar a la milanesa (con una mezcla de pan y queso rallados después de pasar por huevo batido).

Paner au manchon v. Empanar pescados dejando la cola y la cabeza libres de forma que parezca que se les ha introducido en un manguito.

Panier à bouteilles s.m. Botellero.

Panier à friture s.m. Cesto de la freidora.

Panier à œufs s.m. Huevera.

Panier à salade s.m. Cesto para escurrir la lechuga.

Panier cuit-vapeur s.m. Cesta de vapor.

Panisse s.f. En Marsella, buñuelo elaborado con una masa de harina, leche y aceite de oliva.

Panne s.f. Grasa de cerdo, manteca, pella.

Pannequet s.m. Crepe enmascarado en toda su superficie con una composición salada o dulce, enrollado o doblado y que se sirve como entrada o postre.

Panoufle s.f. Trozo de carne que cubre las costillas.

Panure s.f. Miga de pan rallada y tamizada.

Papet s.m. Puchero tradicional suizo compuesto por puerros y patatas y, generalmente, cerdo ahumado.

Papeton s.m. Especialidad de Aviñón a base de puré de berenjenas y huevos.

Papier paraffiné s.m. Papel graso, papel parafinado.

Papier sulfurisé s.m. Papel sulfurizado.

Papillote s.f. 1. Papel blanco con el que se envuelve el mango de una costilla o la pata de un ave para presentarlos en las mesa. 2. Caramelo envuelto en papel rizado.

Parage s.m. Acción de parer.

Parer v. Suprimir las partes no comestibles o no presentables de un alimento.

Parfait s.m. Parfait, postre helado de café, huevos y nata, aromatizado con vainilla o chocolate y que se caracteriza por su cremosidad.

Parfumer v. Aromatizar, perfumar.

Paris-Brest s.m. Rosquilla de pasta de lionesas rellena de crema con almendras.

Parisien s.m. Parisien, dulce de hojaldre con mermelada, almendras y crema.

Parmentier N.P. Se dice de una preparación que incluye patatas entre sus ingredientes.

Parsemer v. Esparcir, puntear (con trozos de mantequilla...).

Partir v. Empezar la cocción de un alimento.

Parures s.f.pl. Recortes.

Passe-thé s.m. Colador de té.

Passe-vite s.m. Pasapuré.

Passer v. Colar.

Passer sous salamandre v. Pasar por el gril del horno a potencia máxima.

Passoire s.f. Colador, escurridor, escurridora.

Pasteuriser v. Pasteurizar.

Pâte s.f. Masa, pasta.

Pâté s.m. Paté.

Pâte à choux s.m. Pasta choux, pasta de lionesas, masa bomba.

Pâte à crêpes s.f. Masa de crepes.

Pâte à frire s.f. Pasta de freír, pasta Orly.

Pâte à phyllo Cf. *Feuille de brick*.

Pâte Brisée s.f. Brisé, masa brisa, masa quebrada.
Pâte d'amandes s.f. Almendrado.
Pâte de coing s.f. Carne de membrillo.
Pâte de fruit s.f. Dulce, caramelo blando de fruta.
Pâte feuilletée s.f. Hojaldre, masa hojaldrada.
Pâte sablée s.f. Masa con textura arenosa, masa "sablé".
Pâtes s.f.pl. Pastas.
Patia s.f. En Auvergne, patatas cocidas con leche en una olla.
Pâtisserie s.f. 1. Pastelería (magasin). 2. Dulce, pastel (produit de la pâtisserie). 3. Repostería (activité).
Pâtissier s.m. 1. Chef responsable de la preparación de productos de pastelería y de postres y con un panadero, responsable de los panes y bollos. 2. Pastelero.
Pâton s.m. Porción de masa utilizada para la fabricación de una preparación.
Pauchouse s.f. Caldereta de pescado de río con vino blanco.
Paupiette s.f. Popieta, pulpeta, rizo.
Pavé s.m. 1. Nombre dado a diversos quesos de Normandía (par ex. le pavé d'Auge) 2. En los restaurantes, trozo de carne o pescado muy grueso.
Paysanne s.f. Preparación de una carne o pescado con verduras muy picadas o patatas en rodajas.
Peau s.f. 1. Piel (des animaux et des fruits). 2. Pellejo (des fruits). 3. Hollejo (peau fine de fruits et légumes comme le raisin ou les fèves). 4. Cáscara (peau épaisse de fruits comme le citron).
Peau du lait s.f. Nata.
Pectine s.f. Pectina.
Pêche Melba s.f. Melocotón con helado de vainilla y, generalmente, Chantilly.
Peigne à décor s.m. Utensilio de repostería de metal con dientes destinados a dibujar estrías de distintas formas.
Peigne faux-bois s.m. Cf. *Boisette*.
Peler v. Pelar (una fruta o una verdura).

Peler à vif v. Quitar la piel de un cítrico hasta que aparezca la carne y luego quitar la membrana que separa los gajos.
Pelle à tarte s.f. Paleta para tarta.
Peluches s.f.pl. Puntas de las hojas o de los tallos de cerifolio, de perejil o de berro.
Pelure s.f. 1. Piel (de fruits). 2. Pellejo (du raisin). 3. Monda, mondadura, peladura (par ex. de pommes de terre qu'on épluche).
Pépite s.f. Pepita.
Persillade s.f. Mezcla de miga de pan tamizada, perejil y ajo picado.
Persillée adj. Se dice de una carne que contiene finas y numerosas infiltraciones de grasa, en el interior de los músculos.
Pèse-sirop s.m. Pesa jarabe.
Pet-de-nonne s.m. Buñuelo de viento, suspiro.
Petit boulé s.m. Bola blanda, bola floja.
Petit cassé s.m. Quebrado blando.
Petit chou s.m. Petisú, petit choux.
Petit chou à la crème s.m. Bocadito.
Petit filet s.m. Hebra fina, hebra floja, hilo flojo.
Petit four s.m. Pastelillo (tamaño bocado) salado o dulce.
Petit gâteau s.m. Pastel (individuel).
Petit gibier s.m. Caza menor.
Petit-lait s.m. Suero (du lait).
Petit lard s.m. Cf. *Lard maigre*.
Petit pain au lait s.m. Bollo de leche, medianoche, suizo.
Petit perlé s.m. Perla, perlita.
Petit salé s.m. Petit salé, tocino saladillo.
Petit-beurre s.m. Galleta cuadrada con bordes dentellados.
Pétrin s.m. Artesa, amasadora.
Pétrir v. Amasar.
Pétrissage s.m. Amasamiento.
Pichet s.m. Jarra.

Pichet doseur s.m. Jarra dosificadora.

Pièce montée s.f. Tarta de boda (à plusieurs étages).

Pied s.m. Mano, manita.

Pied de culture s.m. Pie de masa.

Pieds-paquets s.m.pl. En Marsella, plato de manos de cordero y callos, con hierbas.

Pierre à aiguiser s.m. Amoladera, piedra de afilar.

Pilaf s.m. Arroz con especias, servido con trozos de cordero, pollo, pescado o mariscos.

Piler v. Machacar, majar, triturar frutos secos.

Pilon s.m. 1. Muslo, pata de ave. 2. Mano, maja de mortero.

Pilon électrique s.m. Batidora de hélice eléctrica.

Pilon tamiseur à purée s.m. Majador de puré, pisapuré.

Piment s.m. Guindilla, ñora.

Pince à glace s.f. Pinza para hielo.

Pince à homard s.f. Pinza marisco, tenazas mariscos.

Pince à sucre s.f. Tenacillas para el azúcar.

Pinceau à pâtisserie s.f. Brocha pastelera, pincel de repostería, pincel para pastelería.

Pincée s.f. Pellizco, pulgarada.

Pincer v. 1. Caramelizar ligeramente jugos de carne en su grasa de cocción. 2. Acanalar el contorno de una pieza de repostería con una pinza especial o con los dedos. 3. Cf. *Singer*.

Piperade s.f. Piperada, piperrada.

Piquer v. 1. Mechar (viande). 2. Agujerear una masa para que no se retracte durante la cocción.

Pissaladière s.f. Tarta de cebolla con anchoas y aceitunas, de Niza (Alpes Maritimes).

Pissalat s.m. Condimento provenzal consistente en un puré de anchoas con clavillo, tomillo, laurel, pimienta y aceite de oliva.

Pistoles s.f.pl. Pastillas de chocolate de cobertura.

Pistolet s.m. En Bélgica, panecillo redondo, ligero y crujiente.

Pistolet à pâtisserie s.m. Decorador, jeringa para pastelería.

Piston à décorer s.m. Decorador, jeringa para pastelería.

Pistou s.m. Plato de verduras cocidas, servidas con albahaca.

Pithiviers s.m. Torta hojaldrada rellena con crema de almendras.

Plan de travail s.m. Encimera, superficie de trabajo.

Planche à découper s.f. Tabla de cortar.

Plaque à pâtisserie s.f. Bandeja, placa pastelera, chapa de pastelería.

Plaque à rôtir s.f. Placa de asar.

Plat s.m. 1. Bandeja, fuente (pour servir). 2. Plato (mets préparé).

Plat à gratin s.m. Fuente para gratinar.

Plat à œufs s.m. Fuente de horno redonda, de porcelana o hierro fundido y con asas.

Plat allant au four s.m. Fuente de horno, rustidera.

Plat de côtes s.m. Costillar, falda de costillas.

Plat de tranche s.m. Babilla, tetilla.

Plateau s.m. Bandeja.

Plates côtes s.m. Costillar, falda de costillas.

Platine s.f. Placa de cocina con rebordes muy pequeños.

Pliage s.m. Acción de dar vueltas (à la pâte feuilletée).

Plier s.m. Dar vueltas (à la pâte feuilletée).

Plombière s.f. Helado con trocitos de fruta escarchada.

Plonger v. Sumergir los alimentos en el líquido en que se van a cocer: aceite, caldo corto....

Plongeur s.m. Lavaplatos (personne).

Pluches s.f.pl. Cf. *Peluches*.

Plumer v. 1. Desplumar. 2. Pelar (les asperges).

Pochage s.m. Acción de *pocher*.

Poche à décoration s.f. Manga pastelera.

Poche à douille s.f. Manga pastelera.

Pocher v. 1. Escalfar (les œufs). 2. Hundir en un líquido muy caliente.

Pocheuse s.f. Escalfador.

Pochoir s.m. Plantilla.

Pochon s.m. Cacillo.

Pochouse s.f. Cf. *Pauchouse*.

Poêlage s.m. Acción de poêler.

Poêle s.f. Sartén.

Poêlée s.f. 1. Salteado. 2. Sartenada.

Poêler v. 1. Cocer en una sartén con alguna grasa. 2. Cocer un alimento en una grasa y una guarnición aromática, tapado. 3. Secar las verduras cocidas, pasándolas por la sartén.

Poêlon s.m. Sartén sin mango, de borde más alto que la sartén.

Poignée s.f. Puñado.

Point d'ébullition s.m. Punto de ebullición.

Point de caramélisation s.m. Punto de caramelo.

Pointage s.m. Acción de hincharse (une pâte qui contient de la levure fraîche).

Pointe s.f. Pizca (quantité d'un un ingrédient que l'on prend avec la pointe d'un couteau).

Pointe de filet s.f. Punta de solomillo.

Pointer v. Dejar hincharse una masa que contiene levadura fresca.

Poirat s.m. Tarta de peras, en la región Centro, zona de Bourges y de Moulins.

Poire s.f. Pequeño músculo redondo que pertenece a la babilla.

Poire Belle dijonnaise s.f. Helado de grosella negra con peras cocidas y puré de grosellas negras.

Poire Belle Hélène s.f. Pera Bella Helena, helado de vainilla con pera en almíbar y chocolate derretido.

Pois cassés s.m. Guisantes majados.

Poissonnier s.m. 1. Jefe responsable de los platos con pescado. 2. Pescadero.

Poissonnière s.f. Hervidor de pescado con parrilla y tapa, vaporera.

Poitrine s.f. 1. Pecho y falda delantera (bœuf). 2. Pecho -parte anterior- / faldilla, falda -parte comprendida entre las dos patas- (agneau). 3. Falda (porc). 4. Panceta (poitrine du porc avec la peau et le tendron).

Poitrine fumée s.f. Bacon, panceta ahumada.

Poivrade s.f. Salsa oscura con pimienta en granos.

Poivrer v. Echar pimienta.

Poivrier s.m. Pimentero.

Polonaise s.f. Brioche con frutas confitadas y crema pastelera cubierta de merengue y almendras.

Pommé adj. Repolludo (repollo, lechuga).

Pommé s.m. En Bretaña, mermelada de sidra.

Pomme boulangère s.f. Patata panadera.

Pomme dauphine s.f. Patata dauphine, bolita frita de puré de patatas mezclado con una masa a base de mantequilla, harina y huevos ("pâte à choux").

Pomme duchesse s.f. Patata duquesa, croquetas de patatas hechas con puré, mantequilla y yemas.

Pommes à la parisienne s.f.pl. Patatas parisién.

Pommes allumettes s.m. Patatas cerilla.

Pommes Anna s.f.pl. Patatas Ana, torta de patatas cortadas en rodajas y cocidas en mantequilla en una sartén tapada.

Pommes Annette s.f.pl. Torta de patatas cortadas en juliana y cocidas en mantequilla en una sartén tapada.

Pommes Bonne Femme s.f.pl. Postre elaborado con manzanas asadas rellanas con orejones de albaricoque y avellanas.

Pommes château s.m.pl. Patatas cortadas en forma de aceituna, doradas en mantequilla con trocitos de bacon.

Pommes cheveux s.f.pl. Patatas paja muy finas.

Pommes de terre en robe de chambre / en robe des champs s.f.pl. Patatas cocidas con su piel.

Pommes lyonnaise s.f.pl. Patatas lyonesa.

Pommes mignonnette s.f.pl. Patatas bastón.
Pommes mousseline s.f.pl. Puré de patatas muy batido.
Pommes noisette s.f.pl. Patatas avellana.
Pommes paille s.f.pl. Patatas paja.
Pommes Pont-Neuf s.f.pl. Patatas fritas, patatas puente nuevo.
Pommes sautées s.f.pl. Patatas salteadas.
Poncher v. Cf. *Siroper*.
Pont d'évier s.m. Escurridor de verduras para fregadero.
Porc s.m. Cerdo.
Porc charcutier s.m. Lechón.
Pot s.m. 1. Jarro. 2. Puchero.
Pot à lait s.m. Lechera.
Pot-au-feu s.m. Olla, puchero (le mets).
Potage s.m. Sopa más elaborada que las sopas del campo tradicionales y generalmente pasada por la batidora.
Potage ambassadeur s.m. Sopa de guisantes.
Potage cultivateur s.m. Sopa de verduras con torreznos.
Potage Germiny s.m. Sopa de acedera.
Potage Julienne s.m. Sopa Juliana.
Potage Marigny s.m. Sopa de guisantes con una guarnición de judías verdes, guisantes, acedera y cerifolio.
Potage musard s.m. Sopa de frijoles.
Potage parmentier s.m. Crema de puerros.
Potage Saint Germain s.m. Sopa de guisantes machacados.
Potager s.m. Chef responsable de las sopas, caldos para las sopas y menestras.
Potée s.f. Cf. *Pot-au-feu*.
Pouding s.m. Cf. *Pudding*.
Poudre levante / à lever s.m. Levadura química.
Poularde s.f. Pularda.
Poulet marengo s.m. Pollo salteado con vino blanco y tomates.

Pousse s.f. Hinchazón de una masa bajo la acción del calor.
Pousser v. Cf. *Pointer*.
Poutargue s.f. Cf. *Boutargue*.
Pralin s.m. Garrapiña, pralín.
Praline s.f. 1. Almendra o avellana garrapiñada. 2. En Bélgica, bombón de chocolate.
Praliné s.m. Bombón de chocolate con trocitos de almendras garrapiñadas.
Praliner v. Garrapiñar.
Prendre couleur v. Dorarse.
Préparation s.f. Preparación resultante de una mezcla.
Presse-agrumes s.m. Exprimidor, exprime cítricos.
Presse-ail s.m. Prensa-ajos, prensador de ajo.
Presse-citron s.m. Exprimidor.
Presse-purée s.m. Pasapurés.
Presser v. Exprimir.
Présure s.f. Cuajo.
Présurer v. Cuajar.
Printanière s.f. Guarnición de verduras muy cortadas.
Profiterole s.f. Petit-chou relleno con Chantillí o mermelada, profiterol.
Profiterole au chocolat s.f. Profiterol cubierto con salsa caliente de chocolate.
Puits s.m. Cf. *Fontaine*.
Puits d'amour s.m. Tarta hecha con una corona de pasta de lionesas colocada sobre una base de hojaldre, cuyo centro está relleno con crema pastelera caramelizada por encima.
Pulpe s.f. Pulpa.
Puncher v. Cf. *Siroper*.
Purée s.f. Puré.
Purée soubise s.f. Puré de cebollas.

Q

Quadriller v. 1. Marcar los alimentos en las barras del grill con el fin de dibujar cuadros. 2. Marcar con un cuchillo algunas preparaciones empanadas para mejorar su presentación.

Quartier s.m. 1. Gajo (de fruit). 2. Cuarta parte, cuarto (d'un aliment coupé en 4 parties plus ou moins égales). 3. Cuarto (de bœuf, veau...).

Quasi s.m. Trozo de ternera blanca constituido por un músculo del muslo situado debajo del gîte à la noix, equivalente del rumsteck en la ternera.

Quatre mendiants s.m.pl. Cf. *Mendiants*.

Quatre-épices s.m. Mezcla de pimienta, canela, nuez moscada y clavo.

Quatre-quarts s.m. Tarta « cuatro cuartos ».

Quenelle s.f. Quenelle, quenefa (pequeña salchicha alargada hecha con pan, carne de ave o de pescado picada).

Queue s.f. 1. Rabo (viande). 2. Cola (poisson).

Quiche lorraine s.f. Quiche, quiché, tarta de bacon, huevos y nata.

Quignon de pain s.m. Tarugo.

R

Rabattre (une pâte) v. Doblar una masa varias veces.

Râble s.m. Rabadilla (lapin, lièvre).

Rachel N.P. Nombre de una guarnición compuesta de fondos de alcachofa guarnecidos con láminas de médula escalfadas.

Raclette s.f. Raclette (plat typique de Suisse consistant en tranches de fromage fondu accompagnées de pommes de terre cuites et de charcuteries).

Rafrâichi s.m. Refresco (pour *rafrâichir* le levain-chef).

Rafrâichir v. Refrescar.

Rafrâichissement s.m. Refresco.

Ragoût s.m. Caldereta, guiso, ragú, ragout.

Ragoût blanc s.m. Ragú de carne que se fríe sin que tome color y salsa ligada con nata.

Ragoût brun s.m. Ragú de carne que se dora en grasa y se espolvorea con harina luego.

Raidir v. Freír una carne o un pescado, sin coloración, con mantequilla a fuego moderado para endurecer sus fibras.

Ramequin s.m. Preparación cocida y servida en pequeñas tarrinas individuales llamadas con el mismo nombre.

Rance adj. Rancio.

Rang s.m. Grupo de empleados encargados del servicio en el comedor de un restaurante.

Râpe s.f. Rallador, rallos.

Râpe à fromage s.f. Rallador de queso.

Râper v. Rallar.

Rassir v. Cf. *Mortifier*.

Ratatouille s.f. Ratatuy, pisto.

Raviole s.f. Raviole.

Rebord s.m. Repulgo (bord façonné de tourtes ou tartes).

Réchaud à fondue s.m. Quemador para fondue.

Réchauffer v. Recalentar.

Recoupe, recoupette s.f. Cabezuela.

Recouvrir v. Cubrir.

Rectifier v. Rectificar.

Réduire v. Reducir, resumir.

Réfrigérateur. s.m. Frigorífico, nevera.

Réfrigérer v. Refrigerar.

Refroidir v. Enfriar.

Régénérer v. Recalentar un plato preparado sin modificar su aspecto ni su color.

Relâcher v. Cf. *Détendre*.

Relever v. Sazonar, aliñar un plato con especias o condimentos para darle más sabor.

Religieuse s.f. Pastel compuesto de dos bolas de pasta de lionesas rellenas con crema pastelera de café o chocolate.

Remonter une sauce v. Arreglar una salsa emulsionada que se ha cortado.

Rémoulade s.f. Salsa fría con pepinillos, alcaparras, finas hierbas.

Remuer v. Mover, remover, revolver.

Rendre de l'eau v. Soltar agua (courgettes...).

Repère s.m. Mezcla de harina, agua y clara de huevo para: **1.** Cerrar herméticamente un recipiente (Cf. *Fixer au repère, luter*). **2.** Pegar un elemento decorativo en el borde de un plato. **3.** Envolver una pieza grande de carnicería durante su cocción para evitar la desecación.

Restaurateur s.m. Encargado, dueño de un restaurante.

Retombée de pâte s.f. Masa sobrante.

Rillettes s.f.pl. Rilletes, charcutería hecha con carne de cerdo u oca desmenuzada y cocida en su grasa.

Rillons s.m.pl. Residuos de carne de cerdo cocida en su grasa que se sirven fríos, especialidad de Tours.

Rince-doigts s.m. Lavafrutas.

Rincer v. Aclarar, enjuagar.

Rioler v. Colocar tiras finas de masa, con intervalos regulares, en la superficie de una tarta.

Ris s.m. Mollejas.

Rissole s.f. Rissole, preparación de pasta rellena y frita o pintada con huevo y hecha en el horno.

Rissoler v. Dorar, risolar.

Riz à l'impératrice s.m. Arroz con leche al que se añaden natillas y frutas confitadas.

Riz à la créole s.m. Arroz blanco.

Riz gluant s.m. Arroz pegajoso, arroz glutinoso.

Riz glutineux s.m. Arroz glutinoso, arroz pegajoso.

Riz pilaf s.m. Cf. *Pilaf*.

Robot ménager s.m. Robot de cocina.

Rocher s.m. Dulce cuyo aspecto irregular está aumentado por la presencia de pasas, almendras, etc.

Rogner v. Recortar (lo que sobresale para rectificar el contorno).

Rognon blanc s.m. Criadilla (du bétail).

Rognonnade s.f. Riñonada (le mets).

Rognon s.m. Riñón.

Rognure s.f. Recorte.

Rompre v. Romper (arrêter momentanément la fermentation d'une pâte en la pliant plusieurs fois sur elle-même).

Romsteck s.m. Cf. *Rumsteck*.

Rond de gîte s.m. Redondo trasero.

Rond de tranche s.m. Babilla, tetilla.

Rondeau s.m. Olla con tapadera que puede utilizarse en el horno.

Rondelle s.f. Rodaja (de citron, de saucisson...).

Rosbif s.m. Asado de ternera, rosbif.

Rosette s.f. **1.** Salchichón, de la región del Beaujolais (norte del departamento del Rhône y sur de la Saône-et-Loire). **2.** Tripa lomera.

Rosquille s.f. Galleta de anís en forma de ocho y glaseada con azúcar, de las regiones del Bearn (Pyrénées Atlantiques) y del Rosellón (Oyrénées Orientales).

Rôti s.m. Asado, rotí.

Rôti en chevreuil s.m. Asado marinado y aderezado con hierbas aromáticas y salsas con el fin de darle un sabor a carne de caza.

Rôtir v. Asar, rustir.

Rôtissage s.m. Asado.

Rôtisserie s.f. Asador (établissement).

Rôtisseur s.m. 1. Jefe responsable de los horneados y asados de carnes y de sus respectivas salsas. 2. Dueño de un establecimiento de asados.

Rôtissoire s.f. Asador (appareil pour rôtir).

Rouelle s.f. 1. Tajada gruesa de carne en forma de rueda, compuesta por el hueso y la carne que lo rodea. 2. El asado de ternera blanca cortado de esta manera. 3. Tajada cortada transversalmente en una verdura, por ej. de zanahoria).

Rougail s.m. Condimento de las Antillas y de la Reunión muy fuerte, hecho con verduras, pescado, crustáceos cocidos y mucho pimiento.

Rouille s.f. Salsa provenzal muy fuerte con pimiento y, a veces, azafrán.

Roulade s.f. Filete fino de carne o pescado enrollado y relleno con una guarnición.

Roulé s.m. Brazo de gitano.

Rouleau à pâtisserie s.m. Palo de amasar, rodillo, uslero.

Roulette à pâtisserie s.f. Espuela, ruleta corta-pasta.

Roulette cannelée s.f. Espuela acanalada, ruleta corta-pasta acanalada.

Roulette coupe-pâte s.f. Espuela, ruleta corta-pasta.

Rouler v. 1. Pasar el rodillo por (la pâte). 2. « Rouler dans... » : Rebozar, bañar en...

Roussir v. Cf. *Rissoler*.

Roux s.m. Roux, mezcla de harina y aceite o mantequilla utilizada para ligar salsas; según el tiempo de cocción tendremos un roux blanco, claro u oscuro.

Roux blanc s.m. Roux blanco.

Roux brun s.m. Roux oscuro.

Roux clair s.m. Roux rubio.

Royale s.f. 1. Real, royal, preparación hecha a partir de huevo entero y consomé o leche, aromatizada con un puré de verduras. Se cuece en el horno y luego se corta en trozos de distintas formas que sirven de guarnición para algunas sopas. 2. Mezcla de clara de huevo y azúcar glas.

Rumsteck s.m. Centro de la cadera cortado a contrapelo de la veta en filetes de 300 a 500 gr., rumpsteak.

Russe s.f. Cacerola de cobre estañado por dentro y muy profunda.

S

Sabayon s.m. Sabayón : 1. Crema hecha con yema, azúcar y vino, cocida al baño maría, sabayón. 2. Variedad de salsa muselina servida con pescados y crustáceos en la que el caldo corto sirve de líquido.

Sablé s.m. Sablé, pasta de té, galleta redonda de pastaflora.

Sabler v. Arenar, trabajar la harina y la mantequilla con la punta de los dedos.

Sablier s.m. Reloj de arena.

Sabot à râble s.m. Pequeña placa para asar, de forma ovalada.

Sac de porc s.m. Intestino ciego del cerdo.

Saignant adj. Poco hecho (carne).

Saigner v. 1. Desangrar. 2. Hundir la punta de un cuchillo entre los ojos de una langosta -después de cocerla- y dejar salir los elementos líquidos.

Saindoux s.m. Manteca de cerdo.

Saint Germain N.P. Se dice de una preparación que incluye guisantes majados entre sus ingredientes.

Saint-Honoré s.m. Saint Honoré, corona de pasta "choux" guarnecida con *petits-choux* caramelizados y rellena de *crema Chantillí* o de *crema pastelera* a la que se añaden claras a punto de nieve, Saint Honoré.

Saisir v. Sellar, soasar.

Salade s.f. 1. Cf. *Salade verte*. 2. Ensalada (plat à base de légumes crus en morceaux assaisonnés avec une vinaigrette).

Salade demi-deuil s.f. Ensalada de patatas y trufas en juliana, aliñada con mostaza y nata.

Salade Ève s.f. Manzanas vaciadas rellenas de dados de manzana, piña, plátano, nueces, nata y zumo de limón.

Salade Fanchette s.f. Ensalada de champiñones, carne de ave, endivias y láminas de trufa.

Salade Florida s.f. Ensalada de lechuga y gajos de naranja.

Salade mimosa s.f. Ensalada mixta cubierta de yema cocida rallada.

Salade Rachel s.f. Ensalada compuesta de fondos de alcachofas, patatas, apio y trufas, guarnecida con puntas de espárragos.

Salade russe s.f. Ensaladilla rusa.

Salade verte s.f. Lechuga (plante maraîchère).

Saladier s.m. Ensaladera.

Salaison s.f. Salazón.

Salamandre s.f. Gril del horno.

Salammbô s.m. Pastel hecho con pasta choux, relleno de crema pastelera con kirsch, glaseado en verde y con una extremidad cubierta de fideos de chocolate.

Saler v. Salar.

Saler et poivrer v. Salpimentar.

Salière s.f. Salero.

Salmigondis s.m. Ropa vieja.

Salmis s.m. Salmís, preparación compuesta de piezas de caza asadas servidas en salsa.

Salpicon s.m. Salpicón.

Sandwich s.m. Bocado.

Sangler v. Ceñir con hielo un recipiente en el que se encuentra una preparación que se quiere congelar.

Sanguette s.f. Preparación que utiliza la sangre del ave que se acaba de matar.

Sapide adj. Sápido.

Sauce à l'ivoire s.f. Salsa bechamel ligada con yema, nata y limón, que acompaña la carne y las aves en blanquette.

Sauce Albufera s.f. Sauce suprême con fondo de carne y mantequilla salpimentada.

Sauce allemande s.f. Salsa alemana, velouté de ternera blanca al que se añade champiñones y pimienta, ligado con yema y mantequilla.

Sauce Aurore s.f. Aurora, Sauce suprême a la que se añade concentrado de tomates.

Sauce aux briques s.f. Salsa compuesta de salchichas, morcilla, confit de pato, tomates y ajo, típica del Languedoc.

Sauce bâtarde s.f. Salsa bastarda (béchamelle liée avec des jaunes d'œuf dilués avec de la crème ou du beurre).

Sauce béarnaise s.f. Salsa bearnesa (avec des jaunes d'œuf, des échalotes, du persil et de l'estragon).

Sauce béchamel s.f. Bechamel, salsa besamel.

Sauce Bercy s.f. Velouté de pescado al que se añade chalote y vino blanco, ligado con mantequilla.

Sauce bigarade s.f. Sauce espagnole a la que se añade cebolla muy picada, vino blanco y mostaza fuerte.

Sauce blanche s.f. Bechamel, salsa besamel.

Sauce bordelaise s.f. Salsa bordalesa (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, de la moelle, du poivre, du thym et du vin de Bordeaux).

Sauce bourguignonne s.f. Salsa borgoñesa (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, de l'oignon et du vin de Bourgogne).

Sauce brune s.m. Fondo oscuro.

Sauce Cardinal s.f. Salsa cardenal (béchamelle à laquelle on ajoute du beurre de homard et de la crème).

Sauce chasseur s.f. Salsa cazadora (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, des champignons, du concentré de tomate et du vin blanc).

Sauce Choron s.f. Salsa Choron (*sauce béarnaise* à laquelle on ajoute du concentré de tomate).

Sauce cocktail s.f. Salsa rosa, salsa marisquera.

Sauce Colbert s.f. Salsa Colbert.

Sauce courte s.f. Salsa más bien escasa y muy concentrada, que no cubre del todo la carne que acompaña.

Sauce crème s.f. Salsa crema.

Sauce diable s.f. Salsa diablo (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, du poivre, du concentré de tomate, du vinaigre et du vin blanc).

Sauce Diane s.f. *Sauce poivrée* adicionada de nata.

Sauce diplomate s.f. *Sauce normande* adicionada de una crema de bogavante, dados de bogavante y trufas.

Sauce dodine s.f. Salsa elaborada con jugo y grasa de ave.

Sauce espagnole s.f. Salsa española (fond brun avec *mirepoix*).

Sauce Grand veneur s.f. *Sauce poivrée* que acompaña la caza mayor, ligada con la sangre, una cucharada de jalea de grosella y nata.

Sauce gribiche s.f. Salsa gribiche (mayonnaise avec jaune d'œuf cuit, fines herbes, concombres et câpres).

Sauce hollandaise s.f. Salsa holandesa.

Sauce ivoire s.f. Salsa marfil, (*sauce suprême* à laquelle on ajoute un fond de veau réduit).

Sauce longue s.f. Salsa cuya proporción de líquido es importante.

Sauce Madère s.f. *Sauce espagnole* a la que se añade champiñones y vino de Madeira.

Sauce marchand de vin s.f. Salsa hecha con mantequilla y con chalotes fundidos en vino tinto.

Sauce Mornay s.f. Salsa besamel con queso rallado (pour les plats gratinés).

Sauce mousseline s.f. Muselina (*sauce hollandaise* à laquelle on ajoute de la crème fouettée).

Sauce moutarde s.f. *Salsa hollandaise* a la que se añade mostaza.

Sauce Nantua s.f. Salsa Nantúa (béchamelle à laquelle on ajoute du beurre d'écrevisse et des truffes).

Sauce paloise s.f. *Salsa bearnese* en la que el estragón se sustituye por menta.

Sauce Périgueux s.f. *Sauce espagnole* a la que se añade trufa y vino de Madeira.

Sauce périgourdine s.f. *Sauce Périgueux* a la que se añade puré de foie gras, naranja amarga, azúcar y vinagre.

Sauce poivrée s.f. *Fondo oscuro* preparado con carne de caza, adobo, zanahorias, cebolla, vinagre, tomillo, perejil y laurel.

Sauce poulette s.f. *Velouté* de ternera blanca al que se añade champiñones, zumo de limón y perejil, ligado con yema y mantequilla.

Sauce ravigote s.f. **1.** *Velouté* de ave al que se añade chalotes, alcaparras, finas hierbas y vinagre, ligado con yema. **2.** *Vinaigrette* a la que se añade chalotes, alcaparras y finas hierbas.

Sauce rémoulade s.f. Salsa con mostaza, pepinillos, alcaparras, anchoas y yema cocida.

Sauce Robert s.f. Salsa Robert.

Sauce Solférino s.f. Salsa con tomates reducidos, fondo de carne, zumo de limón y mantequilla con estragón y chalote.

Sauce soubise s.f. Salsa besamel con cebolla, caldo y vino blanco.

Sauce suprême s.f. *Velouté* de ave al que se añade zumo de limón y nata, ligado con mantequilla.

Sauce tartare s.f. Salsa tártara.

Sauce tournée s.f. Salsa emulsionada cuyos elementos se han dissociado.

Sauce veloutée s.f. Salsa *Velouté*, *Velouté* (*sauce de base élaborée avec un bouillon de viande, de volaille, des légumes ou un fumet lié avec un roux*).

Sauce venaison s.f. Cf. *Sauce Grand veneur*.

Saucer v. **1.** Rebañar, mojar en salsa. **2.** Salsear, verter salsa.

Saucier s.m. Chef salsero, cocinero que prepara salsas, estofados, caldos, entremeses y salteados..

Saucière s.f. Salsera.

Saucisse s.f. Salchicha.

Saucisse en coiffe s.f. Salchicha envuelta en mesenterio de cerdo.

Saucisson s.m. Salchichón.

Saumâtre adj. Salobre.

Saumoné adj. Asalmonado.

Saumonière s.f. Besuguera.

Saumure s.f. Salmuera.

Saupoudrer v. Espolvorear.

Saurer v. Ahumar.

Sauté s.m./adj. 1. Sofrito. 2. Salteado, sofrito.

Sauter v. Saltear.

Sauteuse s.f. Sartén para saltear, de bordes inclinados.

Sautoir s.m. Sartén para saltear, de bordes verticales.

Savarin s.m. Savarín, bizcocho borracho en forma de corona con crema en el medio, saboyana.

Saveur s.f. Sabor.

Savourer v. Saborear.

Savoureux adj. Sabroso.

Sceller v. Retener el líquido interno de una pieza de carne.

Selle s.f. 1. Silla (agneau, gros gibier). 2. Faldilla (bœuf).

Selle de veau Orloff s.f. Faldilla de ternera blanca braseada, rellena de puré de cebolla y láminas de trufa.

Semelle s.f. Contra con redondo (bœuf).

Seringage s.m. Inyección de aceites esenciales y aceite de oliva en carnes y pescados.

Seringue s.f. Jeringuilla.

Serre jambon s.m. Soporte jamonero.

Serrer des blancs v. Cuando las claras están casi a punto de nieve, batir energicamente con un movimiento circular.

Serveur de restaurant s.m. Camarero.

Service à fondue s.m. Fondue (ustensile).

Silpat s.m. Tela fabricada en fibra de seda mojada en silicona.

Singer v. 1. Espolvorear una preparación que está cocinando con harina para ligar la salsa. 2. Espolvorear con harina unas verduras destinadas a la preparación de una salsa.

Siphon s.m. Sifón.

Sirop s.m. Almíbar, arropo, glasa, jarabe.

Sirop d'érable s.m. Sirope de arce, muy utilizado en Canadá.

Siroper v. Glasear.

Sirupeux adj. Almibarado, viscoso.

Soc s.m. Espaldilla (de porc).

Sole meunière s.f. Lenguado molinera.

Solidifier v. Cuajar.

Solilemme s.m. Proveniente de Alsacia, *brioche* rica en huevos, mantequilla y nata, que se come caliente rociada de mantequilla con sal derretida.

Sommelier s.m. Sommelier, sumiller.

Sonder v. Picar con una aguja para verificar el grado de cocción.

Sorbet s.m. Sorbete.

Sorbetière s.f. Heladera, sorbetera.

Sot-l'y-laisse s.m. En las aves, trocito de carne muy tierna y sabrosa situada en un hueco de la carcasa, por encima de la rabadilla.

Sole s.f. Parte inferior del horno.

Soubiser v. Añadir un puré de cebolla a una salsa o una preparación.

Soubressade s.f. Sobrasada, sobreasada.

Souder v. Cf. *Luter*.

Soufflé s.m. 1. Soufflé, suflé (mets). 2. Cf. *Grand perlé* (sirop).

Soupçon s.m. Un poquito: una pizca (d'un solide), una gota (d'un liquide).

Soupe s.f. Sopa (plus rustique que le *potage* ou le *velouté*).

Soupe au pistou s.f. Sopa provenzal de verduras con fideos, con albahaca y ajo mezclados con aceite de oliva.

Soupe minestrone s.f. Sopa milanesa, sopa minestrone.

Soupe veloutée s.f. Velouté, sopa ligada con yemas y nata.

Soupière s.f. Sopera.

Souris s.f. Pequeño músculo redondo a continuación de la pierna de cordero.

Sous-noix s.f. Músculo posterior de la cadera (veau).

Sous vide loc.adj. Al vacío.

Spaghetti s.m.pl. Espaguetis.

Spatule s.f. Espátula.

Spatule de caoutchouc s.f. Lengua de goma, pala de goma.

Spéculo s.m. Galleta belga recortada en forma de personaje folclórico o tradicional.

Spongieux adj. Esponjoso.

Steak s.m. Cf. *Bifteck*.

Steak tartare s.m. Bistec tártaro.

Streusel s.m. *Brioche* redonda, de Alsacia.

Suçarelle s.f. Manera provenzal de preparar los caracoles, con una salsa de tomate y cebolla.

Sucre brut s.m. Azúcar mascabado o moscabado.

Sucre candi s.m. Azúcar cande o candi.

Sucre cristallisé s.m. Azúcar cristalizado.

Sucre d'orge s.m. Caramelo largo en forma de palito.

Sucre de betterave s.m. Azúcar de remolacha.

Sucre de canne s.m. Azúcar de caña.

Sucre de lait s.m. Lactosa.

Sucre de pomme s.m. Caramelo de manzana.

Sucre en morceaux s.m. Azúcar cortadillo, azúcar cuadradillo.

Sucre en poudre s.m. Azúcar en polvo.

Sucre glace s.m. Azúcar glacé, azúcar glas, azúcar lustre, azúcar de flor.

Sucre raffiné s.m. Azúcar refinado.

Sucre roux s.m. Azúcar moreno, azúcar rubio.

Sucrer v. Azucarar, echar azúcar, endulzar.

Sucrerie s.f. 1. Golosina. 2. Dulce.

Sucrier s.m. Azucarero.

Sucs s.m.pl. Jugo que se queda en el fondo de la olla durante la cocción y se carameliza.

Suer v. Calentar verduras en un cuerpo graso removiéndolas para concentrar su jugo en la grasa.

Suif s.m. Sebo.

Suivant de porc s.m. Tripa semicircular.

Support pour jambon s.m. Soporte jamonero.

Suprême s.m. 1. Término que, igual que *délice*, sirve para designar todo tipo de platos refinados y sabrosos. 2. Gajo de cítrico cuya piel ha sido quitada. 3. Carne de ave o caza, suprema.

Suret adj. Agrillo, agrete.

Surgélation s.f. Congelación (industrielle).

Surgelé s.m./adj. Congelado (à très basse température).

Surgeler v. Congeler (industrie).

Surlonge s.f. Parte del lomo de ternera situada en las tres primeras vértebras dorsales, utilizada para los ragoûts y el pot-au-feu.

T

Tabler v. Enfriar una cobertura de chocolate en el mármol hasta 29-32°.

Tablette s.f. 1. Tableta (de chocolat). 2. Pastilla (de *bouillon*).

Tailler v. Recortar dando una forma precisa y regular.

Tailler en sifflet v. Cortar en forma de bisel.

Talon de collier s.m. Aguja y llana (veau et bœuf).

Talon de tranche s.m. Músculo que pertenece a la babilla, situado encima del morcillo (bœuf).

Tamis s.m. Cedazo, tamiz.

Tamiser v. Tamizar un alimento para eliminar los grumos.

Tamponner v. Untar una superficie con mantequilla.

Tant-pour-tant s.m. Mezcla de azúcar glas y almendras en polvo en idénticas cantidades.

Tapenade s.f. Pasta hecha con aceitunas negras, anchoas, alcaparras, pasadas por la batidora con aceite, hierbas y aguardiente.

Tapioca s.m. Tapioca.

Tapisser v. Cf. *Chemiser*.

Tartare s.m. Tartare.

Tarte s.f. Tarta, dulce consistente en un fondo de masa con reborde, relleno con fruta o crema.

Tarte alsacienne s.f. Tarta de manzanas y flan.

Tarte Tatin s.f. Tarta Tatin, tarta de manzana cocida al revés.

Tartiflette s.f. Plato compuesto por patatas, queso, panceta ahumada, cebolla y nata y guisado en el horno.

Tartine s.f. Rebanada de pan con mermelada, mantequilla, miel, etc.

Tartiner v. Untar una rebanada de pan con mermelada, mantequilla, miel, etc.

Tasse à mesurer s.f. Taza graduada, medidora.

Tassé adj. 1. Bien servido (par ex. un whisky). 2. Cargado (par ex. un café).

Tasser v. Trasegar, transvasar un líquido de un recipiente a otro con el fin de eliminar las burbujas de aire.

Tâte-vin s.m. Catavino.

Taveler (Se) v. Macarse, empezar a podrirse las frutas por los golpes recibidos.

Tavelure s.f. Maca, sentadura, señal en una fruta por algún golpe.

Tende de tranche s.m. Tapa (vaca).

Tendre adj. Tierno.

Tenderte s.f. Blandura, ternura (de la viande).

Tendron s.m. Ternillas.

Terrine s.f. 1. Cuenco, terrina. 2. El paté servido en una terrina.

Tête s.f. Cabeza.

Tête de filet s.f. Cabeza de solomillo.

Tête de nègre s.f. Pastel que consiste en una bola de merengue con crema de chocolate, cubierto de fideos de chocolate.

Théière s.f. Tetera.

Thermomètre s.m. Termómetro.

Tian s.m. 1. En Provenza, gratín de verduras o pescado. 2. Utensilio para cocer en el horno, de barro barnizado, cuadrado o rectangular y poco profundo.

Timbale s.f. Timbal.

Timbre s.m. Armario frigorífico (terme employé pour un restaurant ou une cuisine collective).

Tire-bouchon s.m. Sacacorchos.

Tisane s.f. Tisana.

Tison pour crème brûlée s.m. Pala de quemar crema.

Toast s.m. Rebanada de pan de molde, tostada o no.

Toilette s.f. Redaño, membrana grasienta que envuelve el peritoneo de la ternera blanca, utilizada en cocina para envolver los asados.

Tôle s.f. Bandeja, placa pastelera.

Tomate concassée s.f. Tomate concassé, tomate cortado gruesamente.

Tomate navarraise s.f. Tomate relleno con una muselina de ave trufada.

Tomater v. Añadir tomate a una preparación.

Tomber à glace v. 1. Cocer una verdura en líquido y mantequilla hasta evaporación del líquido. 2. Reducir un fondo o un fumet hasta obtener un líquido viscoso.

Torréfier v. Torrefactar, tostar.

Touiller v. fam. Remover, generalmente con cuchara de palo.

Toupin s.m. Puchero de barro barnizado que va al horno.

Tour s.m. 1. Mesa de mármol en la que se hace repostería. 2. Cada pliage de la masa de hojaldre.

Tourain, tourin s.m. Sopa de ajo (del Bordelés).

Tourer v. Doblar varias veces una masa de hojaldre.

Tournage s.m. Acción de tornear una verdura.

Tournant s.m. Jefe tournant, profesional capaz de actuar en todas las estaciones o partidas como reemplazo de cualquier cocinero.

Tournedos s.m. Tournedós, turnedó (centro del solomillo).

Tournedos d'agneau s.m. Filete de pierna de cordero.

Tournedos Rossini s.m. Turnedó servido sobre una rebanada de pan tostado, acompañado de foie gras, trufa y salsa de vino de Madeira.

Turner v. 1. Tornear, dar forma redondeada y regular a las verduras para dorarlas más regularmente. 2. Cortarse (le lait, la mayonnaise...). 3. Remover una preparación o una ensalada. 4. Dar vueltas (à une broche).

Touron s.m. Turrón de la Cataluña francesa.

Tourte s.f. Tortada.

Tourtière s.f. Tartera, tortera.

Trait s.m. Pequeña cantidad de un líquido que entra en la presentación de un plato o en la composición de un cóctel.

Traiteur s.m. Especialista en comidas de encargo.

Tranche s.f. 1. Loncha, lonja (de jambon). 2. Tajada (de viande, de pastèque ou de melon). 3. Rodaja (de poisson, de fromage). 3. Raja, rodaja (de saucisson). 4. Rebanada (de pain). 5. Cf. *Talon de tranche*.

Tranché adj. Se dice de una crema o salsa cuyos elementos se dividen y forman como grumos.

Tranche grasse s.f. Babilla, tetilla.

Tranche-lard s.m. Cuchillo para cortar albardillas.

Tranche napolitaine s.f. Helado de tres capas de sabores distintos.

Trancher v. Cortar en tranches.

Trancheuse s.f. Cortadora de fiambres.

Transvaser v. Transvasar.

Transvider v. Transvasar.

Travailler v. Trabajar, amasar una preparación con una espátula, unas varillas o una batidora eléctrica.

Travers s.m. 1. Solomillo de los bovinos. 2. Costillas de cerdo cortadas de través, plato clásico de la cocina extremo-oriental.

Tremper v. Cf. *Faire tremper*.

Tresse s.f. Ristra, horca (d'ail, d'oignon).

Triangle s.m. Utensilio metálico de forma triangular, con un mango.

Trier v. Escoger.

Tripes s.f.pl. Callos.

Tripous, tripoux s.m.pl. Callos que contienen manos de cordero.

Trognon s.m. 1. Corazón (d'un fruit). 2. Troncho (d'un légume).

Tronçon s.m. Sección más larga que ancha sacada de un pescado grande o una verdura.

Tronçonner v. Cortar en tronçons.

Trousser v. 1. Bridar un ave, sin aguja ni cuerda, haciendo incisiones en los flancos del ave, donde se introducen los extremos de las patas. 2. Pinchar las pinzas de los cangrejos de río en la parte posterior de la cola.

Truffe au chocolat s.f. Trufa de chocolate.

Truffe blanche s.f. Criadilla de tierra.

Truffe en chemise s.f. Trufa cocida en papel sulfurizado untado de mantequilla.

Truffer v. Trufar.

Trumeau s.m. Jarrete, morcillo.

Tuile s.f. Teja.

Tulipe s.f. Bizcocho moldeado en forma de tulipán en el cual se sirve un helado.

Turban s.m. Preparación moldeada en forma de corona.

Turbiner v. Cf. *Sangler*.

Turbotière s.f. Besuguera, turbotera.

V

Vacherin s.m. Postre hecho con una base de merengue cubierta con helado y Chantilly.

Vanner v. Batir (une crème) para evitar que se corte o para evitar que se forme una película en su superficie mientras se enfría.

Veau s.m. Ternera blanca.

Veau marengo s.m. Salteado con vino blanco y tomates.

Velouté s.m. 1. Cf. *Soupe veloutée*. 2. Cf. *Sauce veloutée*.

Velouter v. Dar un aspecto liso y una consistencia untuosa a una preparación, añadiendo mantequilla, nata o un fondo blanco.

Venaison s.f. Pieza de caza mayor.

Vergeoise s.f. Azúcar mascabado.

Vérifier la nappe v. Verificar la cocción de la mermelada dejando caer una gota en un plato frío (la confiture doit se figer).

Verjus s.m. Agraz.

Vernisser v. Dorar (une pâte).

Verre doseur s.m. Vaso dosificador.

Vert-cuit s.m. Cocción incompleta, casi cruda concerniente al pato y al salmis.

Viande persillée s.f. Carne entreverada.

Vichyssoise s.f. Sopa fría a base de patatas.

Vide-pomme s.m. Descorazonador, sacacorazones, vaciador de manzana.

Videler v. En las empanadillas o masas extendidas, formar un bordillo enrollado.

Videlle s.f. 1. Instrumento de pastelero para cortar la masa en tiras largas.
2. Cuchillo para vaciar frutas.

Vider v. 1. Eviscerar, destripar, vaciar. 2. Limpiar (le poisson).

Viennoiserie s.f.pl. Bollería.

Vinaigre s.m. Vinagre.

Vinaigrer v. Envinagar.

Verser v. Verter.

Vinaigrette s.f. Aliño de las ensaladas compuesto de mostaza, sal, pimienta, vinagre y aceite.

Vinaigrer v. Aromatizar una preparación con vinagre.

Viler v. Cubrir una tarta con una nube, un velo de azúcar.

Vol-au-vent s.m. Volován grande.

Volaille s.f. Ave de corral, carne de pluma.

Volette à gâteaux s.f. Rejilla para enfriar bizcochos.

Voûte (du four) s.f. Bóveda.

Y

Yaourt / yogurt s.m. Yogur.

Yaourtière s.f. Yogurtera.

Zeste s.m. Ralladura, parte externa de la cáscara –amarilla o naranja– de los cítricos.

Z

Zester v. Quitar la parte externa de la cáscara de un cítrico, rallar.

Zesteur s.m. Rallador de cáscara de limón, naranja...

Zikiro s.m. Zikiro, cordero asado regado con una salsa aromática, típico del País Vasco francés y español.



Diccionario de términos culinarios

Español – Francés 🇪🇸 🇫🇷 Francés – Español

Colette Charbonnier



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA



Diccionario
de términos culinarios
Español – Francés / Francés – Español

Dictionnaire
de termes culinaires
Espagnol – Français / Français – Espagnol

Colette Charbonnier

Diccionario
de términos culinarios
Español – Francés / Francés – Español

Dictionnaire
de termes culinaires
Espagnol – Français / Français – Espagnol



Cáceres 2020



© La autora
© Universidad de Extremadura para esta 1ª edición

Esta obra ha sido objeto de una doble evaluación, una interna, llevada a cabo por el consejo asesor del Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura, y otra externa, efectuada por evaluadores independientes de reconocido prestigio en el campo temático de la misma.

Edita:

Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones
C/ Caldereros, 2 - Planta 3ª. 10071 Cáceres (España).
Tel. 927 257 041 ; Fax 927 257 046
E-mail: publicac@unex.es
<http://www.unex.es/publicaciones>

I.S.B.N.: 978-84-09-20751-0.

Maquetación: Control P. 927 233 223. estudio@control-p.eu



ÍNDICE

ÍNDICE	7
PRÓLOGO	9
AVANT-PROPOS	10
PRESENTACIÓN. UN DICCIONARIO POCO CORRIENTE	11
REGIONES FRANCESAS	12
PROVINCIAS ESPAÑOLAS	13
ESPAÑOL – FRANCÉS	15
ABREVIATURAS	17
DESPIECE DE LA TERNERA	17
DESPIECE DEL CORDERO	17
DESPIECE DEL CERDO BLANCO	18
DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO	18
Letra A	19
Letra B	22
Letra C	25
Letra D	30
Letra E	31
Letra F	33
Letra G	34
Letra H	35
Letra I	36
Letra J	36
Letra K	37
Letra L	37
Letra M	38
Letra N	41

Letra O	41
Letra P	41
Letra Q	45
Letra R	45
Letra S	47
Letra T	49
Letra U	51
Letra V	51
Letra X	51
Letra Y	52
Letra Z	52
FRANÇAIS – ESPAGNOL	53
ABRÉVIATIONS	55
DÉCOUPE DU VEAU	55
DÉCOUPE DU BŒUF	55
DÉCOUPE DU MOUTON	56
DÉCOUPE DU PORC	56
Lettre A	57
Lettre B	61
Lettre C	63
Lettre D	68
Lettre E	70
Lettre F	72
Lettre G	74
Lettre H	76
Lettre I	77
Lettre J	77
Lettre K	77
Lettre L	77
Lettre M	78
Lettre N	81
Lettre O	81
Lettre P	82
Lettre Q	86
Lettre R	87
Lettre S	89
Lettre T	92
Lettre V	94
Lettre Y	94

PRÓLOGO

Este trabajo está dirigido en primer lugar a los estudiantes de las Facultades de Gastronomía y Escuelas Hosteleras de los países hispanófonos y francófonos así como a todos los profesionales de la restauración, sin olvidar a los traductores, ya se dediquen a la traducción de textos especializados o a la traducción literaria dado que se encuentran muchas referencias al mundo de la gastronomía en las novelas, como en las de Vázquez Montalbán, por ejemplo.

Este diccionario no recoge el vocabulario de los ingredientes utilizados en la preparación de platos culinarios: la fruta, las verduras, los pescados –que se encuentran en los diccionarios generales– pero hemos dado las traducciones de las distintas carnes utilizadas porque sus nombres difieren de los de los animales vivos.

El vocabulario referente a los vinos no figura tampoco aquí pues se trata de un campo lexical muy particular que merece ser objeto de un diccionario especializado en dicha materia.

Se ofrece, pues, la traducción de todo el vocabulario relativo a los utensilios de cocina, las distintas categorías de profesionales que trabajan en un restaurante y la elaboración de los platos; y también la traducción o la explicación de los platos españoles y franceses más importantes de cada region.

AVANT-PROPOS

Cet ouvrage s'adresse tout particulièrement aux étudiants des Ecoles Hôtelières françaises et espagnoles ainsi qu'à tous les professionnels de la restauration, sans oublier les traducteurs, qu'ils se consacrent à la traduction de textes spécialisés ou à celle de textes littéraires puisque nous trouvons de nombreuses références au monde de la gastronomie dans les romans, comme dans ceux de Vázquez Montalbán pour ne citer qu'un exemple.

Ce dictionnaire ne recueille pas le vocabulaire des ingrédients utilisés dans la préparation des plats culinaires : les fruits, les légumes, les poissons –que nous trouvons dans les dictionnaires généraux- mais nous avons donné les traductions des différentes viandes étant donné que leurs noms diffèrent de ceux des animaux sur pied.

Le vocabulaire se référant aux vins ne figure pas non plus ici car il s'agit d'un domaine très particulier qui peut faire à lui seul l'objet d'un dictionnaire spécialisé.

Ce dictionnaire offre donc la traduction de tout le vocabulaire relatif aux ustensiles de cuisine, aux différentes catégories de professionnels travaillant dans un restaurant et à l'élaboration des plats, et la traduction ou explication des plats espagnols et français les plus importants de chaque région.

PRESENTACIÓN

UN DICCIONARIO POCO CORRIENTE

Llevamos ya bastantes años en los que la gastronomía es uno de los temas más comentados de nuestro país, y además de la calidad de los productos, es innegable que una de las partes más importantes de ésta es la cocina. De entre las europeas ha destacado siempre la francesa, que ha tenido mucha influencia en casi todas ellas y no iba a ser menos en la nuestra, pues aunque hayamos tenido también como vecinos buenas y malas relaciones, a la hora de cocinar hemos recogido muchas de las cosas útiles de la cocina francesa.

Esto nos ha llevado a emplear con frecuencia unos términos, no sólo en los platos franceses, sino en algunos nuestros, que tienen poco de la traducción correspondiente, adaptándolos las más veces con deformaciones de ambas lenguas, porque tampoco se encuentra frecuentemente en los diccionarios dicha traducción.

Colette Charbonnier, una francesa afincada en España, amante de nuestro país y nuestra cocina, ha elaborado este Diccionario de Términos Culinarios, español francés y francés español. Imagino el esfuerzo que representa rebuscar en cada idioma la acepción correspondiente al otro, cuando menciona además una serie de platos peculiares de distintas regiones, por lo que deseo que su trabajo tenga la mejor acogida en este extenso campo de la gastronomía.

Eustaquio Becedas Regidor

Ex Jefe de cocina del Ritz de Madrid.

Premio Nacional de Gastronomía al Jefe de Cocina 1985.

Presidente de Honor de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura.

Cofrade de Honor de la Cofradía Extremeña de Gastronomía.

Cofrade de Honor de la Cofradía del Ciento, de ámbito nacional.

REGIONES FRANCESAS



PROVINCIAS ESPAÑOLAS

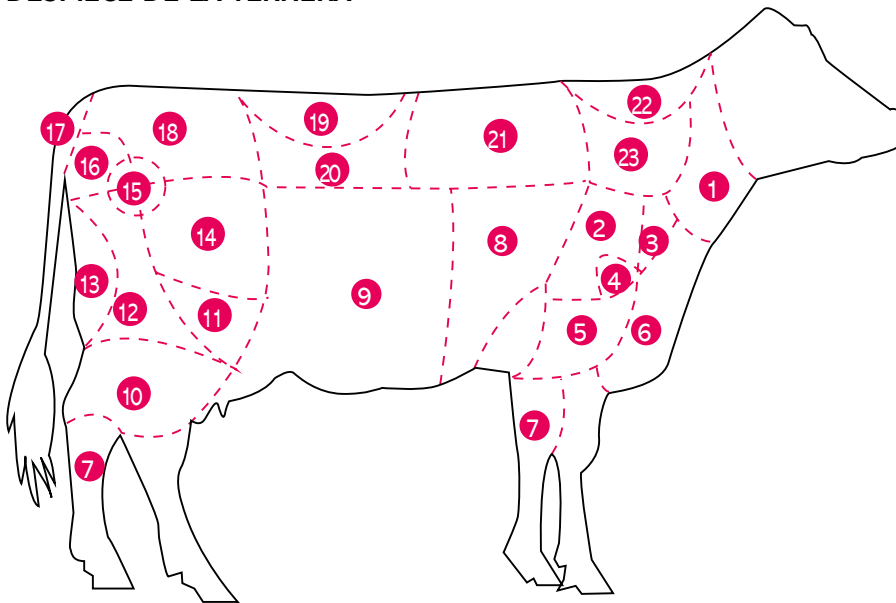


ESPAÑOL – FRANCÉS

ABREVIATURAS

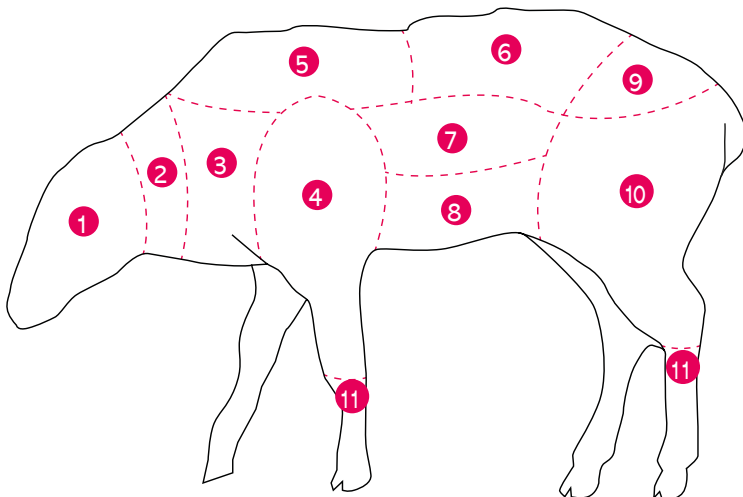
adj.	adjetivo
loc.adj.	locución adjetiva
loc.nom.	locución nominal
N.P.	Nombre propio
pl.	plural
s.f.	substantivo femenino
s.m.	substantivo masculino
v.	verbo

DESPIECE DE LA TERNERA



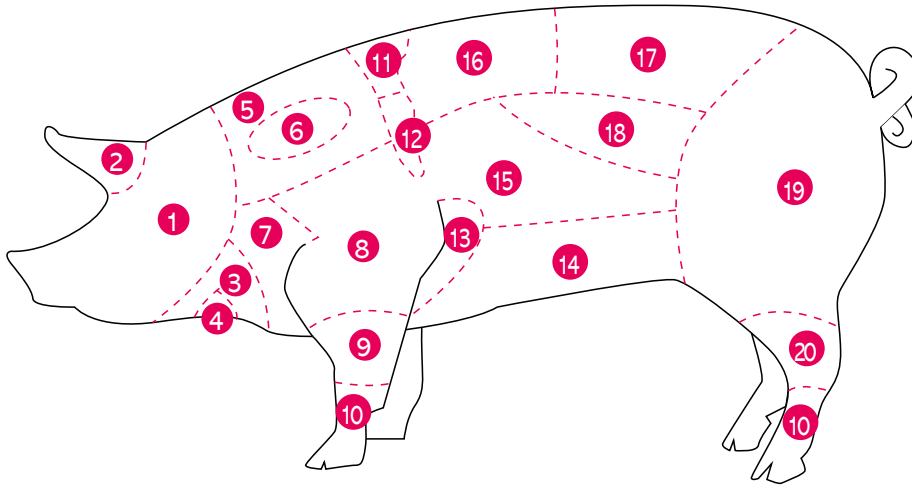
1. Pescuezo.
2. Espaldilla
3. Pez
4. Llana
5. Brazuelo
6. Pecho
7. Morcillo
8. Costillar
9. Falda
10. Culata de contra
11. Rabillo de cadera
12. Contra
13. Redondo
14. Babilla
15. Tapa
16. Tapilla
17. Rabo
18. Cadera
19. Solomillo
20. Lomo bajo
21. Lomo alto
22. Morrillo
23. Aguja

DESPIECE DEL CORDERO



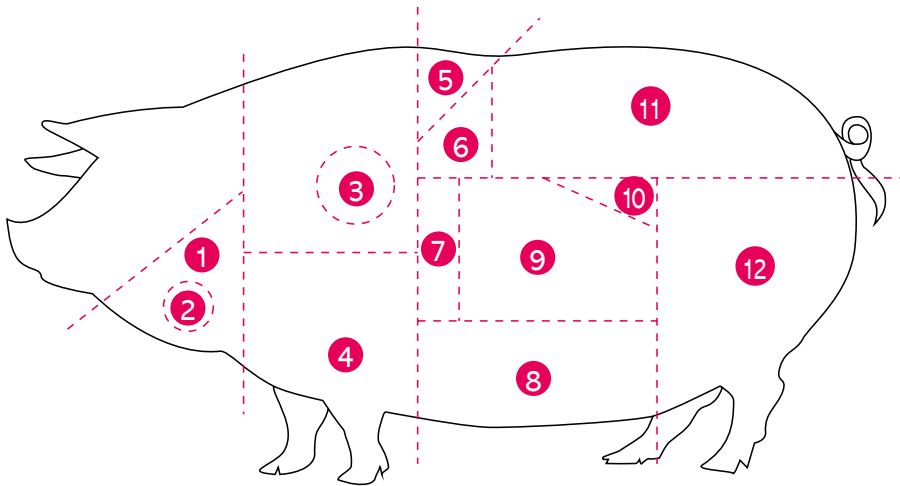
24. Cabeza
25. Cuello
26. Pecho
27. Paletilla
28. Chuletas aguja
29. Chuleta centro
30. Costillas
31. Falda
32. Silla
33. Pierna
34. Manitas

DESPIECE DEL CERDO BLANCO



- 35. Cabeza
- 36. Oreja
- 37. Papada
- 38. Carrillera
- 39. Aguja
- 40. Bola
- 41. Pecho
- 42. Paleta
- 43. Brazuelo
- 44. Manita
- 45. Presa
- 46. Pluma
- 47. Secreto
- 48. Panceta
- 49. Costillas
- 50. Chuletas
- 51. Lomo
- 52. Solomillo
- 53. Jamón
- 54. Codillo

DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO



- 55. Secreto de papada
- 56. Carrilladas
- 57. Presa
- 58. Paleta
- 59. Presa de paleta
- 60. Pluma
- 61. Secreto
- 62. Panceta
- 63. Costillas
- 64. Solomillo
- 65. Lomo
- 66. Jamón

A

A borbotones loc.adv. À gros bouillons.

A la bolonesa loc.adj. À la bolonaise.

A la bretona loc.adj. À la bretonne.

A la cazadora loc.adj. Chasseur.

A la cazuela loc.adj. À l'étouffée.

A la española loc.adj. À l'espagnole, se dit d'une préparation culinaire élaborée avec des oignons, de l'ail, du piment rouge, des poivrons, des tomates, des fines herbes, frite à l'huile d'olive vierge.

A la flamenca loc.adj. À la flamande. 1. Qualifie une préparation à base de jambon, petits pois, asperges et poivron rouge. 2. Se dit d'une garniture composée de purée de pommes de terre et choux de Bruxelles.

A la florentina loc.adj. À la florentine.

A la imperial loc.adj. Qualifie des préparations garnies de truffes, foie-gras, crêtes et rognons de coq.

A la indiana loc.adj. À l'indienne.

A la inglesa loc.adj. À l'anglaise.

A la jardinera loc.adj. À la jardinière.

A la marinera loc.adj. À la marinière.

A la moda de Alcántara loc.adj. À la mode d'Alcantara, mode de préparation typique de l'Estrémadure.

A la molinera loc.adj. Meunière.

A la panadera loc.adj. À la boulangère.

A la parrilla loc.adj. Grillé, sur le gril.

A la romana loc.adj. Passé dans la farine et l'oeuf battu puis frit.

A la sal loc.adj. En croûte de sel.

A la vasca loc.adj. À la basquaise.

A la Villerroi / A la Villeroy loc.adj. À la Villerroi.

A la vizcaína loc.adj. À la mode du Pays Basque, désigne une préparation à base de poivrons, oignons et huile.

A punto loc.adj. À point.

A punto de cordón loc.adj. Se dit des jaunes d'oeuf battus qui font le ruban.

A punto de listón loc.adj. Se dit des jaunes d'oeuf battus jusqu'à ce qu'ils forment un fil doux lorsqu'on lève le fouet.

A punto de nieve loc.adj. En neige.

A punto de turrón loc.adj. En neige ferme.

Abanico s.m. Éventail.

Abantar v. Se sauver (un liquide en ébullition).

Abarquillado adj. En forme de *barquillo*.

Abierto adj. Crevé (le riz).

Abizcochado adj. Biscuité.

Ab lactar v. Ajouter du lait à une sauce ou une pâte.

Ablandador de carne s.m. Attendrisseur à viande.

Ablandar v. Attendrir.

Abotonar v. Décorer un plat avec des éléments en forme de boutons.

Abrebotellas s.m. Décapsuleur.

Abreboca s.m. Amuse-gueule.

Abrelatas s.m. Ouvre-boîte.

Abridor de ostras s.m. Couteau à huîtres.

Abrillantar v. 1. Lustrer. 2. Dorer. 3. Abricoter.

Abuñolado adj. En forme de beignet (s'applique aux œufs frits dans l'huile dont le blanc enveloppe le jaune).

Abuñolar v. Frire (œufs, beignets).

Acaballar v. Chevaler.

Acanalador s.m. Couteau cannelé.

Acanalar v. Canneler.

Acaramelar v. Caraméliser.

Acecinar v. Boucaner.

Acedar v. Aigrir.

Aceitada s.f. Gâteau à l'huile.

Aceitar v. Huiler.

Aceite s.m. Huile.

Aceite de oliva refinado s.m. Huile d'olive raffinée.

Aceite de oliva virgen s.m. Huile d'olive vierge.

Aceite de oliva virgen corriente s.m. Huile d'olive vierge courante.

Aceite de oliva virgen extra s.m. Huile d'olive vierge extra.

Aceite de oliva virgen lampante s.m. Huile d'olive vierge lampante.

Aceite de orujo de oliva s.m. Huile de grignons d'olive.

Aceite de orujo de oliva cruda s.m. Huile de grignons d'olive brute.

Aceite de orujo de oliva refinado s.m. Huile de grignons d'olive raffinée.

Aceite de semilla s.m. Huile de graines (arachide, pépins de raisin, tournesol, colza, maïs ou soja).

- Aceitoso** adj. Huileux.
- Acetoso** adj. Acide, au goût de vinaigre.
- Achicharrar** v. Griller, brûler.
- Acidelar.** v. Acidifier.
- Acidez** s.f. Acidité.
- Ácido** adj. Acide.
- Acidular** v. Aciduler.
- Acitronar** v. Faire sauter sans dorer.
- Aclarar** v. Allonger (una salsa...).
- Acorchase** v. Se cotonner, devenir cotonneux (un fruit).
- Acre** adj. Âpre.
- Acremar** v. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- Adargama** s.f. Fleur de farine.
- Aderezar** v. 1- Assaisonner.
- Aderezo** s.m. Assaisonnement.
- Aditivo** s.m. Additif.
- Adobar** v. Faire mariner (viande, poisson).
- Adobo** s.m. Marinade (pour la viande, le poisson).
- Adujado** adj. En forme de couronne.
- Adunar** v. Réunir, unir.
- Adurir** v. Brûler.
- Afilacuchillos** s.m. Aiguiseur.
- Afilador** s.m. Aiguiseur.
- Afilas** v. Affûter, aiguiser.
- Afilón** s.m. Affiloir.
- Afinación** s.f. Affinage.
- Afinar** v. Affiner.
- Agarrarse** v. Attacher.
- Agraz** s.m. Verjus.
- Agriar** v. Aigrir.
- Agridulce** adj. Aigre-doux.
- Agrio** adj. Aigre.
- Aguardo** adj. 1. Coupé (el vino). 2. Sans goût.
- Aguanoso** adj. Insipide à cause d'un excès d'eau.
- Aguar** v. Couper.
- Aguarce** v. Perdre son goût (par exemple à la cuisson).
- Aguja** s.f. 1. Talon de collier (bœuf). 2. Échine (porc). 3. Vino de aguja: vin perlant, vin perlé.
- Aguja de bridar** s.f. Aiguille à brider.
- Aguja de mechar** s.f. Lardoire.
- Aguja mechadora** s.f. Lardoire.
- Aguja mechera** s.f. Lardoire.
- Ahogadizo** adj. Âpre (un fruit).
- Ahuecar** v. 1. Creuser, évider (vaciar). 2. Ramollir, rendre moins compact (une pâte).
- Ahumar** v. Fumer.
- Ajada** s.f. Sauce à l'ail (ail pilé, pain et sel).
- Ajiaceite** s.m. Aioli, ailloli.
- Ajo** s.m. 1. Ail. 2. Ajo de... : plat de légumes préparé avec de l'ail (ex: ajo de repollo).
- Ajo bacalao** s.m. Plat typique de Pâques à Malaga, élaboré avec de la morue salée frite.
- Ajo blanco** s.m. Gaspacho blanc, élaboré avec de l'ail, du sel, des amandes, de la mie de pain, du vinaigre, de l'huile d'olive et de l'eau.
- Ajoaceite** s.m. Aioli, ailloli.
- Ajolio** s.m. Aioli (en Aragon).
- Ajopringue** s.m. Préparation contenant de l'ail grillé, de la mie de pain, du poivre moulu et des épices.
- Al ajillo** loc.adj. Se dit de préparations frites avec de l'ail haché et du piment.
- Al ajo arriero** loc.adj. Mode de préparation de certains plats, principalement de morue, à base d'ail, huile, oignon, poivron et œuf.
- Al ajo cabañil** loc.adj. Se dit de certains plats condimentés avec un mélange d'ail, sel, cumin, vinaigre et vin blanc.
- Al chilindrón** loc.adj. Se dit des viandes blanches (poulet, lapin) cuites avec de l'ail, du jambon, de l'oignon, des poivrons rouges et des tomates.
- Al espeto** loc.adj. À la broche.
- Al gratín** loc.adj. Au gratin.
- Al vacío** loc.adj. Sous vide.
- Al vapor** loc.adj. À la vapeur, à l'anglaise.
- Ala** s.f. Aileron (de ave).
- Alajú** s.m. Pâte élaborée avec du miel, de la farine, des amandes et des noix
- Alambique** s.m. Alambic.
- Albarda** s.f. Barde.
- Albardar** v. Barder.
- Albardilla** s.f. 1. Barde. 2. Œuf battu, farine, sucre... servant à enrober un aliment.
- Albardillar** v. 1. Barder (albardar). 2. Enrober (rebozar).
- Albóndiga** s.f. Boulette de viande.
- Albondiguilla** s.f. Boulette de viande.
- Alboronia** s.f. 1. Sorte de ratatouille composée de tomates, aubergines, potiron et poivron, de la région de Cadix. 2. Récipient de grande taille.
- Alcachofado** s.m. Plat à base d'artichauts.
- Alcaparrado** adj. Condimenté avec des câpres.

- Alcorza** s.f. Pâte blanche faite de sucre et d'amidon, utilisée en pâtisserie.
- Alcorzar** v. Recouvrir de *alcorza*.
- Alcuza** s.f. Huilier.
- Alece** s.m. Mets préparé avec du foie de rouget, de mullet et de sargue.
- Alegria** s.f. Pâte élaborée avec du miel, de la farine, des amandes et des noix.
- Aleta** s.f. 1. Poitrine et plat de côtes (vaca). 2. Nageoire (pescado).
- Alezna** s.f. Moutarde noire, dans la région de La Rioja.
- Alfajor** s.m. 1. Cf. *Alajú*. 2. Gimblette en *alajú*.
- Alfañique** s.m. Sucre d'orge.
- Alfeñique** s.m. Sucre d'orge.
- Alioli** s.m. Aioli, ailloli.
- Aliñar** v. Assaisonner.
- Aliño** s.m. 1. Assaisonnement. 2. En Andalousie, salade composée d'oignon, de tomate et de poivron vert.
- Almadrote** s.m. Cf. *Almodrote*.
- Almendrado** s.m. Pâte d'amandes.
- Almendrar** v. Décorer avec des amandes.
- Almíbar** s.m. Sirop.
- Almíbar liviano** s.m. Nappé.
- Almibarado** adj. Doucereux.
- Almíbarar** v. Couvrir de sirop.
- Almirez** s.m. Mortier en métal.
- Almodón** s.m. Farine de blé humidifiée.
- Almodrote** s.m. Sauce composée d'huile, fromage, ail, etc. servant d'accompagnement aux aubergines.
- Almohadilla** s.f. Cf. *Empanadilla*.
- Almojábana** s.f. 1. Galette de fromage et de farine. 2. Beignet.
- Almoronia** s.f. Plat de courgettes et aubergines frites.
- Almorzaderas** s.f.pl. Plat élaboré à partir de sang et de viscères de porc.
- Almuábana** s.f. Beignet élaboré avec de la farine de riz, du fromage râpé et du lait.
- Alón** s.m. Aile de volaille déplumée.
- Alliada** s.f. Aillade.
- Allioli** s.m. Aioli, ailloli.
- Amalgamar** v. Amalgamer.
- Amanojar** v. Botteler.
- Amargar** v. 1. Rendre amer. 2. Être amer.
- Amargo** adj. Amer.
- Amarguillo** s.m. Dessert à base d'amandes amères et de noisettes.
- Amarmolado** adj. Véase *Bizcocho amarmolado*.
- Amarmolar** v. Battre à la main un jaune d'oeuf avec de la moutarde pour les mélanger.
- Amasadora** s.f. Malaxeur.
- Amasamiento** s.m. Pétrissage.
- Amasar** v. Pétrir.
- Amasijo** s.m. Portion de pâte pétrie pour faire du pain.
- Amazacotado** adj. Lourd, indigeste.
- Amerengado** adj. De forme ou de goût semblable à celui de la meringue.
- Amojamar** v. Préparer de la *mojama*.
- Amortiguar** v. Faire blanchir (un oignon pour l'adoucir).
- Anca de rana** s.f. Cuisse de grenouille.
- Anchoar** v. Remplir d'anchois une olive dénoyautée.
- Androlla** s.f. Charcuterie de Galice élaborée à partir de portions musculaires du diaphragme, de plat de côtes et de couenne de porc. C'est une des composantes du *cocido* de Galice.
- Anisar** v. Aniser.
- Añojo** s.m. Broutard, bœuf sacrifié à 10-18 mois.
- Apañar** v. Arranger, disposer un plat pour sa présentation à table.
- Aparejo** s.m. Appareil.
- Apelmazar** v. Tasser.
- Aperitivo** s.m. / adj. Apéritif.
- Apilar** v. Empiler.
- Aplanar/aplastar** v. 1. Aplatir. 2. Étendre une pâte au rouleau à pâtisserie.
- Aplastadera** s.f. Abatte.
- Arandón** s.m. Gésier.
- Araña** s.f. Araignée.
- Ardoria** s.f. Variété de *salmorejo* qui contient du poivron rouge, typique de Osuna (département de Séville, Andalousie).
- Arenar** v. Sabler.
- Arencar** v. Saurer, saurir.
- Arlequin** s.m. Glace panachée.
- Aroma** s.m. Arôme.
- Aromático** adj. Aromatique.
- Aromatizar** v. Aromatiser.
- Arropar** v. Couvrir d'un linge (pour faciliter la fermentation).
- Arrope** s.m. Sirop.

Arroz a la cubana s.m. Riz à la créole accompagné d'un œuf frit, d'une banane frite et de sauce tomate.

Arroz a la griega s.m. Riz pilaf auquel on a ajouté de la laitue, des petits pois et des poivrons rouges.

Arroz a la murciana s.m. Riz préparé avec différents légumes verts et de la morue.

Arroz Abanda s.m. Plat typique du Levant composé de riz et de poissons servis séparément.

Arroz al caldero s.m. Spécialité de Murcie, plat de riz et de poissons accompagné d'aïoli.

Arroz blanco s.m. Riz à la créole.

Arroz bomba s.m. Riz rond.

Arroz caldoso s.m. Riz en bouillon

Arroz con leche s.m. Riz au lait.

Arroz con verduras s.m. Plat typique de Murcie, riz accompagné d'aubergines, haricots verts, artichauts, blettes et autres légumes de saison coupés en julienne, condimenté avec du *pimentón* et du safran.

Arroz condé s.m. Riz au lait additionné de jaunes d'œuf en fin de cuisson.

Arroz emperatriz s.m. Dessert à base de riz et fruits confits, recouvert de gelée de groseille.

Arroz glutinoso s.m. Riz glutineux, riz gluant.

Arroz huertano s.m. Cf. *Arroz a la murciana*.

Arroz meloso s.m. Riz moelleux.

Arroz negro s.m. Riz préparé avec des calmars et leur encre.

Arroz pegajoso s.m. Riz gluant, riz glutineux.

Arroz pilaf s.m. Riz pilaf.

Artesa s.f. Pétrin.

Asadillo s.m. Salade froide composée de tomates frites, poivrons, oignons, etc.

Asado s.m. Rôti.

Asador s.m. 1. Broche (varilla para asar). 2. Rôtissoire (aparato para asar). 3. Rôtisserie.

Asaduras s.f.pl. Abats.

Asadurilla s.f. Abats.

Asalmonado adj. Saumoné.

Asar v. 1. Rôtir (en el horno, a la parrilla). 2. Griller (a la plancha).

Asopado s.m. Soupe composée de tranches de pain.

Aspic s.m. Aspic.

Aspicar v. Añadir zumo de limón o vinagre a una preparación con gelatina o una salsa.

Asurar v. Brûler superficiellement.

Asustar v. Décuire.

Atasajar v. Découper (la viande).

Atelete s.m. Hâtelet, attelet.

Atemperar v. Utiliser les quantités appropriées et dans leurs justes proportions.

Atocinar v. 1. Dépecer (un cerdo). 2. Préparer le lard salé (hacer los tocinos y salarlos).

Aurora s.f. Sauce Aurore.

Averiado adj. Avarié.

Aviar v. Préparer (une volaille pour la faire cuire ou rôtir entière, un poisson).

Avinagrar v. 1. Vinaigrer. 2. Aigrir.

Ayudante de cocina s.m. Aide-cuisinier, commis de cuisine.

Azafranar v. Diluer le safran.

Azúcar blanc s.m. Sucre raffiné.

Azúcar cande / candi s.m. Sucre candi.

Azúcar cortadillo s.m. Sucre en morceau.

Azúcar cristalizado s.m. Sucre cristallisé.

Azúcar cuadradillo s.m. Sucre en morceaux.

Azúcar de caña s.m. Sucre de canne.

Azúcar de flor s.m. Sucre glace.

Azúcar de lustre s.m. Sucre glace.

Azúcar de remolacha s.m. Sucre de betterave.

Azúcar en polvo s.m. Sucre en poudre.

Azúcar glas/glasé s.m. Sucre glace.

Azúcar granulado s.m. Sucre cristallisé.

Azúcar mascabado/moscabado s.m. Sucre brut, vergeoise.

Azúcar moreno s.m. Sucre roux.

Azúcar negro s.m. Sucre roux.

Azúcar refinado s.m. Sucre raffiné.

Azúcar refino s.m. Sucre raffiné très pur.

Azúcar rubio s.m. Sucre roux.

Azúcar semirrefinado s.m. Cassonade.

Azúcar terciado s.m. Cassonade, sucre paille.

Azucarar v. Sucrer.

Azucarero s.m. Sucrier.

Azucarillo s.m. Sucre spongieux et sec, élaboré avec du sirop et du blanc d'œuf.

B

Baba s.m. Baba.

Babilla s.f. 1. Tranche grasse, plat de tranche, rond de tranche, mouvant (vaca o buey). 2. Escalope (ternera blanca).

- Bacalada** s.f. Morue salée (entière).
- Bacalao a la moda de Alcántara** s.m. Plat typique de l'Estrémadure, composé de morue dessalée et frite, pommes de terre et épinards.
- Bacalao a la vizcaína** s.m. Plat typique du Pays Basque, morue dessalée servie avec une sauce à base de poivron, oignon, pain frit et tomate.
- Bacalao al ajo arriero** s.m. Plat de morue dessalée servie avec une sauce à base d'huile d'olive et d'ail.
- Bacalao al Pil-pil** s.m. Plat de morue dessalée accompagnée d'ail et de piment.
- Bacón** s.m. Lard fumé.
- Badal** s.m. En Aragon, poitrine et épaule d'agneau.
- Badiego** s.m. Dans les Asturies et à Léon, charcuterie de porc et de boeuf.
- Balanza** s.f. Balance.
- Ballotina** s.f. Ballotine.
- Bamba** s.f. Petit gâteau fourré de crème pâtissière ou de chantilly.
- Banda de manzana** s.f. Tarte aux pommes.
- Bandeja** s.f. Plateau.
- Banderilla** s.f. Amuse-gueule piqué sur un cure-dent.
- Bandujo** s.m. Charcuterie élaborée avec de la viande hachée dans une tripe épaisse de porc, mouton ou bœuf.
- Bañar** v. Enrober.
- Baño blanco** s.m. Glaçage composé de sucre, jaune d'œuf, beurre et citron.
- Baño María** s.m. Bain-Marie.
- Barbacoa** s.f. Barbecue.
- Bardar** v. Barder.
- Barnizar** v. Dorer (étaler de l'œuf battu).
- Barón** s.m. Baron d'agneau.
- Barqueta** s.f. Cf. *Barquita*.
- Barquilla** s.f. Moule à barquette.
- Barquillero** s.m. Moule à *barquillos*.
- Barquillo** s.m. Petite gaufre en forme de cylindre.
- Barquita** s.f. Barquette.
- Barreño** s.m. Bassine.
- Bartolilo** s.m. Petit gâteau rempli de crème, en forme de tube.
- Bartolillo** s.m. Petit gâteau triangulaire fourré de crème ou de viande.
- Base** s.f. Base.
- Bastones** s.m.pl. Bâtonnets.
- Batería de cocina** s.f. Batterie de cuisine.
- Batido** s.m. 1. Lait parfumé, "milk shake". 2. Barattage (de la mantequilla). 3. Battage (acción de batir).
- Batido montado** s.m. 1. Mélange de crème et meringue. 2. Mélange de jaunes d'œuf et blancs en neige.
- Batidora de hélice** s.f. 1. Mixeur, mixer, mélangeur. 2. Pilon électrique (eléctrica).
- Batidora de varillas** s.f. 1. Batteur. 2. Fouet électrique (batidora eléctrica).
- Batidora de vinagreta** s.f. Moulin à vinaigrette.
- Batir** v. 1. Battre (los huevos). 2. Fouetter (la nata). 3. Baratter (la leche).
- Batir a punto de nieve** v. Monter en neige.
- Bavaresa** s.f. Bavarois.
- Bayonesa** s.f. Petit gâteau de pâte feuilletée remplie d'angélique.
- Bazucar** v. Vanner.
- Bazuquear** v. Vanner.
- Becerro** s.m. Veau (de moins d'un an).
- Bechamel** s.f. Béchamelle.
- Bella-vista** adj.inv. Belle vue.
- Besamel, besamela** s.f. Béchamelle.
- Besugo a la donostierra** s.m. Daurade grillée recouverte d'huile d'olive, ail frit, jus de citron et persil, plat typique de Saint-Sébastien.
- Besugo a la espalda** s.m. Plat typique des Asturies, similaire au *besugo a la donostierra*.
- Besuguera** s.f. 1. Plat à poisson (para cualquier pescado). 2. Turboitière (para el besugo).
- Betún** s.m. Mélange de sucre et de blanc en neige utilisé pour recouvrir des gâteaux.
- Bica** s.f. Galette sans levure, de Galice.
- Bienmesabe** s.m. 1. Poisson (chien de mer) mariné et frit, dans la région de Cadix. 2. Petit gâteau andalou composé de biscuit, angélique, crème et amandes. 3. Dessert des Canaries en forme de crème épaisse composée.
- Biscochuelo** s.m. Petit biscuit.
- Biscuit** s.m. Mousse.
- Bispo** s.m. Charcuterie aragonaise à base de viande de plat de côtes.
- Bistec** s.m. Bifteck.
- Bistec a caballo** s.m. Steak à cheval.
- Bistec tártaro** s.m. Steak tartare.
- Bizcochada** s.f. 1. Soupe composée de lait et de biscuits. 2. Petit pain allongé.
- Bizcochar** v. Biscuiter, cuire.

- Bizcocho** s.m. Biscuit spongieux.
- Bizcocho amarmolado** s.m. Gâteau marbré.
- Bizcocho de soletilla** s.m. Biscuit à la cuillère.
- Bizcocho marmoleado** s.m. Gâteau marbré.
- Bizcotela** s.f. Biscuit recouvert de sucre glace.
- Blanco** s.m. Blanc de cuisson.
- Blanco de huevo** s.m. Blanc d'œuf cuit.
- Blandura** s.f. Tendreté.
- Blanquear** v. Blanchir.
- Blanquet** s.m. Charcuterie du Levant et des Baléares composé de viande et tête de porc, condiments, cannelle, pignons et œufs crus.
- Blanqueta** s.f. Blanquette.
- Blanquillo de Huéscar** s.m. Charcuterie typique d'Andalousie, élaborée avec de la viande de porc, du lard, du jambon cru, des œufs et de la chapelure.
- Blonda** s.f. Blonde.
- Bocadillo** s.m. Sandwich.
- Bocadito** s.m. Petit chou à la crème.
- Bodrio** s.m. Mélange de sang et oignons utilisé pour les boudins noirs.
- Bofe** s.m. Mou.
- Bola blanda** s.f. Petit boulé.
- Bola dura** s.f. Grand boulé.
- Bola floja** s.f. Petit boulé.
- Bola fuerte** s.f. Grand boulé.
- Bolado** s.m. Cf. *Azucarillo*.
- Bolero** s.m. Cuillère à légumes.
- Bolla** s.f. Charcuterie des Asturies.
- Bollería** s.f. Viennoiserie.
- Bollo** s.m. 1. Petit pain (alargado, de leche). 2. Brioche.
- Bollo preñado** s.m. Petit pain cuit avec un chorizo dedans, typique des Asturies.
- Bollo suizo** s.m. Petit pain.
- Bolluelo/a** s.m. Petit pain très léger, fait avec des blancs en neige.
- Bomba helada** s.f. Bombe glacée.
- Bombón** s.m. 1. Bonbon au chocolat. 2. Glace recouverte de chocolat.
- Boquerones en abanico** s.m.pl. Anchois frits unis par la queue et formant un éventail, très populaires à Malaga.
- Boquerones en vinagre** s.m.pl. Anchois au vinaigre.
- Boquilla** s.f. Douille.
- Borbollar** v. Bouillonner.
- Borbollear** v. Bouillonner.
- Borbotar** v. Bouillonner.
- Bordelesa** s.f. Sauce bordelaise.
- Bordura** s.f. Bordure.
- Borono** s.m. Boudin noir de Cantabria élaboré avec du sang, de l'oignon et de la farine de maïs.
- Boroña** s.f. Pain de maïs typique des Asturies.
- Borracho** adj. Imbibé d'alcool.
- Borrachuelo** s.m. Beignet andalou rempli d'angélique.
- Borrego** s.m. Agneau de plus d'un an.
- Botelo** s.m. Charcuterie de la région de Lugo élaborée avec de petites vertèbres, de la viande de porc et du lard.
- Botifarra** s.f. Cf. *Butifarra*.
- Botillo** s.m. Charcuterie de León composée de côtes et queue de porc marinées.
- Bramante** s.m. Ficelle de cuisine.
- Brandada** s.f. Brandade.
- Braseadora** s.f. Braisière.
- Brasear** v. Braiser.
- Brasera** s.f. Braisière.
- Brazo de gitano** s.m. Biscuit roulé.
- Brazuelo** s.m. 1. Épaule (de cordero). 2. Jambonneau (de cerdo). 3. Paleron (de vaca).
- Bregar** v. Pétrir.
- Bresa** s.f. Ensemble de légumes verts, herbes aromatiques et fond réduit qui est utilisé dans les plats braisés.
- Breseat** v. Braiser.
- Brigada** s.f. Birgade, équipe de cuisiniers d'un restaurant.
- Bridar** v. Brider.
- Brisé** s.m. Pâte Brisée.
- Broa** s.f. Pain de maïs.
- Brocha pastelera** s.f. Pinceau à pâtisserie.
- Brocheta** s.f. Brochette.
- Brollar** v. Bouillonner.
- Broqueta** s.f. Brochette.
- Buche de costillas** s.m. Charcuterie d'Estrémadure composée de langue, plat de côtes, queue, viande et lard de porc.
- Buchon** s.m. Plat typique de Cordoue consistant en un filet de poisson fourré de jambon, enroulé puis pané et frit.
- Budín** s.m. Pudding.
- Bufé** s.m. Buffet.

Bullabesa s.f. Bouillabaisse.
Buñuelo s.m. Beignet.
Buñuelo de viento s.m. Pet-de-nonne.
Butifarra s.f. Sorte de saucisse de Catalogne, de Valence ou des Baléares.

C

Cabello de ángel s.m. Angélique, cheveux d'ange.
Cabeza s.f. Tête.
Cabezada s.f. Échine.
Cabezuela s.f. Recoupe, recoupette.
Cabrito s.m. Chevreau.
Cacear v. Remuer avec la louche.
Cacerola s.f. Casserole.
Cacillo s.m. 1. Louche (cucharón). 2. Petite casserole (cacerola).
Cacillo salsa s.m. Cuillère à sauce.
Cacheira s.f. Tête de porc salée et fumée, utilisée en Galice pour les cocidos.
Cachelada s.f. Pommes de terre cuites servies comme accompagnement en Galice.
Cachelos s.m.pl. En Galice, pommes de terre coupées en plusieurs morceaux et cuites à l'eau salée.
Cachorreña s.f. Purée composée d'ail grillé, œuf frit, tomate, pain et coriandre, typique d'Estrémadure.
Cachuela s.f. Plat typique de l'Estrémadure préparé avec des abats de porc.
Cadera s.f. Aloyau.
Caer v. Faire revenir sans prendre couleur.
Café_con_leche s.m. Café au lait.
Café cortado s.m. Café crème.
Café solo s.m. Café noir.
Cafetera s.f. Cafetière.
Calabacinate s.m. Plat élaboré avec des courgettes.
Calabazate s.m. Sucrerie à la courge.
Calamares en su tinta s.m.pl. Plat typique de la cuisine basque, composée de calmars cuits dans une sauce faite avec leur encre.
Calar la sopa v. Tremper la soupe.
Calbote s.m. Marron grillé, à Salamanque.
Calçotada s.f. Préparation catalane à base d'oignons frais grillés, accompagnés d'une sauce légère composée d'ail, noisettes, poivron et pain.
Caldeirada s.f. Plat typique de la Galice, composé principalement de pommes de terre et poissons cuits avec oignon, poivron, tomate et ail.
Caldereta s.f. 1. Ragoût (de carne). 2. Soupe de poisson.
Caldereta extremeña s.f. Caldereta typique de l'Estrémadure, élaborée avec de l'agneau ou du chevreau.
Caldero s.m. Chaudron.
Caldillo s.m. Sauce.
Caldillo de perro s.m. Soupe typique de l'Andalousie (Cadix), élaborée avec du poisson, de l'ail, de l'oignon et des oranges amères.
Caldo s.m. Bouillon.
Caldo blanco s.m. Fond blanc.
Caldo corto s.m. Court-bouillon.
Caldo gallego s.m. Bouillon de Galice à base de haricots blancs, pommes de terre et feuilles de navet.
Caldoso adj. Qui a beaucoup de jus ou de sauce.
Calentito s.m. Cf. *Churro*. Nom donné à Séville.
Calientaplatos s.m. Chauffe-plat.
Callada s.f. 1. Ensemble des abats utilisés dans la fabrication des tripes. 2. Repas où l'on mange principalement des tripes.
Callos s.m.pl. Tripes.
Callos a la andaluza s.m.pl. Tripes à l'andalouse, préparées avec des pois chiches et assaisonnées avec du cumin et de la menthe.
Callos a la madrileña s.m.pl. Tripes à la madrilène, préparées avec de l'oignon, de l'ail, des dés de jambon, du chorizo et cuites dans du bouillon assaisonné de pimentón.
Camarero s.m. Serveur.
Camarero jefe s.m. Chef de rang.
Camayot s.m. Charcuterie typique des îles Baléares, composée de lard, joue, sang et viande de porc.
Camisar v. Gélâtiner.
Canal s.f. Carcasse de bovin ou ovin.
Canalón s.m. Sucre d'orge contenant un morceau de cannelle ou de cédrat confit.
Canapé s.m. Canapé.
Candé s.m. Sucre candi.
Candeal adj. Véase *Pan candeal*.
Canela en rama s.f. Cannelle en bâtonnet.

- Canelones** s.m.pl. Cannelloni.
- Cantimpalo** s.m. Chorizo de viande hachée qui se présente en chapelet.
- Canutillo** s.m. Petit gâteau de pâte feuilleté rempli de crème, en forme de tube.
- Caña** s.f. 1. Moelle (tuétano). 2. Gâteau typique de la galice, en pâte feuilletée frite et remplie de crème pâtissière.
- Caña de lomo** s.f. Filet de porc salé et séché.
- Capar** v. Castrer.
- Caparazón** s.m. 1. Carcasse (de un ave). 2. Carapace (de un crustáceo).
- Capirotada** s.f. Mélange d'oeuf, ail et herbes aromatiques pour enrober de la viande.
- Capolado** s.m. En Aragon, fin hachis de viande.
- Capolar** v. En Aragon, hacher de la viande très finement.
- Capón** s.m. Chapon.
- Caracoles a la riojana** s.m.pl. Escargots en sauce, typiques de La Rioja.
- Caracoles a la vizcaína** s.m.pl. Escargots en sauce, typiques de Biscaye.
- Carajaca** s.f. Foie de veau grillé et macéré en mojo verde, typique des îles Canaries.
- Caramelizar** v. Caraméliser.
- Caramelo** s.m. Caramel.
- Carapacho** s.m. Carapace (des crustacés).
- Carbonada** s.f. Carbonade.
- Carbonada criolla** s.f. Sauté de bœuf condimenté de pimentón et additionné de pommes, poires, pommes de terre, pêches, raisins et épis de maïs.
- Carbonada flamanda** s.f. Carbonade flamande.
- Carcasa** s.f. Carcasse de volaille.
- Careta** s.f. Tête de veau, bœuf ou porc désossée, sans cervelle ni langue.
- Carga** s.f. Mélange de jaunes d'œuf, sucre et farine ou maïzena qu'on ajoute au lait pour préparer une crème en pâtisserie.
- Carlota** s.f. Charlotte.
- Carne** s.f. 1. Viande (mamíferos y pájaros). 2. Chair (pescado, fruta).
- Carne de membrillo** s.f. Pâte de coing.
- Carne mollar** s.f. Viande maigre et sans os.
- Carnero** s.m. Mouton.
- Carnoso** adj. Charnu.
- Carolina** s.f. Caroline.
- Carré** s.m. Carré.
- Carrillada** s.f. Joue.
- Cartucho** s.m. Papillote.
- Casadielles** s.m.pl. Chausson sucré fourré aux noix, dans les Asturies.
- Casca** s.f. Couronne de massépain avec des fruits secs.
- Cascar la patata** v. Casser la pomme de terre avec un couteau sans la couper totalement.
- Cáscara** s.f. 1. Coque, coquille (huevos, frutos secos). 2. Peau (fruta). 3. Zeste (cítricos).
- Cascarón** s.m. Coquille d'oeuf.
- Cascas** s.f.pl. Morceaux de peau de pastèque, potiron, etc., confits.
- Castaña pilonga** s.f. Châtaigne séchée au soleil ou au four.
- Catar** v. Goûter.
- Catavino** s.m. Tête-vin.
- Cava** s.m. Vin mousseux espagnol, méthode champenoise.
- Caza** s.f. Gibier.
- Caza mayor** s.f. Gros gibier.
- Caza menor** s.f. Petit gibier.
- Cazo** s.m. 1. Casserole (vasija). 2. Louche (para servir).
- Cazoleta** s.f. Cassolette.
- Cazuela** s.f. 1- Casserole, cocotte. Terrine (de barro). 2- Ragoût (guiso).
- Cebolla claveteada** s.f. Oignon piqué.
- Cebollada** s.f. Oignonade.
- Cebón** s.m. Animal engraisé (porc ou vache).
- Cecial** s.m. Colin ou autre poisson analogue, séché à l'air.
- Cecina** s.f. Viande de bœuf boucanée.
- Cecinar** v. Boucaner.
- Cedazo** s.m. Tamis.
- Celindrate** s.m. Ragoût à la coriandre.
- Celona** s.f. Papier de cellulose (pour la charcuterie).
- Cenceña** s.m. Pain azyme.
- Cerdo** s.m. Porc.
- Cerebisina** s.f. Levure de bière.
- Cesta de vapor** s.f. Panier cuit-vapeur.
- Cesta para fritos** s.f. Araignée à friture, panier à friture.
- Chacina** s.f. 1. Viande séchée à la fumée et à l'air. 2. En Estrémadure, viande de porc marinée avec laquelle on fait le chorizo.
- Chafar** v. Écraser.
- Chaira** s.f. Fusil.

- Champiñón (para un tamiz)** s.m. Champignon, pilon (pour un tamis).
- Chamuscar** v. Flamber.
- Chanfaina** s.f. En Estrémadure, ragoût de mou d'agneau.
- Chantillí / Chantilly** s.f. Chantilly.
- Chapa de pastelería** s.f. Plaque à pâtisserie.
- Chapata** s.f. Pian plar à croûte croustillante et avec peu de mie.
- Chapina** s.f. À Murcie, ris d'agneau.
- Charol** s.m. Plateau.
- Chato** s.m. 1. Bouvillon (novillo). 2. Verre large et bas utilisé pour le vin.
- Chef** s.m. Chef de cuisine.
- Chicharrones** s.m.pl. Sorte de rillons.
- Chifonada** s.f. Chiffonnade.
- Chino** s.m. Chinois.
- Chiquita** s.f. En Galice, petit verre à vin.
- Chiquito** s.m. Petit verre à vin.
- Chistorra** s.f. Saucisse typique de Navarre, élaborée avec de la viande de bœuf et de porc, du lard et du *pimentón*.
- Chivo** s.m. Chevreau.
- Chocolate** s.m. Chocolat.
- Chocolatera** s.f. Chocolatière.
- Chofruatar** v. Vulgairement, chaud froiter.
- Chorizo** s.m. Chorizo.
- Choscu** s.m. Charcuterie des Asturies élaborée avec de la langue et de la viande de porc.
- Choto** s.m. 1. Chevreau non sevré (cabrito). 2. Veau (ternera).
- Chucrut** s.m. Choucroute.
- Chucho** s.m. Petit-four en pâte à choux.
- Chula** s.f. Beignet, en Galice.
- Chuleta** s.f. Côtelette.
- Chuleta de aguja** s.f. 1. Côte découverte, côte bouchère (cordero). 2. Côte échine de porc (cerdo).
- Chuleta de centro** s.f. Côte seconde (cordero).
- Chuleta de cerdo en cartuja** s.f. Côtelette de porc enveloppée d'une feuille de chou, en sauce aux oignons.
- Chuleta de lomo** s.f. Côte seconde (cerdo).
- Chuleta de palo** s.f. Côte première (cordero).
- Chuleta de riñonada** s.f. 1. Côtelette de gigot (cordero). 2. Côte première (cerdo).
- Chuletero** s.m. Longe (cerdo).
- Chuletón** s.m. Côte de bœuf.
- Chulla** s.f. En Aragon, tranche de viande.
- Churrasco** s.m. Grillade de bœuf.
- Churro** s.m. Beignet long et fin préparé avec une pâte à base de farine, d'eau et de sel, frit dans l'huile d'olive.
- Churruscarse** v. Commencer à brûler.
- Churrusco** s.m. Morceau de pain brûlé.
- Cincelar** v. Ciseler.
- Cinchar** v. Frapper.
- Cinta de cerdo** s.f. Filet de porc totalement nettoyé.
- Cinta de lomo** s.f. Filet de porc.
- Ciruelas pasas** s.f.pl. Prunes sèches.
- Cítrico** adj. Citrique.
- Cítricos** s.m.pl. Agrumes.
- Clara de huevo** s.f. Blanc d'œuf.
- Clarificar** v. Clarifier.
- Clarín** s.m. Mélange de brunoise de légumes et de blancs d'œufs (pour clarifier).
- Clavetear** v. Clouter.
- Cobertura de chocolate** s.f. Chocolat de couverture.
- Coca** s.f. Sorte de pizza typique des Iles Baléares.
- Cocada** s.f. Pâtisserie à la noix de coco.
- Cocción** s.f. Cuisson.
- Cocción al vapor** s.f. Cuisson à la vapeur.
- Cocer** v. Cuire.
- Cocer en blanco** loc.v. Cuire à blanc.
- Cochifrito** s.m. Plat généralement à base de tranches de chevreau ou d'agneau, mais occasionnellement de cochon de lait, frites à l'huile d'olive avec de l'ail, du vinaigre et des épices.
- Cochinillo** s.m. Cochon de lait.
- Cochura** s.f. 1. Cuisson. 2. Fournée de pain.
- Cocido** s.m. Pot-au-feu aux pois chiches.
- Cocido montanés** s.m. À Santander (Cantabrie), nom donné à la *olla podrida*.
- Cocinar** v. Cuisiner.
- Cocinero** s.m. Cuisinier.
- Cococha** s.f. Joue (du colin et du cabillaud).
- Cóctel** s.m. Cocktail.
- Codillo** s.m. 1. Épaule. 2. Jambonneau (cuit, de porc).
- Codina** s.f. Salade de marrons cuits.
- Codoñate** s.m. Cotignac, pâte de coings.

- Codornices al canapé** s.f.pl. Cailles rôties avec une mirepoix, présentées sur un canapé au lard fumé et au foie de volaille.
- Codorniz al Talego** s.f. Caille entourée de jambon de montagne, introduite dans un poivron, le tout rôti. Plat typique de La Alcarria.
- Cogollo** s.m. Cœur (de lechuga y otras hortalizas).
- Cogote de merluza** s.m. Tête et ventre de colin.
- Cojondongo** s.m. Soupe froide d'Estrémadure composée de pain, de tomate, poivron et oignon hachés, sans eau.
- Cola de pescado** s.f. Colle de poisson.
- Coladero** s.m. Passoire.
- Coladila** s.f. En Aragon, foie, cœur et mou frits avec de l'oignon et de l'ail.
- Colador** s.m. Passoire.
- Colapez** s.f. Colle de poisson utilisée pour faire de la gelée.
- Colar** v. Passer.
- Colín** s.m. Gressin, longuet.
- Colmado** adj. Plein à ras bord.
- Colorante** s.m. Colorant.
- Colorear** v. Colorer.
- Comida** s.f. 1. Aliment. 2. Repas. 3. Déjeuner (almuerzo).
- Compango** s.m. Dans les Asturies, ensemble des charcuteries et viandes utilisées dans l'élaboration de la fabada.
- Compota** s.f. Compote.
- Compota de Navidad** s.f. En Euskadi, compote à base de fruits secs (prunes, raisins, abricots, figues), pommes, jus de citron, vin rouge et cannelle.
- Compotera** s.f. Compotier.
- Concassé de tomates** s.m. Concassée de tomates.
- Concha** s.f. Coquille.
- Condensar** v. Réduire.
- Condimentar** v. Condimenter.
- Condimento** s.m. Condiment.
- Condumio** s.m. Préparation culinaire.
- Conejo al chilindrón** s.m. Lapin cuit avec de l'ail, du jambon, de l'oignon, des poivrons rouges et des tomates.
- Conejo en pepitoria** s.m. Fricassée de lapin.
- Conejo en salmorejo** s.m. Lapin en saupiquet.
- Confit** s.m. Confit.
- Confitar** v. Confire.
- Confite** s.m. Sucrierie.
- Confitura** s.f. Marmelade, fruits bouillis et conservés dans du sucre.
- Confundir** v. Mélanger.
- Congelación** s.f. 1. Congélation. 2. Surgélation (industrial).
- Congelado** s.m. Produit surgelé.
- Congelador** s.m. Congélateur.
- Congelar** v. 1. Congeler. 2. Surgeler (industriale-mente).
- Consumé / consommé / consumado** s.m. Consommé.
- Contra** s.f. Gîte de noix (boeuf).
- Contrafilete** s.m. Filet (de ternera).
- Contramuslo** s.m. Haut de cuisse (de ave).
- Contratapa** s.f. Culotte (ternera).
- Convoy** s.m. Set 4 pièces pour salade (huilier+vin aigrier+salière+poivrière).
- Coquito** s.m. Dulce de noix de coco, élaboré avec du miel, du sucre et de l'eau.
- Coral** s.m. Corail.
- Corazón** s.m. 1. Cœur (de un animal). 2. Trognon (de una fruta).
- Cordel de cocina** s.m. Ficelle de cuisine.
- Cordero** s.m. 1. Agneau (cordero menor). 2. Mouton (cordero mayor).
- Cordero de pasto** s.m. Agneau gris, broutart.
- Cordero lechal** s.m. Agneau de lait, agnelet.
- Cordero pascual** s.m. Agneau pascal.
- Cordiales** s.m.pl. Gâteau aux amandes typique de Murcie à Noël.
- Cordón** s.m. Décoration en cercle sur la surface d'une préparation culinaire, fait avec une sauce ou similaire.
- Corezuelo** s.m. Peau de cochon de lait qui vient d'être rôti.
- Corona** s.f. Fontaine.
- Corona de cordero** s.f. Pièce formée de l'un ou des deux carrés unis longitudinalement, avec les os des côtelettes décharnés, enroulée en forme de couronne.
- Coroneles** s.m.pl. Petits gâteaux feuilletés.
- Corpanchón** s.m. Carcasse de volaille.
- Corruco** s.m. Pâte de farine et d'amandes cuite au four.
- Corrusco** s.m. Croûton de pain.
- Cortahuevo/corta-huevos** s.m. Coupe-oeuf.
- Cortadillo** s.m. *Pastillito* con angélique.
- Cortador de patatas** s.m. Coupe-frites.

- Cortapastas** s.m. Coupe pâte, découpoir.
- Cortarse** v. Tourner (la leche...).
- Cortatrufas** s.m. Petit moule pour motifs de décoration.
- Corte mariposa** s.m. Filet papillon.
- Corteza** s.f. 1. Écorce, zeste (cítricos). 2. Croûte (pan). 3. Couenne (cerdo).
- Coscarana** s.f. En Aragon, gâteau sec croustillant.
- Costilla** s.f. Côtelette.
- Costillar** s.m. Plat de côtes.
- Costra** s.f. Croûte.
- Costrada** s.f. 1. Croustade, tourte (*empanada*). 2. Cf. *Milhojas*.
- Costrón** s.m. Croûton.
- Crema** s.f. 1. Crème (dulce). 2. Potaje, velouté (sopa).
- Crema agria** s.f. Crème (du lait) acidulée de façon artificielle.
- Crema andaluza** s.f. Crème de volaille garnie de riz, tomate et poivron rouge.
- Crema bávara** s.f. Crème bavaroise.
- Crema catalana** s.f. Crème brûlée.
- Crema de leche** s.f. 1. Crème fraîche. 2. Crème fleurette (separada por reposo). 3. Crème double (separada por centrifugación). 4. Peau du lait (obtenida por cocción).
- Crema de mantequilla** s.f. Crème au beurre.
- Crema inglesa** s.f. Crème anglaise.
- Crema pastelera** s.f. Crème pâtissière.
- Crema quemada** s.f. Crème brûlée.
- Crepe** s.m. Crêpe.
- Crepineta** s.f. Crépinette.
- Criadilla** s.f. Animelle, rognon blanc.
- Criadilla de tierra** s.f. Truffe blanche.
- Crocante** s.m. 1. Croquant (preparación crujiente). 2. *Turrón* aux amandes et au caramel.
- Croqueta** s.f. Croquette.
- Cruceta** s.f. Cf. *Secreto de cerdo*.
- Cruasán** s.m. Croissant.
- Cuajada** s.f. Caillebotte, faisselle, fromage blanc caillé.
- Cuajado** s.f. En Estrémadure, gâteau de viande hachée et de fruits, fait avec des oeufs et du sucre.
- Cuajar** v. 1. Cailler, emprésurer, présurer (la leche). 2. Prendre (una mayonesa, crema o gelatina).
- Cuajo** s.m. 1. Présure (sustancia). 2. Caillement (efecto de cuajar).
- Cuartear** v. 1. Diviser en quatre parties. 2. Dépecer (*descuartizar*).
- Cubito de hielo** s.m. Glaçon.
- Cubrir** v. Napper.
- Cuchara de palo** s.f. Cuillère en bois.
- Cuchara escurridora** s.f. Cuillère à égoutter.
- Cuchara medidora** s.f. Cuillère doseuse.
- Cuchara para helado** s.f. Cuillère à glace.
- Cuchara ranurada** s.f. Cuillère ajourée.
- Cucharada** s.f. Cuillerée.
- Cucharear** v. 1. Sortir avec une cuiller. 2. Touiller avec une cuiller, dans une cocotte.
- Cucharetear** v. Touiller avec une cuiller, dans une cocotte.
- Cucharilla parisiense** s.f. Cuillère parisienne.
- Cucharilla vaciadora** s.f. Cuillère parisienne.
- Cucharón** s.m. 1. Cuillère à ragoût. 2. Louche.
- Cuchifrito** s.m. Plat typique de l'Estrémadure, ragoût de chevreau au pimentón.
- Cuchillo de chef** s.m. Couteau de chef.
- Cuchillo de cocina** s.m. Couteau de cuisine, couteau d'office.
- Cuchillo de sierra** s.m. Couteau-scie.
- Cuchillo de tranchelar** s.m. Couteau pour couper des tranches fines de viande, gigots, etc.
- Cuchillo dentado** s.m. Couteau-scie.
- Cuchillo jamonero** s.m. Couteau à jambon.
- Cuchillo media luna** s.m. Hachoir.
- Cuchillo para acanalar** s.m. Couteau cannelé.
- Cuchillo patatero** s.m. Couteau à éplucher.
- Cuchillo trincherero** s.m. Couteau à trancher.
- Cucurucho** s.m. Cornet.
- Cuello** s.m. 1. Collet. (cordero, cerdo, ternera blanca). 2. Collier et basses-côtes (vaca).
- Culata de la contra** s.f. Nerveux de gîte.
- Culinario** adj. Culinaire.
- Cuna** s.f. Selle prolongée jusqu'aux premières côtelettes (cordero).
- Curadillo** s.m. Morue salée.
- Curar** v. Sécher.
- Curry de ternera** s.m. Bœuf au curry.
- Cuscurro** s.m. Croûton.
- Cuzcuz** s.m. Couscous.

D

- Dado** s.m. Dé.
- Decantar** v. Décanter.
- Decantar** v. Entamer.
- Decocción** s.f. Décoction.
- Dedada** s.f. Petite portion qu'on peut prendre avec le doigt (de quelque chose qui n'est pas tout à fait liquide : miel, pâte, sirop...).
- Degustar** v. Déguster.
- Deje / dejo** s.m. Arrière-goût.
- Delicia** s.f. 1. Délice. 2. Biscuit enroulé fourré de confiture ou de crème (pastelito).
- Demerara** s.f. Sucre roux obtenu de la canne à sucre.
- Denominación de origen** s.f. Appellation contrôlée.
- Derretir** v. Faire fondre.
- Derretirse** v. Fondre.
- Desaborido** adj. Insipide.
- Desabrido** adj. Fade, sans goût.
- Desalar** v. Dessaler.
- Desangrar** v. Saigner.
- Desatar** v. Diluer.
- Desayuno** s.m. Petit déjeuner.
- Desazonar** v. Affadir.
- Desbabar** v. Faire dégorger.
- Desbarbar** v. Ébarber.
- Desbravarse** v. S'éventer (el vino).
- Desbrozar** v. Éplucher, parer (las verduras).
- Desbullar** v. Ouvrir les huîtres.
- Descamar** v. Écailler.
- Descarnar** v. Décharner (un hueso).
- Descascarar** v. 1. Décortiquer (crustáceos). 2. Peler (frutas, verduras). 3. Écaler (los huevos).
- Desclarar** v. Retirer le blanc des œufs.
- Descolmar** v. Laisser à ras bord avec une raçloire.
- Descongelación** s.f. Décongélation.
- Descongelar** v. Décongeler.
- Descortezar** v. Enlever la croûte (del pan).
- Descremar** v. Écrémer.
- Descuartizar** v. Dépecer (une volaille).
- Desengrasar** v. Dégraisser.
- Desescamar** v. Écailler.
- Desespinar** v. Désosser (un pescado).
- Desespumar** v. Écumer.
- Desglasar** v. Déglacer.
- Desgrasar** v. Dégraisser.
- Deshacer** v. Dissoudre, diluer.
- Deshilar** v. Effiloche.
- Deshuesador de aceitunas** s.m. Dénoyauteur.
- Deshuesar** v. 1. Désosser (la carne). 2. Dénoyauter (las aceitunas).
- Desjugar** v. Extraire le jus.
- Desleír** v. Diluer.
- Desmenuzar** v. 1. Émietter, réduire en miettes (desmigar). 2. Hacher menu (una carne).
- Desmigajar/desmigar** v. Émietter, réduire en miettes.
- Desmoldar/desmoldear** v. Démouler.
- Desnatar** v. Écrémer.
- Desollar** v. Dépouiller.
- Despechugar** v. Enlever le blanc d'une volaille.
- Despedazar** v. Dépecer.
- Despellejar** v. Dépouiller.
- Despepitar** v. Épipiner.
- Despiece** s.m. Découpage.
- Despiezar** v. Découper.
- Desplumar** v. Déplumer.
- Despojar** v. Cf. *Espumar*.
- Despojos** s.m.pl. 1. Abattis (de aves). 2. Abats (de reses).
- Despostar** v. Découper et dépecer.
- Despumar** v. Écumer.
- Desvainar** v. Écosser.
- Diente de ajo** s.m. Gousse d'ail.
- Diente de lobo** s.m. Pain frit en forme de triangle.
- Difusor** s.m. Diffuseur de chaleur.
- Disolver** v. Dissoudre.
- D.O.** siglas. A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée).
- Dorar** v. Dorer.
- Dorarse** v. 1. Prendre couleur. 2. Croûter (una masa pintada con una mezcla de yema y leche).
- Dos y pingada** s.m. Plat typique de Zamora composé de deux œufs frits, du porc frit et du pain frit.
- Duelos y quebrantos** s.m.pl. Friture à base d'œufs, de cervelle et de lardons.
- Dulce** s.m. 1. Gâteau (pastel). 2. Friandise, sucrerie (golosina).
- Dulce** adj. Sucré.
- Dulce de membrillo** s.m. Pâte de coing.
- Dulcificar** v. Adoucir.
- Dulzón** adj. Douceâtre.

E

- Ebullición** s.f. Ébullition.
- Echar a/en remojo** s.m. Faire tremper.
- Echar en forma de lluvia** v. Faire tomber, jeter en pluie.
- Edulcorante** adj. Édulcorant.
- Embadurnar** v. Enduire.
- Embeber** v. Imbiber.
- Emberzao** s.m. Boudin typique des Asturies, préparé avec un mélange de sang, graisse de porc, oignon, farine de maïs et *pimentón*, enroulé dans des feuilles de chou.
- Emblanco** s.m. Soupe de poisson de Malaga.
- Emborrachar** v. Imbiber (con alcohol).
- Emborrazar** v. Larder une volaille.
- Emborrizar** v. En Andalousie, couvrir les pâtisseries d'une couche de sirop ou de sucre.
- Embotar** v. Empoter.
- Embridar** v. Brider.
- Embroquetar** v. Embrocher, mettre en broche.
- Embuchado** s.m. Charcuterie en boyau.
- Embuchar** v. 1. Embosser (las tripas). 2. Gaver (las aves).
- Embudo** s.m. Entonnoir.
- Embutido** s.m. Charcuterie en boyau.
- Empalagoso** adj. Écœurant.
- Empanada** s.f. Tourte farcie à la viande ou au poisson.
- Empanadilla** s.f. 1. Friand (salada). 2. Chausson (con dulce).
- Empanar** v. 1. Paner (con pan). 2. Enrober (con masa).
- Empanar a la inglesa** v. Paner à l'anglaise.
- Empanar a la milanesa** loc. v. Paner à la milanaise.
- Empapar** v. Imbiber.
- Emparedado** s.m. 1. Sandwich, portion de n'importe quel aliment placé entre deux tranches de pain. 2. Portion de n'importe quel aliment placé entre deux tranches de viande ou de poisson.
- Emparrillar** v. Griller.
- Empedrado** s.m. Préparation à base d'un légume sec et de riz.
- Empilar** v. Empiler.
- Emplatar** v. Dresser.
- Emulsión** s.f. Émulsion.
- Emulsionar** v. Émulsionner.
- En adobo** loc.adj. 1. En marinade (carne, pescado). 2. En daube (carne).
- En blanco** loc.adj. À blanc.
- En paisana** loc.adj. À la paysanne.
- En salsa verde** loc.adj. Mode de préparation du poisson, cuit en tranches avec du persil, des clovisses et des petits pois.
- En su jugo** loc.adj. Au jus.
- En su punto** loc.adj. À point.
- Enalbardar** v. 1- Barder (albardar). 2. Enrober (rebozar).
- Encabalgat** v. Chevaler.
- Encaballar** v. Chevaler.
- Encalar** v. Faire tremper.
- Encallarse** v. Durcir (alimentos) à cause d'une cuisson défectueuse.
- Encallecer** v. Durcir (la carne) par une mauvaise cuisson).
- Encamisar** v. Chemiser.
- Encebollado** s.m. / adj. 1. Oignonade. 2. Garni d'oignons.
- Encebollar** v. Ajouter beaucoup d'oignons à une préparation.
- Encolar** v. Coller.
- Encostrar** v. Recouvrir d'une abaisse de pâte.
- Encurtidos** s.m.pl. Conserves au vinaigre.
- Encurtir** v. Conserver dans du vinaigre.
- Endulzar** v. Adoucir.
- Enfondar** v. 1. Chemiser (camisar). 2. Tapisser avec des bardes de lard.
- Enfusir** v. À Salamanque, faire des *embutidos*.
- Engrasar** v. Graisser.
- Engrudo** s.m. Empois.
- Enharinar** v. Fariner.
- Enhorrar** v. Tresser, mettre en chapelet (ajo, cebolla...).
- Enhornar** v. Enfourner.
- Enjundia** s.f. Dépôt de graisse autour des ovaires (aves).
- Enlardar** v. Graisser un rôti avec du lard.
- Enmantecar** v. Graisser avec du saindoux.
- Enmarinar** v. Faire mariner.
- Emmelar** v. 1. Emmieller (untar con miel). 2. Adoucir (endulzar).
- Enrasar** v. Araser.

- Enriquecer** v. Enrichir.
- Enristrar** v. Tresser, mettre en chapelet (ajo, cebolla...).
- Enroscar** v. 1. Donner une forme de couronne. 2. Enrouler.
- Ensalada** s.f. Salade (hortalizas aderezadas).
- Ensalada Almoraima** s.f. Salade composée de scarole et de tomate, assaisonnée avec une *salsa almoraim*
- Ensalada asada** s.f. Salade typique de Murcie composée d'oignons, tomates, aubergines et poivrons cuits au four.
- Ensalada ilustrada** s.f. Salade composée de laitue, tomates, oignons, thon en escabèche, œuf dur et olives.
- Ensalada murciana** s.f. Salade composée de tomates, oignons, filets de maquereau ou de thon à l'huile et d'olives.
- Ensalada San Isidro** s.f. À Madrid, *ensalada ilustrada*.
- Ensalada valenciana** s.f. Salade de scarole aux quartiers d'orange.
- Ensaladera** s.f. Saladier.
- Ensaladilla rusa** s.f. Salade russe.
- Ensartar** v. Embrocher.
- Ensopar** v. Imbiber du pain, avec du vin, du lait...
- Entintado** adj. Se dit du calmar condimenté dans sa propre encre.
- Entrada/Entrante** s.f./s.m. Entrée.
- Entrecortar** v. Entrecouper.
- Entrecot** s.m. Entrecôte.
- Entremés** s.m. Hors-d'œuvre.
- Entremesero** s.m. Entremétier.
- Entrepechuga** s.f. Petite portion de viande entre le blanc et le bréchet d'une volaille.
- Entresijo** s.m. Mésentère.
- Envejecer** v. Faisander.
- Envinagrar** v. Vinaigrer.
- Epigramas** s.m.pl. Préparation culinaire composée de morceaux de poitrine de mouton grillés et de côtelettes frites au beurre.
- Escabechar** v. Faire mariner dans de l'escabèche.
- Escabeche** s.m. Escabèche.
- Escaldar** v. Ébouillanter, échauder.
- Escaldón** s.m. Plat typique des Canaries élaboré avec du lard, du gofio, de l'ail, du poivron vert, du safran et de la menthe.
- Escaldufar** v. À Murcie, retirer une partie du bouillon d'un pot-au-feu lorsqu'il y en a trop
- Escalfar** v. Pocher.
- Escalivada** s.f. Salade catalane, composée de poivrons rouges et verts, d'aubergines, de tomates et d'oignons cuits.
- Escalopar** v. Escaloper.
- Escalope** s.m. Escalope.
- Escalope milanesa** s.m. Escalope milanaise.
- Escalopín** s.m. Petite escalope de 50 à 75 gr.
- Escalopines de ternera Madrileñas.s.m.pl.** Petites escalopes de veau enrobées et frites, recouvertes de jambon grillé et nappées de tomate concassée.
- Escalopines de ternera San Bernardo s.m.pl.** Sur du pain grillé, petites escalopes de veau recouvertes de cervelle et de tomate concassée.
- Escamar** v. Écailler.
- Escamochar** v. Parer (verduras).
- Escarapuche** s.m. Plat froid de poisson de rivière, de lapin ou de porc grillés, servis sur un lit de tomates et oignons hachés. Plat typique de l'Estrémadure.
- Escarapuche de cerdo** s.m. Salade d'Estrémadure composée de porc, oignon, concombre, tomate et poivron vert.
- Escarchar** v. Givrer (mermeladas).
- Escobilla** s.f. Balayette.
- Escudella** s.f. Sorte de *cocido* catalan.
- Escudillar** v. 1. Verser dans une écuelle. 2. Tremper la soupe de pain avec du bouillon. 3. Remplir des moules en papier de madeleines avec une poche à douille.
- Escurre fritos** s.m. Passoire pour friture.
- Escurreplatos/escurridor** s.m. Égouttoir.
- Escurrir** v. Égoutter.
- Esencia** s.f. Essence.
- Esgarraet** s.m. Salade du Levant composée de morue salée, aubergine, et de tomates et poivrons cuits au four.
- Espaguetis** s.m.pl. Spaghetti.
- Espalda** s.f. 1. Paleron (de vaca). 2. Épaule (de cordero).
- Espaldilla** s.f. 1. Palette (de cerdo). 2. Paleron, palette, haut de côtes, macreuse à braiser (de vaca). 3. Épaule (de cordero).
- Espalmadera /Espalmadora** s.f. Abatte.
- Espalmar** v. Aplatir de la viande ou du poisson.

Español s.m. Biscuit cuit au four sur du papier gris.

Esparragado s.m. Plat à base d'asperges.

Espárragos a la flamenca s.m.pl. Asperge sauce tartare.

Espárragos montañeses s.m.pl. Plat typique des bergers des Pyrénées aragonaises, préparé avec des queues d'agneau accompagnées de tomates et poivrons frits.

Espátula s.f. Spatule.

Especia s.f. Épice.

Espesador de salsa s.m. Concentré de viande déshydratée avec des agents liants.

Espesar v. 1. Épaissir (tomar consistencia). 2. Lier (con un agente espesante).

Espetar v. Embrocher.

Espetón s.m. Broche.

Espiche s.m. Broche pour poisson.

Espinacas a la catalana s.m.pl. Épinards sautés avec de l'ail, de l'oignon, des pignons et des raisins secs.

Espinazo s.m. Échine.

Espolvorear v. Saupoudrer.

Esponjar v. Faire mousser.

Esponjoso adj. Spongieux.

Espuela s.f. Roulette à pâte, roulette à pâtisserie.

Espuma s.f. Mousse.

Espumadera s.f. Écumoire.

Espumadera-colador s.f. Araignée.

Espumar v. Écumer.

Espumilla s.f. Meringue.

Espumoso adj. Mousseux.

Estameña s.f. Étamine.

Esterilización s.f. Stérilisation.

Esterilizar v. Stériliser.

Estirar v. Étendre.

Estofado s.m. Estouffade, estouffat, plat cuit à l'étouffée.

Estofado adj. À l'étouffée, à l'étuvée.

Estofar v. Faire cuire à l'étouffée, étuver.

Estrellar v. Faire frire (huevos).

Estrujar v. Presser.

Estufar v. Laisser lever (una masa) dans un endroit tiède.

Esturar v. Brûler superficiellement

Evaporación s.f. Évaporation.

Evaporarse v. 1. S'évaporer. 2. Perdre son arôme ou sa force (el café...).

Eviscerar v. Vider.

Exprimir v. Presser, exprimer.

Exqueixada s.f. Salade catalane composée de morue salée, tomate, oignon et olives vertes et noires.

Extender (una masa) v. Abaisser.

Extracto de carne s.m. Glace de viande.

F

Fabada s.f. Plat des Asturies, haricots blancs avec du lard, du chorizo, du boudin, etc.

Fajardo s.m. Vol-au-vent à la viande hachée.

Falda s.f. 1. Poitrine (de cerdo y cordero). 2. Flanchet et poitrine (de ternera).

Faldilla s.f. Selle de veau.

Fardel s.m. En Aragon, crépinette.

Farinato s.m. Charcuterie typique de Salamanque.

Farinetes s.m.pl. À Valence, bouillie de pommes de terre et de morue.

Fariñón s.m. Charcuterie des Asturies élaborée avec de la viande, de la graisse et du sang de porc, et de la farine de maïs.

Farsa s.f. Farce.

Fayuela s.f. Dans la partie orientale des Asturies, *frisuelo*.

Fécula s.f. Féculé.

Feixon s.m. Grosse *filloa*.

Fermentación s.f. Fermentation.

Fermentar v. Fermenter.

Fermento s.m. Ferment.

Fermento lab s.m. Présure.

Fiambre s.m. Viande et charcuterie qu'on mange froides.

Fiambres surtidos s.m. Assiette anglaise.

Fideuá s.f. Plat typique de Valence, paella faite avec du vermicelle fin au lieu de riz.

Figatells s.m.pl. Crépinette typique de Valence.

Filet mignon s.m. Filet mignon, pointe du filet (veau ou bœuf).

Filete s.m. 1. Bifteck (ternera). 2. Filet (pescado).

Filetear v. Fileter.

Filtrar v. Filtrer.

Filloa s.f. Sorte de crêpe typique de la Galice.
Filloga s.f. Boudin noir élaboré avec du sang de porc, du sucre et du riz.
Finas hierbas s.f.pl. Fines herbes.
Flambear v. Flamber.
Flamear v. Flamber (pour quiter les restes de plumes ou de poils).
Flamenquín s.m. Spécialité de Cordoue consistant en une escalope remplie de jambon de montagne, enroulée et frite.
Flan s.m. Flan, crème renversée.
Floa s.m. Dessert des Canaries, tarte au fromage sucrée.
Florar v. Fariner le plan de travail, le rouleau à pâtisserie.
Floreceer v. Moisir.
Flores s.m.pl. Beignets typique de La Manche, arrosés de miel.
Florete s.m. Bouquet (de chou-fleur).
Florón s.m. Fleuron.
Follada s.f. Feuilleté.
Fondant s.m. Fondant.
Fondear v. Foncer (una *braseadora*).
Fondo s.m. Fond.
Fondo blanco s.m. Fond blanc.
Fondo de alcachofa s.m. Fond d'artichaut.
Fondo de pastel s.m. Fond de tarte
Fondo oscuro s.m. Fond brun.
Forrar v. Chemiser.
Freír v. Faire frire.
Fresado s.m. Fraisage.
Frescal adj. Conservé avec peu de sel (en parlant de poisson).
Fricandó s.m. Fricandeau.
Fricasé s.m. Fricassée.
Frisuelo s.m. Sorte de crêpe, des Asturies, arrosée d'anis et saupoudrée de sucre.
Fritada s.f. Dans les Asturies, sorte de ratatouille composée d'oignons, ail, poivron vert, courgettes et pommes de terre.
Frite s.m. Ragoût d'agneau typique de l'Estrémadure.
Fritillas s.f.pl. Beignet.
Frito s.m. Friture.
Fritura s.f. Friture.
Fritura andaluza s.f. Friture typique de l'Andalousie, composée d'anchois, calmars, petits poissons, mérrou, etc.

Frixuelo s.m. Cf. *Frisuelo*.
Fruta escarchada s.f. Fruit confit.
Frutas de sartén s.f.pl. Pâtes frites (churros, buñuelos, etc.).
Frutero s.m. Coupe à fruits, compotier.
Frutos del mar s.m.pl. Fruits de mer.
Frutos secos s.m.pl. Fruits secs.
Fuente s.f. Plat.
Fuet s.m. Saucisson fin, ayant un diamètre inférieur à 40 mm, typique de la Catalogne.
Fumet s.m. Fumet.

G

Gachas s.f.pl. Bouillie.
Galantina s.f. Galantine.
Galleta s.f. Gâteau sec, petit biscuit ; petit beurre (rectangular y con borde lobulado).
Gallina en pepitoria s.f. Fricassée de poule.
Gambas a la gabardina s.f.pl. Gambas enrobées.
Gambas al ajillo s.f.pl. Gambas frites avec de l'ail haché et du piment.
Gambas al pil pil s.f.pl. Gambas frites avec de l'ail haché et du piment.
Gañote s.m. En Andalousie et en Estrémadure, beignet très délicat en forme de tube.
Garapiña s.f. Pralin.
Garapiñar v. Praliner.
Garbías s.m.pl. Plat composé de légumes, fromage frais, farine, graisse de porc et oeufs durs ; tout cela cuit puis frit en forme d'omelettes.
Garrapiña s.f. Pralin.
Garrapiñar v. Praliner.
Gaseosa s.f. Limonade.
Gazpacho s.m. Gaspacho.
Gazpacho manchego s.m. Plat typique de La Manche, élaboré à base de perdrix, lapin, poulet, pigeon, ail, poivron et tomate.
Gazpachuelo malagueño s.m. Soupe chaude élaborée avec du bouillon de poisson, de la mayonnaise et des pommes de terre cuites.
Gelatina s.f. Gelée.
Genovesa s.f. Génoise.
Gigote s.m. Plat à base de viande hachée.

Gilda s.f. Brochette de piment vert au vinaigre, anchois et olives.

Ginebrada s.f. Galette feuilletée.

Giraboix s.m. Spécialité de Valence élaborée avec des oignons, des pommes de terre, des haricots verts, de la morue, du chou fleur et de l'aïoli.

Girola s.f. Cf. *Rebozuelo*.

Glaciar v. Glacer.

Glasa real s.f. Glace royale.

Glasear v. Glacer.

Gofio s.m. Farine de maïs, blé, pois chiches ou orge, très appréciée aux Canaries.

Golosina s.f. Sucrierie.

Gordo s.m. Gras (de la carne).

Gafioles s.m.pl. Biscuits en forme de S.

Graixonera s.f. Terrine.

Gramar v. En Asturies et en Galice, pétrir le pain une deuxième fois.

Gran perla s.f. Grand perlé, grand soufflé.

Granadina s.f. 1. Petite escalope de veau. 2. Grenadine (jarabe).

Granadino s.m. Grenadin.

Granizada s.f. Boisson glacée.

Grañón s.m. 1. Grain de blé cuit (grano). 2. Semoule de blé cuit en grain (sémola), dans quelques villages de Valence.

Grasa s.f. Graisse.

Grasera s.f. Lèche-frite.

Grasiento adj. Graisseux, gras.

Graso adj. Gras.

Grasones s.m.pl. Bouillie de blé, de lait d'amandes ou de chèvre de sucre et de cannelle.

Gratinar v. Gratiner.

Gratonada s.f. Plat à base de poulet, lard, amandes, œufs et légumes.

Grisín s.m. Pain petit et très fin.

Grumo s.m. Grumeau.

Grumoso adj. Grumeleux.

Gualatina s.f. Plat composé de pommes, lait d'amandes et crème de riz.

Guarnecer v. Garnir.

Guarnición s.f. Garniture.

Guarnición andaluza s.f. Garniture composée d'aubergines farcies à la tomate et de poivrons farcis au riz et à la tomate.

Guarnición catalana s.f. Garniture composée de tomates grillées, marrons, petits oignons, saucisses et champignons.

Gubia s.f. Couteau à désosser.

Güeña s.f. Charcuterie typique de Cuenca.

Guirlache s.m. 1. Pâtisserie élaborée avec du caramel et des amandes grillées. 2. Turrón au caramel et aux amandes.

Guisado s.m. Ragoût.

Guisar v. Cuisiner.

Guiso s.m. 1. Plat (plato). 2. Ragoût (estofado).

Gusto s.m. Goût.

Gustoso adj. Savoureux.

H

Hachuela s.f. Couperet.

Hallulla/o s.f./ s.m. Fouace, fougasse, tourte cuite sous la cendre ou sur des pierres très chaudes.

Hamburguesa s.f. Hamburger.

Harina s.f. Farine.

Harina de flor s.f. Fleur de farine.

Harinado s.m. Pâte de farine.

Harinoso adj. Farineux.

Harisa s.f. Plat populaire en Andalousie, élaboré avec de la poule, du blé, du beurre et des épices.

Hataca s.f. 1. Grande cuiller ou louche en bois. 2. Rouleau à étaler la pâte avec laquelle on fait le chocolat.

Hebra fina s.f. Petit filet, petit lissé.

Hebra floja s.f. Petit filet, petit lissé.

Hebra fuerte s.f. Grand filet, grand lissé.

Hebra gruesa s.f. Grans filet, grand lissé.

Helado s.m. Glace.

Heñir v. Pétrir.

Hermosear v. Parer (una carne).

Herventar v. Laisser dans l'eau jusqu'au premier bouillonnement.

Hervido s.m. Dans le Levant, plat de légumes bouillis.

Hervidor s.m. Bouilloire.

Hervir v. Bouillir.

Hervor s.m. 1. Ébullition (acción de hervir). 2. Bouillonnement (burbujeo).

Hielo s.m. Glace.

Hierbas aromáticas s.f.pl. Fines herbes.

Higadillo s.m. Foie de volaille.

Hígado s.m. Foie.

Hijada s.f. Cf. *ljada*.
Hilo flojo s.m. Petit filet, petit lissé.
Hilo fuerte s.m. Grand filet, grand lissé.
Hirviente adj. Bouillant.
Hogaza s.f. Miche de pain.
Hojaldrar v. Feuilletter.
Hojaldre s.m. Pâte feuilletée.
Hojuela s.f. *Fruta de sartén* très fine, de La Manche.
Hollejo s.m. Peau (de la uva, de las habas...)
Hongo s.m. Champignon.
Horca s.f. Chapelet.
Horchata s.f. Orgeat.
Hormigos s.m.pl. Pâte élaborée avec du miel, de la farine, des amandes et des noix.
Hornada s.f. Fournée.
Hornazo s.m. Tourte.
Hornear v. Cuire au four.
Hornear ciego v. Cuire à blanc.
Hornear en blanco v. Cuire à blanc.
Horno s.m. Four.
Horno microondas s.m. Four micro-ondes.
Hortaliza s.f. Légume, légume vert.
Hortense adj. Potager, jardinier (del huerto).
Hueso de santo s.m. Massepain de forme cylindrique fourré de jaune d'œuf, typique du jour de la Toussaint.
Huevas s.f.pl. Œufs de poisson.
Huevecillos s.m.pl. Dessert d'Estrémadure à base de chapelure, œufs, lait, sucre et cannelle.
Huevo al plato s.m. Œuf cuit au four.
Huevo cocotte s.m. Œuf cocotte.
Huevo duro s.m. Œuf dur.
Huevo escalfado s.m. Œuf poché.
Huevo frito s.m. Œuf frit.
Huevo hilado s.m. Jaune d'œuf battu versé sur un sirop et qui prend l'aspect de fils.
Huevo mejido s.m. Lait de poule.
Huevo mollet s.m. Œuf mollet.
Huevo pasado por agua s.m. Œuf à la coque.
Huevos estrellados s.m. Œufs frits puis brisés et mélangés avec des frites.
Huevos fritos Andaluza s.m.pl. Œufs frits accompagnés d'aubergines frites et de sauce tomate.
Huevos moles s.m.pl. Jaunes d'œuf battus avec du sucre.
Huevos revueltos s.m.pl. Œufs brouillés.
Humectar v. Humecter, humidifier.

Humedecer v. Humidifier, humecter.
Humillar la cebolla v. Faire suer l'oignon.
Hurta a la roteña s.f. Filet de dorade sauce Xérès.
Husmo s.m. Odeur de la viande faisandée.

I

Ijada s.f. Ventre (de un pescado).
Impregnar v. Imprégner.
Incorporar v. Incorporer.
Indigesto adj. Indigeste.
Infusión s.f. Infusion.
Ingrediente s.m. Ingrédient.
Insípido adj. Insipide.
Insulso adj. Fade, insipide.
Intsaursalsa s.f. Crème élaborée avec du lait, des noix, du sucre et de la cannelle, typique du Pays Basque.
Isla flotante s.f. Île flottante.

J

Jalea s.f. Gelée (de fruta).
Jallullo s.m. Cf. *Hallulla*.
Jamón s.m. Jambon.
Jamón cocido s.m. Jambon cuit, blanc.
Jamón de bellota s.m. Jambon de porc ibérique nourri aux glands.
Jamón de bodega s.m. Jambon de porc ibérique nourri aux céréales.
Jamón de recebo s.m. Jambon de porc ibérique nourri aux glands puis aux aliments composés.
Jamón de York s.m. Jambon d'York.
Jamón ibérico s.m. Jambon de porc ibérique.
Jarabe s.m. Sirop.
Jardinera s.f. Jardinière.
Jarrete s.m. Jarret.
Jefe de cocina s.m. Chef de cuisine.
Jefe de comedor s.m. Maître d'hôtel.
Jefe de cuarto frío s.m. Responsable du garde-manger.
Jefe de partida s.m. Chef de partie.

Jefe de partida de asados s.m. Rôtisseur.
Jefe pastelero s.m. Pâtissier.
Jefe salsero s.m. Saucier.
Jerricote s.m. Sauce composée d'amandes, de sauge, de gingembre, de sucre et de bouillon de poule.
Jetar v. En Aragon, diluer.
Jícara s.f. Tasse.
Jigote s.m. Plat à base de viande hachée.
Jinestada s.f. Sauce à base de lait, de crème de riz et de dattes.
Jirofina s.f. Sauce à base de rate de mouton, et de pain grillé.
Jugo s.m. Jus.
Jugo ligado s.m. Fond brun de veau lié avec de la maïzena.
Jugoso adj. Juteux.
Juliana s.f. Julienne.

K

Kokotxa s.f. Nom basque de la *cococha*.
Koskera s.f. Mode de préparation de certains poissons au Pays Basque, avec de l'ail et du persil, décoré de petits pois, pointes d'asperges, œuf dur...

L

Lacón s.m. En Galice et dans les Asturies, jambonneau salé ou frais.
Lactonesa s.f. Mayonnaise sans œufs, faite avec du lait.
Lagartillo s.m. À Cordoue, redondo de bœuf ou de veau.
Lama s.f. Tranche coupée très finement.
Laminar v. 1. Laminer, étendre une pâte. 2. Couper en fines rondelles. 3. Découper une viande.
Lamprear v. Cuisiner une viande avec du vin, un peu de sucre ou de miel et des épices.
Langostino mariposa s.m. Langoustine panée à l'anglaise et frite.

Lañar v. En Galice, ouvrir le poisson pour le saler.
Lasaña s.f. Lasagne.
Lechada s.f. Liquide laiteux composé d'eau, de farine, de jus de citron et de sel, utilisé pour cuire certains aliments qui tendent à noircir par oxydation.
Lechal adj. De lait.
Lechaza s.f. Laitance.
Lechazo s.m. Agneau de lait.
Leche frita s.f. Dessert à base de crème pâtissière épaisse, enrobée puis frite.
Leche merengada s.f. Glace au lait.
Lehecilla s.f. Animelle, rognon blanc.
Lehecillas s.f.pl. 1. Ris (mollejas). 2. Fressure (asaduras).
Lecherillas s.f.pl. Dans la Rioja, ris d'agneau.
Lechezuela s.f.pl. Dans une partie du Pays Basque, ris d'agneau.
Lechón s.m. Porc charcutier.
Lechuga en perdiz s.f. Laitue coupée en quatre, salée et arrosée d'ail frit dans de l'huile d'olive et du vinaigre.
Legumbrera s.f. Légumier.
Lengua s.f. Langue.
Lengua de gato s.f. Langue de chat.
Lengua de ternera sevillana s.f. Langue de veau braisée, coupée en filets et nappée d'une sauce au Xérès avec du jambon, des poivrons et des olives.
Lengua de vaca a la Eibarresa s.f. Langue de boeuf cuite à l'étouffée puis enrobée et frite.
Lengua de vaca a la Tolosana s.f. Langue de boeuf cuite à l'étouffée puis panée et frite.
Lengua escarlata s.f. En charcuterie, langue cuite dans une mirepoix puis enveloppée dans du lard, qui se mange froide.
Lenguado Alfonso XIII s.m. Filets de sole sur de l'aubergine cuite, servis avec une sauce tomate additionnée de julienne de poivrons rouges.
Leudar v. Mêler le levain à la pâte
Leudarse v. Fermenter (la pâte à pain).
Levadura s.f. Levure.
Levadura de panadero s.f. Levure de boulanger.
Levadura en polvo s.f. Levure chimique.
Levadura fresca s.f. Levure de boulanger.
Levadura madre s.f. Levain-chef.
Levantar v. Faire bouillir de nouveau (pour éviter la fermentation ou la détérioration).

Levar v. Lever.
Licor s.m. Liqueur.
Licuar v. Liquéfier.
Ligar v. Lier.
Ligazón s.f. Liaison.
Limonada s.f. Jus de citron.
Liofilizar v. Lyophiliser.
Lionesa s.f. Petit gâteau en pâte à choux.
Liz s.m. Ficelle de cuisine.
Llana s.f. Macreuse.
Llandeta s.f. Poêlée de poissons, typique de Denia.
Llegún s.m. Plat typique de Valence élaboré avec du riz et des légumes.
Lombo s.m. En Galice, *lomo*.
Lomo s.m. 1. Filet (cerdo). 2. Faux filet (vaca). 3. Râble (conejo, liebre).
Lomo embuchado s.m. Filet de porc cru et séché.
Lomo en vela s.m. En Estrémadure, *lomo embuchado*.
Loncha s.f. Tranche mince (de viande).
Longaniza s.f. Chorizo fin, diamètre inférieur à 22 mm.
Longaniza imperial s.m. Saucisson fin, diamètre inférieur à 40 mm.
Lonja s.f. Tranche mince, de viande.
Lubinera s.f. Poissonnière à bar.
Luquete s.m. Rondelle de citron (limón), d'orange (naranja), qu'on met dans une boisson.
Lustrar v. Lustrer.

M

Maca s.f. Tavelure, tache sur un fruit.
Macarrón s.m. Macaron.
Macarrones s.m.pl. Macaroni.
Macarse v. Se taveler, blettir, commencer à se gâter (les fruits, à cause de coups reçus)
Macear v. Attendrir.
Macedonia s.f. Macédoine.
Macerar v. Macérer.
Machacador s.m. Pilon.
Machacador de patatas s.m. Écrase-purée.
Machacar v. 1. Piler (en un mortero). 2. Broyer, écraser (majar). 3. Rompre, casser en gros morceaux.

Machete s.m. Couperet.
Madalena s.f. Madeleine.
Madeja s.f. En Aragon, Navarre et La Rioja, tripes d'agneau enroulées en forme de pelote de laine (madeja) cuites puis frites ou grillées en tranches.
Madurar v. Mûrir.
Maduro adj. Mûr.
Magdalena s.f. Madeleine.
Magra s.f. Tranche de jambon pas encore totalement séché.
Magro s.m. Viande de porc maigre.
Magullar v. Meurtrir, abîmer (una fruta).
Mahonesa s.f. Cf. *Mayonesa*.
Mahonesa encolada s.f. Mayonnaise additionnée de gelée.
Maimón s.m. 1. Petit pain salé. 2. Soupe à l'huile, typique de l'Andalousie.
Maitre s.m. Maître d'hôtel, jefe de comedor.
Maja s.f. Pilon (del mortero).
Majadero s.m. Pilon (del mortero).
Majado s.m. Purée (de alimentos majados en un mortero).
Majar v. Écraser, broyer, piler.
Mamón s.m. Agneau de lait.
Mandolina s.f. Mandoline.
Manfano s.m. Morceau de pain qu'on trempe dans une sauce.
Manga de pastelería s.f. Poche à douille.
Manir v. Faisander.
Manitas s.f.pl. Cf. *Manos*.
Manjar s.m. Mets.
Manjar blanco s.m. 1. Plat composé de filets de poule hachés mélangés à du sucre, du lait et de la farine de blé. 2. En Catalogne, dessert à base de lait d'amande et de riz.
Manjar lento s.m. Préparation composée de lait, jaunes d'oeuf battus et sucre.
Mano de mortero s.m. Pilon.
Manojo s.m. Botte.
Manopla s.f. Manique.
Manos s.f.pl. Pieds (d'agneau ou de porc).
Manteca s.f. Graisse.
Manteca de cacao s.f. Beurre de cacao.
Manteca de cerdo s.f. Saindoux.
Mantecada, mantecado s.f./s.m. Petit gâteau au saindoux.

- Mantecado** adj. 1. Gras. 2. Crémeux (la leche). 3. Onctueux (untuoso).
- Mantecado Peñasanta** s.f. Glace couverte de meringue grillée, dessert typique des Asturies.
- Mantequera** s.f. Beurrier.
- Mantequilla** s.f. Beurre.
- Mantequilla amasada** s.f. Beurre manié.
- Mantequilla avellana** s.f. Beurre noisette.
- Mantequilla clarificada** s.f. Beurre clarifié.
- Mantequilla compuesta** s.f. Beurre composé.
- Mantequilla de ajo** s.f. Beurre d'ail.
- Mantequilla de caracol** s.f. Beurre d'escargot.
- Mantequilla de langosta** s.f. Beurre rouge.
- Mantequilla de mariscos** s.f. Beurre rouge.
- Mantequilla en pomada** s.f. Beurre en pommade.
- Mantequilla Maître d'hôtel** s.f. Beurre Maître d'hôtel.
- Mantequilla manoseada** s.f. Beurre manié.
- Mantequilla montada** s.f. Beurre monté, émulsionné avec de la crème fraîche.
- Mantequilla negra** s.f. Beurre noir.
- Marañuelas** s.f.pl. Petits gâteaux traditionnels des Asturies, en forme de huit.
- Marcar** v. Marquer.
- Marear** v. Faire revenir.
- Margarina** s.f. Margarine.
- Marinada** s.f. Marinade.
- Marinar** v. 1. Faire mariner. 2. Mariner.
- Marinera** adj.inv. Marinière.
- Mariquitas** s.f.pl. Rondelles de banane verte frites.
- Mariscada** s.f. Plateau de fruits de mer.
- Marmita** s.f. Marmite.
- Marmitako** s.m. Plat basque composé principalement de pommes de terre et de thon.
- Marmitón** s.m. Marmiton.
- Marmoleado** adj. Cf. *Bizcocho marmoleado*.
- Masa** s.f. Pâte.
- Masa hojaldrada** s.f. Pâte feuilletée.
- Masa sobrante** s.f. Retombée de pâte.
- Masmarria** s.f. *Ajo blanco* sans eau, typique de l'Estrémadure.
- Matanza** s.f. 1. Dans les maisons des villages, abattage du porc et élaboration des charcuteries qu'on en tire. 2. Époque à laquelle on fait cette opération. 3. Les charcuteries faites lors de l'abattage du porc.
- Mayonesa** s.f. Mayonnaise.
- Mazamorra cordobesa** s.f. Soupe froide, sorte de *salmorejo* aux amandes, sans tomate.
- Mazapán** s.m. Maspépain.
- Mazar** v. Baratter (le lait).
- Maznar** v. Pétrir.
- Mechadora** s.f. Lardoire.
- Mechar** v. Larder.
- Mechera** s.f. Lardoire.
- Mechero de cocina** s.m. Allume-gaz.
- Medallón** s.m. Médaillon.
- Media glasa** s.f. Demi-glace.
- Medianoche** s.f. Navette.
- Médula** s.f. Moelle.
- Mel y mató** s.m. En Catalogne (en catalan), miel et fromage blanc.
- Melada** s.f. Tartine de pain grillé au miel.
- Melaza** s.f. Mélasse.
- Melindre** s.m. 1. Petit gâteau en pâte à pain recouvert de sucre. 2. Beignet au miel.
- Meloso** adj. Mielleux.
- Melote** s.m. À Murcie, conserve de fruit dans du miel.
- Mendrugó** s.m. Quignon de pain dur.
- Menestra** s.f. Macédoine de légumes.
- Menú** s.m. Menu.
- Menudencias** s.f.pl. Boudin, saucisson, chorizo, etc. du porc.
- Menudillos** s.m.pl. Abattis.
- Menudo gitano** s.m. 1. Abats (de las reses). 2. Abattis (de las aves).
- Meollada** s.f. En Andalousie, cervelle.
- Merengue** s.m. Meringue.
- Merluza a la gallega** s.f. En Galice, colin en sauce légère.
- Merluza a la vasca** s.f. Colin *a la romana* additionné de gambas, asperges et œuf dur.
- Merluza albardada** s.f. Colin *a la romana*.
- Merluza Bella-Easo** s.f. Filets de colin entourant une tranche de jambon et une de fromage, panés et frits.
- Mermar/Mermarse** v. Diminuer de volume.
- Mermelada** s.f. Confiture.
- Mezclar** v. Mélanger.
- Michirones** s.m.pl. À Murcie, fèves cuisinées avec du jambon, du chorizo, du *pimentón* et du piment.
- Miel** s.f. Miel (m.).

- Miel de arce** s.f. Sirop d'érable.
- Miga** s.f. Miette.
- Miga de pan** s.f. Mie de pain.
- Migaja** s.f. Miette.
- Migar** v. Mettre des petits morceaux de pain (dans un liquide).
- Migas** s.f.pl. Plat composé de miettes de pain frites avec des lardons, des poivrons, etc.
- Milhojas** s.m. Mille-feuille.
- Minchos** s.m.pl. Galettes de farine de maïs, typique de la région de La Marina (Alicante).
- Minuta** s.f. 1. Menu. 2. Escalope (viande blanche) très fine.
- Mojama** s.f. Thon séché, fumé et salé.
- Mojar** v. Mouiller.
- Moje extremeño** s.m. Salade d'Estrémadure composée de pommes de terre cuites, concombre, oignon, tomate et poivron vert.
- Moje manchego** s.m. Salade similaire à la *ensalada murciana*.
- Mojete de Cuenca** s.m. Salade de la région de Cuenca, composée de poivrons et oignons cuits au four et coupés en lanières, d'oeufs durs, d'olives noires et de persil.
- Mojicón** s.m. 1. Biscuit en pâte d'amandes. 2. Petit pain.
- Mojo** s.m. Sauce typique des Canaries contenant du cumin et de l'ail. Les variétés les plus connues sont le *mojo picón*, au paprika, et le *mojo verde*, au coriandre.
- Molde** s.m. Moule.
- Molde desmontable** s.m. Moule démontable, moule à charnière.
- Molde tejero** s.m. Gouttière à tuiles.
- Moldeador de helado** s.m. Cuillère à mouler.
- Moldear** v. Mouler.
- Moler** v. Moudre.
- Molinera** adj.inv. Meunière.
- Molinillo de café** s.m. Moulin à café.
- Mollar** adj. Tendre, sans os.
- Molledo** s.m. Mie de pain.
- Molleja** s.f. 1. Gésier (de las aves). 2. Ris (de ternera, de cordero).
- Molleta** s.f. 1. Pain mollet. 2. Pain au lait.
- Mollete** s.m. Pain mollet.
- Mollete de Antequera** s.m. Petit pain ovale, spongieux.
- Mona** s.f. Tourte garnie d'œufs durs.
- Mona de Pascua** s.f. Brioche typique d'Aragon, de Valence, de Catalogne et de Murcie, consommée à Pâques.
- Mondaduras** s.f.pl. Épluchures.
- Mondar** v. Éplucher, peler.
- Mondejus** s.m. Boudin de mouton, du Pays Basque.
- Mondongo** s.m. Tripes.
- Mont Blanc** s.m. Mont Blanc.
- Montado** s.m. Petit sandwich.
- Montar** v. 1. Monter (battre). 2. Dresser (emplatar).
- Moraga de cerdo** s.f. Viande maigre de filet de porc.
- Moragas de sardinas** s.f.pl. Plat typique de Grenade, composé de sardines préparées avec du jus de citron, du vin blanc, de l'ail et du persil.
- Morago** s.m. Tranche de filet de porc rôtie au feu de bois.
- Morcilla** s.f. Boudin noir.
- Morcilla de codorniz** s.f. Caille désossée farcie au foie-gras.
- Morcillo** s.m. Jarret.
- Morcón** s.m. Charcuterie en boyau élaborée avec de la viande maigre de porc ou avec de la tête de porc.
- Moros y cristianos** s.m.pl. 1. Plat composé de haricots et de riz. 2. Plat composé de haricots noirs et de haricots blancs.
- Morrillo** s.m. Collier.
- Morro** s.m. 1. Museau de veau (ternera). 2. Hure (cerdo).
- Mortadela** s.f. Mortadelle.
- Mortero** s.m. Mortier.
- Morteruelo** s.m. Plat typique de La Manche, pâté à base de foie de porc et autres abats, viande de volaille, chapelure, ail et condiments.
- Mortificación** s.f. Faisandage.
- Mortificar** v. Mortifier.
- Moruga** s.f. Tranche de filet de porc rôtie au feu de bois.
- Moscancia** s.f. Boudin élaboré avec de la graisse de bœuf ou de mouton, typique des Asturies.
- Mostachón** s.m. Macaron.
- Mostaza** s.f. Moutarde.
- Mostillo** s.m. Dessert à base de jus de raisin cuit et aromatisé.
- Mosto** s.m. Jus de raisin.
- Mousse de chocolate** s.m. Mousse au chocolat.
- Mus** s.m. Mousse.

Muselina s.f. Sauce mousseline.
Muslo s.m. Pilon (de ave).
Muy hecho loc. adj. Bien cuit (carne roja).

N

Napar v. Napper.
Napolitana s.f. Petit pain au chocolat.
Nata s.f. Crème fraîche.
Nata agria s.f. Crème aigre, qui a subi une double fermentation.
Nata montada s.f. Crème fouettée.
Naterón s.m. Fromage blanc caillé.
Natillas s.f.pl. Crème à la vanille.
Názula s.f. Dans la région de Tolède, fromage blanc caillé.
Nido de patata s.m. Pommes de terre soufflées sur un nid de pommes allumettes.
Nochebueno s.m. Galette élaborée avec de l'huile, des oeufs et du miel ou bien à base d'amandes et de pignons, qu'on mange la nuit de Noël.
Nogada s.f. Sauce aux noix.
Novillo s.m. Bouvillon.
Nuégado s.m. Pâte élaborée avec du miel, de la farine et des noix.
Ñoclo s.m. Petit gâteau à l'anis.
Ñoqui s.m. Gnocchi.

O

Oblea s.f. Sorte de galette très fine en pain azyme.
Olla s.f. 1. Cocotte. 2. Pot-au-feu.
Olla a presión s.f. Cocotte minute.
Olla gitana s.f. Pot-au-feu de Murcie, à base de pois chiches, de légumes et de menthe, servi avec de l'aïoli.
Olla podrida s.f. *Cocido* de haricots rouges, porc, boudin, chorizo, pommes de terre.
Ordiate s.m. Entremets élaboré avec du lait d'amandes, de l'orge, du sucre et de la cannelle.
Orear v. Faire sécher à l'air libre.
Oreja s.f. Oreille.

Oreja de abad s.f. Beignet en forme de hojuela.
Orejeta s.f. Beignet parfumé à la fleur d'oranger et au rhum.
Orejón s.m. Morceau de pêche ou d'abricot sec.
Orenete s.m. Beignet typique de Gérone.
Oreo s.m. 1. Séchage à l'air libre. 2. Conservation à l'air libre.
Orla s.f. Garniture en forme de couronne, utilisée pour décorer un plat.
Orujo s.m. Marc.
Ossobuco s.m. Osso buco.
Oveja s.f. Mouton.

P

Paella s.f. Paella, paëlla.
Paila s.f. Poêle.
Pala de quemar crema s.f. Tison pour crème brûlée.
Paleta s.f. Épaule (de cerdo).
Paletilla s.f. Épaule.
Palmera s.f. Palmier.
Palmito s.m. Coeur de palmier.
Palo catalán s.m. En Catalogne, éclair à la Chantilly recouvert de caramel.
Palo de amasar s.m. Rouleau à pâtisserie.
Palo de Jacob s.m. Éclair de grande taille.
Palpis s.m. Tranche de gigot non désossé.
Pampanduas s.f.pl. Plat typique de Pâques à Malaga, élaboré avec de la morue salée frite.
Pampirolada s.f. Sauce à base d'ail écrasé et de pain.
Pan s.m. Pain.
Pan ácimo, ázimo s.m. Pain azyme.
Pan a florado s.m. Cf. *Pan de flor*.
Pan bazo s.m. Cf. *Pan moreno*.
Pan bizcochao s.m. Aux Canaries, pain grillé accompagnant le *sancocho*.
Pan bregado s.m. Cf. *Pan candeal*.
Pan candeal s.m. Pain blanc.
Pan cenceño s.m. Cf. *Pan de flor*.
Pan de aceite s.m. Brioche à l'huile.
Pan de Alá s.m. Sorte de gimblette, traditionnelle de Murcie.
Pan de azúcar s.m. Pain de sucre.

- Pan de flama** s.m. Pain à pâte douce.
- Pan de flor** s.m. Pain de gruau.
- Pan de Génova** s.m. Pain de Gênes.
- Pan de levadura madre** s.m. Pain au levain.
- Pan de miga blanda** s.m. Pain à pâte douce.
- Pan de miga dura** s.m. Pain à pâte ferme.
- Pan de molde** s.m. Pain de mie.
- Pan de payés** s.m. Miche de pain typique de la Galice.
- Pan de pueblo** s.m. Pain de campagne.
- Pan dormido** s.m. Gâteau à base de pain, typique de Téruel.
- Pan duro** s.m. Pain rassis.
- Pan floreado** s.m. Cf. *Pan de flor*.
- Pan frito** s.m. Pain frit.
- Pan hogaza** s.m. Miche de pain.
- Pan inglés** s.m. Pain de mie.
- Pan integral** s.m. Pain complet.
- Pan mollete** s.m. Petit pain ovale et spongieux.
- Pan moreno** s.m. Pain bis.
- Pan negro** s.m. Pain de seigle.
- Pan normando** s.m. Pain brié.
- Pan rallado** s.m. Chapelure.
- Pan tierno** s.m. Pain frais.
- Pan tostado** s.m. Pain grillé.
- Panceta** s.f. Poitrine (de cerdo).
- Panceta ahumada** s.f. Poitrine fumée.
- Panchitos** s.m.pl. Cacahuètes grillées.
- Panchón** s.m. Dessert élaboré avec de la mie de pain, du lait, des œufs et du sucre, puis frit ; typique des Asturies.
- Panecillo** s.m. Petit pain, pain individuel.
- Panela** s.f. Petit biscuit en forme de prisme.
- Panetela** s.f. Soupe épaisse élaborée avec du bouillon et de la chapelure.
- Panqueque** s.m. Variété de crêpe.
- Pantrouque** s.m. Boudin qui ne contient pas de sang, composé de graisse de porc, oignon, farine de maïs, œufs battus, ail et persil, typique des Asturies.
- Papada** s.f. Gorge (de cerdo).
- Paparajotes** s.m.pl. Dessert de Murcie à base de feuilles de citronnier.
- Papas** s.f.pl. Pommes de terre en rondelles très fines.
- Papas arrugadas** s.f.pl. Pommes de terre typiques des Canaries, cuites dans peu d'eau.
- Papilla** s.f. Bouillie.
- Parrilla** s.f. Grill.
- Parrillada** s.f. Plat composé de grillades.
- Pasa** s.f. Raisin sec.
- Pasado** adj. Mauvais, en mauvais état.
- Pasapuré** s.m. Presse-purée.
- Pasar** v. Passer, filtrer.
- Pasta** s.f. 1. Pâte (masa). 2. Pastas: Pâtes (pastas alimenticias).
- Pasta brisa** s.f. Pâte brisée.
- Pasta choux** s.f. Pâte à choux.
- Pasta de freír** s.f. Pâte à frire.
- Pasta de petisú** s.f. Pâte à choux.
- Pasta flora** s.f. Pâte brisée.
- Pasta Orly** s.f. Pâte à frire.
- Pasta quebrada** s.f. Pâte brisée.
- Pastel** s.m. 1. Gâteau (tarta). 2. Pudding (pudín). 3. Pâté (de carne).
- Pastel levantino** s.m. Biscuit aux amandes recouvert de chocolat.
- Pastelillo** s.m. 1. Petit gâteau (dulce). 2. Petit pâté (de carne).
- Pastelería** s.f. Pâtisserie.
- Pasteurizar** v. Pasteuriser.
- Pastilla** s.f. 1. Carré, morceau (de chocolate). 2. Caramel (de café con leche).
- Pastillaje** s.m. Mélange de gomme arabique, blanc d'œuf, colle de poisson et eau.
- Pastinas** s.f.pl. Petites pâtes pour les soupes.
- Pastiset** s.m. Gâteau fourré au miel, typique de Tarragone.
- Pata** s.f. Pied.
- Pataqueta** s.f. Dans le Levant, petit pain à sandwich.
- Patata Ana** s.f. Pomme Anna.
- Patata diente de ajo** s.f. Pomme de terre dorée au four.
- Patata duquesa** s.f. Pomme duchesse.
- Patata inglesa** s.f. Pommes chips.
- Patata panadera** s.f. Pomme boulangère.
- Patatas a la brava** s.f.pl. Pommes de terre sautées couvertes d'une sauce tomate au pàprika.
- Patatas a lo pobre** s.f.pl. Pommes de terre frites avec ail, oignon, poivrons et persil.
- Patatas avellana** s.f. Pommes noisette.
- Patatas bastón** s.f.pl. Pommes mignonnette.
- Patatas cascadas** s.f.pl. Pommes de terre cassées (et non coupées) en morceaux irréguliers.

- Patatas cerilla** s.f.pl. Pommes allumettes.
- Patatas española** s.f.pl. Pommes de terre coupées en bâtonnets un peu plus gros que les pommes mignonnettes, coupe habituelle de la pomme de terre frite espagnole.
- Patatas chips** s.f.pl. Pommes chips.
- Patatas lyonesa** s.f.pl. Pommes lyonnaise.
- Patatas paja** s.f.pl. Pommes paille.
- Patatas puente nuevo** s.f.pl. Pommes Pont Neuf.
- Patatas suflé** s.f.pl. Pommes soufflées.
- Patatas viajeras** s.f.pl. Pommes boulangères avec piperade aux légumes et à la morue.
- Patatas viudas** s.f.pl. Pommes de terre cuisinées avec de l'oignon et du *pimentón*.
- Patatera** s.f. Sorte de chorizo dont une partie de la viande est remplacée par de la pomme de terre ou de la courge.
- Paté** s.m. Pâté.
- Pato a la prensa** s.m. Escalopes de canard grillées et nappées d'une sauce au porto faite avec le jus de la carcasse pressée.
- Patorrillo** s.m. Dans La Rioja, pied d'agneau ou de chevreau recouvert de boyau du même animal.
- Pebre** s.m. En Andalousie, salade de poivrons.
- Pebronata** s.f. Sauce à la tomate et aux poivrons.
- Pecho** s.m. Poitrine (cerdo, termera, cordero...).
- Pechuga** s.f. Blanc (de ave).
- Pechuga de pollo en traje verde s.f.** Escalope de poulet farcie au foie gras et de truffe, enveloppée d'une feuille de laitue, enroulée et servie en rondelles avec une sauce au Xérès.
- Pejepalo** s.m. Aiglefin fumé.
- Peladilla** s.f. Dragée.
- Pelador de legumbres** s.m. Épluche-légumes.
- Pelar** v. 1. Éplucher, peler (una verdura). 2. Peler (una fruta).
- Pella** s.f. 1. Graisse de porc. 2. Pomme (de coliflor).
- Pella de Gofio** s.f. Aux Canaries, boule de *gofio*, amandes et miel.
- Pella de mantequilla** s.f. Motte de beurre.
- Pellizco** s.m. Pincée.
- Pepito** s.m. 1. Bifteck grillé servi en sandwich. 2. À Valence, petit pain fourré avec un mélange d'oignons, tomate, thon et œuf dur, et frit.
- Pepitoria** s.f. Fricassée de volaille.
- Pera Bella Helena** s.f. Poire Belle Hélène.
- Perdices a la andaluza** s.m.pl. Perdrix farcies : farce au jambon, abattis, anchois et persil.
- Perdices a la toledana** s.f.pl. Perdrix à l'étouffée.
- Perdices a lo torero** s.f.pl. Cf. *Perdices a la andaluza*.
- Perdices al modo de Alcántara** s.f.pl. Perdrix farcies aux truffes et au foie gras sauce au porto.
- Perdices buena mujer** s.m.pl. Perdrix en cocotte, flambées au cognac.
- Perdices de capellán** s.f.pl. Plat de Majorque, élaboré avec des biftecks très fins enroulés et fourrés de *sobrasada*.
- Perdices Príncipe Víctor** s.f.pl. Perdrix farcies flambées au cognac.
- Perfumar** v. Parfumer.
- Perfume** s.m. Arôme, essence.
- Pericana** s.f. À Alcoy (Alicante), préparation à base de poivrons secs, morue et ail.
- Periñaca** s.f. Salade andalouse composée de tomate, oignon et poivron vert coupés en dés.
- Perla / perlita** s.f. Filé, petit perlé.
- Pernil** s.m. Jambon.
- Perol** s.m. Bassine.
- Perola** s.f. Casserole.
- Perrunilla** s.f. Petit gâteau sec à la graisse de porc et à la cannelle, typique d'Estrémadure.
- Pesa jarabe** s.m. Pèse-sirop.
- Pescada** s.f. Colin ou autre poisson analogue, séché à l'air.
- Pescado de ración** s.m. Poisson qui, une fois nettoyé, pèse environ 350 g et est servi pour une personne.
- Pescuezo** s.m. Collet.
- Pestiño** s.m. Beignet baigné de miel, typique de l'Andalousie.
- Pestorejo** s.m. Peau de porc rôti imprégnée d'ail pilé et braisée.
- Petaca** s.f. Macreuse.
- Pez** s.m. Cf. *Redondo delantero*.
- Picada** s.f. Préparation catalane consistant en un hachis d'ail, persil, fruits secs et pain grillé qu'on dissout dans du bouillon.
- Picadillo** s.m. 1. Hachis (picado). 2. Oeufs brouillés à la viande (guiso). 3. Filet de porc haché pour faire des charcuteries. 4. Salade andalouse composée de tranches d'orange, de morue, de poivron rouge et d'oignon.
- Picadillo** s.m. Hachis.

- Picar** v. 1. Hacher (tritular). 2. Couper en tout petits morceaux. 3. Piquer (sabor picante). 4. Grignoter.
- Picarradas** s.f.pl. Grands poivrons coupés en petits morceaux, salés et poivrés, qui accompagnent les œufs frits dans le Pays Basque.
- Picatoste** s.m. Tranche de pain frit, croûton frit.
- Picoteo** s.m. Prise de petites portions d'aliments solides comme apéritif.
- Pie de masa** s.m. Pied de culture.
- Pierna de cordero** s.f. Gigot d'agneau.
- Pijama** s.m. Dessert composé de glace, flan, chantilly et fruits au sirop.
- Pilón de azúcar** s.m. Pain de sucre.
- Pilota** s.f. En Catalogne, sorte de grande *albóndiga* qui fait partie de la *escudella*.
- Pil-pil** s.m. Sauce provenant de la gelée obtenue par la cuisson lente d'un poisson. Typique de la cuisine basque.
- Pilpilear** v. Frire les aliments dans de l'huile, de façon uniforme et lente.
- Pimentero** s.m. Poivrier.
- Pimentón** s.m. Poivron rouge séché puis moulu.
- Pincel de repostería** s.m. Pinceau à pâtisserie.
- Pincelar** v. Badigeonner de jaune d'œuf.
- Pinche** s.m. Aide de cuisine, marmiton.
- Pinchito** s.m. Brochette.
- Pincho** s.m. Cf. *Tapa*.
- Pincho moruno** s.m. Brochette de porc condimentée avec du pimentón, de l'ail, de l'origan et du cumin.
- Pinza de marisco** s.f. Pince à homard.
- Pinza para hielo** s.f. Pince à glace.
- Piñonata** s.f. Sorte de nougat aux amandes.
- Piñonate** s.m. 1. Petit gâteau aux pignons. 2. Confiture à la noix de coco. 3. Beignets recouverts de miel collés les uns aux autres.
- Pionono** s.m. Petit gâteau andalou, sorte de tranche de biscuit roulé.
- Piperrada/piperada** s.f. Piperade, plat typique du Pays Basque espagnol et français, préparation à base de poivrons rouges grillés et coupés en lanières.
- Pipirrana** s.f. En Andalousie, salade composée de tomates, concombre, poivron vert et oignon.
- Piscolabis** s.m. Léger repas.
- Pisto** s.m. Plat typique de La Manche, sorte de ratatouille sans aubergines.
- Pistola** s.f. 1. Pièce de viande bovine comprenant la *pierna*, le *lomo* et le *solomillo*. 2. Pain de forme allongée.
- Pitarro** s.m. Petit chorizo.
- Pizca** s.f. Un tout petit peu.
- Pizpierno** s.m. À Léon, jambonneau.
- Placa de asar** s.f. Plaque à rôtir.
- Placa pastelera** s.f. Plaque à pâtisserie.
- Plaqué** s.m. Plat métallique.
- Platillo** s.m. 1. Plat de viande et légumes hachés. 2. Soucoupe.
- Plato combinado** s.m. Assiette composée servie dans les snacks-bar.
- Plato inglés** s.m. Assiette anglaise.
- Pluma ibérica** s.f. Pièce de viande de forme triangulaire extraite de la partie postérieure de l'échine.
- Poco hecho** loc.adj. Saignant (carne roja).
- Pochar** v. Cf. *Rehogar*.
- Poltrú** s.m. À Mérorque, *sobrasada* de grandes dimensions.
- Polvorón** s.m. Sablé aux amandes et aux noisettes, élaboré avec de la graisse de porc.
- Pollo al ajillo** s.m. Poulet en morceaux frit avec de l'ail haché.
- Pollo al ast** s.m. En Catalogne, Poulet à la broche.
- Pollo al chilindrón** s.m. Poulet cuit avec de l'ail, du jambon, de l'oignon, des poivrons rouges et des tomates.
- Pollo en pepitoria** s.m. Fricassée de poulet.
- Pollo tomatero** s.m. Coquelet.
- Poner a/en remojo** s.m. Faire tremper.
- Popieta** s.f. Paupiette.
- Porra** s.f. *Churro* de Madrid.
- Porra de Antequera** s.f. Gaspacho typique d'Antequera.
- Porrusalda** s.f. Soupe basque aux poireaux et à la morue.
- Postre** s.m. Dessert.
- Potaje** s.m. Plat à base de légumes secs et légumes verts.
- Potaje de Vigilia** s.m. Plat typique des vendredis de carême, composé de pois chiches, épinards et morue.
- Pote** s.m. 1. Marmite (*vasija*). 2. Pot (*tarro*). 3. *Potaje* aux haricots blancs, en Galice et Asturies.
- Pralín** s.m. Pralin.
- Praliné** s.m. Amande pralinée.

Presa ibérica s.f. Morceau de porc ibérique extrait de la tête du filet, près de l'épaule.

Prensa ajos s.f. Presse-ail.

Prestiño s.m. Beignet baigné de miel, typique de l'Andalousie.

Primer plato s.m. Entrée.

Primos de Elche s.m.pl. Dattes enveloppées dans du lard fumé et frites.

Pringada s.f. Viande, boudin, chorizo et lard du cocido.

Pringar v. Saucer, tremper dans la sauce.

Pringoso adj. Gras, grasieux.

Pringue s.m. Graisse.

Profiterol s.m. Profiterole.

Prueba de cerdo s.f. Morceaux de porc macérés dans de l'huile, du *pimentón* et de l'origan puis frites.

Puchero s.m. 1. Pot (recipiente). 2. Pot-au-feu (cocido, olla...).

Puchero de las siete carnes s.m. Puchero des Canaries.

Pudín s.m. Pudding.

Pularda s.f. Poularde.

Pulgarada s.f. Pincée.

Pulpa s.f. Pulpe.

Pulpeta s.f. Paupiette.

Pulpetón s.m. Rouleau de viande.

Punta s.f. Pincée.

Punta de cadera s.f. Culotte (ternera).

Puntear v. Parsemer.

Puntilla s.f. Couteau d'office.

Puntillitas s.f.pl. Friture de tout petits calmars.

Punto s.m. 1. Degré de cuisson ou d'assaisonnement d'un mets. 2. Degré de battage d'un ingrédient. 3. Degré de cuisson du sucre.

Punto de caramelo s.m. Point de caramélisation du sucre.

Puré s.m. Purée.

Puré de afeisanas s.m. Purée de petits pois, plat de l'Estrémadure.

Purrusalda s.f. Cf. *Porrusalda*.

Q

Quebrado blando s.m. Petit cassé.

Quebrado duro s.m. Grand cassé.

Quenefa s.f. Quenelle, boulette d'éléments finement hachés.

Quesada s.f. Dessert typique du Valle del Pas, élaboré avec du lait caillé, des œufs, du zeste de citron, du beurre, et cuit au four.

Quesadillas s.f.pl. Dessert typique de la Isla de Hierro (Canaries), gâteau au fromage blanc et aux amandes.

Quesito s.m. Portion de fromage fondu vendu en boîte et en portions.

Queso s.m. Fromage.

Quiché s.f. Quiche.

Quilla s.f. Bréchet (de ave).

R

Rabada s.f. Râble de mouton.

Rabadilla s.f. 1. Croupion (de las aves). 2. Râble (conejo, liebre). 3. Aloyau (vaca).

Rabas s.f.pl. 1. Rogue (huevas de merluza). 2. Dans le Cantabrique, lanières de calmars frites.

Rabillo delantero s.m. Pièce du train de devant du boeuf, sur la partie antérieure du paleron.

Rabo s.m. Queue.

Ragú s.m. Ragoût.

Raja s.f. Tranche.

Rajadillo s.m. Confiserie faite d'amandes effilées baignées de sucre.

Rallador s.m. Râpe.

Ralladura s.f. Zeste.

Rallar v. Râper.

Rallo s.m. Râpe.

Ramillote de hierbas s.m. Bouquet garni.

Rasera s.f. Écumoire (para frituras).

Raya al amarillo s.f. Plat andalou composé de raie et de pommes de terre, condimenté au safran.

Real s.f. Royale.

Real de ave s.f. Royale de volaille.

Reaño s.m. Forma vulgar de *Redaño*.

Rebajar v. Diluer une sauce ou une purée avec un liquide.

Rebanada s.f. Tranche (de pan).

Rebanar v. Couper, trancher.

Rebanear v. Couper, trancher.

Rebosar v. Déborder.

- Rebozar** v. Enrober.
- Recao de Binéfar** s.m. Plat aragonais, composé de haricots blancs, pommes de terre et riz.
- Recental** s.m. Agneau de lait.
- Receta** s.f. Recette.
- Reconstituir** v. Rattraper (una salsa).
- Rectificar** v. Rectifier.
- Rechicuelas** s.f.pl. À Murcie, abats d'agneau.
- Redaño** s.m. Crépine.
- Redondo delantero** s.m. Macreuse.
- Redondo trasero** s.m. Rond de gîte.
- Reducción** s.f. Réduction.
- Reducir** v. Réduire.
- Refacción** s.f. Collation.
- Refeción** s.f. Collation.
- Reforzar** v. Corser.
- Refreír** v. Faire revenir.
- Refrescar** v. Rafrâichir.
- Refresco** s.m. 1. Rafrâichissement (bebida). 2. Rafrâichi (para refrescar la masa de pan).
- Refrigerador** s.m. Réfrigérateur.
- Refrigerar** v. Réfrigérer.
- Refrigerio** s.m. 1. Rafrâichissement (refresco). 2. Collation (refacción).
- Refrito** s.m. Huile frite avec de l'ail qu'on ajoute chaude à des légumes, une soupe, etc.
- Regañada** s.f. En Andalousie, galette mince et très cuite.
- Regar** v. Arroser.
- Regusto** s.m. Arrière-goût.
- Rehogar** v. 1. Faire mijoter (a fuego lento). 2. Faire revenir (freír).
- Relámpago** s.m. Éclair.
- Rellenar** v. 1. Farcir (con un relleno). 2. Fourrer (un caramelo, un bizcocho).
- Relleno** adj. Fourré (un bizcocho).
- Relleno** s.m. 1. Farce. 2. Charcuterie de Navarre, à base de riz, de viande d'agneau et de jambon.
- Remojar** s.m. Faire tremper.
- Remojón** s.m. Salade andalouse composée de morue rôtie, oranges amères, olives et oignons.
- Repápalo** s.m. En Estrémadure, galette frite élaborée avec de l'oeuf battu, de l'ail et de l'oignon frit, de la chapelure, du persil et du pimentón.
- Repápalos** s.m.pl. Dessert d'Estrémadure à base de chapelure, œufs, lait, sucre et cannelle.
- Repastar** v. Pétrir le pain une deuxième fois.
- Repostería** s.f. Pâtisserie.
- Repulgar** v. Plier le bord d'une pâte.
- Repulgo** s.m. Rebord.
- Requemar** v. Brûler.
- Requesón** s.m. Fromage blanc caillé.
- Res** s.f. Animal domestique de bétail ovin, bovin ou porcin.
- Resecar** v. Dessécher.
- Reseco** adj. Desséché.
- Resequido** adj. Desséché.
- Resumir** v. Réduire.
- Retorcido** s.m. Friandise aux fruits.
- Retostado** adj. De couleur foncée.
- Retostar** v. Griller longuement.
- Revenirse** v. Se piquer, s'aigrir (las conservas y los licores).
- Revoltijo** s.m. Œufs brouillés aux légumes.
- Revoltillo** s.m. 1. Œufs brouillés aux légumes. 2. Cf. *Fritada*.
- Revolver** v. Remuer légèrement.
- Revorvón** s.m. Gaspacho de Talavera la Real (Estrémadure, département de Badajoz) à base d'œufs, ail et laurier.
- Revuelto** s.m. Œufs brouillés.
- Riñonada** s.f. 1. Rognonnade (guiso de riñones). 2. Longe (ternera, corzo). 3. Carré de côtelettes (cerdo).
- Riñones** s.m.pl. Rognons.
- Risolar** v. 1. Rissoler. 2. Saisir (una carne).
- Ristra** s.f. Chapelet, tresse.
- Rizador de limones** s.m. Couteau cannelé, couteau à décorer les citrons.
- Rizador de mantequilla** s.m. Coquilleur à beurre.
- Rizar** v. Festonner (un pastel).
- Rociar** v. Arroser.
- Rodaja** s.f. 1. Darne, tranche (pescado). 2. Rondelle, tranche (limón, salchichón).
- Rodillo** s.m. Rouleau à pâtisserie.
- Roncha** s.f. En Aragon, rondelle (salchichón...), darne (pescado).
- Rondón** s.m. Bassine ronde en cuivre.
- Ropa vieja** s.f. Plat préparé avec des restes de viandes d'un pot-au-feu.
- Rosca** s.f. Pain en couronne.
- Rosco** s.m. 1. Couronne de pain. 2. Gimblette (bollo).
- Roscón** s.m. Grande brioche en forme de couronne.
- Rosquete** s.m. Gimblette.

Rosquilla s.f. Gimblette.
Rosquilleta s.f. À Valence, pain très fin et grillé.
Rostrizo s.m. Dans La Rioja et à Burgos, cochon de lait rôti.
Roulada s.f. Roulade.
Roux blanco s.m. Roux blanc.
Roux oscuro s.m. Roux brun.
Roux rubio s.m. Roux clair.
Royal s.f. Royale.
Rubiols de cabello de ángel s.m. À Ménoque, chausson à l'angélique frit et baigné de miel.
Ruleta corta-pasta s.f. Roulette à pâte, roulette à pâtisserie.
Ruso s.m. Petit gâteau feuilleté à la crème.
Rustidera s.f. Plat allant au four.
Rustir v. En Aragon, à Léon et dans les Asturies, rôtir ou griller.

S

Sabadeña s.f. Charcuterie de porc et de bœuf.
Sabadeño s.m. Charcuterie de porc et de bœuf.
Sabadiego s.m. *Longaniza* élaborée avec de la viande de porc, typique des Asturies.
Sabayón s.m. Sabayon.
Sablé s.m. Sablé.
Sabor s.m. Goût, saveur.
Saborear v. Savourer.
Saborizar v. Parfumer.
Saboyana s.f. Savarin.
Sabrositos s.m.pl. Biscuits pour accompagner le thé.
Sabroso adj. Savoureux.
Sacabocados s.m. Cuillère à légumes, cuillère à mouler.
Sacabolitas s.m. Cuillère à légumes.
Sacacorcho s.m. Tire-bouchon.
Sacristanes s.m.pl. Petits feuilletés aux amandes, pour accompagner le thé.
Sajar v. 1. Inciser (el pescado). 2. Couper finement (finas hierbas).
Saladillo s.m. Petit salé.
Salamandra s.f. Salamandre.
Salar v. Saler.
Salazón s.f. Salaison.

Salchicha s.f. Saucisse.
Salchichón s.m. Saucisson.
Salcochar v. Blanchir.
Salcocho s.m. Plat de poisson cuit accompagné de pommes de terre et de *mojo*, typique des Canaries.
Salero s.m. Salière.
Salmís s.m. Salmis.
Salmonado adj. Saumoné.
Salmorejo s.m. Variété de gaspacho, épais, typique de Cordoue.
Salmorejo de patatas s.m. Salade de Cordoue, composée de pommes de terre cuites en rondelles et d'œufs durs.
Salmorejo de pimiento s.m. Salade de Cordoue à base de poivrons cuits au four.
Salmuera s.f. Saumure.
Salobre adj. Saumâtre.
Salpicón s.m. Salpicon.
Salpimentar v. Saler et poivrer.
Salpimienta s.f. Mélange de sel et de poivre.
Salpresar v. Saler et comprimer un élément pour le conserver.
Salsa s.f. Sauce.
Salsa alemana s.f. Sauce allemande.
Salsa Almoraima s.f. Sauce composée d'ail, de cumin, de tomate et de pimentón.
Salsa All i oli s.f. Aioli.
Salsa andaluza s.f. Mayonnaise additionnée de sauce tomate et garnie de poivrons rouges, jaune d'œuf et persil.
Salsa Aurora s.f. Sauce Aurore.
Salsa bastarda s.f. Sauce bâtarde.
Salsa bearnesa s.f. Sauce béarnaise.
Salsa bechamel s.f. Sauce béchamelle.
Salsa Berry s.f. Sauce Berry.
Salsa bigarrada s.f. Fond de canard réduit et additionné de jus d'orange et de citron.
Salsa blanca s.f. Sauce blanche.
Salsa boloñesa s.f. Sauce bolonaise.
Salsa bordalesa s.f. Sauce bordelaise.
Salsa calipso s.f. Sauce cocktail.
Salsa cardenal s.f. Sauce cardinal.
Salsa cazadora s.f. Sauce chasseur.
Salsa Chantilly s.f. 1. Mayonnaise additionnée de blanc d'œuf en neige. 2. Sauce hollandaise additionnée de blanc d'œuf en neige.
Salsa charcutera s.f. Sauce charcutière.

- Salsa Cíngara** s.f. Sauce composée de lengua escalata, champignons et jambon blanc.
- Salsa cóctel** s.f. Sauce cocktail.
- Salsa crema** s.f. Sauce crème.
- Salsa demi glacé** s.f. Sauce espagnole.
- Salsa diabla** s.f. Sauce diable.
- Salsa española** s.f. Sauce espagnole.
- Salsa golf** s.f. Sauce cocktail.
- Salsa gribiche** s.f. Sauce gribiche.
- Salsa holandesa** s.f. Sauce hollandaise.
- Salsa inglesa** s.f. Crème anglaise.
- Salsa lebrera** s.f. Sauce au foie de lièvre. Estrémadure.
- Salsa mahonesa/mayonesa** s.f. Sauce mayonnaise.
- Salsa marfil** s.f. Sauce ivoire.
- Salsa mil islas** s.f. Mayonnaise additionnée de ketchup et d'un hachis de poivron vert, oignon, œuf dur, persil et olives vertes.
- Salsa muselina** s.f. Sauce mousseline.
- Salsa Romana** s.f. Sauce à base de caramel blond (fait avec du vinaigre et du sucre), demi-glacé et fond de gibier.
- Salsa Romescu** s.f. Sauce catalane composée de tomates, oignons, piments et amandes, rôtis au four.
- Salsa rosa** s.f. Sauce cocktail.
- Salsa rubia** s.f. Roux.
- Salsa salmís** s.f. Salmis.
- Salsa sueca** s.f. Mayonnaise additionnée d'une sauce à la pomme et à la moutarde.
- Salsa suprema** s.f. Sauce suprême.
- Salsa tártara** s.f. Sauce tartare.
- Salsa verde** s.f. 1. Sauce verte (mayonnaise additionnée d'épinards, de cresson et de persil). 2. Sauce obtenue lors de la préparation de poisson *en salsa verde*.
- Salsa vinagreta** s.f. Sauce vinaigrette à l'oignon et au persil.
- Salsa wolf** s.f. Sauce cocktail.
- Salsear** v. Couvrir de sauce ou de jus.
- Salsera** s.f. Saucière.
- Salteado** s.m. Sauté.
- Saltear** v. Faire sauter, sauter.
- Samfaina** s.f. En Catalogne, sorte de ratatouille.
- San Jacobo** s.m. Escalope Cordon bleu sans fromage.
- Sanantonada** s.f. Plat typique de Zamora, composé de haricots, d'oreille, de pied et de queue de porc.
- Sancochar** v. Blanchir.
- Sancocho canario** s.m. Plat de poisson cuit accompagné de pommes de terre et de *mojo*, typique des Canaries.
- Sándwich** s.m. Croque-monsieur.
- Sangría** s.f. Sangria, boisson rafraîchissante à base de vin rouge, citron, orange et sucre.
- Sarta** s.f. Chapelet.
- Sartén** s.f. Poêle.
- Sartenada** s.f. Poêlée.
- Savarín** s.m. Savarin.
- Sazón** s.f. 1. Goût, saveur (sabor). 2. Maturité (madurez). 3. Assaisonnement (aderezo).
- Sazonador** s.m. Épice, condiment.
- Sazonar** v. Assaisonner.
- Sebo** s.m. Graisse, suif.
- Secadillo** s.m. Confiserie élaborée avec des amandes en poudre, du sucre, du zeste de citron et du blanc d'œuf.
- Secreto ibérico** s.m. Pièce extraite de l'extrémité supérieure de la poitrine et proche de la musculature du cou.
- Sellar** v. Saisir.
- Sequete** s.m. Quignon de pain dur.
- Sequillo** s.m. Sorte de beignet aplati.
- Sesada** s.f. 1. Cerveille frite. 2. Cerveille entière.
- Sesos** s.m.pl. Cerveille.
- Sidra** s.f. Cidre.
- Sifón** s.m. Siphon.
- Silla** s.f. Selle.
- Simple** adj. Pas assez sucré ou salé.
- Sirope** s.m. Sirop.
- Sirve-spaghetti** s.m. Cuillère à spaghetti.
- Soasar** v. Saisir, faire griller légèrement.
- Sobao** s.m. Biscuit.
- Sobar** v. Pétrir.
- Sobrasada** s.f. Charcuterie de Majorque, de consistance pâteuse.
- Sobreasar** v. Faire griller ce qui a été rôti ou cuit.
- Socarrar** v. Brûler superficiellement.
- Soflamar** v. Brûler.
- Sofreír** v. Faire revenir, faire sauter.
- Sofrito** s.m. Éléments revenus à la poêle.
- Soldaditos de Pavía** s.m.pl. Lanières de morue enrobées et frites.
- Solomillo** s.m. Filet.

Solomillo bajo s.m. Contre-filet, faux-filet, hampe, onglet.

Solomillo con cordón s.m. Filet avec chaînette (ternera).

Solomo s.m. Filet de porc en daube.

Soltar agua v. Rendre de l'eau (calabacines...).

Sollamar v. Flamber, griller.

Somarrar v. Brûler.

Somarro s.m. Viande conservée à la chaleur des braises.

Sopa s.f. Soupe.

Sopa al cuarto de hora s.f. Soupe de poisson garnie d'œuf dur, de riz et de jambon haché.

Sopa cana s.f. En Aragon, soupe élaborée avec du lait, de la cannelle, de la graisse de poulet, du sucre et du pain.

Sopa castellana s.f. Potage composé d'ail, de jambon, de chorizo, de pain et d'œuf.

Sopa de Burgalesa s.f. Soupe à base d'agneau, de graisse de porc, d'oignon et de persil.

Sopa de capuchinos s.f. Potage au tapioca avec du pain, du jambon et du foie de poulet.

Sopa de crustáceos s.f. Bisque de crustacés (crabe, homard...).

Sopa de letras s.f. Potage au *vermicelle en forme de lettres* alphabétiques.

Sopa de picadillo s.f. Bouillon de volaille avec morceaux de jambon, œuf dur et pain frit.

Sopa juliana s.f. Potage julienne.

Sopa minestrone s.f. Soupe minestrone.

Sopa paisana s.f. Consommé garni de navets, carottes et petits pois.

Sopa pavesa s.f. Soupe gratinée aux œufs et au pain grillé.

Sopaipa s.f. Beignet.

Sopera s.f. Soupière.

Sopetear v. Saucer.

Sopetón s.m. Pain grillé trempé dans l'huile.

Sopicaldo s.m. Bouillon léger.

Soplete s.m. Chalumeau.

Sopillo s.m. Soufflé sucré.

Sopón s.m. Gros morceau de pain, en Estrémadure.

Soporte jamonero s.m. Serre jambon, support pour jambon.

Sorbete s.m. Sorbet.

Sorbetera s.f. Sorbetière.

Soso adj. Fade.

Suavizar v. Adoucir.

Substancia s.f. Contenu nourrissant.

Sudar v. Faire suer.

Suflé s.m. Soufflé.

Sufratar v. Napper avec un chaud-froid.

Sumergir v. Plonger.

Sumiller s.m. Sommelier.

Suprema adj./ s.m. Suprême.

Suquet de pescado s.m. En Catalogne, marmite de poisson en sauce légère.

Surtido s.m. Assortiment.

Suspiro s.m. Pet-de-nonne.

T

Tabea s.f. Sorte de chorizo élaboré avec des abats de porc.

Tabla de trinchar s.f. Planche à découper.

Tacho s.m. Récipient métallique.

Tajada s.f. Tranche.

Tajar v. Trancher, couper.

Tajo s.m. Billot.

Tajo bajo s.m. Cf. *Badal*.

Talo s.m. Galette de farine de maïs, dans certaines parties du Pays Basque, de Navarre et de Cantabria.

Tambor s.m. Tamis (pour le sucre).

Tamiz s.m. Tamis.

Tamizar v. Tamiser.

Tancanillo s.m. Petite *longaniza*.

Tapa s.f. 1. Amuse-bouche (aperitivo). 2. Tende de tranche (ternera).

Tapadera s.f. Couvercle.

Tapilla de cadera s.f. Aiguillette baronne.

Tarangana s.f. Boudin noir.

Tarrina s.f. Terrine.

Tarta s.m. Gâteau.

Tarta helada s.f. Dessert glacé.

Tartaleta s.f. Tartelette.

Tartare s.m. Tartare.

Tartera s.f. Moule à tarte.

Tartera s.f. Moule à tarte, tourtière.

Tarugo s.m. Gros quignon de pain

Tasajo s.m. 1. Morceau de viande boucanée. 2. Morceau de viande.

Taza s.f. Tasse.

- Taza medidora** s.f. Tasse à mesurer.
- Tazón** s.m. Bol.
- Técula mécula** s.f. Dessert typique de l'Estrémadure, gâteau élaboré avec une pâte formée d'amandes gillées, jaunes d'œuf, sucre et graisse de porc.
- Teja** s.f. Tuile.
- Tejeringo** s.m. À Malaga et à Cadix, *churro*.
- Témpano** s.m. Flèche de lard.
- Tenacillas para el azúcar** s.f.pl. Pince à sucre.
- Tentempié** s.m. En-cas, encas.
- Ternasco** s.m. Agneau blanc (de moins de 4 mois).
- Ternera** s.f. 1. Veau (carne blanca). 2. Boeuf (carne roja).
- Ternera lechal / de leche** s.f. Veau (de lait).
- Ternillas** s.f.pl. Tendron.
- Ternura** s.f. Tendreté.
- Terrina** s.f. Terrine.
- Terrón de azúcar** s.m. Morceau de sucre, sucre en morceau.
- Tetilla** s.f. Tranche grasse, plat de tranche, rond de tranche, mouvant (vaca o buey).
- Tierno** adj. Tendre.
- Tigre** s.m. Moule nappée de béchamelle, panée et frite.
- Timbal** s.m. Timbale.
- Tisana** s.f. Tisane.
- Tiznao** s.m. Plat typique de La Manche, à base de morue, pommes de terre et œufs durs.
- Tocineta** s.f. Poitrine fumée.
- Tocinillo de cielo** s.m. Entremets typique de l'Andalousie, élaboré avec du jaune d'œuf et du sucre cuits à la vapeur.
- Tocino** s.m. Lard.
- Tocino de cielo** s.m. Entremets typique de l'Andalousie, élaboré avec du jaune d'œuf et du sucre cuits à la vapeur.
- Tocino entreverado** s.m. Petit lard, lard maigre.
- Tocino saladillo** s.m. Petit salé.
- Tojunto** s.m. Plat de La Manche.
- Tollo** s.m. En Andalousie, poissons séchés au soleil.
- Tona** s.f. En Galice et à Léon, crème fraîche.
- Torcido** s.m. Pâte de fruit.
- Tornear** v. Tourner.
- Torrada** s.f. 1. Pain grillé (en galicien et en catalan) 2. Cf. *Torrija*, en Galice.
- Torrar** v. Griller.
- Torrefactor** v. Torrifier.
- Torrezno** s.m. Lardon frit.
- Torrija** s.f. Sorte de pain perdu, typique de la Semaine Sainte.
- Torrija rellena** s.f. Pain perdu fourré à la crème.
- Torta** s.f. Galette.
- Tortada** s.f. Tourte.
- Tortera** s.f. Tourtière.
- Tortilla** s.f. Omelette.
- Tortilla a la francesa** s.f. Omelette nature.
- Tortilla Alaska** s.f. Omelette norvégienne.
- Tortilla cazador** s.f. Omelette chasseur.
- Tortilla española** s.f. Omelette espagnole (faite avec des pommes de terre et des oignons frits).
- Tortilla granjera** s.f. Omelette au jambon et aux fines herbes.
- Tortilla paisana** s.f. Omelette additionnée de pommes de terre, asperges, haricots verts, jambon et poivrons rouges sautés au beurre.
- Tortilla Sacromonte** s.f. Omelette typique de Grenade, faite avec de la cervelle, des rognons blancs, des pommes de terre, des poivrons rouges, du jambon et des fèves.
- Tortilla turca** s.f. Omelette aux foies de volaille liés avec une sauce madère.
- Tortita** s.f. Petite galette grillée.
- Tosta** s.f. Tranche de pain grillée, croûte.
- Tosta holandesa** s.f. Croûte aux œufs brouillés avec du saumon.
- Tosta Melba** s.f. Tranche de pain très mince et croustillante.
- Tostada** s.f. Tranche de pain grillée.
- Tostador** s.m. Grille-pain.
- Tostar** v. Griller.
- Tostón** s.m. 1. Cochon de lait grillé (*cochinillo asado*). 2. Croûton (para sopa o puré). 3. Tranche de pain grillée et arrosée d'huile (*pan tostado empapado en aceite*). 4. Pois chiche grillé (*garbanzo tostado*).
- Trabajar** v. Travailler.
- Trabar** v. Lier.
- Trabazón** s.f. Liaison.
- Tranchar** s.f. Escalope fine.
- Tranchar** s.f. 1. Darne, tranche fine (*pescado*). 2. Tranche fine (carne). 3. Rondelle, tranche (*limón, salchichón*).
- Trascolar** v. Filtrer.
- Trasegar** v. Passer un liquide d'un récipient à un autre.

Trébol de mignon s.m. Cf. *Filet mignon*.

Tres filetes mignon s.m.pl. Plat composé de trois *filets mignons* d'animaux différents.

Trinchar v. Découper.

Tripa choricera s.f. Menu de porc.

Tripa cular s.f. Boyau naturel de porc du *gros intestin*.

Tripa lomera s.f. Fuseau, rosette de porc.

Tripa rizada s.f. Chaudin de porc.

Tripa semicular s.f. Suivant de porc.

Trocear v. Couper en morceaux.

Trompó s.m. Salade des Îles Baléares, composée de tomate, poivron et oignon.

Tronchar v. Couper la tige, le trognon d'un légume sans outil.

Troncho s.m. Trognon (de una verdura).

Tronco s.m. Tronc (de pescado).

Tropezones s.m.pl. Lardons ou petits morceaux de pain frit.

Trucha a la navarra s.f. 1. Truite préparée avec de l'oignon, des fines herbes, des pommes de terre, de l'oeuf battu et du vin. 2. Truite garnie de jambon et frite.

Trufa s.f. Crème au beurre au chocolat.

Trufa de chocolate s.f. Truffe au chocolat.

Trufado adj. Truffé.

Trufar v. Truffer.

Tuétano s.m. Moelle.

Tumbet s.m. Plat de Majorque, à base de pommes de terre, aubergines et tomates.

Tumbo s.m. Chacune des parties du *cocido* : soupe, légumes et viande.

Turbante s.m. Turban.

Turbotera s.f. Turbotière.

Turnedó s.m. Tournedos.

Turrar v. Griller sur la braise.

Turrón s.m. Tournon.

U

Untar v. Graisser.

Unto s.m. Graisse de porc salée et fumée, ingrédient typique de la cuisine galicienne.

Untuoso adj. Onctueux.

Uvas pasas s.f.pl. Raisins secs.

V

Vaca s.f. Bovin de 4 à 8 ans.

Vacuno mayor s.m. Bœuf, bovin ayant toutes ses dents définitives et dont le rendement est supérieur à 46%.

Vacuno menor s.m. Bœuf, bovin ayant toutes ses dents définitives et dont le rendement est supérieur à 50%.

Vaina s.f. Gousse.

Variantes s.m.pl. Apéritif et amuse-gueule.

Varilla s.f. Fouet.

Venado s.m. 1. Cerf (ciervo). 2. Gros gibier (caza mayor).

Ventresca s.f. Ventre (de pescados grandes).

Verdura s.f. Légume vert.

Verter v. Verser.

Vésiga s.f. Nerf dorsal de l'esturgeon, utilisé dans diverses préparations culinaires.

Vianda s.f. Nourriture.

Viandas s.f.pl. Mets.

Vichysoise s.f. Vichysoise aux poireaux.

Villagodio s.m. Dans le Pays Basque, côte de boeuf grillée.

Vinagre s.m. Vinaigre.

Vinagrera s.f. Vinaigrier.

Vinagreras s.f.pl. Huilier et vinaigrier.

Vinagreta s.f. Vinaigrette.

Viruta s.f. 1. Petit biscuit en forme de spirale. 2. Petit morceau très fin (de jamón).

Visceras s.f.pl. Tripes.

Viveres s.m.pl. Matières premières utilisées dans la restauration.

Volcán s.m. Fontaine, puits.

Volován s.m. 1. Vol-au-vent. 2. Bouchée à la reine (individual).

X

Xató s.m. Salade catalane, composée de scarole, morue, thon, anchois et olives noires.

Xuan / xuanicu s.m. Boudin élaboré avec du potiron, typique des Asturies.

Y

Yagur s.m. Lait fermenté.

Yema s.f. 1. Jaune d'œuf (huevo). 2. Entremets consistant en un mélange de sucre et de jaune d'œuf cuits.

Yema de coco s.f. Entremets élaboré avec du sucre et de la noix de coco râpée.

Yema mejida s.f. Entremets élaboré avec de l'œuf battu et du sucre, dissouts dans du lait chaud.

Yema pastelera s.f. 1. Dessert composé de jaune d'œuf cuit avec du sucre et de la vanille. 2. Nappage consistant en un mélange de jaune d'œuf et de sirop.

Yogur s.m. Yaourt, yogourt.

Z

Zafra s.f. Récipient métallique pour conserver l'huile.

Zancarrón s.m. Jarret.

Zancochar v. Cf. *Sancochar*.

Zancocho s.m. Cf. *Sancocho*.

Zancudo s.m. *Cocido* typique des Îles Canaries.

Zaragollada s.f. En Galice, sauté d'oignons, poivrons et tomates.

Zarajo s.m. À Cuenca et en Aragon, tripes d'agneau de lait.

Zaranga s.f. Sorte de ratatouille.

Zarangollo s.m. À Murcie, brouillade aux légumes verts.

Zarapatel s.m. Plat élaboré avec des aubergines, du potiron, des poivrons et des tomates.

Zarzuela s.f. Marmite de poissons et fruits de mer au safran.

Zócalo s.m. Élément de pain, riz, salade russe, etc. qui sert à décorer les grandes pièces chaudes ou froides servies dans un buffet.

Zocaño s.m. En Andalousie, quignon de pain.

Zoque s.m. Quignon de pain.

Zorongollo s.m. Salade d'Estrémadure, composée de tomates et poivrons rouges cuits au four et passés dans un presse-purée, servie avec des sardines.

Zorza s.f. Viande de porc hachée et marinée qui sert à élaborer les chorizos.

Zumo s.m. Jus.

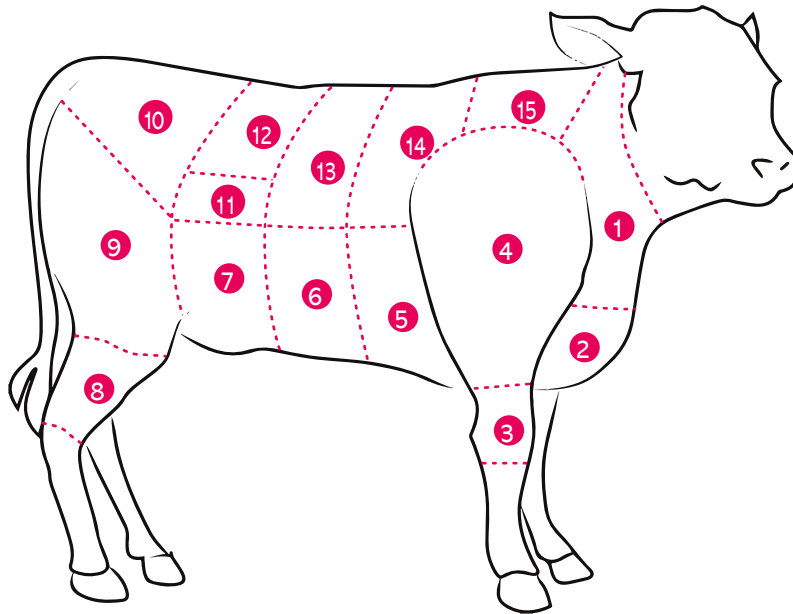
Zurrurutuna s.f. Soupe basque à la morue servie avec des œufs pochés.

FRANÇAIS – ESPAGNOL

ABRÉVIATIONS

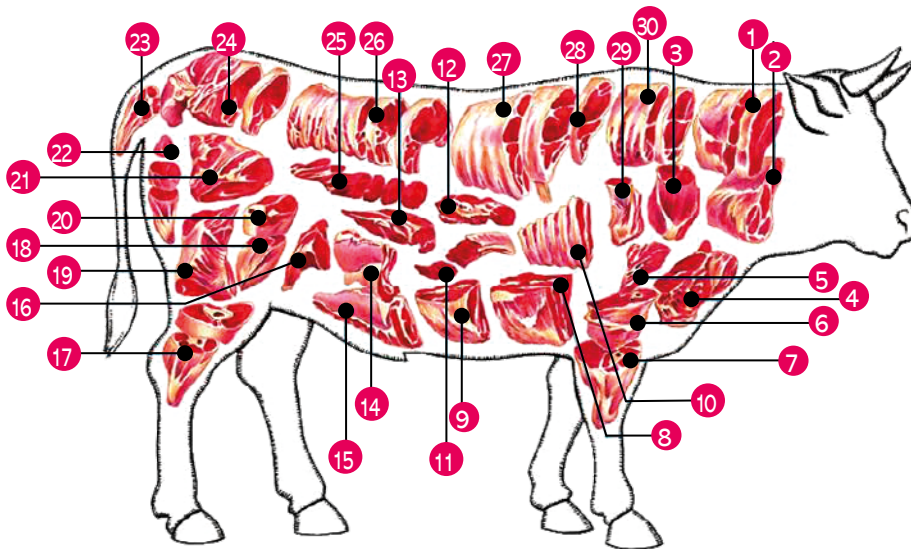
adj.	adjectif	pl.	pluriel
loc.adj.	locution adjectivale	s.f.	substantif féminin
loc.nom.	locution nominale	s.m.	substantif masculin
N.P.	Nom propre	v.	verbe

DÉCOUPE DU VEAU



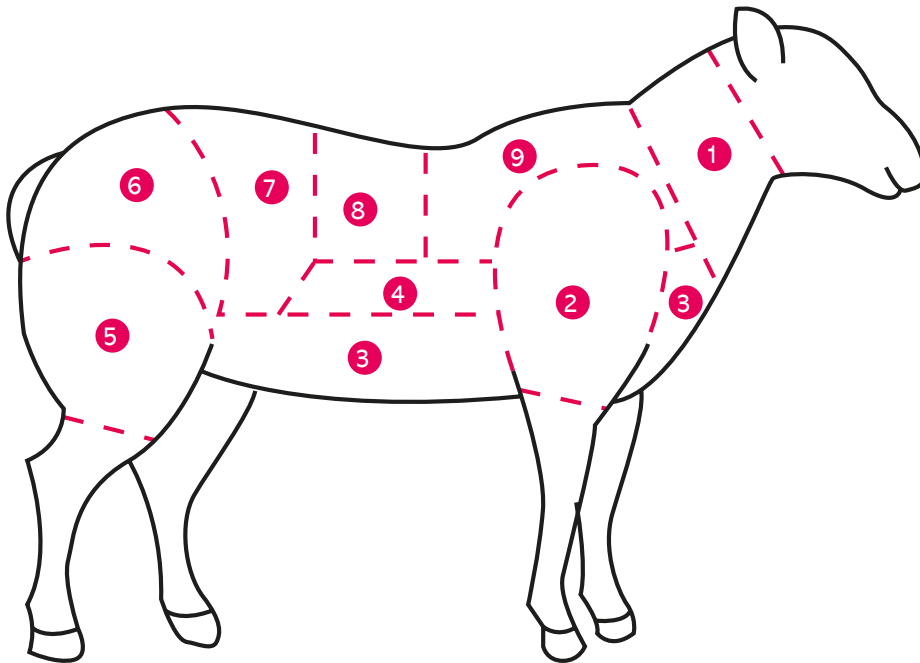
1. Collier.
2. Poitrine
3. Jarret
4. Epaule
5. Poitrine
6. Tendron
7. Flanchet
8. Jarret
9. Noix, sous noix et noix pâtissière
10. Quasi
11. Filet
12. Longe el côte filet
13. Côte première
14. Côte seconde
15. Côte découverte

DÉCOUPE DU BŒUF



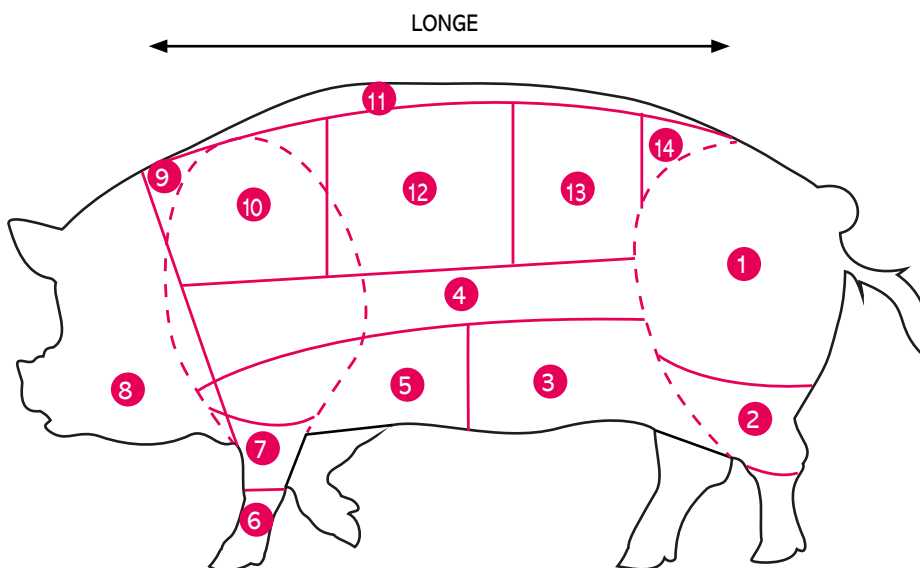
- | | | | |
|------------------|----------------|--------------------|-----------------------------------|
| 1. Veine maigre. | 5. Jumeau. | 9. Tendron. | 13. Bavette à bifteck. |
| 2. Veine grasse. | 6. Charolaise. | 10. Plat-de-côtes. | 14. Bavette à pot-au-feu. |
| 3. Macreuse. | 7. Gîte avant. | 11. Hampe. | 15. Flanchet. |
| 4. Griffes. | 8. Poitrine. | 12. Onglet. | 16. Aiguillette baronne. |
| | | | 17. Gîte arrière. |
| | | | 18. Tranche grasse. |
| | | | 19. Gîte à la noix. |
| | | | 20. Ronde de tranche. |
| | | | 21. Tende de tranche. |
| | | | 22. Ronde de gîte. |
| | | | 23. Queue. |
| | | | 24. Rumsteck. |
| | | | 25. Filet. |
| | | | 26. Faux-filet (ou contre-filet). |
| | | | 27. Entrecôtes. |
| | | | 28. Côtes. |
| | | | 29. Paleron. |
| | | | 30. Basses-côtes. |

DÉCOUPE DU MOUTON



1. Collier.
2. Epaule
3. Poitrine
4. Haut de côtes
5. Gigot
6. Selle
7. Filet & Côte filet
8. Côte secondes & premières
9. Côte découverte

DÉCOUPE DU PORC



1. Jambon.
2. Jambonneau arrière
3. Poitrine
4. Travers de côtes
5. Plat de côtes
6. Pied
7. Jambonneau avant
8. Gorge
9. Echine
10. Epaule ou Palette
11. Bardière
12. Carré
13. Filet
14. Pointe de filet

A

- À blanc** loc.adj. En blanco.
- À brun** loc.adj. Véase Cuire à brun.
- À couvert** loc.adj. Tipo de cocción con una tapadera encima del recipiente en uso.
- À l'africaine** loc.adj. Se dice de una guarnición de "pomme château" y dos verduras (pepino, berenjena o calabacín), salteada en aceite o cocida al vapor.
- À l'albigeoise** loc.adj. A la manera de Albi. Se dice de una guarnición de tomates rellenos y croquetas de patatas que acompañan una pieza de carne.
- À l'alsacienne** loc.adj. A la alsaciana. Se dice de una preparación que incluye col fermentada braseada, patatas a la inglesa, jamón o salchichas de Estrasburgo.
- À l'américaine** loc.adj. A la americana. Se dice de carnes o pescados (en particular el bogavante y la langosta servidos con una preparación a base de tomate con cebolla, chalotes, ajo, perejil, cerifollo y estragón.
- À l'ancienne** loc.adj. Se dice de un plato en ragoût o en blanqueta que integra cebollitas y champiñones en su preparación.
- À l'anglaise** loc.adj. A la inglesa.
- À l'antiboise** loc.adj. A la manera de Antibes. Se dice de distintas preparaciones de la región de Antibes, como los huevos al horno con pescaditos fritos, ajo y perejil o los tomates rellenos de atún o anchoas, miga de pan y ajo, asados en el horno.
- À l'antillaise** loc.adj. A la antillana. 1. Se dice de preparaciones de pescados, crustáceos y aves acompañadas de arroz, verduras y tomate, plátano y piña. 2. Se dice de postres compuestos de frutos exóticos, ron y vainilla.
- À l'ardennaise** loc.adj. A la manera de las Ardenas. Se dice de preparaciones de caza en las que se añade ginebra o enebrinas.
- À l'ariégeoise** loc.adj. A la manera del Ariège. Se dice de diversas preparaciones con una guarnición de col, petit-salé y, a veces, judías blancas.
- À l'arlésienne** loc. adj. A la manera de Arles. Se dice de una preparación servida con guarnición de tomates con ajo y berenjenas fritas.
- À l'armoricaine** loc.adj. Cf. À l'américaine.
- À l'égyptienne** loc.adj. Se dice de una preparación servida con guarnición de arroz, berenjenas y tomates.
- À l'étouffée** loc.adj. Estofado/a, sin cuerpo graso ni líquido.
- À l'étuvée** loc.adj. Estofado/a, con un poquito de líquido y a veces un cuerpo graso.
- À l'indienne** loc.adj. A la indiana.
- À la basquaise** loc.adj. A la vasca. Se dice de piezas grandes de carne servidas con una guarnición compuesta de setas salteadas, pommes Anna y jamón de Bayona picado.
- À la Beauharnais** loc.adj. Se dice de pequeñas piezas de carne servidas con una preparación compuesta de alcachofas rellenas con sauce béarnaise, puré de estragón y pommes noisette.
- À la bénédicte** loc.adj. Se dice de pescados o huevos escalfados servidos con una guarnición compuesta de brandada de bacalao y trufas.
- À la berrichonne** loc.adj. A la manera de Berry. Se dice de piezas grandes de carne (principalmente de cordero) servidas con una guarnición compuesta de col braseada, cebolla, castañas y lonchas de tocino.
- À la bigarade** loc.adj. Véase Sauce bigarade.
- À la bolonaise** loc.adj. A la bolonesa.
- À la bonne femme** loc. adj. Se dice de un plato cocido, simple.
- À la bordelaise** loc. adj. A la bordelesa, con salsa a base de tuétano, chalotes y vino blanco o tinto.
- À la boulangère** loc. adj. A la panadera.
- À la bourguignonne** loc.ad. A la borgoñona. Se dice de una carne servida con una guarnición en cuya composición entran cebollas, champiñones y panceta.
- À la brestoise** loc.adj. A la manera de Brest. Se dice de un pescado cocido servido con una guarnición de patatas y cubierta con una salsa de puerros.
- À la bretonne** loc. adj. A la bretona. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran judías blancas.
- À la bruxelloise** loc. adj. A la bruselense. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran coles de Bruselas, endibias y patatas.
- À la cancalaise** loc.adj. Se dice de preparaciones que incluyen ostras de Cancale.

- À la Carignan** loc.adj. Se dice de preparaciones de gran cocina de noisettes de cordero y turnedós salteados, servidos con pommes Anna y napados con una salsa de oporto y fondo de ternera con tomate.
- À la carmélite** loc.adj. Se dice de preparaciones frías de filetes de ave napados con una salsa chaud-froid, decorados con trufa y servidos con una muselina de bogavante y colas de bogavante.
- À la cévenole** loc.adj. Se dice de preparaciones saladas o dulces que llevan castañas, especialidad de las Cevenas.
- À la chalonaise** loc.adj. A la manera de Chalon. Se dice de una guarnición compuesta de riñones, crestas de gallo, champiñones, láminas de trufa en una sauce suprême.
- À la Clamart** loc.adj. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran guisantes.
- À la crapaudine** loc.adj. Cf. En crapaudine.
- À la créole** loc.adj. Se dice de un dulce en cuya composición entran plátanos, piñas, ron y vainilla.
- À la croque-au-sel** loc.adj. Se dice de los tomates crudos que se comen con sal y, a veces, mantequilla.
- À la d'Albufera** loc.adj. Se dice de preparaciones caracterizadas por la salsa del mismo nombre.
- À la demi-deuil** loc.adj. Se dice de las aves y las mollejas de ternera braseadas en blanco cuyos trozos se napan con sauce suprême y adornan con trufas.
- À la diable** loc.adj. Empanado, a la parrilla y con una salsa de vinagre blanco, chalotes, hierbas y especias.
- À la dieppoise** loc.adj. A la manera de Dieppe. Se dice de un pescado servido con una guarnición en cuya composición entran gambas, mejillones y champiñones.
- À la dijonnaise** loc.adj. A la manera de Dijon. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entra mostaza de Dijon.
- À la Dugléré** loc.adj. Se dice de filetes de pescado escalfados acompañados de una salsa elaborada a partir de un fumet de pescado con tomates, chalotes, cebolla y perejil picado.
- À la duxelles** loc.adj. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entra un picadillo de champiñones, cebollas o chalotes.
- À la favorite** loc.adj. Se dice de una guarnición compuesta de foie gras, láminas de trufa y puntas de espárragos.
- À la fermière** loc.adj. Se dice de una preparación servida con verduras muy picadas.
- À la ficelle** loc.adj. Se dice de un trozo de carne colgado de una cuerda y cocido delante de un fuego vivo.
- À la financière** loc.adj. Se dice de un volován con una guarnición preparada con champiñones, mollejas de ternera, etc. en salsa a base de consomé de ave.
- À la flamande** loc.adj. A la flamenca. 1. Se dice de una preparación servida con una guarnición compuesta de col braseada, zanahorias y nabos, panceta y patatas. 2. Califica los espárragos preparados con huevo duro.
- À la florentine** loc.adj. A la florentina. Se dice de los pescados y huevos colocados encima de una capa de espinacas y napados con una sauce Mornay, espolvoreados con queso rallado y gratinados.
- À la forestière** loc.adj. 1. Modo de preparación de la carne, con patatas, bacon y champiñones. 2. Se dice de una macedonia de verduras que lleva mízcalos.
- À la jardinière** loc.adj. A la jardinera.
- À la landaise** loc. adj. A la manera de las Landas. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran jamón de Bayona, grasa de oca y setas.
- À la Marengo** loc.adj. A la Marengo, frito en aceite con tomates y champiñones.
- À la marinière** loc. adj. A la marinera.
- À la nage** loc. dj. Se dice de la cocción de crustáceos o moluscos en un caldo corto.
- À la nantaise** loc.adj. A la manera de Nantes. Se dice de una preparación servida con una salsa elaborada con vino blanco, ostras y mejillones.
- À la Nantua** loc. adj. A la manera de Nantua. Acompañado de una sauce Nantua.
- À la niçoise** loc. adj. A la manera de Niza. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran aceitunas, ajo, anchoas, tomates y judías verdes.
- À la normande** loc. adj. A la normanda. Se dice de una preparación servida con una guarnición en cuya composición entran mantequilla, nata y sidra o calvadós.

- À la parisienne** loc.adj. A la parisiense. Se dice de una salsa para carne en cuya composición entran lechugas braseadas y patatas.
- À la paysanne** loc. adj. En paisana, se dice de una preparación braseada con una fondue de légumes.
- À la périgourdine** loc.adj. A la manera de Périgueux (en el Périgord). Se dice de una salsa en cuya composición entran trufas, foie gras y vino de Madeira.
- À la poulette** loc. adj. Acompañado de una sauce poulette.
- À la provençale** loc.adj. A la provenzal. Se dice de una salsa en cuya composición entran tomates fritos en aceite de oliva, ajo y a veces champiñones.
- À la vapeur** loc.adj. Al vapor.
- À la Villeroi** loc.adj. A la Villeroi, a la Villeroi. Se dice de preparaciones envueltas en salsa bechamel, empanadas y fritas.
- À point** loc.adj. En su punto.
- Abaisse** s.f. 1. Masa extendida con un rodillo. 2. Mitad de un bizcocho en la que se extiende una crema.
- Abaisser** v. Extender, aplanar una masa con rodillo.
- Abats** s.m.pl. 1. Asaduras, menudos, despojos de las reses. 2. Asadurilla: asaduras de ternera, que no llevan el bofe.
- Abatte** s.f. Aplastadera, espalmadera para viandas.
- Abattis** s.m.pl. 1. Menudos: alas, cuellos, patas, molleja, corazón, higadillo de ave o de caza con plumas. 2. Menudillos, despojo de aves.
- Abignades** s.f.pl. En las Landas, tripas de oca preparadas con la sangre del animal y que se comen con pan frito en grasa de oca.
- Aboyeur** s.m. Cocinero que anuncia en voz alta los pedidos de los que se ha tomado nota.
- Abricoter** v. Untar la superficie de una tarta con mermelada de albaricoque u otra fruta.
- Accolade** s.f. Presentación, en una misma fuente, de diferentes piezas de idéntica naturaleza adosándolas unas contra otras.
- Accomoder** v. Aderezar.
- Acide** adj. Ácido.
- Acidifier** v. 1. Acidelar, añadir zumo de limón o vinagre a una preparación.
- Acidité** s.f. Acidez.
- Aciduler** v. Acidular.
- Acra** s.m. Buñuelo salado, con bacalao o verduras, de las Antillas francesas.
- Additif alimentaire** s.m. Aditivo alimentario.
- Adoucir** v. Endulzar, enmelar, hacer más suave, más agradable al paladar.
- Aérer** v. Integrar aire en una preparación con un batidor o una espátula.
- Affadir** v. Desazonar, poner soso.
- Affiloir** s.m. Afilón, chaira, eslabón.
- Affinage** s.m. Afinación de la maduración de los quesos.
- Affiner** v. 1. Afinar la maduración de los quesos. 2. Dar un sabor más fino, más delicado.
- Affranchir** v. Calentar fuertemente un cuerpo grasoso en una sartén para impedir que se pegue.
- Affrioler** v. Freír ligeramente.
- Affriter** v. Cf. *Affranchir*.
- Affûter** v. Afilar.
- Agneau blanc** s.m. Ternasco.
- Agneau de cent jours** s.m. Cordero criado en un aprisco, que come forraje y cereales.
- Agneau de lait** s.m. Cordero lechal, lechazo.
- Agneau de pré-salé** s.m. Cordero cebado con pastos salados a orillas del mar; tiene "Denominación de origen".
- Agneau gris** s.m. Cordero de pasto.
- Agnelet** s.m. Cordero lechal.
- Aïda** N.P. Nombre dado a la preparación llamada à la florentine adicionada de pàprika.
- Aide-cuisinier** s.m. Ayudante de cocina, pinche.
- Aide de cuisine** s.m. Ayudante de cocina, pinche.
- Aïgo boullido** s.m. Sopa de Provenza, elaborada con ajos cocidos.
- Aigre** adj. Agrio.
- Aigre-doux** adj. Agridulce.
- Aigrir** v. Acedar, agriar.
- Aiguille à brider** s.f. Aguja de bridar.
- Aiguillette** s.f. 1. Filete delgado de pechuga de ave. 2. Filete de rumsteck.
- Aiguillette baronne** s.f. Tapilla de cadera (ternera).
- Aiguiser** v. Afilar.
- Aiguisoir** s.m. Afila cuchillos, afilador.
- Ail en chemise** s.m. Diente de ajo guisado sin pelar, servido en algunos platos con salsa para dar más sabor.
- Aileron** s.m. Ala.

- Aillade** s.f. En Provenza, preparación a base de ajo, principalmente una vinaigrette con ajo o pan tostado con ajo y aceite de oliva, aliada.
- Aillée** s.f. Condimento hecho con miga de pan y almendras trituradas con ajo y disueltas en caldo.
- Ailler** v. 1. Mechar una pierna de cordero con ajo. 2. Frotar un cuscurro con ajo.
- Ailloli** s.m. Cf. *Aioli*.
- Aïoli** s.m. 1. Ajiaceite, ajoaceite, ajolio, alioli. 2. Plato típico de la Provenza compuesto por bacalao salado, verduras cocidas, moluscos y pequeños crustáceos, servido con alioli.
- Alambic** s.m. Alambique.
- Alicot** s.m. Guiso de menudillos de pato, pavo u oca con zanahorias, muy apreciado en el Périgord.
- Aligot** s.m. En el Cantal mezcla de puré de patatas, queso "tomme" fresco y ajo.
- Allégé** adj. 1. Desnatado (lait, yaourt...). 2. Delgada, ligera (crème).
- Alliacé** adj. Que contiene ajo.
- Allonger** v. Aclarar, alargar.
- Allume-gaz** s.m. Mechero de cocina.
- Allumette** s.f. Pastelillo hojaldrado, salado o dulce, en forma de cerilla.
- Aloyau** s.m. Cadera, rabadilla, zona lumbar del buey, que se extiende desde la penúltima costilla hasta la parte anterior de la pelvis e incluye el filet, el *rumsteck* y el *contre-filet*.
- Amalgamer** v. Amalgamar.
- Amandine** adj.inv. Pastelillo con almendras.
- Amer** adj. Amargo.
- Amourette** s.f. Médula espinal del buey o de la vaca, empleada como guarnición de timbales y volovanes, tuétano.
- Amuse-gueule** s.m. Tapa (pour apéritif).
- Anchoïade** s.f. Crema a base de anchoas y ajo, que se come con verduras crudas o que se calienta en el horno extendida en canapés de pan tostado, típica del sur de Francia.
- Andouille** s.f. Embutido hecho con tripas de cerdo, que se come frío en Normandía y Bretaña.
- Andouillette** s.f. Pequeña andouille cuyo contenido está picado muy fino, y que se come caliente.
- Angélique** s.f. Cabello de ángel.
- Anges à cheval** s.m. Ostras calientes colocadas encima de una loncha de panceta.
- Animelle** s.f. Criadilla (du bétail).
- Aniser** v. Anisar.
- Apéritif** s.m./adj. Aperitivo.
- Aplatir** v. 1. Aplanar. 2. Espalmar (une viande).
- Appareil** s.m. Aparejo.
- Appareiller** v. 1. Cortar bizcochos de manera que tengan el mismo tamaño. 2. Cortar verduras para presentarlas en manojos.
- Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)** s.f. Denominación de origen (D.O.).
- Apprêt** s.m. Cualquier operación de preparación de un plato.
- Âpre** adj. Acre.
- Araignée** s.f. 1. En el buey, trozo situado cerca de la cadera, sirve para preparar una carne asada a la parrilla, sabrosa y jugosa. 2. Espumadera-colador, araña.
- Araignée à friture** s.f. Cesta para fritos.
- Araser** v. Enrasar (ej. cortar la base de una piña para que esté plana).
- Argenteuil** N.P. Se dice de una preparación caracterizada por la presencia, entre sus ingredientes, de puntas de espárragos o espárragos en puré.
- Aromate** s.m. Planta aromática.
- Aromatique** adj. Aromático.
- Aromatiser** v. Aromatizar.
- Arôme** s.m. Aroma.
- Arrière-goût** s.m. Deje, dejo, regusto.
- Arroser** v. Rociar, con agua, grasa o jugo, un alimento que está cocinando al horno o asándose, pintar.
- Artichaut à la barigoule** loc. Alcachofa con zanahorias, cebollas y panceta.
- Asperger** v. Rociar.
- Asperges à la Fontenelle** loc.nom. Espárragos con huevo pasado por agua.
- Aspic** s.m. Aspic.
- Assaisonnement** s.m. 1. Aliño (acción). 2. Aderezo, aliño, condimento (sal, pimienta o especias).
- Assaisonner** v. Aderezar, aliñar.
- Assiette anglaise** s.f. Plato inglés, surtido de carnes frías y jamón.
- Assortiment** s.m. Surtido.
- Assouplir** v. Hacer maleable una materia grasa (mantequilla u otra) amasándola a mano o golpeándola.
- Attacher** v. Agarrarse.
- Attelet** s.m. Cf. *Hâtelet*.
- Attendrir** v. Ablandar, macear.

Attendrisseur à viande s.m. Ablandador de carne.

Attereau s.m. Picadillo de hígado y papada de cerdo, envuelto en mesenterio, preparado sobre todo en Borgoña.

Attriau s.m. Crêpinette en forma de bolita aplastada.

Au bleu loc.adj. Modo de preparación de pescados, cociéndolos justo después de pescarlos en agua hirviendo con sal y con vinagre.

Au gras loc.adj. Se dice de una salsa, un relleno o una preparación a base de carne.

Au jus loc.adj. En su jugo.

Au maigre loc.adj. Se dice de una salsa, un relleno o una preparación que no contiene nada de carne.

Aumônière s.f. Cf. En aumônière.

Aurore s.m. Cf. Sauce Aurore.

Autocuiseur s.m. Olla a presión o exprés.

Avarié adj. Averiado, estropeado.

B

Baba au rhum s.m. Baba, bizcocho emborrachado con ron.

Babeurre s.m. Líquido blanco recogido tras batir la nata en la preparación de la mantequilla, suero de leche de vaca.

Baby-bœuf s.m. Ternera, añojo.

Bac à glaçons s.m. Bandeja para cubiletes de hielo.

Bacon s.m. Lomo de cerdo salado y ahumado, cortado en lonchas finas.

Badigeonner v. Pintar una superficie.

Baেকেoffe s.m. Ragú alsaciano de diversas carnes.

Bain-marie s.m. Baño maría.

Baiser s.m. Petit-four constituido de dos merengues pegados con crema o helado.

Balance à cuisine s.f. Balanza de cocina.

Balayette s.f. Escobilla.

Ballotine s.f. Balotina.

Barattage s.m. Acción de batir la nata para obtener la mantequilla.

Baratte s.f. Mantequera.

Baratter v. Batir la nata en una mantequera.

Barbe à papa s.f. Algodón.

Barbecue s.m. Barbacoa.

Bardatte s.f. Repollo relleno con carne de liebre o conejo, cocido en una terrina, en el horno. Plato típico de Bretaña.

Barde s.f. Albardilla de tocino.

Barder v. Albardar, enalbardar.

Barman s.m. Camarero especialista en la preparación de cócteles.

Baron d'agneau s.m. Barón, cuarto trasero de cordero.

Barquette s.f. Tartaleta oval, barquito.

Base s.f. Base.

Bassine s.f. Barreño.

Bâtonnets s.m.pl. Bastones (tipo de corte que imita al bastón estrecho y largo).

Batte s.f. 1. Aplastadera, espalmadera (para viandas).
2. Batidor, mazadera, paleta (para la mantequilla).

Batterie de cuisine s.f. Batería de cocina.

Batteur s.m. Batidora de varillas.

Battre v. Batir.

Bavarois s.m. Bavarois, postre frío elaborado con una crema inglesa, puré de frutas, nata montada y gelatina.

Bavette s.f. Parte inferior del solomillo de ternera (forma parte del aloyau).

Béchamel s.f. Bechamel, besamel, salsa blanca.

Beefsteak s.m. Bistec.

Beigne s.m. En Quebec, buñuelo dulce.

Beignet s.m. Buñuelo.

Berlingot s.m. Caramelo de menta o fruta con forma particular.

Bêtise de Cambrai s.f. Berlingot de menta.

Beurre s.m. Mantequilla.

Beurre blanc s.m. Mantequilla blanca, salsa hecha con mantequilla, vinagre o zumo de limón, vino blanco y chalotes.

Beurre clarifié s.m. Mantequilla clarificada, que ha sido derretida a fuego lento para separar el suero de la materia grasa.

Beurre composé s.m. Mantequilla compuesta (a la que se añaden elementos que modifican su sabor).

Beurre d'ail s.m. Mantequilla de ajo.

Beurre d'escargot s.m. Mantequilla de caracol.

Beurre de cacao s.m. Manteca de cacao.

Beurre en pommade s.m. Mantequilla en pomada.

Beurre fragmenté s.m. Mantequilla cortada en trozos pequeños.

- Beurre frit** s.m. Mantequilla frita después de pasarla por harina, huevo batido y pan rallado.
- Beurre maître d'hôtel** s.m. Mantequilla maitre d'hotel, mezclada con perejil picado, zumo de limón, sal y pimienta.
- Beurre manié** s.m. Mantequilla amasada, mantequilla manoseada (mezclada con harina, que sirve para trabazonas rápidas).
- Beurre meunière** s.m. Mantequilla avellana adicionada de zumo de limón y pimienta.
- Beurre monté** s.m. Mantequilla montada.
- Beurre nantais** s.m. Cf. *Beurre blanc*.
- Beurre noir** s.m. Mantequilla negra.
- Beurre noisette** s.m. Mantequilla avellana.
- Beurre pommade** s.m. Cf. *Beurre en pommade*.
- Beurre rouge** s.m. Mantequilla de mariscos.
- Beurre vert** s.m. Mantequilla reblandecida a la que se añade un picadillo de finas hierbas o jugo de espinacas.
- Beurrer** v. Engrasar (avec du beurre).
- Beurrier** s.m. Mantequera (récipient).
- Beursaude** s.f. Trocito de cerdo rehogado que se encuentra, como residuo, en la manteca cuadro se derrite.
- Bien cuit** loc.adj. Muy hecho.
- Bière** s.f. Cerveza.
- Bifteck** s.m. Bistec.
- Bifteck à cheval** loc. Filete de ternera servido con un huevo frito encima.
- Billot** s.m. Tajo.
- Biscotte** s.f. Biscotina, pan frito.
- Biscuit** s.m. 1. Bizcocho, galleta. 2. Pudding, helado.
- Biscuit à la cuillère** s.m. Bizcocho de soletilla.
- Biscuit roulé** s.m. Brazo de gitano, brazo gitano.
- Biscuité** adj. Abizcochado.
- Bisque** s.f. Bisque, crema de crustáceos condimentada y aromatizada con vino blanco y coñac.
- Blanc** s.m. 1. Clara (d'œuf). 2. Pechuga (de volaille) 3. Mezcla de harina y agua fría, añadida a agua hirviendo con limón, utilizada para cocer ciertos alimentos. 4. Parte blanca de algunas verduras (por ej. el puerro).
- Blanc de cuisson** s.m. Blanco (caldo corto a base de agua, harina, zumo de limón y sal).
- Blanchiment** s.m. Escaldado.
- Blanchir** v. 1. Batir yemas y azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. 2. Blanquear, sancochar. 3. Escaldar.
- Blanc-manger** s.m. Crema hecha a base de leche, aromatizada con vainilla.
- Blanquette** s.f. Blanqueta, ragoût blanc de carnes blancas cocidas en un fondo blanco ligado al final con yemas y nata.
- Blet** adj. Pasado, pocho (fruit).
- Bleu** adj. 1. Se aplica a la carne muy poco hecha. 2. Azul (fromage).
- Blonde** s.f. Blonda.
- Blondir** v. Cf. Faire blondir.
- Bloquer** v. 1. Congelar. 2. Solidificarse la pasta de chocolate utilizada para cubrir un bizcocho.
- Bocal** s.m. Bocal, tarro (en verre).
- Bœuf** s.m. Carne roja de bovino : añojo, añojo, ternera, vaca.
- Bœuf (à la) mode** s.m. Ternera cocida con zanahorias y cebollas.
- Bœuf bourguignon** s.m. Guiso de ternera con champiñones cocido en vino tinto.
- Bœuf mironton / Bœuf miroton** s.m. Ternera cocida recalentados lentamente en una salsa con cebollas y vinagre.
- Boisette** s.f. Utensilio de goma de forma semiredondeada para realizar decoraciones imitando la madera en los dulces.
- Bol** s.m. Bol, tazón.
- Bombe glacée** s.f. Bomba helada (helado en forma de pirámide).
- Bordure** s.f. Bordura.
- Botte** s.f. Manojó.
- Botteler** v. Amanojar.
- Boucaner** v. Acecinar (une viande), ahumar.
- Bouchée** s.f. Bocado.
- Bouchée à la reine** s.f. Volován individual.
- Boudin blanc** s.m. Charcutería que tiene la misma forma que la morcilla, hecha con leche y carnes blancas.
- Boudin noir** s.m. Morcilla.
- Bouillabaisse** s.f. Bullabesa.
- Bouillant** adj. Hirviente.
- Bouillie** s.f. Papilla.
- Bouillir** v. Hervir.
- Bouilloire** s.f. Hervidor.
- Bouillon** s.m. Caldo.
- Bouler** v. Amasar con la mano efectuando un movimiento circular.
- Boulette de viande** s.f. Albóndiga.
- Bouquet** s.m. Buqué.

Bouquet garni s.m. Bouquet-garní, ramillete de plantas aromáticas.

Bouquetière s.f. Guarnición de verduras presentadas en ramillete.

Bouribout de canard s.m. Pato con pasas y licor de naranja.

Bourride s.f. Borrída, sopa de pescado provenzal ligada con ali oli.

Boutargue s.f. Preparación típicamente provenzal que consiste en huevas de mújol saladas y prensadas.

Bouvillon s.m. Novillo.

Boyau s.m. Tripa, intestino.

Braisage s.m. Braseado.

Braiser v. Brasear, bresear, cocer a fuego lento.

Braisière s.f. Braseadora, brasera.

Brandade s.f. Brandada.

Brasser v. Agitar, batir.

Bréchet s.m. Quilla.

Bretzel s.m. Galleta de origen alsaciano en forma de nudo o de palito, espolvoreada con sal gorda y granos de comino.

Brider v. Armar, bridar, embridar.

Brigade s.f. Brigada, equipo de cocineros de un restaurante.

Brioche s.f. Brioche, dulce en forma de bolita, hecho con harina, huevos, mantequilla y levadura.

Brisure s.f. Pepita.

Broche s.f. Asador, varilla.

Brochette s.f. Brocheta, broqueta, espetón.

Brosser v. 1. Quitar el azúcar o la harina sobrante en una masa. 2. Limpiar una verdura con un cepillo o un cuchillo.

Brouillade s.f. Revuelto.

Broutard s.m. Ternera de pasto.

Broutart s.m. Cordero de pasto.

Broyer v. Majar, triturar.

Broyeur à glaçons s.m. Triturador para hielo.

Brunoise s.f. Brunoise (légumes coupés en petits dés et utilisés en recettes de soupes, ratatouille ou sauces).

Bûche de Noël s.f. Tronco de Navidad.

Buffet campagnard s.m. Bufet de fiambres.

Bugne lyonnaise s.f. Buñuelo dulce, de la región de Lyon.

Buisson s.m. Presentación de crustáceos o alimentos diversos en forma de pirámide.

C

Café au lait s.m. Café con leche.

Café-crème s.m. Café cortado.

Café noir s.m. Café solo.

Cafetière s.f. Cafetera.

Caillebote s.f. Cuajada.

Caillette s.f. Crépinette a base de cerdo picado y verduras, típica del Sureste de Francia.

Cailler v. Cuajar.

Cailles au nid s.f. Codornices presentadas en medio de patatas paja.

Calisson s.m. Pastelillo de turrón (de Provenza).

Calotte s.f. Barreño de acero inoxidable con fondo plano.

Canapé s.m. Canapé.

Canard au sang s.m. Pato asado acompañado de una salsa elaborada con su sangre, típico de Normandía.

Candi adj. 1. Candi. 2. Escarchado.

Candir (se) v. Cristalizarse (le sucre).

Cannelé s.m. Pastelito de Burdeos hecho con harina y leche, y aromatizado con vainilla y ron.

Canneler v. Acanalar, trazar surcos en una verdura o una fruta.

Cannelle en bâtonnet s.f. Canela en rama.

Cannelloni s.m.pl. Canelones.

Capilotade de volaille s.f. Ragú de ave.

Caquelon s.m. Utensilio de cocción de barro con el interior barnizado, de hierro fundido o de cobre esmaltado, utilizado para la fondue.

Caramel s.m. 1. Caramelo. 2. Caramelo blando, pastilla de café con leche, toffee.

Caraméliser v. Acaramelar, caramelizar.

Carapace s.f. Caparazón (d'un crustacée).

Carbonade / carbonnade s.f. Carbonada.

Carbonade flamande s.f. Carbonada flamanda.

Carcasse s.f. 1. Carcasa (d'une volaille). 2. Canal (de bovins ou ovins).

Cardinal adj. Se dice de un dulce cubierto de un jarabe de frutas rojas.

Caroline s.f. Carolina.

Carottes Vichy s.f.pl. Zanahorias con mantequilla y perejil.

Carré s.m. Carré, costillar.

Carré de côtelettes s.m. Riñonada (porc).

- Casse-croûte** s.m. Tentempié.
- Casse-noix** s.m. Cascanueces.
- Casserole** s.f. Cacerola, cazo.
- Cassolette** s.f. Preparación cocida y servida en pequeñas cazuelas individuales llamadas con el mismo nombre.
- Cassonade** s.f. Azúcar florete, terciado, semirrefinado.
- Cassoulet** s.m. Estofado típico de la región del Languedoc, compuesto por judías blancas, cerdo y confit de pato.
- Castrer** v. Capar, quitar la tripa de un cangrejo de río, tirando de la parte central de su cola, antes de echarlo vivo en agua hirviente.
- Cause** s.f. Placa pastelera grande, nombre profesional.
- Caviar** s.m. Caviar.
- Caviar d'aubergines** s.m. Picadillo de berenjenas asadas.
- Caviar rose** s.m. Huevas de salmón.
- Ceinturer** v. Asir el alimento por el centro para tenerlo cogido con firmeza en la mano.
- Centrifugeuse** s.f. Centrifugadora, licuadora.
- Cercle à pâtisserie** s.m. Aro de repostería.
- Cerner** v. 1. Hacer una incisión en la piel de una fruta antes de cocerla o presentarla en la mesa.
2. Hacer una pequeña incisión en la masa cruda de los volovanes.
- Cervelas** s.m. Salchichón cocido.
- Cervelle** s.f. Sesos.
- Cervelle frite** s.f. Sesada.
- Chablon** s.m. Molde utilizado para dar una forma regular a diversas preparaciones antes de cocerlas.
- Chablonner** v. 1. Dar forma a una preparación, antes de cocerla, con un *chablon*. 2. Echar una capa de chocolate derretido con el fin de evitar que el bizcocho se rompa cuando esté empapado con un jarabe.
- Chair** s.f. Carne.
- Chalumeau** s.m. Soplete.
- Chalumeauter** v. Caramelizar con un soplete.
- Chamoure** s.m. Flan de calabaza (cocina tradicional de la región de Lyon).
- Champagne** s.m. Champán francés (A.O.C.), cava (español, méthode champenoise).
- Champagnisation** s.f. Acción de achampañar.
- Champagniser** v. Achampanar, achampañar, champañar.
- Champignon (pour tamis)** s.m. Champiñón (para un tamiz).
- Chanoinesse** s.f. Pequeño *pain d'épice* redondo.
- Chantilly** s.f. Chantillí, chantilly.
- Chapelet** s.m. Ristra (d'ail, d'oignon).
- Chapelure** s.f. Pan rallado (mie de pain et croûte).
- Chapon** s.m. Capón.
- Charcuterie** s.f. Chacina, embutidos, fiambres.
- Charlotte** s.f. Carlota, charlota, tarta rodeada de bizcochos de soletilla.
- Charlotte russe** s.f. Carlota fría rellena con una preparación de bavaois.
- Charnu** adj. Carnoso.
- Chartreuse** s.f. Plato espectacular hecho con verduras (casi siempre repollo) y carnes o caza, que se desmolda antes de servir. Hoy día, se preparan así principalmente el perdigón y el faisán.
- Chasseur** s.m. A la cazadora, califica una preparación con guarnición de champiñones y tomates, pollo, chuleta de ternera blanca.
- Chateaubriand** s.m. Filete de solomillo de vaca, de 3 a 4 cm. de grosor.
- Châtrer** v. Cf. *Castrer*.
- Chaudin de porc** s.m. Tripa rizada.
- Chaud-froid** s.m. Chaud-froid, guisado frío de carne blanca, ave o pescado envuelto en gelatina.
- Chaudrée** s.f. Caldereta.
- Chauffante** s.f. Cacerola de agua hirviente salada para recalentar las verduras cocidas o las pastas.
- Chauffe-plat** s.m. Calientaplatos.
- Chaufroiter** v. Cubrir una pieza de carne o pescado con una salsa chaud-froid.
- Chausson** s.m. Empanadilla.
- Chef cuisinier** s.m. Chef, jefe de cocina.
- Chef de brigade** s.m. Chef, jefe de cocina.
- Chef de cuisine** s.m. Chef, jefe de cocina.
- Chef de partie** s.m. Jefe de partida.
- Chef de rang** s.m. Camarero jefe.
- Cheminée** s.f. En una empanada, agujerito hecho en la masa superior, en el que se mete un cilindro de papel para evitar que la masa se empape de agua.
- Chemiser** v. Encamisar.
- Chevalier** v. Acaballar, encaballar, encaballar.
- Cheveux d'ange** s.m.pl. Cabello de ángel, fideo cabellín.
- Chevreau** s.m. Cabrito.

- Chiffon** s.m. Nombre dado a dulces hechos con crémor tártaro.
- Chiffonnade** s.f. Chifonada (hojas de verduras cortadas en tiras).
- Chinois** s.m. Chino, colador de chino.
- Chinoiser** v. Colar con un chino.
- Chiqueter** v. Hacer una incisión en el borde de una masa de hojaldre para que pueda subir durante la cocción.
- Chocolatière** s.f. Chocolatera.
- Choisy** N.P. Se dice de una preparación cuya composición incluye lechuga entre sus ingredientes.
- Choucroute** s.f. 1. Col fermentada. 2. Plato hecho con col fermentada, cerdo salado o fresco, tocino y salchichas.
- Cidre** s.m. Sidra.
- Cigare** s.m. Rollito hecho con hojas de verduras.
- Cintrer** v. Moldear en forma redonda.
- Ciseaux** s.m.pl. Tijeras.
- Ciseaux à œufs** s.m.pl. Tijeras para abrir los huevos pasados por agua.
- Ciseler** v. 1. Hacer incisiones en la piel de un pescado para que no se deforme durante la cocción. 2. Cincelar.
- Citrique** adj. Cítrico.
- Citronner** v. Sazonar con limón.
- Civet** s.m. Civet.
- Clafoutis** s.m. Flan de frutas.
- Clapotons** s.m.pl. Manos de cordero servidas en ensalada, aliñadas con mucha mostaza.
- Clarifier** v. 1. Aclarar, clarificar (un consommé, une gélée). 2. Separar la yema de la clara. 3. Clarificar (le beurre).
- Clouter** v. Clavetear.
- Cocktail** s.m. Cóctel.
- Cocotte** s.f. Cocotera, olla.
- Cocotte-minute** s.f. Olla a presión o exprés.
- Cochon de lait** s.m. Cochinillo.
- Coiffe** s.f. Mesenterio, redaña (du bétail).
- Coller** v. Encolar.
- Collet** s.m. Cuello, pescuezo (agneau, porc, veau).
- Collier** s.m. Cuello, morrillo, pescuezo, pestorejo.
- Colombin** s.m. Mezcla de harina y agua para tapar herméticamente un recipiente de cocción.
- Colorer** v. Colorear, dar color.
- Commis de cuisine** s.m. Ayudante de cocina.
- Composition** s.f. Cf. *Appareil*.
- Compote** s.f. Compota.
- Compoter** v. Cocer de manera prolongada (carnes o verduras).
- Compotier** s.m. Compotera.
- Concasser** v. Machacar.
- Concentré** adj./s.m. Concentrado.
- Concher** v. Triturar.
- Concheuse** s.f. Máquina para triturar.
- Condiment** s.m. Condimento.
- Condimentier** v. Condimentar.
- Cône à cornets** s.m. Molde cucurucho.
- Confire** v. 1. Confitar. 2. Encurtir (dans du vinaigre). 3. Cocer y conservar un alimento en su propia grasa (oie, canard, porc).
- Confiserie** s.f. 1. Confitería (activité, magasin). 2. Dulce (produit de la confiserie).
- Confit** s.m. Confit (viande conservée dans sa graisse).
- Confiture** s.f. Mermelada.
- Congélateur** s.m. Congelador.
- Congélation** s.f. Congelación.
- Congeler** v. Congelar.
- Consommé** s.m. Consomé.
- Consommer** v. Consumir.
- Contiser** v. Hacer pequeñas incisiones, en crudo, en una carne o pescado para incrustar, por ejemplo, láminas de trufa.
- Contre-filet** s.m. Solomillo bajo (bœuf).
- Conversation** s.f. Pastelito de almendras y hojaldre napado de glasa real.
- Coque** s.f. 1. Cáscara (œuf, fruits secs). 2. Berberecho.
- Coquelet** s.m. Pollo tomatero.
- Coquillage** s.m. Marisco (mollusque).
- Coquille** s.f. 1. Concha (de mollusque). 2. Cáscara (œuf, fruits secs).
- Coquille de beurre** s.f. Cucharadita de mantequilla moldeada en forma de concha.
- Coquilleur à beurre** s.m. Riza mantequilla, rizador de mantequilla.
- Corail** s.m. Coral, parte del estómago, de color rojo, de la langosta, el bogavante, la vieira.
- Cordé** adj. Estado de una masa o de un puré de patatas cuya consistencia se vuelve elástica.
- Cordon** s.m. Salsa que se echa regularmente alrededor de una pieza.
- Cordon bleu** s.m. 1. Cf. *Escalope cordon bleu*. 2. Buen/a cocinero/a.

- Corne** s.f. Utensilio aplastado de plástico utilizado para quitar restos pegados en un recipiente.
- Cornet** s.m. Cucurucho.
- Corner** v. Rascar un recipiente para quitar restos pegados.
- Corriger** v. Rectificar.
- Corser** v. Reforzar el sabor de un plato añadiendo especias.
- Côte** s.f. Chuleta, costilla.
- Côte bouchère** s.f. Chuleta de aguja (agneau).
- Côte croisée** s.f. Redondo de espaldilla (bœuf).
- Côte de bœuf** s.f. Chuletón.
- Côte découverte** s.f. Chuleta de aguja (agneau).
- Côte échine de porc** s.f. Chuleta de aguja (porc).
- Côte première** s.f. 1. Chuleta de riñonada (porc).
2. Chuleta de palo (agneau).
- Côte royale** s.f. La primera de las chuletas de palo después de las de centro (agneau).
- Côte seconde** s.f. 1. Chuleta de lomo (porc). 2. Chuleta de centro (agneau).
- Côtelette** s.f. Chuleta.
- Côtelette de gigot** s.f. Chuleta de riñonada (agneau).
- Côtes de porc charcutière** s.f. Chuletas de cerdo fritas con una salsa hecha con vinagre, chalotes, puré de tomates, pepinillos y hierbas aromáticas.
- Cotignac** s.m. Mermelada de membrillo.
- Cotonner (Se)** v. Acorcharse.
- Cotriade** s.f. Sopa típica de Bretaña, elaborada con cebolla, patatas y pescados.
- Coucher** v. 1. Cf. *Dresser*. 2. Con una cuchara poner masa de quenelle, masa de choux, etc. en una bandeja o una fuente para cocerlas.
- Couenne** s.f. Corteza de tocino.
- Couler** v. Verter gelatina en un pastel de carne después de cocido.
- Coulis** s.m. Coulis, puré bastante líquido hecho a partir de frutas o verduras.
- Coupe à champagne** s.f. Copa ancha para vinos espumosos.
- Coupe-frites** s.m. Cortador de patatas.
- Coupe individuelle** s.f. Cuenco individual.
- Coupe-œuf** s.m. Corta-huevos, cortahuevo, guitarra.
- Coupe foie gras** s.m. Corta foie gras.
- Coupe pâte** s.m. Corta pastas.
- Coupe-pizza** s.m. Corta pizza.
- Couper** v. 1. Cortar. 2. Aguar (vin).
- Couperet** s.m. Cuchilla, hacha, hachuela, macheta de cocina.
- Couque** s.f. Dulce belga con pasas, que se come templado.
- Court-bouillon** s.m. Caldo corto.
- Cousinette** s.f. En el Bearn, sopa de verduras con espinacas, acelgas, acedera, lechuga y malva.
- Couteau à beurre** s.m. Cuchillo, espátula para mantequilla.
- Couteau à découper** s.m. Cuchillo para trincar.
- Couteau à désosser** s.m. Cuchillo deshuesador, cuchillo para deshuesar, gubia.
- Couteau à éplucher** s.m. Cuchillo patatero.
- Couteau à filets de sole** s.m. Cuchillo para cortar filetes finos de pescado o de ave.
- Couteau à fromage** s.m. Cuchillo para queso.
- Couteau à huîtres** s.m. Abre-ostras, abridor de ostras.
- Couteau à jambon** s.m. Cuchillo jamonero.
- Couteau à légumes** s.m. Cuchillo para verduras, cuchillo puntilla.
- Couteau à pain** s.m. Cuchillo panero, cuchillo para rebanar el pan.
- Couteau à rôti** s.m. Cuchillo para asados.
- Couteau à tomate** s.m. Cuchillo de hoja puntiaguda o curva.
- Couteau à trancher** s.m. Cuchillo para trincar, cuchillo trincherero.
- Couteau bec d'oiseau** s.m. Cuchillo de hoja curva.
- Couteau cannelé** s.m. Acanalador.
- Couteau de chef** s.m. Cuchillo de chef.
- Couteau de cuisine** s.m. Cuchillo de cocina.
- Couteau d'office** s.m. Cuchillo de cocina, puntilla.
- Couteau-scie** s.m. Cuchillo dentado, cuchillo de sierra.
- Couvercle** s.m. Tapadera.
- Couverture** s.f. Cobertura de chocolate.
- Cramique** s.f. Brioche belga con pasas.
- Cranter** v. Dar forma de rizo.
- Craquelin** s.m. Galleta seca y crujiente.
- Craquelot** s.m. Arenque salado entero y ahumado después.
- Crécy** N.P. Nombre dado a una preparación culinaria que incluye zanahorias, generalmente en puré.
- Crégouis** s.m.pl. Cf. *Clopinettes* (dans la région de la Nièvre).

- Crème** s.f. 1. Nata (*crème fraîche*). 2. Crema (mets sucré ou potage).
- Crème** s.m. Cf. *Café-crème*.
- Crème aigre** s.f. Nata agria, que ha sufrido una doble fermentación.
- Crème anglaise** s.f. Crema inglesa.
- Crème au beurre** s.f. Crema de mantequilla (*faite avec du beurre, des jaunes d'œuf et du sucre*).
- Crème brûlée** s.f. Crema catalana, crema quemada.
- Crème Chantilly** s.f. Crema Chantillí.
- Crème de riz** s.f. Polvo de almidón obtenido por trituración del arroz.
- Crème double** s.f. Nata obtenida por centrifugación y utilizada para hacer la mantequilla.
- Crème fleurette** s.f. Crema de leche, nata que sube a la superficie de la leche cruda que se deja en reposo.
- Crème fouettée** s.f. Crema Chantillí, nata montada.
- Crème fraîche** s.f. Nata.
- Crème Georgette** s.f. Crema a base de *velouté* de ternera y alcachofas, guarnecida con perlas de Japón.
- Crème glacée** s.f. Helado hecho con huevos, azúcar, nata y un aroma.
- Crème pâtissière** s.f. Crema pastelera.
- Crème renversée** s.f. Flan.
- Crémer** v. 1. Añadir nata a una sopa ya cocida o a una salsa. 2. Mezclar enérgicamente azúcar y mantequilla en pomada con una espátula de madera o con unas pequeñas varillas.
- Crêpe** s.f. Crepe.
- Crêpe dentelle** s.f. Hojuela.
- Crêpe Suzette** s.f. Crepe elaborado con mantequilla aromatizado con mandarina y Curaçao, *suzette*.
- Crêpière** s.f. Crepetera.
- Crépine** s.f. Mesenterio, redaña del cerdo utilizado para envolver un picadillo.
- Crépinette** s.f. Salchicha aplastada, envuelta en mesenterio de cerdo.
- Creton** s.m. Plato frío a base de carne picada.
- Crevé** adj. Abierto (le riz).
- Crever** v. Abrirse el arroz después de 2-3 mn. de cocción en agua hirviendo o leche, antes de terminar la cocción según la receta dada; por ejemplo para la realización del arroz con leche.
- Croissant** s.m. Croissant, cruasán.
- Cromesqui** s.m. Croqueta caliente, salada o dulce.
- Croquant** adj./ s.m. 1. Crujiente. 2. Crocante, dulce de almendras tostadas y yemas.
- Croque-madame** s.m. Sándwich con huevo frito encima.
- Croque-monsieur** s.m. Sándwich.
- Croquembouche** s.m. Tarta crujiente formada por petisús con crema caramelizados.
- Croquet** s.m. Galleta en forma de bastoncillo hecho con huevos, harina, almendras y agua de azahar.
- Croquette** s.f. Croqueta.
- Croquignoles** s.f. 1. Galletas muy ligeras y crujientes de la región de París y de los Pirineos. 2. En la región de Dijon, buñuelos crujientes.
- Crosse** s.f. 1. Brazo (*bœuf*). 2. Muñón (*veau*).
- Crottes au chocolat** s.f.pl. Bombones.
- Croupion** s.m. Rabadilla de ave.
- Croustade** s.f. Fondo de tartaleta elaborada con masa quebrada u hojaldre, cocido sin guarnición.
- Croustillant** s.m. Preparación presentada en *feuilles de brick* crujientes.
- Croûte** s.f. 1. Corteza (*pain, fromage, préparation culinaire*). 2. Masa, quebrada o de hojaldre, cocida sin guarnición. 3. Rebanada de pan de molde dorada con mantequilla, cubierta con *besamel* y gratinada al horno.
- Croûte de sel** s.f. Costra de sal.
- Croûte dorée** s.f. Dulce parecido a la *torrija*.
- Croûter** v. 1. Dorarse (la *dorure*). 2. Ponerse duro (au contact de l'air ou en cuisant).
- Croûton** s.m. Costrón, cuscurro, pan frito, *picatoste*.
- Crozet** s.m. En los Alpes, pequeñas pastas elaboradas a menudo con harina de trigo sarraceno.
- Cruchade** s.f. En el Suroeste, papilla de harina de maíz o mijo.
- Crudités** s.f.pl. Plato frío compuesto de vegetales crudos aderezados con una vinagreta u otra salsa fría.
- Cuillère à égoutter** s.f. Cuchara escurridora.
- Cuillère à glace** s.f. Cuchara para helado.
- Cuillère à goûter** s.f. Cuchara de palo con dos cucharitas.
- Cuillère à légumes** s.f. Bolero, sacabocados, sacabolitas, cuchara para decorar.
- Cuillère à mesurer** s.f. Cuchara medidora.
- Cuillère à mouler** s.f. Moldeador de helado.
- Cuillère à pot** s.f. Cucharón.
- Cuillère à ragoût** s.f. Cucharón.

Cuillère à sauce s.f. Cacillo para salsa, cuchara para salsa.

Cuillère à spaghetti s.f. Sirve-spaghetti.

Cuillère doseuse s.f. Cuchara medidora.

Cuillère en bois s.f. Cuchara de palo.

Cuillère parisienne s.f. Cucharilla parisiense.

Cuillerée s.f. Cucharada.

Cuire v. Cocer.

Cuire à blanc loc.v. 1. Hornear en blanco, hornear ciego (une pâte). 2. Cocer alimentos en una grasa sin que tomen color.

Cuire à brun loc.v. Cocer alimentos en una grasa hasta que tomen color.

Cuire à l'unilatéral loc.v. Cocer un pescado sólo por el lado de la piel.

Cuire au blanc loc.v. 1. Cocer alimentos en un blanc de cuisson. 2. Cocer alimentos en un fondo blanco. 3. Cocer en blanco.

Cuire au bleu loc.v. Cocer un pescado muy fresco o vivo sumergiéndolo en un caldo corto con vinagre y condimentado, hirviendo.

Cuire au brun loc.v. Cocer o servir un alimento en una sauce brune.

Cuire dans son jus loc.v. Pochar.

Cuire en chaudière loc.v. En charcutería, escalfar en agua.

Cuiseur s.m. Olla.

Cuisiner v. Cocinar, guisar.

Cuisinier/ère s. Cocinero/a.

Cuisinière s.f. Cocina (de gas, eléctrica...).

Cuisse s.f. 1. Muslo (ave, conejo). 2. Anca (rana). 3. Pierna (cordero).

Cuisseau s.m. Parte inferior de la cadera (ternera blanca).

Cuisson à l'anglaise s.f. Cocción a la inglesa.

Cuisson à l'unilatérale s.f. Cocción de un solo lado.

Cuisson à la vapeur s.f. Cocción al vapor.

Cuisson en chemise s.f. Cocción de un alimento en su envoltura natural.

Cuisson rose à l'arête loc. Cocción corta del pescado.

Cuissot s.m. Pernil de caza mayor.

Cuit-vapeur s.m. Olla con colador (pour faire cuire à la vapeur).

Cul de poule s.m. Recipiente metálico redondo de fondo estrecho.

Cul de veau s.m. Cf. *Quasi*.

Culinaire adj. Culinario.

Culotte s.f. 1. Punta de cadera (bœuf). 2. Cuarto trasero (agneau).

Cuvette s.f. Barreño.

D

Dacquoise s.f. Merengue de almendras, en general de forma circular, usado entre capas de otros ingredientes para hacer una tarta de merengue.

Dame blanche s.f. Nombre dado a diversos postres de color blanco.

Dariole s.f. Flanera individual.

Darne s.f. Rodaja de pescado de 2 a 3 cm. de grueso.

Dartois s.m. Pastel de hojaldre (salé ou sucré).

Daube s.f. Carne troceada cocida en vino tinto a fuego muy lento.

Daubière s.f. Recipiente para cocciones largas.

Dé s.m. 1. Dado. 2. Cantidad muy pequeña de un líquido.

Débarrasser v. Desembarazar.

Débitier v. 1. Descuartizar, cortar en cuartos las reses. 2. Cortar en trozos un ave, un conejo, una pieza de carne.

Déborder v. Rebosar.

Débrider v. Desatar un ave después de asarlo.

Débrocher v. Sacar del asador.

Décanner v. 1. Decantar. 2. Sacar los trozos de carne de la salsa y colocarlos en otro recipiente. 3. Sacar el bouquet-garní de la salsa.

Décapsuleur s.m. Abrebotellas, descapsulador.

Décercler v. Quitar el aro de una tarta.

Déchiqueter v. Despedazar.

Décoction s.f. Decocción.

Décongeler v. Descongelar.

Décoquiller v. Quitar las conchas de moluscos cocidos en un líquido.

Décortiquer v. 1. Descascarar, quitar la cáscara de las verduras o frutas. 2. Descascarar, pelar, quitar el caparazón de algunos crustáceos.

Découenner v. Quitar la corteza del tocino.

Découper v. Cortar, recortar, trinchar.

Découpoir s.m. Cortador de masa, cortapasta.

- Décuire** v. Asustar, cortar la ebullición de una mermelada o un almíbar añadiendo un poco de agua fría.
- Défibrer** v. Quitar las fibras (por ej. de la calabaza).
- Déficeler** v. Desatar.
- Déglaçage** s.m. Desglasé.
- Déglacer** v. Desglasar.
- Dégorgement** s.m. Acción de Faire dégorger.
- Dégourdir** v. Descongelar a temperatura ambiente, templar.
- Dégraissier** v. Desengrasar, desgrasar.
- Degré baumé** s.m. Cf. *Degré densité*.
- Degré densité** s.m. Medida efectuada con un refractómetro para evaluar la proporción de azúcar en un líquido.
- Dégustation** s.f. Degustación.
- Déguster** v. Degustar.
- Délaiter** v. Desuerar, quitar el suero.
- Délayer** v. Desleír, diluir, disolver.
- Délices** s.m.pl. Delicias.
- Délicieuse** s.f. Pequeña croqueta de queso.
- Demi-deuil** s.m. Nombre dado a preparaciones presentadas en blanco y negro.
- Demi-glace** s.f. Media glasa.
- Démouler** v. Desmoldar, desmoldear.
- Dénervier** v. Quitar los nervios superficiales.
- Dénoyauter** v. Deshuesar, despepitar.
- Dénoyateur** s.m. Deshuesador de aceitunas.
- Denrée** s.f. Producto alimenticio, comestible.
- Dent de loup** s.f. 1. Galleta crujiente larga y puntiaguda. 2. Pan de molde cortado en triángulo, tostado, que sirve de decoración en el borde de un plato.
- Denteler** v. Recortar en forma de dientes redondeados el contorno de un Pithiviers.
- Dépecer** v. 1. Despedazar (mettre en pièces). 2. Descuartizar (une volaille).
- Dépiauter** v. fam. Desollar, despellejar.
- Déplumer** v. Desplumar.
- Déposer** v. 1. Colocar encima de una superficie. 2. Depositar, formar poso.
- Dépouiller** v. 1. Desollar, despellejar. 2. Cf. *Découenner*. 3. Eliminar, durante la cocción, la «piel» que se forma en la superficie de una salsa.
- Dérober** v. 1. Pelar las habas 2. Quitar la piel de las patatas cocidas.
- Dés** s.m.pl. Dados.
- Désarêter** v. Quitar la espina principal de un pescado.
- Désosser** v. 1. Deshuesar (una carne). 2. Desespinar.
- Dessaler** v. Desalar.
- Dessécher** v. Trabajar una preparación espesa a fuego vivo para volverla más firme.
- Desserte** s.f. Sobras de carne o pescado cocidos que se reutilizarán para otra preparación.
- Détailler** v. Cortar en trozos pequeños y uniformes.
- Détendre** v. 1. Dejar una preparación más fluida añadiéndole algún líquido, rebajar. 2. Hablando de una carne asada al horno, volverse más tierna quedándose un rato en el horno apagado al final de la cocción.
- Détrempe** s.f. Mezcla de harina, agua y sal, base de una masa de hojaldre.
- Détremper** v. Mezclar harina, agua y sal para hacer una détrempe. 2. Remojar algo con o en un líquido.
- Développer** v. Aumentar de volumen durante la fermentación o la cocción.
- Diffuseur de chaleur** s.m. Difusor.
- Digestif** s.m. Licor.
- Diluer** v. 1. Diluir. 2. Rebajar (une sauce ou une purée).
- Diplomate** s.m. Pudding diplomático, a base de bizcochos, fruta confitada, mermelada y natillas.
- Dissolution** s.f. Desleimiento.
- Dissoudre** v. Desleír.
- Distillation** s.f. Destilación.
- Distiller** v. Destilar.
- Dodine** s.f. 1. Balotina de pato con salsa. 2. Salsa elaborada con jugo y grasa de ave.
- Dorer** v. Dorar.
- Doria** N.P. Se dice de una preparación que incluye pepino entre sus ingredientes.
- Dorure** s.f. Mezcla de yema y leche o agua para dorar una masa.
- Dos** s.m. Lomo (de poisson).
- Douceâtre** adj. Dulzón.
- Douceur** s.f. Golosina.
- Douille** s.f. Boquilla.
- Douillon normand** s.m. Manzana cocida, con crema, envuelta en masa quebrada y servida caliente con sirope de arce.
- Dragée** s.f. Peladilla.

- Dresser** v. Emplatar, armar.
Dressoir s.m. Aparador, trincherero.
Du Barry N.P. Se dice de varias preparaciones a base de coliflor: sopa, guarnición de asado, etc.
Duxelles s.f. Duxelles, picadillo muy menudo de champiñones o setas empleado en los rellenos.

E

- Eau de végétation** s.f. Agua de cocción de frutas y verduras.
Eau de vie s.f. Aguardiente.
Eau gazeuse s.f. Agua con gas.
Eau minérale s.f. Agua mineral.
Eau plate s.f. Agua sin gas.
Ébarber v. 1. Cortar las aletas de un pescado.
 2. Quitar los filamentos de un huevo escalfado o lo que sale de la concha de una ostra o un mejillón.
Ébouillanter v. Escaldar.
Ébullition s.f. Ebullición, hervor.
Écailler v. Desescamar, escamar.
Écailleur s.m. Escamador, desescamador.
Écaler v. Descascarar, quitar la cáscara del huevo duro, la cáscara de nueces, avellanas, almendras, etc. y la concha de los mariscos.
Échaudé s.m. Dulce ligero hecho con masa cocida en agua y secada al horno.
Échauder v. 1. Escaldar frutas para pelarlas.
 2. Escaldar un ave para desplumarla.
Échine s.f. Cabezada, espinazo.
Éclade s.f. Mejillones cocidos sobre pizarra con agujas de pino a las que se prende fuego, plato típico de Bretaña.
Éclair s.m. Pastel de forma alargada relleno de crema de chocolate o café y cubierto de un glaseado del mismo sabor, petisú.
Écoeurant adj. Empalagoso.
Économe s.m. Cuchillo utilizado exclusivamente para pelar verduras crudas.
Écorcer v. Desollar.
Écosser v. Desgranar, desvainar.
Écrase-purée s.m. Machacador de patatas.
Écraser v. Machacar, majar.
Écrémer v. Descremar, desnatar.
Écrèmeuse s.f. Desnatadora.
Écrevisses en buisson s.f. Cangrejos de río presentados en forma de pirámide.
Écroûter v. Descortezar.
Écumer v. Espumar.
Écumoire s.f. Espumadera.
Édulcorant s.m. Edulcorante.
Effeuille v. 1. Dividir en láminas la carne de algunos pescados (comme la morue). 2. Deshojar (par ex. le persil).
Effiler v. 1. Quitar el intestino de un ave para facilitar su conservación. 2. Cortar las almendras, avellanas y pistachos en láminas. 3. Pelar las judías verdes quitando las hebras.
Effiloche v. Deshilar.
Égermer v. Quitar el germen (de la gousse d'ail).
Égoutter v. Escurrir.
Égouttoir s.m. Escurre platos.
Égrener v. Desgranar.
Embosser v. Embuchar, rellenar las tripas con una cánula.
Embrocher v. Ensartar, espetar.
Émietter v. Desmigajar, desmigajar.
Émincé s.m. 1. Loncha fina de carne. 2. Plato compuesto de carne en salsa cocida en lonchas finas. 3. Conserva en la que los champiñones están presentados cortados en láminas finas.
Émincer v. Cortar en lonchas finas.
Emmieller v. Enmelar.
Émonder v. Cf. *Monder*.
Empiler v. Apilar, empilar.
Empois s.m. Engrudo.
Emporte-pièce s.m. Cortador de masa.
Empoter v. Embotar.
Empreindre v. Estampar.
Emprésurer v. Cuajar.
Émulsifier v. Cf. *Émulsionner*.
Émulsion s.f. Emulsión.
Émulsionner v. Emulsionar.
En aumônière loc.adj. Presentación de frutas envueltas en un trozo de masa fina cuyas puntas se reúnen antes de cocerlas en el horno.
En barbouille loc.adj. Preparación del gallo o del conejo con vino tinto, en la región Centro: zona de Bourges y Nevers.
En bâtonnets loc.adj. En palitos.
En Bellevue loc. Presentación muy espectacular del bogavante, la langosta y las aves frías, con gelatina y diversas guarniciones.

- En boules** loc.adj. En trozos redondos sacados de una verdura con un sacabocados.
- En buisson** loc.adj. En forma de pirámide.
- En-cas** s.m. Píscolas, refrigerio, tentempié.
- En chemise** loc.adj. 1. Se dice de un elemento cocido envuelto en jamón, en una servilleta, papel sulfurizado, etc. 2. Se dice de un elemento cocido sin pelar (ail, pomme de terre...).
- En chiffonnade** loc.adj. Se dice de hojas de verduras cortadas en tiras.
- En crapaudine** loc.adj. Preparación de pequeñas aves que se aplastan antes de cocerlas.
- En croûte** loc.adj. En costra, recubierto de pasta.
- En croûte de sel** loc.adj. A la sal.
- En cubes** loc.adj. En trozos con forma de cubos.
- En dents-de-loup** loc.adj. Dentado.
- En dés** loc.adj. En dados.
- En julienne** loc.adj. En juliana.
- En lamelles** loc.adj. En lamas, en láminas.
- En lanières** loc.adj. Se dice de una verdura cortada en tiras finas.
- En Matignon** loc.adj. En Matignon (se dice de una verdura cortada en dados regulares y después éstos en finas láminas).
- En neige** loc.adj. A punto de nieve.
- En papillote** loc.adj. En papillot, se dice de un alimento cocido en el horno en una hoja de papel sulfurizado.
- En paysanne** loc.adj. Se dice de una verdura cortada en láminas o en cuadraditos.
- En robe des champs** loc.adj. Se dice de las patatas cocidas con su piel.
- En saupiquet** loc.adj. En salsa picante.
- Enchaud** s.m. Especialidad del Périgord, hecha con lomo de cerdo enrollado y asado.
- Enduire** v. Embadurnar, untar.
- Enflammer** v. Inflamar, prender fuego.
- Enfourner** v. Meter en el horno.
- Enrichir** v. Enriquecer.
- Enrober** v. 1. Albardillar, enalbardar, rebozar. 2. Bañar (con una salsa).
- Entailler** v. Hacer incisiones (dans une pâte à pain).
- Entamer** v. Decantar, empezar.
- Entonnoir** s.m. Embudo.
- Entrecôte** s.f. Chuleta deshuesada, entrecote.
- Entrecouper** v. Entrecortar.
- Entrée** s.f. Entrada, entrante, primer plato.
- Entrelarder** v. Mechar.
- Entremétier** s.m. Chef entremesero, cocinero que prepara sopas, consomés, hortalizas y guarniciones, patatas, huevos y pasta.
- Entremets** s.m. Preparación culinaria de postre (chaude, froide ou glacée).
- Épaissir** v. Espesar.
- Épaule** s.f. 1. Espaldilla, paletilla (agneau). 2. Paleta, paletilla (porc). 3. Paletilla (bœuf).
- Épépiner** v. Despepitar.
- Épice** s.f. Especia.
- Épicé** adj. Picante.
- Épigrammes d'agneau** s.m.pl. Trozos de pecho de cordero braseado.
- Épluche-légumes** s.m. Pelador de vegetales, pelapatatas.
- Épluche-pommes de terre** s.m. Pelador de vegetales, pelapatatas.
- Éplucher** v. Mondar, pelar.
- Éplucheur** s.m. Pelador de vegetales y hortalizas, pelapatatas.
- Épluchoir** s.m. Cuchillo patatero.
- Épluchures** s.f.pl. Mondaduras.
- Équarrir** v. Escuadrar, esquinar.
- Équeuter** v. Quitar el rabillo (a las frutas).
- Escabèche** s.m. Escabeche.
- Escalope** s.f. 1. Escalope (masc.). 2. Filete fino de pescado cortado en crudo y al bies.
- Escalope cordon bleu** s.f. Cordón bleu, escalopes dispuestos como un bocadillo que llevan queso y jamón en su interior.
- Escalope milanaise** s.f. Escalope milanesa.
- Escaloper** v. Escalopar: cortar al bies, en lonchas finas, carne, pescado o verduras.
- Esquimau** s.m. Bombón helado.
- Essence** s.f. Esencia.
- Essorer** v. Escurrir, secar.
- Essoreuse à salade** s.f. Centrifugadora, escurre verduras.
- Estouffade** s.f. 1. Estofado. 2. Variedad de fondo claro utilizado para salsas.
- Estouffat** s.m. 1. Estofado. 2. Especialidad del Languedoc compuesta con judías blancas frescas, tocino, ajo, cebollas y tomates.
- Étamine** s.f. Estameña, tela poco apretada de lino o algodón utilizada para colar una salsa, un jugo o para envolver algunas preparaciones durante su cocción.

Étendre v. 1. Estirar, extender, laminar (una masa).
2. Aguar.

Étêter v. Cortar la cabeza de un pescado.

Étouffe-chrétien adj. (familiar) Empachoso.

Étouffer v. Estofar.

Étuver v. Estofar.

Évaporation s.f. Evaporación.

Éventer (s') v. 1. Alterarse al aire. 2. Desbravarse (le vin).

Évider v. Vaciar (un légume ou un fruit).

Exhausteur de goût s.m. Aditivo que realza el sabor de un alimento.

Exprimer v. Exprimir.

Exsudat s.m. Jugo concentrado obtenido tras una cocción lenta, exudado.

Extraire v. Extraer.

F

Façonner v. 1. Dar forma regular a una verdura con un cuchillo. 2. Dar forma, trabajar una masa.

Faire blondir v. Cocer en materia grasa hasta obtener una ligera coloración (por ej. la cebolla).

Faire braiser v. Brasear.

Faire brunir v. Cocer un alimento hasta que tome una coloración parda.

Faire candir v. Escarchar.

Faire chanter v. Rehogar un alimento hasta oírlo chisporrotear en la cacerola.

Faire débourber v. Quitar el fango.

Faire dégorger v. 1. Echar sal a ciertas verduras para suprimir un exceso de agua o amargura. 2. Lavar el pescado. 3. Desbabar, purgar caracoles. 4. Purgar riñones, pepinos, berenjenas.

Faire détendre une pâte v. Dejar reposar una masa para que adquiera su consistencia definitiva.

Faire durcir v. Cocer (un œuf).

Faire fondre v. 1. Cocer (des légumes) muy lentamente en cuerpo graso. 2. Derretir, fundir.

Faire (le) ruban v. Estar a punto de cordón (dícese de una mezcla de yemas y azúcar que se vuelve lisa y homogénea y cae de la espátula como una cinta).

Faire mijoter v. Cocer a fuego lento, rehogar.

Faire mousser v. Trabajar una preparación para que sea más ligera y espumosa.

Faire partir v. Poner en el fuego para que empiece la cocción de una preparación.

Faire revenir v. Marear, refreír, rehogar, risolar, sofreír.

Faire rissoler v. 1. Cf. *Faire revenir*. 2. Cocer las patatas en un poco de grasa después de escaldarlas.

Faire sauter v. Saltear, sofreír.

Faire suer v. Sudar, sacar el agua de las verduras cociéndolas a fuego lento en mantequilla o aceite.

Faire tomber v. Cocer sin mojar.

Faire tomber en pluie v. Echar en forma de lluvia.

Faire tremper v. 1. Echar en remojo (légumes secs, pain). 2. Bañar (bonbons). 3. Emborrachar, empapar bizcochos, encalar.

Faisandage s.m. Acción de faisander.

Faisander v. Envejecer, manir carne de caza hasta dejarla putrificarse ligeramente.

Faisselle s.f. 1. Molde con agujeros que se utiliza para la fabricación de quesos de cabra. 2. Cuajada (le *fromage caillé*).

Faitout/Fait-tout s.m. Cacerola, marmita pequeña (avec deux anses et un couvercle).

Fane s.f. Hoja fresca de verdura pequeña.

Far s.m. Flan espeso de ciruelas pasas, típico de Bretaña.

Farce s.f. Farsa, relleno.

Farcement s.m. Cf. *Farci*.

Farci s.m. Picadillo de carne y miga de pan o harina envuelto en una hoja de repollo.

Farcir v. Rellenar (carne, pescado o verduras).

Farçon s.m. Especialidad de Saboya hecha a base de un puré de patatas con huevos y hierbas aromáticas, leche, azúcar, especias, y luego gratinado.

Farinade s.f. Cf. *Farinette*.

Farinage s.m. Acción de enharinar.

Farine s.f. Harina.

Fariner v. Enharinar.

Farinette s.f. Tortilla espesada con harina.

Farineux adj. Harinoso.

Faux-filet s.m. Solomillo bajo (vaca).

Fécule s.f. Fécula.

Ferment s.m. Fermento.

Fermentation s.f. Fermentación.

Ferré adj. Se dice de una carne asada o de un bizcocho que se ha quemado por debajo.

- Festonner** v. Rizar, dar forma de dientes redondeados en el borde de una tarta (par ex. le *pithiviers*).
- Feuille de brick** s.f. Pasta brick.
- Feuilleteage** s.m. 1. Acción de hojaldrar. 2. Aspecto hojaldrado de una masa.
- Feuilleté** s.m./adj. Hojaldrado.
- Feuilleter** v. Hojaldrar.
- Fève** s.f. Haba, sorpresa de la Galette des rois.
- Ficeler** v. Atar con cuerda delgada (une viande, un poisson, un bouquet-garní).
- Ficelle de cuisine** s.f. Bramante, cordel de cocina.
- Ficelle picarde** s.f. Crepe con relleno de jamón y champiñones, gratinado.
- Figatelli** s.m. Salchichón de Córcega.
- Figer** v. Coagular, cuajar.
- Filet** s.m. 1. Solomillo (bœuf). 2. Lomo, solomillo (porc). 3. Silla (agneau). 4. Filete (de poisson). 5. Chorrillo (de vinaigre ou de citron).
- Filet avec chaînette** s.m. Solomillo con cordón (bœuf).
- Filet mignon** s.m. Filet mignon, mignon, cantero de cadera, punta del solomillo de ternera o de cerdo.
- Filet papillon** s.m. Corte mariposa.
- Fileter** v. Filetear.
- Fille de cuisine** s.f. Moza de cocina.
- Filtre** s.m. Filtro.
- Filtrer** v. Filtrar.
- Financier** s.m. 1. Galleta de almendrado y claras de huevo. 2. Tarta hecha con una masa de galleta, almendras y clara de huevo, a la que se añaden almendras en láminas y frutas escarchadas.
- Fines herbes** s.f. Finas hierbas, hierbas aromáticas.
- Fixer au repère** loc.v. Cf. *Luter*.
- Flambage** s.m. Acción de flamber.
- Flamber** v. 1. Flambear, flamear. 2. Chamuscar, flamear (les plumes d'une volaille).
- Flamery** s.m. Flan de sémola cocida con vino blanco, napado con coulis de frutas rojas.
- Flamiche aux poireaux** s.f. Tarta de puerros, del Norte de Francia.
- Flamique à porions** s.f. Tarta de puerros, de Picardía.
- Flammenküche** s.m. Especie de *quiche* de Alsacia.
- Flamri** s.m. Flan de sémola cocida con vino blanco, napado con coulis de frutas rojas.
- Flan** s.m. Flan.
- Flanchet** s.m. 1. Falda (parte posterior), pieza del lomo del buey, entre el pecho y la babilla. 2. Parte del bacalao situada al lado de los lomos.
- Flanquer** v. Disponer alrededor de una pieza principal pequeños elementos de idéntica naturaleza como guarnición.
- Fleur de farine** s.f. Harina de flor.
- Fleurer** v. Enharinar, echar harina muy ligeramente con los dedos sobre una masa o una superficie de trabajo para evitar que se pegue la masa.
- Fleuron** s.m. Florón de hojaldrado, para adornar ciertos platos en salsa.
- Flûte à champagne** s.f. Copa estrecha y alargada para vinos espumosos.
- Foie** s.m. Hígado.
- Foie gras** s.m. 1. Hígado de oca o de pato cebado para hacer patés y confits. 2. Paté de hígado de oca o pato cebado.
- Foissonner** v. Trabajar una crema o un sorbete para darle más volumen.
- Foncer** v. Enfondar, tapizar el fondo de un molde (avec une pâte) o de una olla (avec du lard).
- Fond blanc** s.m. Fondo blanco.
- Fond brun** s.m. Fondo oscuro.
- Fond clair** s.m. Salsa rubia.
- Fond d'artichaut** s.m. Fondo de alcachofa.
- Fond de légumes** s.m. Fondo de verduras.
- Fond de sauce** s.m. Caldo concentrado y aromatizado, fondo.
- Fond de pâtisserie** s.m. Preparación moldeada que sirve de continente en la preparación de un postre.
- Fond de tarte** s.m. Fondo de pastel.
- Fond napolitain** s.m. Disco de masa dulce con almendras en polvo.
- Fondant** adj. Blando, que se deshace en la boca.
- Fondant** s.m. Fondant.
- Fondre** v. 1. Cocerse suavemente, con tapadera, sin agua y con un poco de mantequilla (tomates, poireaux...). 2. Derretirse, fundirse.
- Fondue au chocolat** s.f. Fondue de chocolate.
- Fondue bourguignonne** s.f. Fondue de carne.
- Fondue de légumes** s.f. Verduras en trozos muy finos cocidas a fuego lento en un cuerpo graso y un poquito de líquido.
- Fondue savoyarde** s.f. Fondue de queso.
- Fontaine** s.f. Volcán.

Forêt-noire s.f. Selva negra, tarta de chocolate con cerezas confitadas y chantillí.

Former le ruban loc.v. Cf. Faire ruban.

Fouet à crème / à sauce s.m. Batidor de mano, varillas de alambre.

Fouet électrique s.m. Batidora eléctrica de varillas.

Fouet pâtissier s.m. Batidor para repostería.

Fouetter v. Batir enérgicamente.

Fougasse s.f. Tarta de anchoas, típico de Provenza.

Fouler v. Pasar una preparación por el chino apretando fuertemente para exprimir al máximo.

Fourchette à découper s.f. Tenedor para trinchar.

Fourchette à fondue s.f. Pincho de fondue.

Fourchette baïonnette s.f. Tenedor garfo para trinchar.

Four s.m. Horno.

Four micro-ondes s.m. Horno microondas.

Fourneau s.m. Fogón, hornillo.

Fournée s.f. Hornada.

Fourrer v. Rellenar (un bonbon, un gâteau...).

Fraisage s.m. Fresado, acción de *fraisier*.

Fraise s.f. Membrana comestible, blanca y arrugada que envuelve los intestinos de la ternera y el cordero, mesenterio.

Fraiser v. Amasar, heñir con la palma de la mano.

Fraisier s.m. Tarta rellena con crema y fresas.

Frangipane s.f. Crema aromatizada con almendras.

Frapper v. Cinchar, enfriar con un baño de hielo y sal.

Fraser v. Cf. Fraiser.

Frémir v. Cocer lentamente al límite de la temperatura de ebullición: en torno a 95° C, empezar a hervir.

Frémissement s.m. Primer hervor.

Fressure s.f. Asaduras.

Friand s.m. 1. Hojaldrado individual relleno de carne picada. 2. Pastel de almendras rectangular.

Friandise s.f. Dulce, golosina.

Fricandeau s.m. Guiso de carne acompañada de verduras y trozos de manteca, fricandó.

Fricassée s.f. Fricasé, ragoût blanc de carne de ave o pescado cuya salsa está ligada con yemas y nata.

Frيره v. Freír.

Frissonner v. Hervir suavemente.

Friteuse s.f. Freidora.

Fritot de volaille s.m. Buñuelos de filetes de ave marinados.

Friture s.f. 1. Fritura, fritada. 2. Pescado frito. 3. Aceite, manteca.

Friturier s.m. Responsable de las frituras de carnes y pescados.

Fromage s.m. Queso.

Fromage de tête s.m. Cabeza de jabalí.

Fromage à pâte à moisissure interne s.m. Queso azul.

Fromage à pâte persillée s.m. Queso azul.

Fromage bleu s.m. Queso azul.

Fruit à l'eau-de-vie s.m. Fruta en aguardiente.

Fruit confit s.m. Fruta escarchada.

Fruité adj. Afrutado.

Fruits de mer s.m.pl. Frutos del mar, mariscos.

Fruits rafraîchis s.m. Macedonia de frutas.

Fruits secs s.m. Frutos secos.

Fumage s.m. Ahumado.

Fumé adj. Ahumado.

Fumer v. Ahumar.

Fumet s.m. 1. Caldo concentrado de pescado o champiñones, fumet. 2. Olor (d'un plat préparé).

Fumoir s.m. Ahumadero.

Fuseau de porc s.m. Tripa lomera.

Fusil s.m. Afilón, chaira, eslabón.

G

Galantine s.f. Galantina.

Galette s.f. 1. Torta. 2. Crepe de harina de trigo sarraceno (alforfón) o de maíz, en Bretaña.

Galette des Rois s.f. Torta hojaldrada (típica del día de Reyes, con su sorpresa).

Ganache s.f. Relleno de chocolate obtenido con la mezcla de nata líquida y chocolate muy fino.

Garbure s.f. Sopa espesa elaborada con repollo, pan de centeno, panceta y confit de oca, en el suroeste de Francia; garbure.

Gardianne s.f. Plato típico de Camarga, hecho con carne de toro marinada.

Garçon de café s.m. Camarero.

Garde-manger s.m. 1. Partida encargada del almacenaje de las materias primas frescas en una partida de banquetes o en un cuarto frío clásico. 2. Supervisor de las comidas frías. 3. Alacena, despensa.

- Garnir** v. 1. Guarnecer. 2. Rellenar una fuente, una fruta o una verdura con una preparación.
- Garniture** s.f. Guarnición.
- Gaspacho** s.m. Gazpacho.
- Gastrique** s.f. Mezcla de azúcar y vinagre blanco cocidos hasta obtener un caramelo de color rubio.
- Gâte-sauce** s.m. 1. Marmitón, pinche de cocina. 2. Mal cocinero.
- Gâteau** s.m. 1. Pastel, tarta (sucré). 2. Pudín (salé).
- Gâteau marbré** s.m. Bizcocho amarmolado, bizcocho marmoleado, bizcocho de mármol.
- Gâteau sec** s.m. Galleta.
- Gaude** s.f.pl. Puré de harina de maíz.
- Gaufre** s.f. Gofre.
- Gaufrette** s.f. Barquillo.
- Gaufrier** s.m. Gofrera.
- Gavotte** s.f. Cf. *Crêpe dentelle*. Nombre dado en Bretaña.
- Gélatine** s.f. Gelatina.
- Gélatiner** v. Camisar, gelatinar.
- Gélatineux** adj. Gelatinoso.
- Gelée** s.f. 1. Gelatina. 2. Jalea.
- Gendarme** s.m. 1. Arenque ahumado sin cabeza. 2. Salchicha ahumada.
- Génoise** s.f. Genovesa.
- Gésier** s.m. Molleja, arandón.
- Gibelotte** s.f. Fricasé de conejo con vino blanco.
- Gibier** s.m. Caza.
- Gibier grand veneur** s.m. Caza mayor en salsa.
- Gigot** s.m. Pierna de cordero.
- Gigot brayaude** s.m. Pierna de cordero estofada con lentejas, judías rojas o patatas cocidas en el horno.
- Gigot raccourci** s.m. Pierna de cordero después de quitarle la silla.
- Gigue** s.f. Pernil de corzo.
- Gimblette** s.f. Rosca de masa escaldada y secada, y dorada luego en el horno; especialidad de Albi.
- Girafe** s.f. Batidora de hélice.
- Gîte / Gîte-gîte** s.m. Morcillo (bœuf).
- Gîte à l'os** s.m. Morcillo trasero (bœuf).
- Gîte de noix** loc. Contra (bœuf).
- Givrer** v. Escarchar.
- Glaçage** s.m. Glaseado.
- Glace** s.f. 1. Helado (crème glacée). 2. Hielo (eau glacée).
- Glace de viande** s.f. Substancia obtenida por reducción de un fondo de carne, ave, caza o pescado.
- Glace plombières** s.f. Cf. Plombière.
- Glace royale** s.f. Glasa real.
- Glacer** v. 1. Glasear. 2. Enfriar o endurecer una bebida, una carne, una verdura, una preparación, etc. 3. Escarchar.
- Glaçage** s.m. Glaseado.
- Glaçon** s.m. Cubito de hielo.
- Gnocchis** s.m.pl. Ñoquis.
- Godaille** s.f. Sopa de Bretaña, cotriade pasada por la batidora que se come con pan de centeno y mantequilla con sal.
- Godiveau** s.m. Relleno a base de carne de ternera lechal utilizada esencialmente para la preparación de quenelles.
- Gommer** v. Engomar.
- Gonfler** v. Hincharse.
- Gorge** s.f. Papada (cerdo).
- Gougère** s.f. Masa con queso gruyère cocida al horno.
- Goujonnette** s.f. Filete pequeño y delgado de pescado.
- Gourmandise** s.f. Pastelito servido con helado, café, etc.
- Gousse** s.f. Vaina.
- Gousse d'ail** s.f. 1. Diente de ajo. 2. Trozo de ternera cogido en la landrecilla.
- Goût** s.m. Sabor.
- Goûter** v. Probar.
- Goutte** s.f. Gota.
- Gouttière à tuiles** s.f. Molde tejero, molde para tejas.
- Goyère** s.f. Quiche de "maroilles", queso del Norte.
- Graillons** s.m.pl. Restos de grasa frita que quedan de un plato de carne.
- Grain** s.m. Muy pequeña cantidad de un ingrediente en granos.
- Grainé** adj. 1. Estado de un almíbar con escasa grasa que se cristaliza. 2. Estado de claras de huevo demasiado batidas que dejan ver muchos granitos.
- Graisse** s.f. Grasa.
- Graisser** v. 1. Engrasar. 2. Añadir algunas gotas de limón a un almíbar para que no cristalice.
- Grand boulé** s.m. Bola dura, bola fuerte.
- Grand cassé** s.m. Quebrado duro.

Grand filet s.m. Hebra fuerte, hebra gruesa, hilo fuerte.

Grand-froid s.m. Congelador.

Grand lissé s.m. Hebra fuerte, hebra gruesa, hilo fuerte.

Grand-mère adj. Se dice de preparaciones, generalmente de aves, con bacon, cebolla, champiñones y patatas.

Grand perlé / Grand soufflé s.m. Gran perla.

Granité s.m. Sorbete granizado.

Gras-double s.m. Callos (membrane de l'estomac du bœuf).

Gratin s.m. Gratén, gratín.

Gratinée s.f. Sopa de cebolla gratinada.

Gratiner v. Gratar.

Grenadin s.m. Granadino, filete delgado de ternera blanca sacado del lomo o de la landrecilla, de 2 cm. de grosor y albardado, noisette albardada.

Gressin s.m. Colín.

Griffe à jambon s.f. Soporte jamonero.

Gril s.m. 1. Gril (du four). 2. Parrilla.

Grillade s.f. Carne asada a la parrilla.

Grillage s.m. Asado (mode de cuisson).

Grillardin s.m. Responsable de los cocinados al grill y a la parrilla y también en algunas ocasiones como Friturier responsable de las frituras de carnes y pescados.

Grille s.f. Rejilla, reja.

Griller v. 1. Asarse (au gril). 2. Tostarse (pain, café).

Grilloir s.m. Gril del horno.

Gros gibier s.m. Caza mayor.

Gros lard s.m. Cf. *Lard gras*.

Grumeau s.m. Grumo.

Grumeleux adj. Grumoso.

H

Habillage s.m. Acción de habillar.

Habiller v. 1. Desplumar, vaciar y flamear un ave.
2. Desbarbar, escamar, vaciar y lavar un pescado.

Hache-viande s.m. Máquina de picar carne.

Hacher v. Picar.

Hachis s.m. Picadillo.

Hachis parmentier s.m. Pastel de carne picada y puré de patatas gratinado.

Hachoir s.m. Máquina de picar carne, triturador de carne.

Hachoir berceuse s.m. Cuchilla picadora.

Haddock s.m. Abadejo ahumado.

Hampe s.f. Solomillo bajo (bœuf).

Hareng Brisé s.m. Arenque con su piel, salado y ahumado en caliente.

Hareng saur s.m. Arenque ahumado.

Hariaux s.m. Pastelillos de Carnaval, de la région de Douai (Nord).

Haricot de mouton s.m. Ragú de cordero.

Hâtelet / Hattelet s.m. Broqueta, atelete.

Haut de côtelette s.m. Costilla (agneau).

Haut de cuisse s.m. Contramuslo.

Historier v. Decorar un plato recortando varios elementos en figuritas, cestitas...

Hoche-pot s.m. Guiso de rabo de ternera, orejas y rabo de cerdo, paletilla de cordero y verduras.

Homard à la morbihannaise s.m. Plato típico del Morbihan, bogavante preparado con ajo, tomate y curry.

Homard Thermidor s.m. Bogavante asado con bechamel, queso rallado y mostaza.

Hors-d'œuvre s.m. Entremeses.

Huile s.f. Aceite.

Huile d'olive raffinée s.f. Aceite de oliva refinado.

Huile d'olive vierge s.f. Aceite de oliva refinado.

Huile d'olive vierge courante s.f. Aceite de oliva virgen corriente.

Huile d'olive vierge extra s.f. Aceite de oliva virgen extra.

Huile d'olive vierge lampante s.f. Aceite de oliva virgen lampante.

Huile de grignons d'olive s.f. Aceite de orujo de oliva.

Huile de grignons d'olive brute s.f. Aceite de orujo de oliva crudo.

Huile de grignons d'olive raffinée s.f. Aceite de orujo de oliva refinado.

Huiler v. Aceitar.

Humecter v. Humectar, humedecer.

Humidifier v. Humedecer, humectar.

Hure s.f. 1. Cabeza cortada (du sanglier et du porc, et de quelques poissons à tête allongée).
2. Embutido hecho con cabeza de jabalí o de cerdo.

Hydrater v. Incorporar, añadir un líquido a una sustancia sólida para mezclarlos.

I

- Île flottante** s.f. Isla flotante, natillas con clara a punto de nieve.
- Imbiber** v. Embeber, empapar un bizcocho con un líquido (sirop, liqueur, lait...), emborrachar (avec du vin ou une liqueur).
- Imprégner** v. Impregnar.
- Inciser un poisson** v. Hacer pequeñas incisiones en la superficie para facilitar la cocción.
- Incorporé** adj. Que hace cuerpo con la masa.
- Incorporer** v. Incorporar, introducir un elemento nuevo en una masa, un relleno.
- Indigeste** adj. Indigesto.
- Infuser** v. Hacer una infusión.
- Infusion** s.f. Infusión.
- Ingrédient** s.m. Ingrediente.
- Insipide** adj. Desaborido, desabrido, insípido, insulso.

J

- Jalousie** s.f. Tarta de almendras decorada con trenzas de masa.
- Jambon** s.m. Jamón.
- Jambon blanc** s.m. Jamón cocido.
- Jambon braisé** s.m. Jamón braseado.
- Jambon cru** s.m. Jamón curado.
- Jambon cuit** s.m. Jamón cocido.
- Jambon d'York** s.m. Jamón de York.
- Jambon de montagne** s.m. Jamón serrano.
- Jambon fumé** s.m. Jamón ahumado.
- Jambonneau** s.m. Lacón.
- Jardinière** s.f. Macedonia, menestra de verduras.
- Jarret** s.m. Jarrete, morcillo, zancarrón.
- Jatte** s.f. Cuenco de boca ancha.
- Jaune d'œuf** s.m. Yema.
- Jaunir** v. Cf. *Dorer*.
- Jésus** s.m. Salchichón grande (en Franche-Comté, dans le Lyonnais).
- Jeter en pluie** v. Echar en forma de lluvia.
- Jointoyer** v. Tapar los intersticios de varios pasteles con el fin de que su superficie sea más lisa y presentable.

Joue s.f. 1. Carrillada, papada (bœuf). 2. Careta (porc). 3. Coccocha (colin, cabillaud).

Julienne s.f. Juliana.

Jus s.m. 1. Caldo (d'aliments cuits). 2. Zumo (de fruit).

Jus de cuisson s.m. Jugo de cocción.

Jus de fruit s.m. Zumo de fruta.

Jus de viande s.m. Caldo concentrado y aromatizado.

Jutage s.m. Acción de "pintar" un asado, operación que consiste en echar encima del asado el jugo que suelta durante la cocción.

Juter v. Soltar jugo.

Juteux adj. Jugoso.

K

Kouglof / Kugelhof s.m. Postre alsaciano, con forma de corona, guarnecido con pasas.

L

Laisser reposer v. Dejar reposar (une pâte).

Laisser tiédir v. Dejar que se temple.

Lait de beurre s.m. Cf. *Babeurre*.

Lait de poule s.m. Yema mejida.

Lait ribot s.m. En Bretaña, leche fermentada desnatada, ligeramente agria.

Laitance s.f. Lecha, lechaza.

Lamelle s.f. Lama, lámina.

Laminer v. Laminar, extender una masa con un laminoir.

Laminoir s.m. Aparato con dos cilindros para extender una masa con un grosor regular o para formar pastas frescas.

Langue s.f. Lengua.

Langue de chat s.f. Lengua de gato.

Languette s.f. Loncha de carne muy fina, estrecha y alargada.

Laquer v. Laquear.

Lard s.m. Lardo, tocino fresco.

Lard fumé s.m. Bacón, tocino entreverado salado y ahumado.

Lard gras s.m. Tocino gordo.

Lard maigre s.m. Tocino entreverado.
Lard salé s.m. Tocino saladillo.
Larder v. Lardear, mechar.
Lardoire s.f. Aguja de mechar, aguja mechera, aguja mechadora, mechador, mechadora, mechera.
Lardon s.m. Torrezno.
Lasagnes s.f.pl. Lasañas.
Lave-vaisselle s.m. 1. Lavaplatos (employé). 2. Lavaplatos, lavavajillas, friegaplatos (máquina).
Laveur s.m. Lavaplatos, lavavajilla (employé).
Lazagnes s.f.pl. Lasañas.
Lèche s.f. Tajada fina de carne, utilizada principalmente en charcutería.
Lèche-frite s.f. Bandeja de horno para recoger la grasa, grasera.
Légume sec s.m. Legumbre.
Légume vert s.m. Verdura.
Légumier s.m. Legumbrera.
Levain s.m. Levadura, masa de harina que se ha dejado fermentar o que se ha mezclado con *levure*.
Levain-chef s.m. Levadura madre.
Levain tout point s.m. Recentadura.
Levée s.f. Cf. *Pousse*.
Lever v. 1. Quitar cuidadosamente los miembros de un ave o los filetes de un pescado con un cuchillo. 2. Fermentar, levar (une pâte).
Levure s.f. Levadura (champignon).
Levure chimique s.f. Levadura en polvo, química.
Levure de boulanger s.f. Levadura fresca, levadura de panadero.
Liaison s.f. Trabazón.
Lier v. Espesar, ligar, trabar.
Limonade s.f. Gaseosa.
Limonadier s.m. Sacacorchos camarero.
Limoner v. 1. Quitar la piel fina de los sesos, de las mollejas de ternera, etc. 2. Quitar el limo que recubre ciertos pescados (par ex. la lamproie).
Liqueur s.f. Licor.
Liquéfier v. Licuar.
Lissé s.m. Hebra fina, hebra floja, hilo flojo.
Lisser v. 1. Batir enérgicamente una crema o una salsa para volverla homogénea. 2. Alisar la superficie de un dulce con una espátula.
Lit s.m. Capa de verduras sobre la cual se coloca una pieza de carne o pescado.
Loes s.m.pl. Pastelillos de Carnaval de la región de Douai.

Longe s.f. 1. Chuletero (porc). 2. Riñonada, mitad del lomo desde la parte inferior de la paletilla hasta el rabo.
Longuet s.m. Colín.
Louche s.f. Cacillo (pour servir la soupe), cazo.
Lustrer v. 1. Lustrar (couvrir de gelée ou de beurre fondu une préparation pour améliorer sa présentation en lui donnant un aspect brillant). 2. Cf. *Glacer*. 3. Cf. *Abricoter*.
Lut s.m. Masa compuesta con agua y harina utilizada como junta de estanqueidad.
Luter v. Cerrar herméticamente un recipiente de cocción con una mezcla de harina y agua.
Lyophiliser v. Liofilizar.
Lyre à foie gras s.f. Alambre corta foie gras.

M

Macaron s.m. Macarrón, galleta hecha con almendras y clara.
Macaroni s.m.pl. Macarrones.
Macédoine de fruits s.f. Ensalada, macedonia de frutas.
Macédoine de légumes s.f. Macedonia, menestra de verduras.
Macération s.f. Maceración.
Macérer v. Macerar.
Mâchon s.m. Tentempié de la región de Lyon compuesto esencialmente de charcuterías.
Macreuse s.f. Redondo delantero.
Macreuse à braiser s.f. Espaldilla (bœuf).
Madeleine s.f. Madalena.
Magnificat s.m. Sopa de oronjas, lechuga, avellanas y nata, de Franche-Comté.
Magret s.m. Magret, pechuga de pato u oca.
Maître d'hôtel loc.adj./ s.m. 1. Cf. *Beurre maître d'hôtel*. 2. Jefe de comedor, Maître.
Maître-queux s.m. Excelente cocinero.
Malaxer v. Amasar, malaxar.
Malaxeur s.m. Amasadora.
Manche s.m. 1. Mango (de couteau). 2. Hueso (de côtelette).
Manchonner v. Quitar la carne que cubre la extremidad de algunos huesos para favorecer la presentación y permitir colocar una papillote.

- Mandoline** s.f. Corta-tomates, mandolina, pequeño aparato utilizado para cortar en láminas finas los tomates, los huevos duros, etc.
- Manier** v. 1. Amasar. 2. Cf. *Beurre manié*.
- Manique** s.f. Manopla.
- Manqué** s.m. Pastel, bizcocho que sirve de base para diversas tartas.
- Maraîchère** s.f. Guarnición de verduras que acompaña ciertas piezas de carnicería, muy parecida a la jardinera o a la macedonia.
- Marbrée** adj.f. Cualidad de una carne cuyos músculos están separados por capas de grasa.
- Marc** s.m. Orujo.
- Marengo** N.P. Cf. *À la Marengo*.
- Margarine** s.f. Margarina.
- Marinade** s.f. 1. Escabeche, marinada (pour les poissons). 2. Adobo, marinada, salmuera (pour les viandes).
- Mariner** v. 1. Escabechar, marinar (le poisson). 2. Adobar, marinar (la viande).
- Marinière** s.f. Cf. *À la marinière*.
- Marmelade** s.f. Confitura.
- Marmite** s.f. Marmita, olla.
- Marmiton** s.m. Marmitón, pinche de cocina.
- Marquer** v. 1. Marcar (réunir les ingrédients d'une recette dans un récipient avant de commencer à les faire cuire). 2. Echar a cocer, en agua abundante, carne, caza, aves o pescados, con los aromas necesarios. 3. Poner al fuego una carne en una bandeja de asar para darle color con un cuerpo graso antes de meterla al horno.
- Marquise** s.f. Tarta de mousse de chocolate dura que se sirve acompañada de natillas.
- Marron glacé** s.m. Castaña confitada, marrón glasé.
- Maryse en caoutchouc** s.f. Espátula de goma.
- Mascotte** s.f. Tarta con crema, cubierta de garrapiña.
- Masquer** v. Cubrir con uniformidad un plato con crema, salsa o gelatina.
- Masse** s.f. 1. Masa. 2. Almíbar que ha cristalizado.
- Massé** adj. Se dice de un jarabe de azúcar que ha cristalizado.
- Massepain** s.m. Mazapán.
- Matelote** s.f. Caldereta, guiso de pescado, generalmente de río, con salsa de vino.
- Matignon** s.m. Zanahorias, cebollas y jamón o bacon cortados en dados, que sirven de base a una salsa para acompañar carnes cocidas y asadas.
- Matouille** s.f. Puré a base de patatas, parecido al aligot de Auvergne.
- Maturer** v. Dejar reposar una preparación salada para que espese y afine su sabor.
- Mayonnaise** s.f. Mayonesa.
- Médailлон** s.m. 1. Medallón, loncha redonda y estrecha (de carne, de foie gras, de pescado o de langosta). 2. Turnedó.
- Mélanger** v. Mezclar.
- Mélangeur** s.m. Batidora de hélice.
- Mélasse** s.f. Melaza.
- Mendiant** s.m. 1. Surtido de frutas secas: almendras, higos, avellanas y uvas pasas. 2. En Alsacia, especie de torrija con manzanas, frutas confitadas y canela.
- Menu** s.m. Menú de precio fijo.
- Menu de porc** s.m. Tripa choricera.
- Meringue** s.f. Merengue.
- Meringuer** v. Untar con merengue un postre.
- Merlan** s.m. 1. Pescadilla, pijota. 2. Pieza de buey situada en el muslo (cuya forma recuerda la del pez), muy apreciada para hacer filetes.
- Merlan Colbert** s.m. Pescadilla empanada frita con mantequilla derretida con estragón picado.
- Merlan en colère** s.m. Pescadilla frita presentada mordiendo la cola.
- Mesclun** s.m. Califica una ensalada hecha con una mezcla de distintas variedades de lechugas.
- Mésentère** s.m. Entresijo.
- Mesure** s.f. Medida.
- Mesurer** v. Medir.
- Mets** s.m. Manjar, plato.
- Mets cuisinés** s.m.pl. Platos preparados.
- Mettre à crever** loc.v. Abrir, cocer arroz 2-3 mn. en agua hirviendo o leche, para terminar la cocción después según la receta dada; por ejemplo para la realización del arroz con leche.
- Mettre en chemise** loc. v. Envolver un elemento para que no se seque durante la cocción.
- Meunière** adj. A la molinera, meuniere, molinera.
- Meurette** s.f. Salsa con vino tinto.
- Miche de pain** s.f. Pan hogaza.
- Mie** s.f. Miga (del pan).
- Miel** s.m. Miel (f.).
- Mielleux** adj. Meloso.
- Migaine** s.f. 1. Cf. *Appareil*. 2. Flan típico en Lorena.

- Mignon** s.m. Preparación de ave, mollejas de ternera o pequeñas piezas de carne salteadas napadas de salsa de vino de Madeira, acompañadas con carne de alcachofas, guisantes y trufas.
- Mignon de veau** s.m. Equivalente del tournedó, pero de ternera blanca.
- Mignonnette** s.f. 1. Pimienta machacada, triturada. 2. Medallón de ternera blanca sacado de la landrecilla.
- Mijotage** s.m. Acción de mijoter.
- Mijoter** v. Cocer a fuego muy lento durante mucho tiempo.
- Millas** s.m. En el Languedoc, dulce frito de harina de maíz.
- Millefeuille** s.m. Milhojas.
- Minestrone** s.m. Sopa milanesa.
- Minuteur** s.m. Temporizador.
- Mique** s.f. En el Périgord, bolita de harina de maíz y de trigo, cocida en un caldo.
- Mirepoix** s.f. Zanahorias y cebollas que sirven de base a una salsa.
- Mirliton** s.m. Tartaleta con masa de almendras, espolvoreadas con azúcar glas.
- Mitonner** v. Cf. *Mijoter*.
- Mix** s.m. Mezcla de diversos ingredientes que entran en una composición salada.
- Mixer** v. Picar alimentos sólidos para hacer una preparación uniforme.
- Mixeur/mixer** s.m. Batidora de hélice.
- Moëlle** s.f. Tuétano, médula.
- Moka** s.m. Pastel de bizcocho con crema de café.
- Monder** v. 1. Quitar la piel de las almendras después de escaldarlas. 2. Pelar sesos, mollejas de ternera, etc. 3. Pelar un tomate.
- Mont-blanc** s.m. Pastel de puré de castañas con nata.
- Monter** v. Batir, montar.
- Monter au beurre** v. Incorporar trocitos de mantequilla fría en una salsa caliente al final de su preparación para dejarla lisa y brillante.
- Morceau de sucre** s.m. Terrón de azúcar.
- Morceaux du boucher** loc.nom.pl. "Piezas del carnicero": *poire, merlan* y *araignée*.
- Mortier** s.m. 1. Mortero. 2. Almirez (en métal).
- Mortifier** v. Manir, mortificar, ablandar la carne con la hoja de una cuchilla o dejándola reposar unos días antes de consumirla.
- Mou** s.m. Bofe.
- Mouclade charentaise** s.f. Mejillones guisados con vino blanco, chalotes, perejil y nata.
- Moudre** v. Moler.
- Moufflet** s.m. Cf. *Muffin*.
- Mouillement** s.m. 1. Acción de añadir un líquido a una preparación antes o durante la cocción. 2. Cantidad de líquido más o menos grande en la que cocerá un alimento.
- Mouiller** v. Agregar un líquido, mojar.
- Mouillette** s.f. Trozo de pan fino y alargado untado de mantequilla que se moja en el huevo pasado por agua.
- Moule** s.m. Molde.
- Moule à cake** s.m. Molde plum-cake, molde de bizcocho rectangular.
- Moule à charlotte** s.m. Molde de charlota.
- Moule à charnière** s.m. Molde desmontable.
- Moule à flan** s.m. Flanera.
- Moule à manqué** s.m. Molde de bizcocho redondo.
- Moule à Savarin** s.m. Molde Savarín.
- Moule à soufflé** s.m. Molde de suflé.
- Moule à tarte** s.m. Molde ondulado para tartas.
- Moule démontable** s.m. Molde desmontable.
- Mouler** v. Moldear.
- Moulin à café** s.m. Molinillo de café.
- Moulin à légumes** s.m. Pasapurés.
- Moulin à vinaigrette** s.m. Batidora de vinagreta.
- Mouliner** v. Pasar por el pasapurés.
- Moulinette** s.f. Pasapurés pequeño.
- Mousse** s.f. 1. Espuma. 2. Mousse, mus (masc.).
- Mousseline** adj.inv. De textura fina.
- Mousser** v. Espumar, hacer espuma.
- Mousseux** adj. Espumoso.
- Moutarde** s.f. Mostaza.
- Moutarder** v. Agregar mostaza.
- Moutardier** s.m. Mostacera, mostacero.
- Mouton** s.m. Oveja.
- Mouvant** s.m. Babilla, tetilla.
- Mouvette** s.f. Cuchara de palo para remover las salsas.
- Muffin** s.m. Panecillo redondo cocido en un molde, que se come tostado y con mantequilla.
- Mûr** adj. Maduro.
- Mûrir** v. Madurar.
- Muscader** v. Echar nuez moscada.
- Museau** s.m. Morro.

N

Nantais s.m. Galleta de masa “sablé” enriquecida con almendras en polvo o frutas confitadas ralladas y aromatizada con kirsch o ron.

Napolitain s.m. Pequeña porción de chocolate negro servida con el café en restaurantes y bares.

Nappage s.m. Capa de salsa o crema con la que se cubre una preparación.

Nappe s.f. Véase Vérifier la nappe.

Nappé s.m. Almíbar liviano.

Napper v. 1. Cubrir una preparación con una salsa o una crema, napar. 2. En pastelería, hablando de una crema cocida que está en su punto, “napper una espátula” significa formar una ligera película en la superficie de la espátula en vez de resbalar sobre ella.

Nature adj.inv. Al natural, solo.

Navarin s.m. Guiso de cordero con patatas, nabos y otras verduras.

Navette s.f. 1. Galleta en forma de barquito (biscuit). 2. Medianoche (petit pain au lait).

Nègre en chemise s.m. Dulce de chocolate cubierto de crema Chantilly.

Neige s.f. Nieve.

Nerveux de gîte s.m. Culata de la contra.

Nid à friture s.m. Molde nido.

Nioleur s.m. Especialista en repostería, en las cocinas de restaurantes.

Noisette s.f. 1. Cantidad de un cuerpo graso sólido del tamaño de una avellana (unos 10 gramos). 2. Medallón de ternera blanca sacado de la landrecilla.

Noix de beurre s.f. Cucharadita de mantequilla (unos 20 g.).

Noix de côtelette s.f. Parte central de la chuleta.

Noix d’entrecôte s.f. Lomo alto desgrasado (bœuf).

Noix de veau s.f. Landrecilla (de pierna) de ternera lechal.

Noix pâtissière s.f. Pieza de ternera blanca sacada del músculo anterior de la cadera.

Nonnette s.f. Pequeño pain d’épice redondo.

Nouet s.m. Muñequilla para infusiones.

Nouille s.f. Pasta, aplastada o redonda, con un largo mediano.

Nougat s.m. Dulce parecido al Turrón duro de Alicante.

Nougatine s.f. Dícese de un tipo de Nougat moreno, duro, utilizado en repostería y dulces.

Nuage s.m. Cantidad muy pequeña de leche o de nata.

O

Œuf à la coque s.m. Huevo pasado por agua.

Œuf Bragance s.m. Huevo escalfado colocado encima de un tomate estofado, napado con salsa bearnesa y rodeado de un cordón de fondo ligado.

Œuf cocotte s.m. Huevo cocido servido en un recipiente individual, generalmente con crema fresca y diversas guarniciones.

Œuf en meurette s.m. Huevo escalfado en vino tinto con cebolla y tocino, servido encima de pan frito.

Œuf en neige s.m. Huevo a punto de nieve.

Œuf farci Chimay s.m. Huevo relleno con yema cocida, duxelles, nata y perejil, napado con salsa Mornay.

Œuf mimosa s.m. Huevo duro relleno de mayonesa y decorado con yema rallada.

Œuf mollet s.m. Huevo mollet.

Œuf Henry IV s.m. Tartaleta con huevo escalfado y napada con salsa bearnesa.

Œuf Saint Hubert s.m. Tartaleta con huevo escalfado y picadillo de caza, napada con sauce poivrade.

Œuf sur le plat s.m. Huevo a la sartén (frito con mantequilla).

Œuf Toupinel s.m. Huevo escalfado servido en una patata cocida, vaciada y rellena con espinacas, napado con sauce Mornay.

Œuf Villeroy s.m. Huevo escalfado empanado y frito, servido con salsa de tomate.

Œuf Viroflay s.m. Tartaleta con huevo escalfado y espinacas, napada con sauce suprême.

Œufs à la neige s.m.pl. Natillas adornadas con trozos de clara a punto de nieve escalfados en leche.

Œufs à la tripe s.m.pl. Huevo cocidos cortados a la mitad o en rodajas y napados con sauce soubise.

Œufs au lait s.m.pl. Flan.

Œufs brouillés s.m.pl. Huevos revueltos.

Œufs Mireille s.m.pl. Huevos escalfados, arroz y salsa de azafrán, servidos con picatostes y tomate concassé.

Office s.m. Antecocina, office.

Oignon piqué s.m. Cebolla claveteada.

Oignonade s.f. Cebollada, encebollado.

Oignons glacés à brun s.m.pl. Pequeñas cebollas a las que se ha dado color en una sartén.

Omelette s.f. Tortilla.

Omelette brayaude s.f. Tortilla de patatas, jamón y queso.

Omelette enfarinée s.f. Cf. Farinette.

Omelette fermière s.f. Tortilla de jamón y finas hierbas.

Omelette lyonnaise s.f. Tortilla con cebolla frita en mantequilla.

Omelette nature s.f. Tortilla francesa.

Omelette norvégienne s.f. Tortilla Alaska.

Omelette parmentier s.f. Tortilla con patatas salteadas.

Omelette paysanne s.f. Tortilla de patatas, bacon y gruyère.

Onctueux adj. Untuoso.

Onglet s.m. Solomillo bajo (bœuf).

Orangeat s.m. Petit-four hecho con almendras y corteza de naranja confitada.

Oreille s.f. Oreja.

Orgeat s.m. Horchata.

Orloff N.P. Nombre de una guarnición compuesta de apio, lechuga braseada, tomates navarrais y pommes château.

Orly N.P. Empanado, frito y servido con salsa de tomate.

Os à moelle s.m. Hueso con tuétano.

Osso buco s.m. Ossobucco.

Ouvre-bocal s.m. Abre-botes, abretarros, tenaza abre-botes.

Ouvre-boîte s.m. Abrelatas.

Ouvre-bouteille s.m. Abrebotellas, descapsulador.

P

Pain s.m. 1. Pan. 2. Budín, pudín (pudding).

Pain à pâte douce s.m. Pan de miga blanda.

Pain à pâte ferme s.m. Pan de miga dura.

Pain anglais s.m. Cf. *Pain de gruau*.

Pain au levain s.m. Pan de levadura madre.

Pain aux raisins s.m. Caracola con pasas.

Pain azyme s.m. Cenceña, pan ácimo, pan ácimo, pan cenceño.

Pain bis s.m. Pan bazo, moreno.

Pain blanc s.m. Pan candéal.

Pain brié s.m. Pan normando(se quiebra la masa para volver a incorporar harina 30 mn después).

Pain brioché s.m. Pan con consistencia de brioche.

Pain complet s.m. Pan integral.

Pain d'épice s.m. Pan dulce hecho con harina de centeno, miel, azúcar y especias.

Pain de campagne s.m. Pan artesano, de pueblo.

Pain de Gênes s.m. Pan de Génova, bizcocho con almendras.

Pain de glace s.m. Barra de hielo.

Pain de gruau s.m. Pan de flor, pan floreado.

Pain de légumes s.m. Budín o pudín de verduras.

Pain de mie s.m. Pan de molde.

Pain de poisson s.m. Budín o pudín de pescado.

Pain rassis s.m. Pan del día anterior.

Pain de seigle s.m. Pan de centeno.

Pain de sucre s.m. Pílon o pan de azúcar.

Pain frais s.m. Pan tierno.

Pain frit s.m. Pan frito.

Pain grillé s.m. Pan tostado.

Pain mollet s.m. Mollete.

Pain perdu s.m. Dulce parecido a la torrija.

Pain rassis s.m. Pan duro.

Paleron s.m. Brazuelo, espaldilla (bœuf).

Palet d'or s.m. Bombón de chocolate muy fino, aplastado y decorado con pepitas de oro.

Palet s.m. Galleta redonda y aplastada.

Palet de dames s.m. Galleta redonda y aplastada con pasas y ron.

Palette s.f. 1. Espaldilla de cerdo. 2. Espátula.

Palmier s.m. Palmera.

Pan bagnat s.m. Pan redondo relleno con los elementos de la salade niçoise.

Panaché de légumes s.m. Panaché de hortalizas.

Panacher v. Mezclar.

Panade s.f. 1. Sopa provenzal de pan ligada con mantequilla y yemas. 2. Panade, masa que sirve de base a la fabricación de la *pasta choux*.

Paner v. Empanar.

- Paner à l'anglaise** v. Empanar a la inglesa, pasar un pescado o carne por harina, huevo batido, aceite y finalmente por pan rallado.
- Paner à la milanaise** v. Empanar a la milanesa (con una mezcla de pan y queso rallados después de pasar por huevo batido).
- Paner au manchon** v. Empanar pescados dejando la cola y la cabeza libres de forma que parezca que se les ha introducido en un manguito.
- Panier à bouteilles** s.m. Botellero.
- Panier à friture** s.m. Cesto de la freidora.
- Panier à œufs** s.m. Huevera.
- Panier à salade** s.m. Cesto para escurrir la lechuga.
- Panier cuit-vapeur** s.m. Cesta de vapor.
- Panisse** s.f. En Marsella, buñuelo elaborado con una masa de harina, leche y aceite de oliva.
- Panne** s.f. Grasa de cerdo, manteca, pella.
- Pannequet** s.m. Crepe enmascarado en toda su superficie con una composición salada o dulce, enrollado o doblado y que se sirve como entrada o postre.
- Panoufle** s.f. Trozo de carne que cubre las costillas.
- Panure** s.f. Miga de pan rallada y tamizada.
- Papet** s.m. Puchero tradicional suizo compuesto por puerros y patatas y, generalmente, cerdo ahumado.
- Papeton** s.m. Especialidad de Aviñón a base de puré de berenjenas y huevos.
- Papier paraffiné** s.m. Papel graso, papel parafinado.
- Papier sulfurisé** s.m. Papel sulfurizado.
- Papillote** s.f. 1. Papel blanco con el que se envuelve el mango de una costilla o la pata de un ave para presentarlos en las mesa. 2. Caramelo envuelto en papel rizado.
- Parage** s.m. Acción de parer.
- Parer** v. Suprimir las partes no comestibles o no presentables de un alimento.
- Parfait** s.m. Parfait, postre helado de café, huevos y nata, aromatizado con vainilla o chocolate y que se caracteriza por su cremosidad.
- Parfumer** v. Aromatizar, perfumar.
- Paris-Brest** s.m. Rosquilla de pasta de lionesas rellena de crema con almendras.
- Parisien** s.m. Parisien, dulce de hojaldre con mermelada, almendras y crema.
- Parmentier** N.P. Se dice de una preparación que incluye patatas entre sus ingredientes.
- Parsemer** v. Esparcir, puntear (con trozos de mantequilla...).
- Partir** v. Empezar la cocción de un alimento.
- Parures** s.f.pl. Recortes.
- Passe-thé** s.m. Colador de té.
- Passe-vite** s.m. Pasapuré.
- Passer** v. Colar.
- Passer sous salamandre** v. Pasar por el gril del horno a potencia máxima.
- Passoire** s.f. Colador, escurridor, escurridora.
- Pasteuriser** v. Pasteurizar.
- Pâte** s.f. Masa, pasta.
- Pâté** s.m. Paté.
- Pâte à choux** s.m. Pasta choux, pasta de lionesas, masa bomba.
- Pâte à crêpes** s.f. Masa de crepes.
- Pâte à frire** s.f. Pasta de freír, pasta Orly.
- Pâte à phylo** Cf. *Feuille de brick*.
- Pâte brisée** s.f. Brisé, masa brisa, masa quebrada.
- Pâte d'amandes** s.f. Almendrado.
- Pâte de coing** s.f. Carne de membrillo.
- Pâte de fruit** s.f. Dulce, caramelo blando de fruta.
- Pâte feuilletée** s.f. Hojaldre, masa hojaldrada.
- Pâte sablée** s.f. Masa con textura arenosa, masa "sablé".
- Pâtes** s.f.pl. Pastas.
- Patia** s.f. En Auvergne, patatas cocidas con leche en una olla.
- Pâtisserie** s.f. 1. Pastelería (magasin). 2. Dulce, pastel (produit de la pâtisserie). 3. Repostería (activité).
- Pâtissier** s.m. 1. Chef responsable de la preparación de productos de pastelería y de postres y con un panadero, responsable de los panes y bollos. 2. Pastelero.
- Pâton** s.m. Porción de masa utilizada para la fabricación de una preparación.
- Pauchouse** s.f. Caldereta de pescado de río con vino blanco.
- Paupiette** s.f. Popieta, pulpeta, rizo.
- Pavé** s.m. 1. Nombre dado a diversos quesos de Normandía (par ex. le pavé d'Auge) 2. En los restaurantes, trozo de carne o pescado muy grueso.
- Paysanne** s.f. Preparación de una carne o pescado con verduras muy picadas o patatas en rodajas.

- Peau** s.f. 1. Piel (des animaux et des fruits). 2. Pellejo (des fruits). 3. Hollejo (peau fine de fruits et légumes comme le raisin ou les fèves). 4. Cáscara (peau épaisse de fruits comme le citron).
- Peau du lait** s.f. Nata.
- Pectine** s.f. Pectina.
- Pêche Melba** s.f. Melocotón con helado de vainilla y, generalmente, Chantilly.
- Peigne à décor** s.m. Utensilio de repostería de metal con dientes destinados a dibujar estrías de distintas formas.
- Peigne faux-bois** s.m. Cf. *Boisette*.
- Peler** v. Pelar (una fruta o una verdura).
- Peler à vif** v. Quitar la piel de un cítrico hasta que aparezca la carne y luego quitar la membrana que separa los gajos.
- Pelle à tarte** s.f. Paleta para tarta.
- Peluches** s.f.pl. Puntas de las hojas o de los tallos de cerifolio, de perejil o de berro.
- Pelure** s.f. 1. Piel (de fruits). 2. Pellejo (du raisin). 3. Monda, mondadura, peladura (par ex. de pommes de terre qu'on épluche).
- Pépite** s.f. Pepita.
- Persillade** s.f. Mezcla de miga de pan tamizada, perejil y ajo picado.
- Persillée** adj. Se dice de una carne que contiene finas y numerosas infiltraciones de grasa, en el interior de los músculos.
- Pèse-sirop** s.m. Pesa jarabe.
- Pet-de-nonne** s.m. Buñuelo de viento, suspiro.
- Petit boulé** s.m. Bola blanda, bola floja.
- Petit cassé** s.m. Quebrado blando.
- Petit chou** s.m. Petisú, petit choux.
- Petit chou à la crème** s.m. Bocadito.
- Petit filet** s.m. Hebra fina, hebra floja, hilo flojo.
- Petit four** s.m. Pastelillo (tamaño bocado) salado o dulce.
- Petit gâteau** s.m. Pastel (individuel).
- Petit gibier** s.m. Caza menor.
- Petit-lait** s.m. Suero (du lait).
- Petit lard** s.m. Cf. *Lard maigre*.
- Petit pain au lait** s.m. Bollo de leche, medianoche, suizo.
- Petit perlé** s.m. Perla, perлита.
- Petit salé** s.m. Petit salé, tocino saladillo.
- Petit-beurre** s.m. Galleta cuadrada con bordes dentellados.
- Pétrin** s.m. Artesa, amasadora.
- Pétrir** v. Amasar.
- Pétrissage** s.m. Amasamiento.
- Pichet** s.m. Jarra.
- Pichet doseur** s.m. Jarra dosificadora.
- Pièce montée** s.f. Tarta de boda (à plusieurs étages).
- Pied** s.m. Mano, manita.
- Pied de culture** s.m. Pie de masa.
- Pieds-paquets** s.m.pl. En Marsella, plato de manos de cordero y callos, con hierbas.
- Pierre à aiguiser** s.m. Amoladera, piedra de afilar.
- Pilaf** s.m. Arroz con especias, servido con trozos de cordero, pollo, pescado o mariscos.
- Piler** v. Machacar, majar, triturar frutos secos.
- Pilon** s.m. 1. Muslo, pata de ave. 2. Mano, maja de mortero.
- Pilon électrique** s.m. Batidora de hélice eléctrica.
- Pilon tamiseur à purée** s.m. Majador de puré, pisapuré.
- Piment** s.m. Guindilla, ñora.
- Pince à glace** s.f. Pinza para hielo.
- Pince à homard** s.f. Pinza marisco, tenazas mariscos.
- Pince à sucre** s.f. Tenacillas para el azúcar.
- Pinceau à pâtisserie** s.f. Brocha pastelera, pincel de repostería, pincel para pastelería.
- Pincée** s.f. Pellizco, pulgarada.
- Pincer** v. 1. Caramelizar ligeramente jugos de carne en su grasa de cocción. 2. Acanalar el contorno de una pieza de repostería con una pinza especial o con los dedos. 3. Cf. *Singer*.
- Piperade** s.f. Piperada, piperrada.
- Piquer** v. 1. Mechar (viande). 2. Agujerear una masa para que no se retracte durante la cocción.
- Pissaladière** s.f. Tarta de cebolla con anchoas y aceitunas, de Niza (Alpes Maritimes).
- Pissalat** s.m. Condimento provenzal consistente en un puré de anchoas con clavillo, tomillo, laurel, pimienta y aceite de oliva.
- Pistoles** s.f.pl. Pastillas de chocolate de cobertura.
- Pistolet** s.m. En Bélgica, panecillo redondo, ligero y crujiente.
- Pistolet à pâtisserie** s.m. Decorador, jeringa para pastelería.
- Piston à décorer** s.m. Decorador, jeringa para pastelería.
- Pistou** s.m. Plato de verduras cocidas, servidas con albahaca.
- Pithiviers** s.m. Torta hojaldrada rellena con crema de almendras.

- Plan de travail** s.m. Encimera, superficie de trabajo.
- Planche à découper** s.f. Tabla de cortar.
- Plaque à pâtisserie** s.f. Bandeja, placa pastelera, chapa de pastelería.
- Plaque à rôtir** s.f. Placa de asar.
- Plat** s.m. 1. Bandeja, fuente (pour servir). 2. Plato (mets préparé).
- Plat à gratin** s.m. Fuente para gratinar.
- Plat à œufs** s.m. Fuente de horno redonda, de porcelana o hierro fundido y con asas.
- Plat allant au four** s.m. Fuente de horno, rustidera.
- Plat de côtes** s.m. Costillar, falda de costillas.
- Plat de tranche** s.m. Babilla, tetilla.
- Plateau** s.m. Bandeja.
- Plates côtes** s.m. Costillar, falda de costillas.
- Platine** s.f. Placa de cocina con rebordes muy pequeños.
- Pliage** s.m. Acción de dar vueltas (à la pâte feuilletée).
- Plier** s.m. Dar vueltas (à la pâte feuilletée).
- Plombière** s.f. Helado con trocitos de fruta escarchada.
- Plonger** v. Sumergir los alimentos en el líquido en que se van a cocer: aceite, caldo corto....
- Plongeur** s.m. Lavaplatos (personne).
- Pluches** s.f.pl. Cf. *Peluches*.
- Plumer** v. 1. Desplumar. 2. Pelar (les asperges).
- Pochage** s.m. Acción de *pocher*.
- Poche à décoration** s.f. Manga pastelera.
- Poche à douille** s.f. Manga pastelera.
- Pocher** v. 1. Escalfar (les œufs). 2. Hundir en un líquido muy caliente.
- Pocheuse** s.f. Escalfador.
- Pochoir** s.m. Plantilla.
- Pochon** s.m. Cacillo.
- Pochouse** s.f. Cf. *Pauchouse*.
- Poêlage** s.m. Acción de *poêler*.
- Poêle** s.f. Sartén.
- Poêlée** s.f. 1. Salteado. 2. Sartenada.
- Poêler** v. 1. Cocer en una sartén con alguna grasa. 2. Cocer un alimento en una grasa y una guarnición aromática, tapado. 3. Secar las verduras cocidas, pasándolas por la sartén.
- Poêlon** s.m. Sartén sin mango, de borde más alto que la sartén.
- Poignée** s.f. Puñado.
- Point d'ébullition** s.m. Punto de ebullición.
- Point de caramélisation** s.m. Punto de caramelo.
- Pointage** s.m. Acción de hincharse (une pâte qui contient de la levure fraîche).
- Pointe** s.f. Pizca (quantité d'un un ingrédient que l'on prend avec la pointe d'un couteau).
- Pointe de filet** s.f. Punta de solomillo.
- Pointer** v. Dejar hincharse una masa que contiene levadura fresca.
- Poirat** s.m. Tarta de peras, en la región Centro, zona de Bourges y de Moulins.
- Poire** s.f. Pequeño músculo redondo que pertenece a la babilla.
- Poire Belle dijonnaise** s.f. Helado de grosella negra con peras cocidas y puré de grosellas negras.
- Poire Belle Hélène** s.f. Pera Bella Helena, helado de vainilla con pera en almibar y chocolate derretido.
- Pois cassés** s.m. Guisantes majados.
- Poissonnier** s.m. 1. Jefe responsable de los platos con pescado. 2. Pescadero.
- Poissonnière** s.f. Hervidor de pescado con parrilla y tapa, vaporera.
- Poitrine** s.f. 1. Pecho y falda delantera (bœuf). 2. Pecho -parte anterior- / faldilla, falda -parte comprendida entre las dos patas- (agneau). 3. Falda (porc). 4. Panceta (poitrine du porc avec la peau et le tendron).
- Poitrine fumée** s.f. Bacon, panceta ahumada.
- Poivrade** s.f. Salsa oscura con pimienta en granos.
- Poivrer** v. Echar pimienta.
- Poivrier** s.m. Pimentero.
- Polonaise** s.f. Brioche con frutas confitadas y crema pastelera cubierta de merengue y almendras.
- Pommé** adj. Repolludo (repollo, lechuga).
- Pommé** s.m. En Bretaña, mermelada de sidra.
- Pomme boulangère** s.f. Patata panadera.
- Pomme dauphine** s.f. Patata dauphine, bolita frita de puré de patatas mezclado con una masa a base de mantequilla, harina y huevos ("*pâte à choux*").
- Pomme duchesse** s.f. Patata duquesa, croquetas de patatas hechas con puré, mantequilla y yemas.
- Pommes à la parisienne** s.f.pl. Patatas parisién.
- Pommes allumettes** s.m. Patatas cerilla.
- Pommes Anna** s.f.pl. Patatas Ana, torta de patatas cortadas en rodajas y cocidas en mantequilla en una sartén tapada.
- Pommes Annette** s.f.pl. Torta de patatas cortadas en juliana y cocidas en mantequilla en una sartén tapada.

Pommes Bonne Femme s.f.pl. Postre elaborado con manzanas asadas rellanas con orejones de albaricoque y avellanas.

Pommes château s.m.pl. Patatas cortadas en forma de aceituna, doradas en mantequilla con trocitos de bacon.

Pommes cheveux s.f.pl. Patatas paja muy finas.

Pommes de terre en robe de chambre / en robe des champs s.f.pl. Patatas cocidas con su piel.

Pommes lyonnaise s.f.pl. Patatas lyonesa.

Pommes mignonnette s.f.pl. Patatas bastón.

Pommes mousseline s.f.pl. Puré de patatas muy batido.

Pommes noisette s.f.pl. Patatas avellana.

Pommes paille s.f.pl. Patatas paja.

Pommes Pont-Neuf s.f.pl. Patatas fritas, patatas puente nuevo.

Pommes sautées s.f.pl. Patatas salteadas.

Poncher v. Cf. *Siroper*.

Pont d'évier s.m. Escurridor de verduras para fregadero.

Porc s.m. Cerdo.

Porc charcutier s.m. Lechón.

Pot s.m. 1. Jarro. 2. Puchero.

Pot à lait s.m. Lechera.

Pot-au-feu s.m. Olla, puchero (le mets).

Potage s.m. Sopa más elaborada que las sopas del campo tradicionales y generalmente pasada por la batidora.

Potage ambassadeur s.m. Sopa de guisantes.

Potage cultivateur s.m. Sopa de verduras con torreznos.

Potage Germiny s.m. Sopa de acedera.

Potage Julienne s.m. Sopa Juliana.

Potage Marigny s.m. Sopa de guisantes con una guarnición de judías verdes, guisantes, acedera y cerifolio.

Potage musard s.m. Sopa de frijoles.

Potage parmentier s.m. Crema de puerros.

Potage Saint Germain s.m. Sopa de guisantes machacados.

Potager s.m. Chef responsable de las sopas, caldos para las sopas y menestras.

Potée s.f. Cf. *Pot-au-feu*.

Pouding s.m. Cf. *Pudding*.

Poudre levante / à lever s.m. Levadura química.

Poularde s.f. Pularda.

Poulet marengo s.m. Pollo salteado con vino blanco y tomates.

Pousse s.f. Hinchazón de una masa bajo la acción del calor.

Pousser v. Cf. *Pointer*.

Poutargue s.f. Cf. *Boutargue*.

Pralin s.m. Garrapiña, pralín.

Praline s.f. 1. Almendra o avellana garrapiñada. 2. En Bélgica, bombón de chocolate.

Praliné s.m. Bombón de chocolate con trocitos de almendras garrapiñadas.

Praliner v. Garrapiñar.

Prendre couleur v. Dorarse.

Préparation s.f. Preparación resultante de una mezcla.

Presse-agrumes s.m. Exprimidor, exprime cítricos.

Presse-ail s.m. Prensa-ajos, prensador de ajo.

Presse-citron s.m. Exprimidor.

Presse-purée s.m. Pasapurés.

Presser v. Exprimir.

Présure s.f. Cuajo.

Présurer v. Cuajar.

Printanière s.f. Guarnición de verduras muy cortadas.

Profiterole s.f. Petit-chou relleno con Chantillí o mermelada, profiterol.

Profiterole au chocolat s.f. Profiterol cubierto con salsa caliente de chocolate.

Puits s.m. Cf. *Fontaine*.

Puits d'amour s.m. Tarta hecha con una corona de pasta de lionesas colocada sobre una base de hojaldre, cuyo centro está relleno con crema pastelera caramelizada por encima.

Pulpe s.f. Pulpa.

Puncher v. Cf. *Siroper*.

Purée s.f. Puré.

Purée soubise s.f. Puré de cebollas.

Q

Quadriller v. 1. Marcar los alimentos en las barras del grill con el fin de dibujar cuadros. 2. Marcar con un cuchillo algunas preparaciones empanadas para mejorar su presentación.

Quartier s.m. 1. Gajo (de fruit). 2. Cuarta parte, cuarto (d'un aliment coupé en 4 parties plus ou moins égales). 3. Cuarto (de bœuf, veau...).

Quasi s.m. Trozo de ternera blanca constituido por un músculo del muslo situado debajo del gîte à la noix, equivalente del rumsteck en la ternera.

Quatre mendiants s.m.pl. Cf. *Mendiants*.

Quatre-épices s.m. Mezcla de pimienta, canela, nuez moscada y clavo.

Quatre-quarts s.m. Tarta « cuatro cuartos ».

Quenelle s.f. Quenelle, quenefa (pequeña salchicha alargada hecha con pan, carne de ave o de pescado picada).

Queue s.f. 1. Rabo (viande). 2. Cola (poisson).

Quiche lorraine s.f. Quiche, quiché, tarta de bacon, huevos y nata.

Quignon de pain s.m. Tarugo.

R

Rabattre (une pâte) v. Doblar una masa varias veces.

Râble s.m. Rabadilla (lapin, lièvre).

Rachel N.P. Nombre de una guarnición compuesta de fondos de alcachofa guarnecidos con láminas de médula escalfadas.

Raclette s.f. Raclette (plat typique de Suisse consistant en tranches de fromage fondu accompagnées de pommes de terre cuites et de charcuteries).

Rafrâchi s.m. Refresco (pour *rafrâchir* le levain-chef).

Rafrâchir v. Refrescar.

Rafrâchissement s.m. Refresco.

Ragoût s.m. Caldereta, guiso, ragú, ragout.

Ragoût blanc s.m. Ragú de carne que se fríe sin que tome color y salsa ligada con nata.

Ragoût brun s.m. Ragú de carne que se dora en grasa y se espolvorea con harina luego.

Raidir v. Freír una carne o un pescado, sin coloración, con mantequilla a fuego moderado para endurecer sus fibras.

Ramequin s.m. Preparación cocida y servida en pequeñas tarrinas individuales llamadas con el mismo nombre.

Rance adj. Rancio.

Rang s.m. Grupo de empleados encargados del servicio en el comedor de un restaurante.

Râpe s.f. Rallador, ralho.

Râpe à fromage s.f. Rallador de queso.

Râper v. Rallar.

Rassir v. Cf. *Mortifier*.

Ratatouille s.f. Ratatuy, pisto.

Raviole s.f. Raviole.

Rebord s.m. Repulgo (bord façonné de tourtes ou tartes).

Réchaud à fondue s.m. Quemador para fondue.

Réchauffer v. Recalentar.

Recoupe, recoupette s.f. Cabezuela.

Recouvrir v. Cubrir.

Rectifier v. Rectificar.

Réduire v. Reducir, resumir.

Réfrigérateur. s.m. Frigorífico, nevera.

Réfrigérer v. Refrigerar.

Refroidir v. Enfriar.

Régénérer v. Recalentar un plato preparado sin modificar su aspecto ni su color.

Relâcher v. Cf. *Détendre*.

Relever v. Sazonar, aliñar un plato con especias o condimentos para darle más sabor.

Relieuse s.f. Pastel compuesto de dos bolas de pasta de lionesas rellenas con crema pastelera de café o chocolate.

Remonter une sauce v. Arreglar una salsa emulsionada que se ha cortado.

Rémoulade s.f. Salsa fría con pepinillos, alcaparras, finas hierbas.

Remuer v. Mover, remover, revolver.

Rendre de l'eau v. Soltar agua (courgettes...).

Repère s.m. Mezcla de harina, agua y clara de huevo para : 1. Cerrar herméticamente un recipiente (Cf. *Fixer au repère, luter*). 2. Pegar un elemento decorativo en el borde de un plato. 3. Envolver una pieza grande de carnicería durante su cocción para evitar la desecación.

Restaurateur s.m. Encargado, dueño de un restaurante.

Retombée de pâte s.f. Masa sobrante.

Rillettes s.f.pl. Rilletes, charcutería hecha con carne de cerdo u oca desmenuzada y cocida en su grasa.

Rillons s.m.pl. Residuos de carne de cerdo cocida en su grasa que se sirven fríos, especialidad de Tours.

Rince-doigts s.m. Lavafrutas.

Rincer v. Aclarar, enjuagar.

- Rioler** v. Colocar tiras finas de masa, con intervalos regulares, en la superficie de una tarta.
- Ris** s.m. Mollejas.
- Rissole** s.f. Rissole, preparación de pasta rellena y frita o pintada con huevo y hecha en el horno.
- Rissoler** v. Dorar, risolar.
- Riz à l'impératrice** s.m. Arroz con leche al que se añaden natillas y frutas confitadas.
- Riz à la créole** s.m. Arroz blanco.
- Riz gluant** s.m. Arroz pegajoso, arroz glutinoso.
- Riz glutineux** s.m. Arroz glutinoso, arroz pegajoso.
- Riz pilaf** s.m. Cf. *Pilaf*.
- Robot ménager** s.m. Robot de cocina.
- Rocher** s.m. Dulce cuyo aspecto irregular está aumentado por la presencia de pasas, almendras, etc.
- Rogner** v. Recortar (lo que sobresale para rectificar el contorno).
- Rognon blanc** s.m. Criadilla (du bétail).
- Rognonnade** s.f. Riñonada (le mets).
- Rognon** s.m. Riñón.
- Rognure** s.f. Recorte.
- Rompre** v. Romper (arrêter momentanément la fermentation d'une pâte en la pliant plusieurs fois sur elle-même).
- Romsteck** s.m. Cf. *Rumsteck*.
- Rond de gîte** s.m. Redondo trasero.
- Rond de tranche** s.m. Babilla, tetilla.
- Rondeau** s.m. Olla con tapadera que puede utilizarse en el horno.
- Rondelle** s.f. Rodaja (de citron, de saucisson...).
- Rosbif** s.m. Asado de ternera, rosbif.
- Rosette** s.f. 1. Salchichón, de la región del Beaujolais (norte del departamento del Rhône y sur de la Saône-et-Loire). 2. Tripa lomera.
- Rosquille** s.f. Galleta de anís en forma de ocho y glaseada con azúcar, de las regiones del Bearn (Pyrénées Atlantiques) y del Rosellón (Oyrénées Orientales).
- Rôti** s.m. Asado, rotí.
- Rôti en chevreuil** s.m. Asado marinado y aderezado con hierbas aromáticas y salsas con el fin de darle un sabor a carne de caza.
- Rôtir** v. Asar, rustir.
- Rôtissage** s.m. Asado.
- Rôtisserie** s.f. Asador (établissement).
- Rôtisseur** s.m. 1. Jefe responsable de los horneados y asados de carnes y de sus respectivas salsas. 2. Dueño de un establecimiento de asados.
- Rôtissoire** s.f. Asador (appareil pour rôtir).
- Rouelle** s.f. 1. Tajada gruesa de carne en forma de rueda, compuesta por el hueso y la carne que lo rodea. 2. El asado de ternera blanca cortado de esta manera. 3. Tajada cortada transversalmente en una verdura, por ej. de zanahoria).
- Rougail** s.m. Condimento de las Antillas y de la Reunión muy fuerte, hecho con verduras, pescado, crustáceos cocidos y mucho pimiento.
- Rouille** s.f. Salsa provenzal muy fuerte con pimiento y, a veces, azafrán.
- Roulade** s.f. Filete fino de carne o pescado enrollado y relleno con una guarnición.
- Roulé** s.m. Brazo de gitano.
- Rouleau à pâtisserie** s.m. Palo de amasar, rodillo, uslero.
- Roulette à pâtisserie** s.f. Espuela, ruleta corta-pasta.
- Roulette cannelée** s.f. Espuela acanalada, ruleta corta-pasta acanalada.
- Roulette coupe-pâte** s.f. Espuela, ruleta corta-pasta.
- Rouler** v. 1. Pasar el rodillo por (la pâte). 2. « Rouler dans... » : Rebozar, bañar en...
- Roussir** v. Cf. *Rissoler*.
- Roux** s.m. Roux, mezcla de harina y aceite o mantequilla utilizada para ligar salsas; según el tiempo de cocción tendremos un roux blanco, claro u oscuro.
- Roux blanc** s.m. Roux blanco.
- Roux brun** s.m. Roux oscuro.
- Roux clair** s.m. Roux rubio.
- Royale** s.f. 1. Real, royal, preparación hecha a partir de huevo entero y consomé o leche, aromatizada con un puré de verduras. Se cuece en el horno y luego se corta en trozos de distintas formas que sirven de guarnición para algunas sopas. 2. Mezcla de clara de huevo y azúcar glas.
- Rumsteck** s.m. Centro de la cadera cortado a contrapelo de la veta en filetes de 300 a 500 gr., rumpsteak.
- Russe** s.f. Cacerola de cobre estañado por dentro y muy profunda.

S

- Sabayon** s.m. Sabayón : 1. Crema hecha con yema, azúcar y vino, cocida al baño maría, sabayón. 2. Variedad de salsa muselina servida con pescados y crustáceos en la que el caldo corto sirve de líquido.
- Sablé** s.m. Sablé, pasta de té, galleta redonda de pastaflores.
- Sabler** v. Arenar, trabajar la harina y la mantequilla con la punta de los dedos.
- Sablier** s.m. Reloj de arena.
- Sabot à râble** s.m. Pequeña placa para asar, de forma ovalada.
- Sac de porc** s.m. Intestino ciego del cerdo.
- Saignant** adj. Poco hecho (carne).
- Saigner** v. 1. Desangrar. 2. Hundir la punta de un cuchillo entre los ojos de una langosta -después de cocerla- y dejar salir los elementos líquidos.
- Saindoux** s.m. Manteca de cerdo.
- Saint Germain** N.P. Se dice de una preparación que incluye guisantes majados entre sus ingredientes.
- Saint-Honoré** s.m. Saint Honoré, corona de pasta "choux" guarnecida con *petits-choux* caramelizados y rellena de *crema Chantilli* o de *crema pastelera* a la que se añaden claras a punto de nieve, Saint Honoré.
- Saisir** v. Sellar, soasar.
- Salade** s.f. 1. Cf. *Salade verte*. 2. Ensalada (plat à base de légumes crus en morceaux assaisonnés avec une vinaigrette).
- Salade demi-deuil** s.f. Ensalada de patatas y trufas en juliana, aliñada con mostaza y nata.
- Salade Ève** s.f. Manzanas vaciadas rellenas de dados de manzana, piña, plátano, nueces, nata y zumo de limón.
- Salade Fanchette** s.f. Ensalada de champiñones, carne de ave, endivias y láminas de trufa.
- Salade Florida** s.f. Ensalada de lechuga y gajos de naranja.
- Salade mimosa** s.f. Ensalada mixta cubierta de yema cocida rallada.
- Salade Rachel** s.f. Ensalada compuesta de fondos de alcachofas, patatas, apio y trufas, guarnecida con puntas de espárragos.
- Salade russe** s.f. Ensaladilla rusa.
- Salade verte** s.f. Lechuga (plante maraîchère).
- Saladier** s.m. Ensaladera.
- Salaison** s.f. Salazón.
- Salamandre** s.f. Gril del horno.
- Salammbô** s.m. Pastel hecho con pasta choux, relleno de crema pastelera con kirsch, glaseado en verde y con una extremidad cubierta de fideos de chocolate.
- Saler** v. Salar.
- Saler et poivrer** v. Salpimentar.
- Salière** s.f. Salero.
- Salmigondis** s.m. Ropa vieja.
- Salmis** s.m. Salmís, preparación compuesta de piezas de caza asadas servidas en salsa.
- Salpicon** s.m. Salpicón.
- Sandwich** s.m. Bocado.
- Sangler** v. Ceñir con hielo un recipiente en el que se encuentra una preparación que se quiere congelar.
- Sanguette** s.f. Preparación que utiliza la sangre del ave que se acaba de matar.
- Sapide** adj. Sápido.
- Sauce à l'ivoire** s.f. Salsa bechamel ligada con yema, nata y limón, que acompaña la carne y las aves en blanquette.
- Sauce Albufera** s.f. Salsa suprême con fondo de carne y mantequilla salpimentada.
- Sauce allemande** s.f. Salsa alemana, velouté de ternera blanca al que se añade champiñones y pimienta, ligado con yema y mantequilla.
- Sauce Aurore** s.f. Aurora, Salsa suprême a la que se añade concentrado de tomates.
- Sauce aux briques** s.f. Salsa compuesta de salchichas, morcilla, confit de pato, tomates y ajo, típica del Languedoc.
- Sauce bâtarde** s.f. Salsa bastarda (béchamelle liée avec des jaunes d'œuf dilués avec de la crème ou du beurre).
- Sauce béarnaise** s.f. Salsa bearnesa (avec des jaunes d'œuf, des échalotes, du persil et de l'estragon).
- Sauce béchamel** s.f. Bechamel, salsa besamel.
- Sauce Bercy** s.f. Velouté de pescado al que se añade chalote y vino blanco, ligado con mantequilla.
- Sauce bigarade** s.f. Salsa espagnole a la que se añade cebolla muy picada, vino blanco y mostaza fuerte.
- Sauce blanche** s.f. Bechamel, salsa besamel.
- Sauce bordelaise** s.f. Salsa bordalesa (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, de la moelle, du poivre, du thym et du vin de Bordeaux).

- Sauce bourguignonne** s.f. Salsa borgoñesa (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, de l'oignon et du vin de Bourgogne).
- Sauce brune** s.m. Fondo oscuro.
- Sauce Cardinal** s.f. Salsa cardenal (béchamelle à laquelle on ajoute du beurre de homard et de la crème).
- Sauce chasseur** s.f. Salsa cazadora (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, des champignons, du concentré de tomate et du vin blanc).
- Sauce Choron** s.f. Salsa Choron (*sauce béarnaise* à laquelle on ajoute du concentré de tomate).
- Sauce cocktail** s.f. Salsa rosa, salsa marisquera.
- Sauce Colbert** s.f. Salsa Colbert.
- Sauce courte** s.f. Salsa más bien escasa y muy concentrada, que no cubre del todo la carne que acompaña.
- Sauce crème** s.f. Salsa crema.
- Sauce diable** s.f. Salsa diablo (*sauce espagnole* à laquelle on ajoute de l'échalote, du poivre, du concentré de tomate, du vinaigre et du vin blanc).
- Sauce Diane** s.f. *Sauce poivrade* adicionada de nata.
- Sauce diplomate** s.f. *Sauce normande* adicionada de una crema de bogavante, dados de bogavante y trufas.
- Sauce dodine** s.f. Salsa elaborada con jugo y grasa de ave.
- Sauce espagnole** s.f. Salsa española (fond brun avec *mirepoix*).
- Sauce Grand veneur** s.f. Sauce poivrade que acompaña la caza mayor, ligada con la sangre, una cucharada de jalea de grosella y nata.
- Sauce gribiche** s.f. Salsa gribiche (mayonnaise avec jaune d'œuf cuit, fines herbes, concombres et câpres).
- Sauce hollandaise** s.f. Salsa holandesa.
- Sauce ivoire** s.f. Salsa marfil, (*sauce suprême* à laquelle on ajoute un fond de veau réduit).
- Sauce longue** s.f. Salsa cuya proporción de líquido es importante.
- Sauce Madère** s.f. *Sauce espagnole* a la que se añade champiñones y vino de Madeira.
- Sauce marchand de vin** s.f. Salsa hecha con mantequilla y con chalotes fundidos en vino tinto.
- Sauce Mornay** s.f. Salsa besamel con queso rallado (pour les plats gratinés).
- Sauce mousseline** s.f. Muselina (*sauce hollandaise* à laquelle on ajoute de la crème fouettée).
- Sauce moutarde** s.f. *Salsa hollandesa* a la que se añade mostaza.
- Sauce Nantua** s.f. Salsa Nantúa (béchamelle à laquelle on ajoute du beurre d'écrevisse et des truffes).
- Sauce paloise** s.f. *Salsa bearnesa* en la que el estragón se sustituye por menta.
- Sauce Périgueux** s.f. *Sauce espagnole* a la que se añade trufa y vino de Madeira.
- Sauce périgourdine** s.f. *Sauce Périgueux* a la que se añade puré de foie gras, naranja amarga, azúcar y vinagre.
- Sauce poivrade** s.f. Fondo oscuro preparado con carne de caza, adobo, zanahorias, cebolla, vinagre, tomillo, perejil y laurel.
- Sauce poulette** s.f. *Velouté* de ternera blanca al que se añade champiñones, zumo de limón y perejil, ligado con yema y mantequilla.
- Sauce ravigote** s.f. 1. *Velouté* de ave al que se añade chalotes, alcaparras, finas hierbas y vinagre, ligado con yema. 2. *Vinaigrette* a la que se añade chalotes, alcaparras y finas hierbas.
- Sauce rémoulade** s.f. Salsa con mostaza, pepinillos, alcaparras, anchoas y yema cocida.
- Sauce Robert** s.f. Salsa Robert.
- Sauce Solférino** s.f. Salsa con tomates reducidos, fondo de carne, zumo de limón y mantequilla con estragón y chalote.
- Sauce soubise** s.f. Salsa besamel con cebolla, caldo y vino blanco.
- Sauce suprême** s.f. *Velouté* de ave al que se añade zumo de limón y nata, ligado con mantequilla.
- Sauce tartare** s.f. Salsa tártara.
- Sauce tournée** s.f. Salsa emulsionada cuyos elementos se han dissociado.
- Sauce veloutée** s.f. Salsa *Velouté*, *Velouté* (sauce de base élaborée avec un bouillon de viande, de volaille, des légumes ou un fumet lié avec un roux).
- Sauce venaison** s.f. Cf. *Sauce Grand veneur*.
- Saucer** v. 1. Rebañar, mojar en salsa. 2. Salsear, verter salsa.
- Saucier** s.m. Chef salsero, cocinero que prepara salsas, estofados, caldos, entremeses y salteados..
- Saucière** s.f. Salsera.
- Saucisse** s.f. Salchicha.
- Saucisse en coiffe** s.f. Salchicha envuelta en mesenterio de cerdo.
- Saucisson** s.m. Salchichón.

- Saumâtre** adj. Salobre.
- Saumoné** adj. Asalmonado.
- Saumonière** s.f. Besuguera.
- Saumure** s.f. Salmuera.
- Saupoudrer** v. Espolvorear.
- Saurer** v. Ahumar.
- Sauté** s.m./ adj. 1. Sofrito. 2. Salteado, sofrito.
- Sauter** v. Saltear.
- Sauteuse** s.f. Sartén para saltear, de bordes inclinados.
- Sautoir** s.m. Sartén para saltear, de bordes verticales.
- Savarin** s.m. Savarín, bizcocho borracho en forma de corona con crema en el medio, saboyana.
- Saveur** s.f. Sabor.
- Savourer** v. Saborear.
- Savoureux** adj. Sabroso.
- Sceller** v. Retener el líquido interno de una pieza de carne.
- Selle** s.f. 1. Silla (agneau, gros gibier). 2. Faldilla (bœuf).
- Selle de veau Orloff** s.f. Faldilla de ternera blanca braseada, rellena de puré de cebolla y láminas de trufa.
- Semelle** s.f. Contra con redondo (bœuf).
- Seringage** s.m. Inyección de aceites esenciales y aceite de oliva en carnes y pescados.
- Seringue** s.f. Jeringuilla.
- Serre jambon** s.m. Soporte jamonero.
- Serrer des blancs** v. Cuando las claras están casi a punto de nieve, batir enérgicamente con un movimiento circular.
- Serveur de restaurant** s.m. Camarero.
- Service à fondue** s.m. Fondue (ustensile).
- Silpat** s.m. Tela fabricada en fibra de seda mojada en silicona.
- Singer** v. 1. Espolvorear una preparación que está cocinando con harina para ligar la salsa. 2. Espolvorear con harina unas verduras destinadas a la preparación de una salsa.
- Siphon** s.m. Sifón.
- Sirop** s.m. Almibar, arropo, glasa, jarabe.
- Sirop d'érable** s.m. Sirope de arce, muy utilizado en Canadá.
- Siroper** v. Glasear.
- Sirupeux** adj. Almibarado, viscoso.
- Soc** s.m. Espaldilla (de porc).
- Sole meunière** s.f. Lenguado molinera.
- Solidifier** v. Cuajar.
- Solilemme** s.m. Proveniente de Alsacia, *brioche* rica en huevos, mantequilla y nata, que se come caliente rociada de mantequilla con sal derretida.
- Sommelier** s.m. Sommelier, sumiller.
- Sonder** v. Picar con una aguja para verificar el grado de cocción.
- Sorbet** s.m. Sorbete.
- Sorbetière** s.f. Heladera, sorbetera.
- Sot-l'y-laisse** s.m. En las aves, trocito de carne muy tierna y sabrosa situada en un hueco de la carcasa, por encima de la rabadilla.
- Sole** s.f. Parte inferior del horno.
- Soubiser** v. Añadir un puré de cebolla a una salsa o una preparación.
- Soubressade** s.f. Sobrasada, sobreasada.
- Souder** v. Cf. *Luter*.
- Soufflé** s.m. 1. Soufflé, suflé (mets). 2. Cf. *Grand perlé* (sirop).
- Soupçon** s.m. Un poquito: una pizca (d'un solide), una gota (d'un liquide).
- Soupe** s.f. Sopa (plus rustique que le *potage* ou le *velouté*).
- Soupe au pistou** s.f. Sopa provenzal de verduras con fideos, con albahaca y ajo mezclados con aceite de oliva.
- Soupe minestrone** s.f. Sopa milanesa, sopa minestrone.
- Soupe veloutée** s.f. Velouté, sopa ligada con yemas y nata.
- Soupière** s.f. Sopera.
- Souris** s.f. Pequeño músculo redondo a continuación de la pierna de cordero.
- Sous-noix** s.f. Músculo posterior de la cadera (veau).
- Sous vide** loc.adj. Al vacío.
- Spaghetti** s.m.pl. Espaguetis.
- Spatule** s.f. Espátula.
- Spatule de caoutchouc** s.f. Lengua de goma, pala de goma.
- Spéculo** s.m. Galleta belga recortada en forma de personaje folclórico o tradicional.
- Spongieux** adj. Esponjoso.
- Steak** s.m. Cf. *Bifteck*.
- Steak tartare** s.m. Bistec tártaro.
- Streusel** s.m. *Brioche* redonda, de Alsacia.
- Suçarelle** s.f. Manera provenzal de preparar los caracoles, con una salsa de tomate y cebolla.

Sucre brut s.m. Azúcar mascabado o moscabado.
Sucre candi s.m. Azúcar cande o candi.
Sucre cristallisé s.m. Azúcar cristalizado.
Sucre d'orge s.m. Caramelo largo en forma de palito.
Sucre de betterave s.m. Azúcar de remolacha.
Sucre de canne s.m. Azúcar de caña.
Sucre de lait s.m. Lactosa.
Sucre de pomme s.m. Caramelo de manzana.
Sucre en morceaux s.m. Azúcar cortadillo, azúcar cuadradillo.
Sucre en poudre s.m. Azúcar en polvo.
Sucre glace s.m. Azúcar glacé, azúcar glas, azúcar lustre, azúcar de flor.
Sucre raffiné s.m. Azúcar refinado.
Sucre roux s.m. Azúcar moreno, azúcar rubio.
Sucrer v. Azucarar, echar azúcar, endulzar.
Sucrerie s.f. 1. Golosina. 2. Dulce.
Sucrier s.m. Azucarero.
Sucs s.m.pl. Jugo que se queda en el fondo de la olla durante la cocción y se carameliza.
Suer v. Calentar verduras en un cuerpo graso removiéndolas para concentrar su jugo en la grasa.
Suif s.m. Sebo.
Suivant de porc s.m. Tripa semicircular.
Support pour jambon s.m. Soporte jamonero.
Suprême s.m. 1. Término que, igual que *délice*, sirve para designar todo tipo de platos refinados y sabrosos. 2. Gajo de cítrico cuya piel ha sido quitada. 3. Carne de ave o caza, suprema.
Suret adj. Agrillo, agrete.
Surgélation s.f. Congelación (industrielle).
Surgelé s.m./adj. Congelado (à très basse température).
Surgeler v. Congeler (industrie).
Surlonge s.f. Parte del lomo de ternera situada en las tres primeras vértebras dorsales, utilizada para los ragoûts y el pot-au-feu.

T

Tabler v. Enfriar una cobertura de chocolate en el mármol hasta 29-32°.
Tablette s.f. 1. Tableta (de chocolat). 2. Pastilla (de bouillon).

Tailler v. Recortar dando una forma precisa y regular.
Tailler en sifflet v. Cortar en forma de bisel.
Talon de collier s.m. Aguja y llana (veau et bœuf).
Talon de tranche s.m. Músculo que pertenece a la babilla, situado encima del morcillo (bœuf).
Tamis s.m. Cedazo, tamiz.
Tamiser v. Tamizar un alimento para eliminar los grumos.
Tamponner v. Untar una superficie con mantequilla.
Tant-pour-tant s.m. Mezcla de azúcar glas y almendras en polvo en idénticas cantidades.
Tapenade s.f. Pasta hecha con aceitunas negras, anchoas, alcaparras, pasadas por la batidora con aceite, hierbas y aguardiente.
Tapioca s.m. Tapioca.
Tapisser v. Cf. *Chemiser*.
Tartare s.m. Tartare.
Tarte s.f. Tarta, dulce consistente en un fondo de masa con reborde, relleno con fruta o crema.
Tarte alsacienne s.f. Tarta de manzanas y flan.
Tarte Tatin s.f. Tarta Tatin, tarta de manzana cocida al revés.
Tartiflette s.f. Plato compuesto por patatas, queso, panceta ahumada, cebolla y nata y guisado en el horno.
Tartine s.f. Rebanada de pan con mermelada, mantequilla, miel, etc.
Tartiner v. Untar una rebanada de pan con mermelada, mantequilla, miel, etc.
Tasse à mesurer s.f. Taza graduada, medidora.
Tassé adj. 1. Bien servido (par ex. un whisky). 2. Cargado (par ex. un café).
Tasser v. Trasegar, transvasar un líquido de un recipiente a otro con el fin de eliminar las burbujas de aire.
Tâte-vin s.m. Catavino.
Taveler (Se) v. Macarse, empezar a pudrirse las frutas por los golpes recibidos.
Tavelure s.f. Maca, sentadura, señal en una fruta por algún golpe.
Tende de tranche s.m. Tapa (vaca).
Tendre adj. Tierno.
Tenderte s.f. Blandura, ternura (de la viande).
Tendron s.m. Ternillas.
Terrine s.f. 1. Cuenco, terrina. 2. El paté servido en una terrina.
Tête s.f. Cabeza.

- Tête de filet** s.f. Cabeza de solomillo.
- Tête de nègre** s.f. Pastel que consiste en una bola de merengue con crema de chocolate, cubierto de fideos de chocolate.
- Théière** s.f. Tetera.
- Thermomètre** s.m. Termómetro.
- Tian** s.m. 1. En Provenza, gratin de verduras o pescado. 2. Utensilio para cocer en el horno, de barro barnizado, cuadrado o rectangular y poco profundo.
- Timbale** s.f. Timbal.
- Timbre** s.m. Armario frigorífico (terme employé pour un restaurant ou une cuisine collective).
- Tire-bouchon** s.m. Sacacorchos.
- Tisane** s.f. Tisana.
- Tison pour crème brûlée** s.m. Pala de quemar crema.
- Toast** s.m. Rebanada de pan de molde, tostada o no.
- Toilette** s.f. Redaño, membrana grasienta que envuelve el peritoneo de la ternera blanca, utilizada en cocina para envolver los asados.
- Tôle** s.f. Bandeja, placa pastelera.
- Tomate concassée** s.f. Tomate concassé, tomate cortado gruesamente.
- Tomate navarraise** s.f. Tomate relleno con una muselina de ave trufada.
- Tomater** v. Añadir tomate a una preparación.
- Tomber à glace** v. 1. Cocer una verdura en líquido y mantequilla hasta evaporación del líquido. 2. Reducir un fondo o un fumet hasta obtener un líquido viscoso.
- Torréfier** v. Torrefactar, tostar.
- Touiller** v. fam. Remover, generalmente con cuchara de palo.
- Toupin** s.m. Puchero de barro barnizado que va al horno.
- Tour** s.m. 1. Mesa de mármol en la que se hace repostería. 2. Cada pliage de la masa de hojaldre.
- Tourain, tourin** s.m. Sopa de ajo (del Bordelés).
- Tourer** v. Doblar varias veces una masa de hojaldre.
- Tournage** s.m. Acción de tornear una verdura.
- Tournant** s.m. Jefe tournant, profesional capaz de actuar en todas las estaciones o partidas como reemplazo de cualquier cocinero.
- Tournedos** s.m. Tournedós, turnedó (centro del solomillo).
- Tournedos d'agneau** s.m. Filete de pierna de cordero.
- Tournedos Rossini** s.m. Turnedó servido sobre una rebanada de pan tostado, acompañado de foie gras, trufa y salsa de vino de Madeira.
- Turner** v. 1. Tornear, dar forma redondeada y regular a las verduras para dorarlas más regularmente. 2. Cortarse (le lait, la mayonnaise...). 3. Remover una preparación o una ensalada. 4. Dar vueltas (à une broche).
- Touron** s.m. Turrón de la Cataluña francesa.
- Tourte** s.f. Tortada.
- Tourtière** s.f. Tartera, tortera.
- Trait** s.m. Pequeña cantidad de un líquido que entra en la presentación de un plato o en la composición de un cóctel.
- Traiteur** s.m. Especialista en comidas de encargo.
- Tranche** s.f. 1. Loncha, lonja (de jambon). 2. Tajada (de viande, de pastèque ou de melon). 3. Rodaja (de poisson, de fromage). 3. Raja, rodaja (de saucisson). 4. Rebanada (de pain). 5. Cf. *Talon de tranche*.
- Tranché** adj. Se dice de una crema o salsa cuyos elementos se dividen y forman como grumos.
- Tranche grasse** s.f. Babilla, tetilla.
- Tranche-lard** s.m. Cuchillo para cortar albardillas.
- Tranche napolitaine** s.f. Helado de tres capas de sabores distintos.
- Trancher** v. Cortar en tranches.
- Trancheuse** s.f. Cortadora de fiambres.
- Transvaser** v. Transvasar.
- Transvider** v. Transvasar.
- Travailler** v. Trabajar, amasar una preparación con una espátula, unas varillas o una batidora eléctrica.
- Travers** s.m. 1. Solomillo de los bovinos. 2. Costillas de cerdo cortadas de través, plato clásico de la cocina extremo-oriental.
- Tremper** v. Cf. *Faire tremper*.
- Tresse** s.f. Ristra, horca (d'ail, d'oignon).
- Triangle** s.m. Utensilio metálico de forma triangular, con un mango.
- Trier** v. Escoger.
- Tripes** s.f.pl. Callos.
- Tripous, tripoux** s.m.pl. Callos que contienen manos de cordero.
- Trognon** s.m. 1. Corazón (d'un fruit). 2. Troncho (d'un légume).
- Tronçon** s.m. Sección más larga que ancha sacada de un pescado grande o una verdura.
- Tronçonner** v. Cortar en tronçons.

Trousser v. 1. Bridar un ave, sin aguja ni cuerda, haciendo incisiones en los flancos del ave, donde se introducen los extremos de las patas. 2. Pinchar las pinzas de los cangrejos de río en la parte posterior de la cola.

Truffe au chocolat s.f. Trufa de chocolate.

Truffe blanche s.f. Criadilla de tierra.

Truffe en chemise s.f. Trufa cocida en papel sulfurizado untado de mantequilla.

Truffer v. Trufar.

Trumeau s.m. Jarrete, morcillo.

Tuile s.f. Teja.

Tulipe s.f. Bizcocho moldeado en forma de tulipán en el cual se sirve un helado.

Turban s.m. Preparación moldeada en forma de corona.

Turbiner v. Cf. *Sangler*.

Turbotière s.f. Besuguera, turbotera.

V

Vacherin s.m. Postre hecho con una base de merengue cubierta con helado y Chantilly.

Vanner v. Batir (une crème) para evitar que se corte o para evitar que se forme una película en su superficie mientras se enfría.

Veau s.m. Ternera blanca.

Veau marengo s.m. Salteado con vino blanco y tomates.

Velouté s.m. 1. Cf. *Soupe veloutée*. 2. Cf. *Sauce veloutée*.

Velouter v. Dar un aspecto liso y una consistencia untuosa a una preparación, añadiendo mantequilla, nata o un fondo blanco.

Venaison s.f. Pieza de caza mayor.

Vergeoise s.f. Azúcar mascabado.

Vérifier la nappe v. Verificar la cocción de la mermelada dejando caer una gota en un plato frío (la confiture doit se figer).

Verjus s.m. Agraz.

Vernisser v. Dorar (une pâte).

Verre doseur s.m. Vaso dosificador.

Vert-cuit s.m. Cocción incompleta, casi cruda concerniente al pato y al salmis.

Viande persillée s.f. Carne entreverada.

Vichyssoise s.f. Sopa fría a base de patatas.

Vide-pomme s.m. Descorazonador, sacacorazones, vaciador de manzana.

Videler v. En las empanadillas o masas extendidas, formar un bordillo enrollado.

Videlle s.f. 1. Instrumento de pastelero para cortar la masa en tiras largas. 2. Cuchillo para vaciar frutas.

Vider v. 1. Eviscerar, destripar, vaciar. 2. Limpiar (le poisson).

Viennoiserie s.f.pl. Bollería.

Vinaigre s.m. Vinagre.

Vinaigrer v. Envinagar.

Verser v. Verter.

Vinaigrette s.f. Aliño de las ensaladas compuesto de mostaza, sal, pimienta, vinagre y aceite.

Vinaigrer v. Aromatizar una preparación con vinagre.

Viler v. Cubrir una tarta con una nube, un velo de azúcar.

Vol-au-vent s.m. Volován grande.

Volaille s.f. Ave de corral, carne de pluma.

Volette à gâteaux s.f. Rejilla para enfriar bizcochos.

Voûte (du four) s.f. Bóveda.

Y

Yaourt / yogurt s.m. Yogur.

Yaourtière s.f. Yogurtera.

Z

Zeste s.m. Ralladura, parte externa de la cáscara –amarilla o naranja– de los cítricos.

Zester v. Quitar la parte externa de la cáscara de un cítrico, rallar.

Zesteur s.m. Rallador de cáscara de limón, naranja...

Zikiro s.m. Zikiro, cordero asado regado con una salsa aromática, típico del País Vasco francés y español.

