



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

## “APRENDIENDO LA TERMINOLOGÍA CULINARIA”

AUTORÍA <b>DAVID BLANCO SOTO</b>
TEMÁTICA <b>TERMINOLOGÍA CULINARIA</b>
ETAPA <b>CGM DE COCINA Y PASTELERÍA, CGS EN RESTAURACIÓN</b>

### Resumen

En este artículo plasmaré la importancia de la terminología usada habitualmente en cocina y obrador de pastelería, siendo imprescindible para el buen entendimiento de los profesionales de este sector.

### Palabras clave

Terminología

Expresar

Importancia

Necesidad

Profesional

### 1. LA IMPORTANCIA DEL APRENDIZAJE

Es importantísimo hacer saber a los alumnos de grado medio de cocina y pastelería, y grado superior de restauración, todos los términos usados diariamente en una cocina, obrador, o áreas que rodeen un establecimiento de hostelería y restauración.

Estos términos serán imprescindibles a la hora de comunicarnos, ya que con una sola palabra describimos una serie de acciones que debemos realizar. Más adelante explicaré a lo que me refiero.

Por mi parte uno de los primeros temas que debe aplicar el docente a la enseñanza de sus alumnos es este; haciendo hincapié en que es como un idioma, una forma de comunicación que los no profesionales de este sector, jamás comprenderían. Por eso, al igual que aprendiendo un idioma, deberán saberlos nombrar y usar, escribiéndolos posteriormente para finalizar su aprendizaje; el escribirlo es porque existen palabras que no provienen del español, de hecho, existen multitud de términos de origen francés, que hoy en día se sigue llamando igual por los posibles orígenes de la cocina.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 20 – JULIO DE 2009

Cuando los alumnos son enviados a hacer prácticas a una empresa, esta, espera el resultado más óptimo posible, a efectos de que ejerza en su puesto de trabajo una buena comunicación con sus compañeros, y así funcione correctamente en el área de cocina.

Soy muy partidario de que se muestre esta misma terminología a los empleados de restauración que ejercen su trabajo en la sala. Un cliente quedará mucho más satisfecho si el camarero sabe expresarle con convencimiento, todos los elementos de la carta en los que se incluyen habitualmente algunos términos de cocina. Un camarero no solo sirve una mesa, sino que estará mínimamente capacitado para explicar algunas cocciones y procedimientos relativos a esa carta. Por eso al igual que en la antigua FP, los alumnos de servicio pasan un determinado tiempo en cocina, y viceversa.

Normalmente en las escuelas de cocina, se le muestra al alumno lo que se va a encontrar en su trabajo todos los días, por eso se hacen prácticas, pero no solo en los procesos de cocina sino en la forma en que se expresará un Jefe de cocina, Jefe de Partida, cocineros o compañeros que sean empleados en el mismo establecimiento. De hecho cualquier empleado mal formado será mal visto en la empresa contratante y no habrá ninguna progresión por su parte, quedando exenta la promoción hacia un rango superior.

Existe muchísima rivalidad en una cocina, y lo primero en lo que debe saber defenderse un profesional es en la manera de comunicarse, si no lo hace correctamente, difícilmente se ganará el respeto de sus compañeros, y muchísimo menos de sus superiores.

Una vez realizada esta introducción a la terminología paso a describir brevemente los términos usados habitualmente en cocina, y algunos que ya no se usan por quedar obsoletos por la normativa higiénico-sanitaria.

## 2. Términos. Significado. Aplicación

**2.1. Abrillantar:** Significa dar brillo con grasa a un preparado, se usa también como termino para definir la acción de aplicar brillo mediante gelatinas, jaleas o lacas alimenticias tanto para comidas como para dulces y postres. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.2. Acanalar:** Formar canales o estrías en el exterior de un alimento crudo antes de usarlo. Se usa normalmente para decoración formando estos canales mediante un utensilio llamado acanalador, realizando esta acción en frutas y verduras para su posterior corte. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.3. Acaramelar:** Bañar un pastel con caramelo u otro preparado a base de azúcar. Se usa más en un obrador de pastelería pero de vez en cuando en cocina. Por ejemplo una tarta Saint Honore, en la cual acaramelamos los profiteroles para que se unan entre sí. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.4. Aderezar:** Este término es igual a aliñar y sazonar aunque este último se usa mayormente para expresar al añadido de sal y pimienta. El término aderezar significa añadir sabor y textura a un



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

preparado, incluyendo en este elementos grasos como aceite de oliva, alimentos sazonadores como sal y pimienta, y elementos agradables al paladar que le darán un toque personalizado (especias e hierbas aromáticas). De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.5. Adobar:** Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, para conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial. En los establecimientos que facilitan comida, cuando un alimento se esta quedando atrás y tiene el peligro de ser desechado, se aplica un adobo para que aguante un poco más. Lo que no se debe hacer es disfrazar el mal sabor u olor del alimento mediante el adobo, ya que estaremos incumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y el establecimiento sería incapacitado inmediatamente si algún cliente se quejara a consumo, lo cual conllevaría la nueva petición de apertura por el artículo 69.1 de procedimiento administrativo. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.6. Agarrarse:** Un género preparado que se pega al fondo del recipiente por efecto del calor, dándole mal sabor y color. Cuando observamos esto, debemos cambiar rápidamente de marmita, sartén o saute, si es que todavía no ha cogido color o sabor. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.7. Albardar:** Envolver en una fina lamina de tocino o algún elemento graso, un alimento que al cocinarlo se reseca por su poco contenido en grasa. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.8. Albardilla:** Fina lamina de tocino o elemento graso. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.9. Aliñar:** Aderezar, sazonar. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.10. Amasar:** Trabajar una masa con las manos quedando la mezcla perfectamente homogénea. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.11. Aromatizar:** Añadir a un preparado elementos que aportan sabor y olor. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.12. Aviar:** Preparar un ave para su cocción, asado, etc...limpiando todas sus partes. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.13. Arropar:** Tapar con un paño una masa con levadura, que ayudara a su fermentación. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.14. Asar:** Cocinar un género en horno, parrilla o asador con grasa, para que quede dorado y crujiente por fuera, y jugoso por dentro. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.15. Asustar:** Añadir un líquido frio a otro hirviendo para que momentáneamente deje de hacerlo. Este término se usa sobre todo a la hora de cocer alubias blancas. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.16. Aspí:** Fiambre hecho a base de carne o pescado, cubierto y mezclado con gelatina, colocado en moldes. De aplicación actual. Debe conocerse.

**2.17. Batir:** Sacudir enérgicamente con la varilla o batidora una materia líquida, hasta alcanzar la densidad requerida. De aplicación actual. Debe conocerse

**2.18. Blanquear:** Dar un hervor o cocer a medias ciertos géneros, para quitarles el mal gusto, mal sabor o mal color. De aplicación actual. Debe conocerse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

- 2.19. Brasear o bresear:** Cocinar generalmente carnes duras y de gran tamaño, lentamente, condimentadas, junto a vino especias, caldo y hortalizas. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.20. Barón:** Nombre que recibe los dos cuartos traseros de un cordero. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.21. Broqueta:** Varilla o aguja para asar pequeños trozos de carne intercalando con guarniciones diversas. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.22. Clarificar:** Dar limpieza o transparencia a un caldo, gelatina o salsa, por acción de clarificantes. En mi artículo del mes pasado en esta revista veis explicado el proceso de clarificación. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.23. Cincelar:** Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.24. Cocer:** 1º (Transformar por medio del calor, el gusto y propiedades de un género), 2º (Ablandar y hacer más digestivos los productos), 3º (Cocinar o guisar). De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.25. Cocer al baño María:** Cocer lentamente un preparado en un recipiente que a su vez esta dentro de otro con agua. Se realiza en horno o fogón. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.26. Cocer al vapor:** Cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro, cerrado y con vapor de agua. Los hornos actuales pueden llevar incorporados la acción de vapor o convección-vapor. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.27. Cocotera:** Cazuela pequeña de barro refractario donde se cuecen normalmente los huevos cocotte. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.28. Colar:** Filtrar un líquido mediante un colador o estameña para eliminar las impurezas y que se quede un líquido homogéneo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.29. Concentrar:** Reducir un líquido por efecto de la evaporación. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.30. Concasse:** Tomate exento de piel y pepitas por escaldado previo, y cortado en dados. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.31. Condimentar:** Sazonar junto con hierbas aromáticas y especias. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.32. Decorar:** Embellecer un género con adornos, para su presentación. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.33. Decantar:** Pasar un líquido de un recipiente a otro con previo reposo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.34. Desangrar:** Sumergir una carne o un pescado en agua fría para que pierda la sangre. También se le llama así a despojar del coral a una langosta o bogavante que será usado posteriormente, (coral es lo que se encuentra dentro de su cabeza). De aplicación actual. Debe conocerse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

- 2.35. Desbarasar:** Desocupar el lugar de trabajo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.36. Desechar: Secar un elemento por evaporación de agua. Lo podéis ver en un artículo que escribí el mes pasado sobre métodos de conservación, en el cual viene la desecación. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.37. Desglasar:** Añadir vino a una placa asadora recién usada para recuperar la glasa o jugo que contenga. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.38. Desgrasar:** Retirar la grasa de un preparado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.39. Deshuesar:** Separar los huesos a una carne. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.40. Desmoldar:** Sacar un preparado de su molde, el cual conservará su forma. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.41. Desollar:** Desposeer de su piel una res sacrificada. Poca aplicación actualmente.
- 2.42. Desplumar:** Despojar de las plumas a los animales sacrificados. Poca aplicación actualmente pero debe conocerse.
- 2.43. Embridar o bridar:** Sujetar aves, carnes o pescados con hilo bramante para apretar sus carnes y quede su forma después de cocinarlos. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.44. Emborrachar:** Empapar con almíbar y licor o vino un postre. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.45. Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado, un género que al ser cocinado en fritura resultará cubierto por una costra. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.46. Emplatar:** Poner el preparado terminado en el lugar donde se servirá al cliente. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.47. Encamisar, camisar o forrar:** Cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando hueco para rellenar con otro preparado distinto. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.48. Encolar:** Añadir gelatina a un preparado líquido para que al enfriarse tome cuerpo y brillo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.49. Enharinar:** Cubrir la superficie con harina. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.50. Envejecer:** Dar tiempo a una carne (generalmente de caza) para que logre el punto de “pasada”, para que resulte muy blanda al cocinarse. Actualmente este término no se usa mucho en la cocina porque la legislación alimentaria prohíbe hacer esto en lugares que no estén preparados para ello.
- 2.51. Escabechar:** Poner un género cocinado, en un líquido llamado escabeche, que servirá para su conservación y toma de sabor característico. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.52. Escaldar:** Sumergir en agua hirviendo un género manteniéndolo poco tiempo, para limpiarlo o quitarle la piel. De aplicación actual. Debe conocerse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

- 2.53. Escalfar:** Cocción de pocos minutos. Se usa sobre todo para los huevos. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.54. Escalopar:** Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género, normalmente se usa para las carnes. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.55. Escamar o desescamar:** Despojar de escamas un pescado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.56. Espalmar:** Adelgazar una pieza mediante golpes suaves con la espalmadera, que es un utensilio de acero inoxidable pesado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.57. Espolvorear:** Repartir un alimento en forma de lluvia por la superficie de otro alimento. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.58. Espumar o desespumar:** Retirar de un preparado, con la espumadera, las impurezas en forma de espuma que flotan en su superficie. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.59. Esquinar:** Cortar una res en dos siguiendo su espina dorsal: De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.60. Estirar:** Presionar con el rodillo una masa o pasta, dando movimiento giratorio a este rodillo extendiendo la masa o pasta, hasta el punto que se desee. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.61. Estofar:** Cocinar lentamente en su propio jugo y el que posean los elementos de guarnición y aderezo. Se requiere fuego suave y tapado del recipiente. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.62. Estufar:** Poner en una estufa o fermentadora una masa que necesita fermentar por efecto de la levadura. De aplicación actual. Se debe conocer.
- 2.63. Faisandé:** Sabor parecido al del faisán, al dejar envejecer una carne de caza. Actualmente no se realiza este proceso, queda prohibido por la reglamentación técnico-sanitaria. Se debe conocer.
- 2.64. Filetear:** Cortar un género en lonjas delgadas y alargadas. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.65. Flamear o llamear:** Pasar por una llama sin humo un ave para quemar sus restos de plumas que puedan quedar. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.66. Flambear:** Hacer arder un líquido alcohólico sobre un preparado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.67. Fondear:** Saltear a baja temperatura unos productos para que se ablanden, generalmente se usa grasa para evitar que se pegue. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.68. Fondearse:** Agarrarse ligeramente. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.69. Freír:** Introducir un género en grasa caliente para efectuar su cocción quedando costra exterior. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.70. Glasear:** Cubrir un postre o dulce con azúcar fondant, glasa al agua, mermelada, azúcar. En cocina se glasea normalmente con salsa holandesa. De aplicación actual. Debe conocerse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 20 – JULIO DE 2009

- 2.71. Gratinar:** Tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior de un preparado, normalmente se realiza con el queso rallado o persillé. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.72. Guarnecer:** Acompañar un género principal con otros géneros menores sólidos, que reciben el nombre de guarnición. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.73. Helar:** Coagular por medio de temperaturas por debajo de cero grados centígrados una mezcla de repostería llamado helado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.74. Hermosear:** Suprimir los elementos inútiles a la presentación de un alimento, por ejemplo deshuesar unas chuletas. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.75. Levantar:** Hervir de nuevo un preparado para evitar su fermentación o deterioro. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.76. Ligar:** Espesar un preparado por un elemento de ligazón, fécula, harina, arroz, etc...De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.77. Lustrar:** Espolvorear con azúcar glass. Se aplica poco actualmente.
- 2.78. Macerar:** Poner alimentos generalmente cortados en compañía de vinos, especias, licores, hierbas aromáticas, para que tome el sabor de estos. Parecido a adobo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.79. Majar:** Quebrar de forma irregular e imperfecta con ayuda de un mortero. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.80. Marcar:** Preparar un plato a falta de su cocción. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.81. Marchar:** Empezar a cocinar un plato previamente preparado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.82. Marinar:** Poner géneros, normalmente carnes, en compañía de vino, hierbas aromáticas, sal gruesa, etc...para conservar, aromatizar o ablandar. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.83. Mechar:** Introducir láminas de tocino en forma de mecha a una carne cruda con ayuda de una aguja mechadora. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.84. Mojar:** Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.85. Moldear:** Poner un preparado dentro de un molde para que se adapte y tome la forma de este. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.86. Montar:** Emplatar o batir. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.87. Mortificar:** Dejar envejecer una carne para que se ablande. Actualmente no se realiza por estar prohibido en los restaurantes, ya que no tienen un lugar adecuado para esta acción. De aplicación actual. Debe conocerse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 20 – JULIO DE 2009

- 2.88. Napar:** Cubrir totalmente un preparado normalmente con una salsa. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.89. Pasado:** Punto de los géneros crudos que no están frescos y bordean el punto de descomposición. Excesivamente cocido. Colado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.90. Pasar o colar:** Despojar un preparado de sustancias innecesarias por medio de colado o estameña. Tamizar. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.91. Picar:** Mechar superficialmente un preparado. Cortar finamente un género. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.92. Prensar:** Poner un preparado dentro de un molde con prensa para su enfriamiento dentro de ella o, a falta de este utensilio, poner unos pesos apropiados encima del preparado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.93. Puesta a punto:** Preparación de todo lo necesario para empezar un trabajo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.94. Punto, a:** Se dice que un artículo está a punto cuando alcanza su grado justo de cocción o razonamiento. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.95. Racionar:** Dividir un género en proporciones o fracciones para su distribución. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.96. Rallar:** Desmenuzar un género por medio de máquina ralladora o rallador manual. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.97. Rebozar:** Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freirlo. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.98. Rectificar:** Poner a punto el razonamiento o color de un preparado. De aplicación actual. Debe conocerse.
- 2.99. Recudir:** Disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso y espeso. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.100. Reforzar:** Añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor o color natural. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.101. Refrescar:** Poner un género en agua fría inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar su cocción inmediatamente. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.102. Rehogar:** Cocinar un género, total o parcialmente poniéndolo a fuego lento con poca grasa, sin que tome color. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.103. Risolar:** Dorar un género a fuego vivo, con grasa, quedando totalmente cocinado. De uso habitual. Debe conocerse.
- 2.104. Salsear:** Cubrir un género de salsa, generalmente al servirse. De uso actual. Debe conocerse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 20 – JULIO DE 2009

- 2.105. Saltear:** Cocinar total o parcialmente, con grasa y a fuego vivo, para que no pierda su jugo, un preparado que debe resultar dorado. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.106. Sofreir:** Rehogar. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.107. Sufrotar:** Napar una pieza de carne, pescado, etc..., con una salsa, que al enfriarse, permanece sobre el género. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.108. Tamizar:** Separar por el uso del tamiz o cedazo la parte gruesa de la harina o similar. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.109. Tornear:** Recortar las aristas de un género para embellecerlo. De uso actual. Debe conocerse.
- 2.110. Trabrar:** Ligar una salsa, crema, etc..., por medio de huevos, harina, fécula, etc...de uso actual. Debe conocerse.
- 2.111. Trinchar:** Cortar limpiamente un género cocinado, especialmente grandes piezas de carnes. De uso actual. Debe conocerse.

Como hemos podido comprobar, todos los términos aquí reflejados se usan diariamente en el área cocina, el grupo es muy amplio y abarca todos los temas en el ámbito profesional. Si un empleado del sector de hostelería y restauración no conociese esta forma de comunicación, le sería imposible seguir el mismo ritmo de trabajo que los demás, o incluso tendría múltiples fallos en la elaboración de platos.

### 3. RESUMEN

Con todos los conocimientos aquí plasmados, comprobamos como la importancia de ser un gran profesional, no solo afecta en los procedimientos y conocimientos de recetarios, sino en la comunicación directa con los compañeros para efectuar los trabajos con mayor eficacia.

Aunque algunos términos están en desuso, se siguen conociendo como el origen de la cocina, la cual debe ser impartida en los futuros profesionales, como conocimientos de la antigua cocina o base culinaria.

### 4. BIBLIOGRAFIA

- Almendariz, J.L. (2005). *Procesos de cocina*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Grüner, H. (2005). *Procesos de cocina*. Madrid: Editorial Akal.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 20 – JULIO DE 2009

Autoría

---

- Nombre y Apellidos: David Blanco Soto
- Centro, localidad, provincia: Torremolinos, Málaga
- E-mail: Gokurruquillo@hotmail.com