



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

“EL LENGUAJE ESPECIFICO DE COCINA”

AUTORÍA MIGUEL ALEJANDRO MESA LOPÉZ
TEMÁTICA EJ. COEDUCACIÓN ,NNTT
ETAPA Ciclo formativo de grado superior de restauración. Ciclo formativo de grado medio de cocina

Resumen

Durante este artículo, podemos observar los tecnicismos más comunes utilizados por el profesional de la cocina para hacerse entender en el argot propio en el cual este va a desempeñar las funciones de un profesional de la cocina. Además también observaremos la importancia de estos tecnicismos introducidos en la docencia, utilizados por los profesores de cocina y sus alumnos para desempeñar con éxito sus tareas.

Palabras clave

Tecnicismo: Conjunto de voces técnicas usadas en el lenguaje de un arte ciencia u oficio.

Argot: Lenguaje especial entre personas de un mismo oficio.

1. INTRODUCCIÓN

El futuro profesional de cocina ha de utilizar un lenguaje específico para hacerse entender en el argot propio que va a desempeñar sus funciones, al igual que en otros gremios profesionales, el cocinero ha de utilizar un vocabulario que defina y muestre técnicas, elaboraciones y recetas entre otros, de ahí el especial interés que el profesor tiene en que sus alumnos antes de empezar a realizar elaboraciones, conozcan todos los tecnicismos propios de la profesión de cocinero y utilizarlos en las tareas realizadas en clase, para así orientarlos hacia las prácticas realizadas en empresas privadas y de esta forma iniciarlos al mundo laboral, donde utilizarán estos tecnicismos para comunicarse dentro del trabajo de manera rápida y profesional.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

1.1 Terminología culinaria

- Abrillantar: Dar brillo con mermelada, almíbar, grasa o gelatinas a un preparado.
- Acanalar: Formar pequeños canales con un acanalador en la piel de una fruta o de una hortaliza para embellecer su presentación final.
- Aderezar: Agregar sal, aceite y vinagre a una ensalada o a una elaboración fría, templada o caliente, también podemos entender por aderezar a adicionar a una elaboración sal o cualquier otra especia.
- Adobar: Introducir un genero crudo en adobo con el fin de conservarlo o darle un aroma especial.
- Afeitar: Retirar con un cuchillo las partes más duras y secas de un bizcocho.
- Agarrarse: Pegarse un género en el fondo de un recipiente por la acción del calor.
- Ahumar: Técnica en la cual se expone una carne o un pescado al humo de un fuego de madera específica. Mediante esta acción se consigue una textura y un sabor único, además de una mayor conservación.
- Al dente: Es el punto de cocción en el cual tanto la pasta como las hortalizas quedan blandas aunque ligeramente crujientes en la boca al ser masticadas.
- Albardar: Se trata de envolver con laminas finas de tocino un género para evitar que se reseque durante su cocinado.
- Aliñar: Es la misma función que aderezar.
- Almíbar: Jarabe de azúcar y agua.
- Amasar: Se trata de trabajar una masa con las manos o con una amasadora hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

- Aplastar: Hacer más fino el grosor de una carne o un pescado con la ayuda de una espalmadera.
- Aprovechar: Aprovechar restos de género para realizar otros preparados.
- A punto: Punto de cocción óptimo.
- Armar: Se denomina a preparar un ave para su cocinado.
- Aromatizar: Añadir a un preparado elementos de gran sabor y olor.
- Aviar: Preparar un ave limpiándola y despojándola totalmente de vísceras para su cocción o asado.
- Arropar: Es tapar una masa con un paño para mejorar su fermentación.
- Asar: Cocinar un género en el horno o en la parrilla con grasa de manera que quede jugoso interiormente y dorado exteriormente.
- Áspic: Elaboración preparada en moldes especiales que está compuesta de gelatina cuajada rellena de un género.
- Asustar: Cortar la cocción de una elaboración añadiendo un líquido frío.
- Bañar: Cubrir un género con un líquido algo espeso hasta que cubra totalmente.
- Baño maria: Es un recipiente cubierto de agua caliente en el cual se introduce otro más pequeño para que se mantenga caliente la elaboración que se encuentre en su interior.
- Batir: Mover enérgicamente con una varilla o una batidora.
- Blanquear: Dar un hervor a un género puesto a partir de agua fría para eliminar su mal olor o mal color.
- Brepear: cocinar un género a fuego lento acompañado de hortalizas, caldo o vino, generalmente se utiliza para cocinar carnes duras.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

- Bridar: Atar un género con hilo de bramante para que mantenga su forma inicial y no se deforme durante el cocinado.
- Brunoise: cortar en forma de dados pequeños regulares.
- Caer: Rehogar en grasa lentamente un género.
- Caramelizar: Dorar exteriormente un asado con la ayuda de la adición previa de azúcar.
- Cincelar: Realiza incisiones sobre la piel de un pescado.
- Clavetear: Introducir clavos en una cebolla para aromatizar un caldo.
- Cocer: Técnica de cocción que consiste en introducir un género en un líquido hirviendo hasta que resulte cocinado.
- Colar: Pasar un líquido por un colador para retirar las impurezas.
- Concentrar: Reducir un caldo o una salsa por evaporación.
- Confitar: Cocer lentamente en aceite un género.
- Corregir: Rectificar el sabor o la textura final de un preparado.
- Coulis: Jugo concentrado de frutas, hortalizas, marisco etc...
- Cuadrar: Retirar los bordes irregulares de un alimento para embellecer posteriormente su corte o presentación.
- Cuajar: Coagular por medio de gelatina, huevo o nata un preparado.
- Desalar: Introducir un alimento conservado en salazón o en salmuera en agua fría hasta que prácticamente esté desalado.
- Desangrar: Sumergir un género sangriento en agua fría para que pierda la sangre.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

- Desescamar: Retirar las escamas de un pescado con un desescamador.
- Desglasar: Se añade vino a una placa para recuperar los jugos que han quedado pegado tras un asado.
- Desgrasar: Retirar la grasa que va emergiendo en un caldo, sopa durante la cocción.
- Desmoldar: Retirar un preparado de un molde.
- Desollar: Retirar la piel de una carne sacrificada.
- Dorar: Cocinar a fuego vivo u horno fuerte una pieza de carne o pescado hasta que quede caramelizada exteriormente.
- Emborrachar: Perfumar la superficie de un bizcocho con jarabe aromatizado con algún licor.
- Empanar: Pasar un género por harina, huevo y pan rallado.
- Emplatar: Colocar un género cocinado con su correspondiente guarnición en una fuente o en un plato donde va servido.
- Empomar: Trabajar una grasa con calor hasta obtener una textura untuosa.
- Emulsionar: Montar.
- Encamisar: Forrar las paredes interiores de un molde con tiras finas de un género, posteriormente rellenarlo con una farsa y cocerlo en caliente.
- Encolar: Añadir gelatina a un preparado para que tome mas consistencia.
- Engrasar: Repartir grasa semifundida por el fondo y las paredes de un molde.
- Enharinar: Pasar por harina un género.
- Escarchar: Sumergir una fruta en almíbar y escurrirla posteriormente sobre una rejilla durante un día cristalizándose exteriormente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

- Escabechar: Poner un género cocinado en un escabeche (vinagre + aceite + hortalizas + especias) para transmitir su sabor.
- Escaldar: Introducir un género unos minutos en agua hirviendo y vinagre.
- Escudillar: Colocar en una placa pequeñas porciones de masa para ser horneadas posteriormente.
- Espalmar: Adelgazar el género con una espalmadera.
- Espumar: retirar con una espumadera la espuma y las impurezas que emergen en un caldo durante la cocción.
- Estirar: Alargar una masa con un rodillo para que quede más fina.
- Estofar: Cocinar un genero en su propio jugo con algo de grasa a fuego muy lento y con el recipiente tapado.
- Estufar: colocar una masa en una estufa para que fermente y aumente su tamaño.
- Farsa: Relleno.
- Filetear: cortar un género en tiras finas.
- Flambear: Evaporar por efecto del fuego directo el alcohol de un licor.
- Flamear: Pasar un ave sobre una llama de fuego directo para quemar las plumas o los pelos después de ser aviada.
- Freír: Introducir un género en abundante grasa caliente hasta que resulte dorado exteriormente y cocinado interiormente.
- Glasear: cubrir la superficie de un preparado de pastelería con glasa.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

- Gratinar: Dorar la superficie de un preparado en una salamandra o gratinadora.
- Guarnecer: acompañar un genero principal con una guarnición.
- Heñir: Bolear con las manos pequeñas porciones de masa.
- Hervir: Cocer.
- Juliana: Cortar en tiras finas o gruesas.
- Levantar: Volver a poner a cocer un liquido o un preparado para evitar que fermente.
- Ligar: Adicionar a un preparado o a una salsa un espesante para que obtenga una textura mas densa.
- Macerar: Dejar durante unas horas trozos de frutas en vino, jarabe o zumos de otras frutas para que tome sabor a estos liquidos.
- Majar: Machacar género en un mortero.
- Marcar: Preparar un plato a falta de su finalización.
- Marinar: Dejar trozos de carne o de pescado en vino con hiervas aromáticas ademas de hortalizas picadas o de diferentes especias para ablandar la carne o para que tome el sabor de la marinada.
- Mechar: Introducir tiras gruesas de tocino en el interior de una carne cruda con una mechadora.
- Mirepoix: Corte en dados pequeños e irregulares.
- Mojar: Echar un liquido a un preparado para su cocción.
- Napar: Cubrir con salsa un preparado.
- Paisana: Cortes en dados gruesos e irregulares.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 19 JUNIO DE 2009

- Picar: Cortar con la ayuda de un cuchillo un género.
- Pochar: Rehogar a fuego lento.
- Mise en place: Puesta a punto previa a la preparación de un plato.
- Rebozar: Pasar un género por harina y huevo.
- Rectificar: Poner a punto de razonamiento una elección.
- Reducir: Menguar el volumen de un liquido por acción del calor directo.
- Refrescar: Pasar por el chorro de agua fría un género que ha sido cocido para cortar rápidamente el calor acumulado durante la cocción.
- Rehogar: Cocinar un género con grasa a fuego lento.
- Risolar: Dorar un alimento en manteca o grasa.
- Roux: Mezcla de harina y mantequilla puesta al calor, hay tres tipos: claro, rubio y oscuro dependiendo del color del tostado.
- Salpimentar: Echar sal y pimienta a un género o a un preparado.
- Salsear: Cubrir un género o un preparado con salsa.
- Saltear: Dorar poco tiempo a fuego muy vivo en grasa una materia prima.
- Sazonar: Echar sal a un género.
- Sofreír: Rehogar ligeramente uno o varios géneros en grasa a fuego lento.
- Tamizar: Pasar por un tamiz o cedazo el pan rallado, la harina o cualquier alimento molturado para colar los trozos más finos y separar las impurezas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 19 JUNIO DE 2009

- Tornear: Embellecer o dar forma regular al aire a una hortaliza con la ayuda de una puntilla.
- Trinchar: Cortar un género cocinado.

CONCLUSIÓN

Dentro del mundo de la cocina, al igual que en la pastelería o en cualquier trabajo, podemos encontrar tecnicismos propios en cualquier profesión, en este artículo solo hemos tratado los tecnicismos de cocina y la importancia de estos tecnicismos para los alumnos y los profesores, cuyo objetivo no es otro que aplicar correctamente la terminología en las labores de cocina, así como interpretar correctamente la terminología para una posterior aplicación.

BIOGRAFIA

- Editorial akal (procesos de cocina).
- Larousse gastronomique (presidido por Joel Robuchon).

Autoría

- Nombre y Apellidos:
- Centro, localidad, provincia:
- E-mail: miguel_mesa_lopez@hotmail.com



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 19 JUNIO DE 2009