



Lexique de cuisine

À couvert : cuire avec un couvercle sur le récipient.



À point : degré de cuisson situé entre saignant et bien cuit. Concerne surtout les viandes rouges grillées ou sautées.



Al dente : degré de cuisson des pâtes et des légumes où ils sont encore légèrement croquants.



Abaisser : étaler une pâte à l'aide d'un rouleau sur un marbre fariné jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée. Cette pâte prend alors le nom d'abaisse.



... d'une louche ou d'une cuillère un mets en cours de cuisson au ... utilisant la graisse fondue ou le jus qui s'en écoule pour éviter que ... en surface. Cette opération est répétée plusieurs fois pendant la



Badigeonner : utiliser de la sauce, de l'huile ou de l'œuf battu pour enduire, à l'aide d'un pinceau une préparation.



... qui consiste à placer le récipient contenant la préparation dans un grand contenant de l'eau et maintenu au bord de l'ébullition.



... un aliment quelques minutes dans de l'eau en ébullition.



... lentement et à court mouillement (avec peu de liquide) dans une ... verte à feu doux.



outeau des légumes ou des herbes aromatiques en petits morceaux ou



air un liquide trouble en le filtrant ou en lui ajoutant du blanc d'œuf.



ation qui consiste à cuire une croûte vide, pour une tarte par exemple, suite avec les fruits qui ne subiront pas la cuisson.



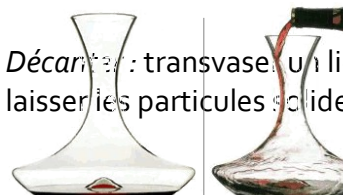
sine demi-sphérique en inox.



:he de poisson



celles autour d'un morceau de viande ou d'une volaille.



Décantation : transvaser un liquide dans un autre récipient après l'avoir laissé reposer pour laisser les particules solides se déposer.



e d'un liquide (vin, consommé, crème fraîche, vinaigre, etc...) les poient après cuisson pour faire un jus ou une sauce.

Délayer : dissoudre dans un liquide.



tranches ou lamelles plus ou moins fines des légumes, des fruits ou de
ation se fait au couteau ou à la [mandoline](#).



grédients en les fouettant jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et



e à couvert une préparation dans peu de liquide.



aleur douce, à couvert et avec peu de matière grasse et de liquide
(pour les légumes qui rendent beaucoup d'eau)

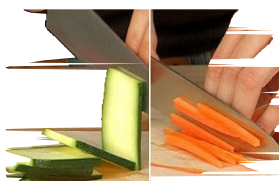


ert de sirop de façon à rendre sa surface brillante et lisse.



uce, de chapelure ou de fromage et le placer sous le grill du four.
ts morceaux à l'aide d'un hachoir, d'un couteau, d'un mixeur ou d'un

mes coupés en petits dés.



Julienne : tranches de légumes coupées en très fins bâtonnets



rectangulaire en tôle émaillée, légèrement creuse, adaptée aux
: Elle se place sous la broche pour recueillir les jus de cuisson de la pièce



férentes sortes de légumes ou de fruits coupés en petits morceaux de taille



s ou moins longtemps des aliments dans un liquide (alcool,
celui-ci les imprègne de son parfum.



ox composé de deux lames tranchantes et réglables, l'une unie
et l'autre cannelée, et qui sert généralement à émincer les aliments.



er dans un liquide aromatique appelé [marinade](#) (vin, vinaigre, eau
bibier pendant un temps déterminé pour, croit-on, en attendrir et

Monter : fouetter une préparation afin d'augmenter son volume en y incorporant des
bulles d'air, monter des blancs d'œufs en neige par exemple.



tièrement un mets avec une sauce, une crème ou une gelée de façon



nt de panure (mie de pain, chapelure) avant de le faire frire, sauter



papier sulfurisé, aluminium ou feuille de légume dans laquelle on enroule les aliments pour les cuire à l'étouffée.



enlever la graisse, les nerfs, arêtes, etc., d'un aliment afin d'en améliorer la préparation à la cuisson.



un aliment ou une préparation en attente en vue d'une utilisation ultérieure.



la cuisson d'un aliment à feu vif pour provoquer la coagulation quasi instantanée des protéines.



à bonne chaleur dans une poêle ou une sauteuse avec un corps gras à température élevée. On peut aussi faire sauter des légumes mouillés, une viande, un poisson, de la volaille, du gibier, des légumes secs, etc.



à bonne chaleur dans une poêle ou une sauteuse avec un corps gras à température élevée. On peut aussi faire sauter des légumes mouillés, une viande, un poisson, de la volaille, du gibier, des légumes secs, etc.

<http://cuisine-simon.com/lexique/lexique-a-c.html>

<http://www.cuisine-martine.com/technique/lexique-t-z.html>



Équivalences et conversions

1 tasse = 8
onces
fluides (oz.)

Fl.)
1 tasse = 16 cuillères à table (c. à T.)
1 tasse = 48 cuillères à thé (c. à t.)

1 tasse = 250 ml
1 cuillère à table = 3 cuillères à thé
1 cuillère à table = 15 ml
1 cuillère à thé = 5 ml

Farine tout-usage

1 tasse = 115 g
1 c. à T = 12 g

Sucre

1 tasse = 225 g
1 c. à T. = 15 g

Sucre à glacer

1 tasse = 150 g
1 c. à T. = 9 g

Cassonade

1 tasse = 200 g
1 c. à T. = 12 g

1 livre = 16 oz
1 livre = 454 g
1 oz = 28,4 g

Cacao

1 tasse = 110 g
1 c. à T. = 8 g

Beurre ou margarine

1 tasse = 225 g
1 c. à T. = 15 g

Riz

1 tasse = 210 g
1 c. à T. = 12 g