

А

Абахіольфорно - страви зі смаженого молодого барана.

Абес – загальна назва всіх видів тіста, які використовуються у кулінарному і кондитерському виробництві.

Абрикотин – лікер на натуральній основі, який найчастіше використовується в кондитерському виробництві, а також при приготуванні солодких страв в якості ароматизатора.

Абураге – зварена з маслом соєва маса або концентрований соєвий соус.

Авюторга – засолена ікра чорноморської кефалі.

Агорн – цукор, який добувають у США і Канаді з соку американського або канадського клена.

Аіолі – часниковий соус, який нагадує майонез, часто з різноманітними спеціями з Прованса. Подається з м'ясом, рибою, овочами.

Айс-крім - смачний, поживний коктейль, основним компонентом якого є морозиво.

Альбакор – різновид тунця, який відрізняється білим м'ясом і великим вмістом жиру.

Альгінат натрію - стабілізатор-емульгатор, желеутворюючий засіб, який використовується при виготовленні морозива, майонезу, мармеладу, желеподібних страв.

Аль денте - це ступінь приготування продукту. Найчастіше це поняття використовується щодо пасти та рису в ризотто, іноді до овочів. В перекладі з італійської *al dente* означає «на зуб», тобто зверху продукт готовий, а в середині «хрустить на зубах», тобто



недоварений, напівсирий.

Алярен – фарш із м'якоті вареної дичини.

Анежеліка – солодка трава з родини петрушки з блідо – зеленим стеблом.

Антрекот - це шматок м'яса, вирізаний з області туші між хребтом і ребрами.

Арболад – торт, до складу якого входять – борошно, масло, цукор і молоко – як у звичайного здобного тіста, але замість води тісто замішується на грушовому соку.

Б

Бадьян – плоди тропічної рослини, які по запаху і смаку нагадують аніс; застосовується для ароматизації м'ясних страв.

Базилік - однорічна трав'яниста рослина із сімейства м'ятних трав. Використовується в якості приправи до багатьох страв як в свіжому, так і в сухому вигляді.

Баквурст – німецька ковбаса з фаршу телятини і приправ.

Баладин – м'ясо без кісток, згорнуте і прев'язане.

Бастр – нерафінований цукор.

Баттутто – страва з відбивного м'яса з соусом із фруктів.

Барна ложка - інвентар для приготування коктейлів та змішування компонентів у барній склянці.

Бардирувати - це "пташиний" термін, тобто застосовується тільки до птиці. Коли ви зв'яжете курячі лапи і натирате тушку часником, ви її "бардируєте", тобто готуєте до приготування.

Бастурма - страва із яловичини (вирізки), спецій та винного оцту, замаринована та засмажена над вугіллям або в грилі-апараті.



Беарнез – один з основних і найбільш знаменитих соусів французької і міжнародної кухні.

Бешамель – один із основних соусів французької і європейської кухні.

Бігарад – кисло – солодкий коричневий соус з додаванням апельсинової цедри.

Білд - метод приготування коктейлю, який відбувається безпосередньо у питному келиху.

Білірувати - це лише починати обробку продукту.

Біттер – гірка настоянка, яка використовується в коктейлях.

Бламанже – всі види непрозорого желе, приготовлені з використанням молока, яєць, крупи (манної) або борошна на желатині, з додаванням цукру, пряностей і ароматизаторів.

Блан – відвар з води, лимонного соку, борошна і солі.

Бленд - використовується для приготування коктейлів з великим вмістом льоду, а також коктейлів з фруктами.

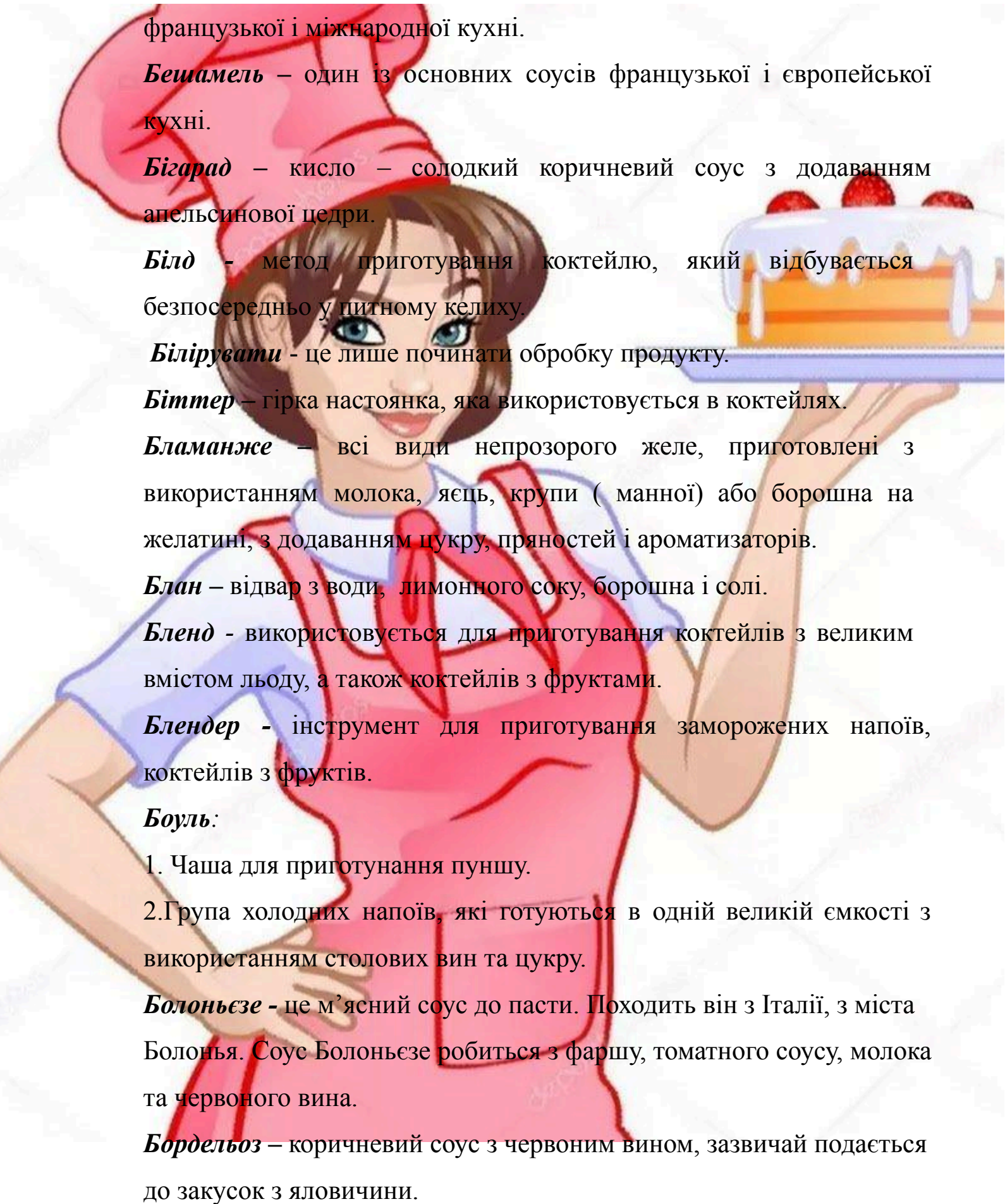
Блендер - інструмент для приготування заморожених напоїв, коктейлів з фруктів.

Боуль:

1. Чаша для приготування пуншу.
2. Група холодних напоїв, які готуються в одній великій ємкості з використанням столових вин та цукру.

Болоньєзе - це м'ясний соус до пасти. Походить він з Італії, з міста Болонья. Соус Болоньєзе робиться з фаршу, томатного соусу, молока та червоного вина.

Бордельоз – коричневий соус з червоним вином, зазвичай подається до закусок з яловичини.



Бориц - рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти з додатком картоплі та різних приправ.

Бракераж - заключний етап виробничого контролю їжі перед випуском її в продаж.

Брауні – це знамениті американські тістечка з насиченим шоколадним смаком і злегка тягучою консистенцією.

Брі – м'який зрілий сир «з пліснявою», який готують з коров'ячого молока.

Бузина - 1. Кущ або деревце з родини жимолостевих з чорними або червоними ягодами. 2. Ягоди цієї рослини.

Бульйон - прозорий відвар зі шматочками м'яса, готовий для споживання.

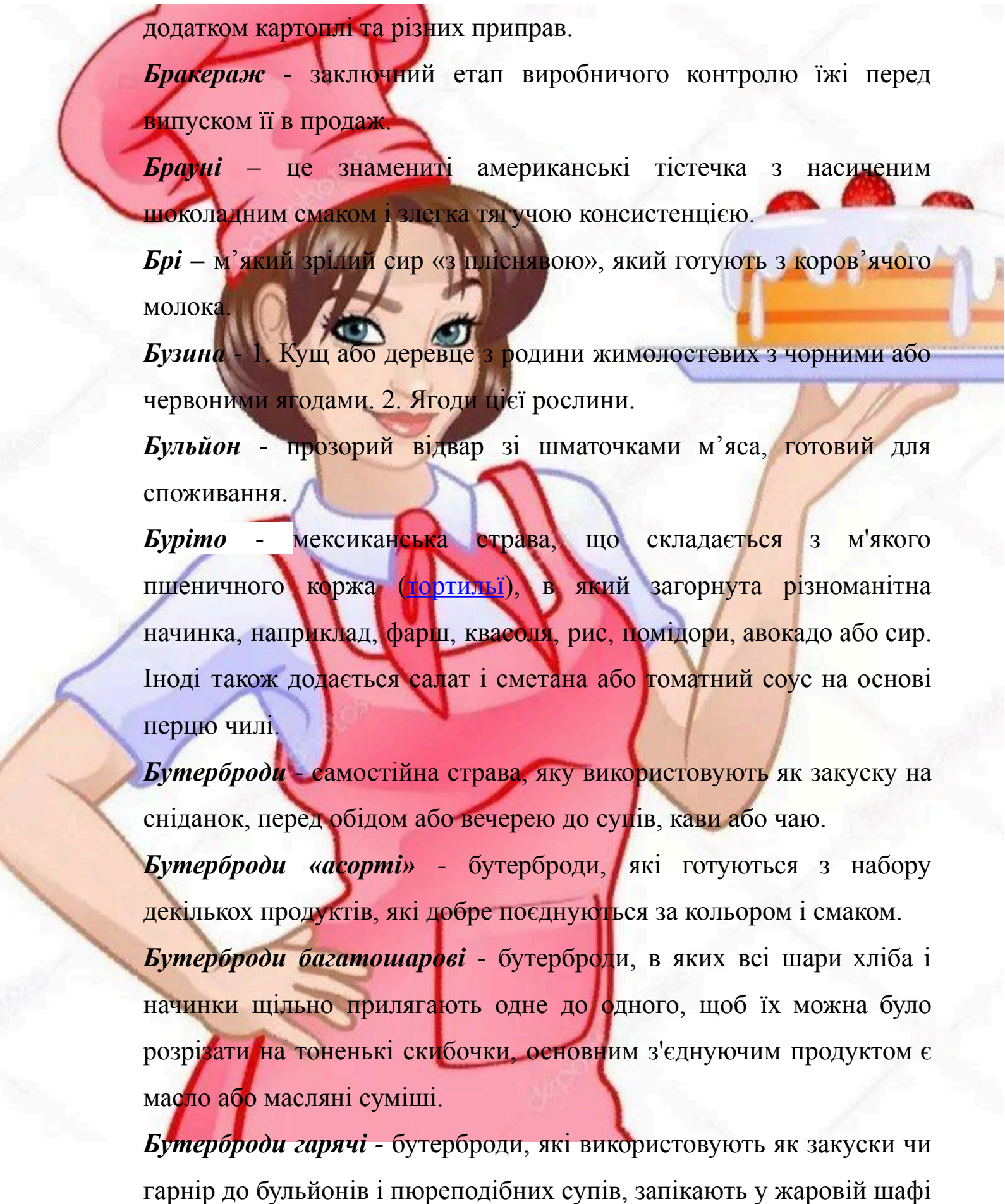
Буріто - мексиканська страва, що складається з м'якого пшеничного коржа ([тортильї](#)), в який загорнута різноманітна начинка, наприклад, фарш, квасоля, рис, помідори, авокадо або сир. Іноді також додається салат і сметана або томатний соус на основі перцю чилі.

Бутерброди - самостійна страва, яку використовують як закуску на сніданок, перед обідом або вечерею до супів, кави або чаю.

Бутерброди «асорті» - бутерброди, які готуються з набору декількох продуктів, які добре поєднуються за кольором і смаком.

Бутерброди багат шарові - бутерброди, в яких всі шари хліба і начинки щільно прилягають одне до одного, щоб їх можна було розрізати на тоненькі скибочки, основним з'єднуючим продуктом є масло або масляні суміші.

Бутерброди гарячі - бутерброди, які використовують як закуски чи гарнір до бульйонів і пюреподібних супів, запікають у жаровій шафі



при температурі 220-240 градусів.

Бутерброди закусочні (канапе) - бутерброди, які готують на маленьких шматочках підсушеного або обсмаженого на маслі хліба або використовують випечені вироби з листового чи прісного тіста, іноді замість хліба використовують корзиночки (тарталетки).

Бутерброди закриті (сандвічі) - прямокутні скибочки хліба 5- 6 см завширшки, 8см завдовжки і 0,5см завтовшки, що мають форму прямокутника, трикутника і готуються зі смаженою телятиною, свининою, сьомгою, осетриною, ікрою та ін. продуктами, і можуть бути дво- або тришаровими.

Бутерброди калорійні - бутерброди, покриті великою кількістю різних продуктів, які за своєю калорійністю можуть замінити сніданок або вечерю.

Бутерброди листкові - бутерброди, що складаються з декількох покладених один на один скибочок хліба, між якими кладуть різні продукти.

Бутерброди прості відкриті - бутерброди, що готують з одного виду продуктів, наприклад, з масла з ковбасою, з сиром.

Бутерброди солодкі - подають до чаю, кави, молочних напоїв і готують з нежирного печива, кексів, бісквітів.

Бутербродні пасти - спеціальні пасти, які використовують для приготування бутербродів, виготовляють з різних продуктів, підібраних за смаком.

Бутербродні торти - специфічні торти, які готують з різних продуктів, іноді складаються з різних бутербродів, зверху прикрашають майонезом, сметаною, маслом.

Бюклінг – дрібний оселедець гарячого копчення. Подають в

холодному або підігрітому вигляді.

В

Валовини - своєрідні тістечка, які випікають масою 12 - 25г з листового тіста, наповнюють різними продуктами і оформляють, подають по 2 - 4 штуки на порцію як бутерброди.

Велюте – основний соус, а також суп бархатистої або гладкої консистенції.

Венерка – їстівний морський молюск.

Взаємозамінність - придатність одного виробу, процесу, послуги для використання замість іншого з метою виконання одних і тих самих вимог.

Відповідність - дотримання всіх встановлених вимог до продукції, процесів, послуг.

Віши – мінеральна столова вода, яка містить багато вуглекислого газу і невелику кількість заліза.

Властивість - об'єктивна особливість продукції, яка може виявлятися під час її створення, експлуатації, споживання.

Вок – сковорода. Завдяки сферичній формі й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогріваються в найгарячішій точці і швидко доходять до готовності.

Г

Галушки - різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці.

Ганаши - шоколадний крем, який може використовуватися для покриття тортів чи як начинка тортів чи цукерок.

Гарбуз - 1. Городня сланка рослина з великими круглими або овальними плодами. 2. Плід цієї рослини.

Гарнір - овочі, каші, що подаються до м'яса, риби, підвищують цінність страв, урізноманітнюють їх смак.

Гарніри комбіновані - гарніри з двох страв нескладного приготування.

Гарніри прості - гарніри з одного виду продукту.

Гарніри складні - гарніри з трьох і більше видів продуктів з складною кулінарною обробкою.

Галузеві стандарти - певні норми на продукцію, розроблені при відсутності державних стандартів, які доповнюють або змінюють їх.

Галузь стандартизації - сукупність взаємопов'язаних об'єктів стандартизації.

Гезлемé (тур. Gözleme) — традиційна страва турецької кухні у вигляді коржика з начинкою, загорнутою всередині. Гезлеме випікається на сковороді, яка називається садж (англ.).

Гелі – це однорідна маса на натуральній основі з консистенцією від в'язкої до желейної зі стандартним умістом сухих речовин 50- 73%.

Генетично модифіковані продукти – введення чужорідного гену в рослину, у результаті чого вона набуває нових властивостей.

Глінтвейн - різновид гарячого пуншу, який завжди готують з вином, переважно гарячим.

Глянцювання – це смаження продуктів у дуже розігрітому жирі.

Гоблет - келих для відпуску напоїв, ємністю 30 - 400 мл.

Гомогенізація - процес протирання й збивання сумішей міксером.



Грана падано – італійський твердий сир.

Гратен - це будь-яка солодка або несолодка страва, запечена в духовці до утворення апетитної рум'яної скоринки.

Гріссіні - традиційні італійські хлібні палички. Гарно смакують з листками салату, сирами, прошутто тощо.

Грог - різновид гарячого пуншу, який найчастіше готується з рому або коньяку, гарячої води а цукром.

Гуакамоле (ісп. guacamole) – закуска, приготована із пюре м'якоті авокадо.

Гужери (фр. gougères) — несолодка випічка із заварного тіста із сиром родом із Бургундії. Сир додається в тісто.

Гуляш - їжа з кусочків м'яса, тушкованих з приправою.

Д

Деглясування - процес, при якому екстрактивні речовини розчиняються в рідині

Декантування - це відділення рідини від осаду.

Дефект - невиконання заданої або очікуваної вимоги, яка стосується продукції, виключно з вимоги безпеки.

Джулеп - освіжаючий напій, складовою частиною якого є м'ята.

Е

Ег-ноги - у перекладі з шотландської – «яєчне пиво», молочно-фруктовий напій з додаванням яйця або жовтка.

Еламін – це продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах.

Експерт-аудитор - особа, яка атестована на проведення одного або кількох видів робіт з сертифікації.

Ж

Желе - прозора драглеподібна маса, густина якої залежить від температури і речовин, здатних утворювати желе.

Жур – вівсяний кисіль.

Жюльєн (від франц. julienne — липневий, тобто літній) - у кухарській справі цим терміном позначають нарізку молодих овочів для супів, соусів, що дає найбільш ніжну консистенцію або прискорює готовність блюда. Практично жюльєн найчастіше означає нарізку соломкою коренеплодів і тонких колечок цибулі й помидорів. Тому салати й супи, виготовлені з таких тонко нарізаних овочів, називаються жюльєнами. Іноді в ресторанах жюльєном називають і неовочеві страви наприклад гриби (нарізані соломкою), запечені в сметані.

З

Забезпечення якості - усі планові систематично виконувані види діяльності в межах системи якості, що підтверджуються в разі потреби і необхідні для створення достатньої впевненості в тому, що об'єкт буде виконувати вимоги якості.

Закуси на шпажках - нескладні бутерброди, які не потребують великих затрат часу і в приготуванні можуть бути холодними або гарячими.

Заява про відповідність - заява постачальника під його повну відповідальність про те, що продукція, процес, послуга відповідають конкретному стандарту.

Збитень – гарячий напій, відвар декількох пряностей і пряних трав, підсолоджений медом, патокою або цукром.

Змішувальна склянка - інструмент для приготування коктейлів із змішуваними компонентами.

Знак відповідності - знак, зареєстрований та захищений в установленому порядку і підтверджений відповідним маркуванням.

Зрази - страва литовської кухні. Являє собою будь-яке м'ясо (цільне або мелене) з начинкою з овочів й яєць. Одержало поширення також на Україні й у Білорусії. Після возз'єднання Литви з Польщею в XVI в. увійшло до складу страв польської національної кухні. У цей час входить до числа розповсюджених страв міжнародної ресторанної кухні, має дуже багато варіантів. У більшості випадків зрази готують із залишків фаршу і якої-небудь начинки: цибуля, яйця, капуста, морква, картопля, бруква, іноді - каша, словом, будь-який продукт, що може бути на кухні. На Заході України поширені зрази з відбитих тонких аркушів цілого м'яса, у які загортається начинка, називаються завиванцями.

I

Інспекційний контроль - контроль за діяльністю акредитованих органів із сертифікації, випробувальних лабораторій, а також за сертифікованою продукцією і станом її виробництва.

Інтегральний показник якості продукції - комплексний показник, що відображає відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації або використання продукції до сумарних затрат на її створення і експлуатацію або використання.

К

Камамбёр (фр. Camembert) — сорт м'якого жирного сиру, який виготовляється із коров'ячого молока. Має колір від білого до світло-вершкового. Має ніжний, чуть грибний смак.

Канapé - див. «бутерброди закусочні».

Канелони (итал. cannelloni) — це італійський макаронний виріб (макарони) у вигляді трубочок діаметром приблизно 2-3 см и довжиною близько 10 см. Існує і друга назва — манікоті (итал. manicotti).

Капарі - бруньки квітів куща капарця, що використовуються в харчуванні.

Капеломі - картопляні макарони.

Карасау - традиційні хлібці Сардинії. Ці хлібці також називають "Карта музіка" (нотний папір), адже вони такі тоненькі, що схожі на пергамент.

Карбувати - у буквальному значенні наносити порізи шматку м'яса, який будете обсмажувати. Зазвичай надрізи роблять у вигляді решітки.

Карпаччо (італ. carpaccio) - [страва](#) з тонко нарізаних шматочків сирого [м'яса](#), приправлених [оливковою олією](#) з [оцтом](#) і (або) соком [лимона](#). Традиційно подається як холодна страва або [закуска](#).

Каррі —індійська суміш прянощів, найпоширеніша в світі.

Келих «тюльпан» - посуд для відпуску коктейлів місткістю 240 - 360 мілілітрів.

Керування якістю - метод та види діяльності оперативного характеру, які використовують для виконання вимог якості.

Коблер - змішаний десертний освіжаючий напій для приготування якого необхідний міксер або шейкер, має солодкуватий смак

завдяки лікеру і основою для якого є шампанське, содова вода або портвейн.

Козальтека – фарш з шинки, звареної в бульйоні з помідорами.

Кокільниці - посуд для запікання та подавання страв, гарячих закусок з риби та інших дарів моря.

Коктейль - змішаний напій, в якому поєднуються властивості найрізноманітніших вин.

Комплекс - сукупність взаємопов'язаних стандартів, що належать до певної галузі стандартизації і встановлюють взаємоузгодження вимоги до об'єктів стандартизації на підставі загальної мети.

Кондування - це виготовлення солодоців.

Консому - міцний концентрований нежирний бульйон з м'ясом.

Консому концентроване - консому з подвійною порцією м'яса із додаванням спеціальних ароматизованих приправ.

Корзиночки (тарталетки) - вироби з тіста, що випікаються у вигляді невеликих форм масою 10 - 20г з прісного чи здобного тіста і використовуються для закусочних бутербродів.

Кокотниці - посуд, який використовується для приготування таких витончених страв, як жульєни з птиці або білі гриби в сметані.

Крем - страва з утворенням желе, яке готують із збитих білків 35-відсоткової жирності або сметани і яєчно-молочної суміші.

Креманка – це посуд для подавання солодких страв.

Кроншель - порційна сковорідка з двома вушками, на якій подають смажену ковбасу, сосиски в соусі мадера.

Крюшон - вишуканий десертний напій, основу якого становлять плоди, ягоди, легке біле вино.

Кулер - десертний напій, основою якого є лимонад, лимонний сік і



цукор.

Купати - ковбаска у вигляді підківки, засмажена над тліючим вугіллям або у гриль-апараті.

Куркума - прянощі.

Л

Ліцензія - документ, за допомогою якого надається право на використання сертифіката чи знака відповідності для своєї продукції у процесах чи послугах.

Лазан - відварена широка локшина, виготовлена з тіста, замішаного з протертим крізь сито шпинатом.

М

Маїс – по іншому кукурудза.

Маслини - зрілі, темномаслянисті плоди оливкового дерева.

Масляні суміші - суміші, що готують з вершкового масла з додаванням різних продуктів і використовуються для приготування різних бутербродів.

Маслянка – це знежирені вершки, які залишаються після збивання вершкового масла..

Ма́фін — маленька кругла або овальна випічка, переважно солодка, до складу якої входять різноманітні фрукти або начинки. Зазвичай мафін поміститься у долоні дорослої людини.

Miso - традиційна японська страва із варених соєвих бобів, в які для бродіння додають дріжджі.

Медальйони - це страва з м'яса, яке нарізане овальної або круглої форми. Може готуватися з будь-якого м'яса, а також фаршу. Найчастіше готують медальйони зі свинини або яловичини. Страва має щось спільне з жіночою прикрасою.

Меламін - продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах, який випускають у вигляді тоненьких пластівців або в замороженому вигляді.

Медіум ре - стейк із кров'ю, червоно-рожевий всередині, t 42°- 47°.

Медіум - середньопросмажений стейк, рожевий всередині, t 47°- 50° - найпопулярніший ступінь смаження.

Муси - збите желе, що готують із свіжих і варених фруктів, джему, фруктового пюре, манної крупи.

М'ясо «по-англійському» - нежирні шматки яловичини, баранини, свинини, трохи недосмажені, з кров'ю.

Н

Національний стандарт - стандарт, прийнятий національним органом зі стандартизації однієї держави.

Нардек – кавунний сік, уварений до густоти гарного меду.

Нормативний документ - документ, що встановлює правила, загальні принципи чи характеристики щодо різних видів діяльності або їх результатів.

О

Оливки - недостиглі, зеленкуваті плоди.

Орган із сертифікації - орган, що проводить сертифікацію відповідності.

Оцінка рівня якості продукції - сукупність операцій, які включають вибір номенклатури показників якості продукції, що оцінюється, визначення значень цих показників і зіставлення їх з базовими.

П

«Паморозь» - художнє оформлення келиха з напоєм: зовнішню

частину келиха змащують скибочкою лимона, а потім опускають келих у сіль, цукор або цукрову пудру.

Панір - це один із сортів кисломолочного сиру. Його батьківщина – Індія.

Пастромá - м'ясний делікатес із яловичини, страва єврейської кухні.

Папільйот – спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі, загорненої в папір.

«**Папільйотка**» - художнє оформлення ніжок птиці перед подачею на стіл.

Піта - круглий, плоский прісний хліб, популярний в країнах Близького Сходу та на узбережжі Середземного моря.

Пашотниця - спеціальна підставка для відпуску яєць, для зберігання форми яйця, звареного круто і в мішечок.

Пектин - водорозчинна речовина, яку виготовляють з плодів і ягід і використовують для желеподібних страв при виробництві кондвиробів.

Пектосан - біологічна активна добавка.

Пепер-стейк - страва з телятини овальної продовгуватої форми, замаринованої, відбитої і обсмаженої.

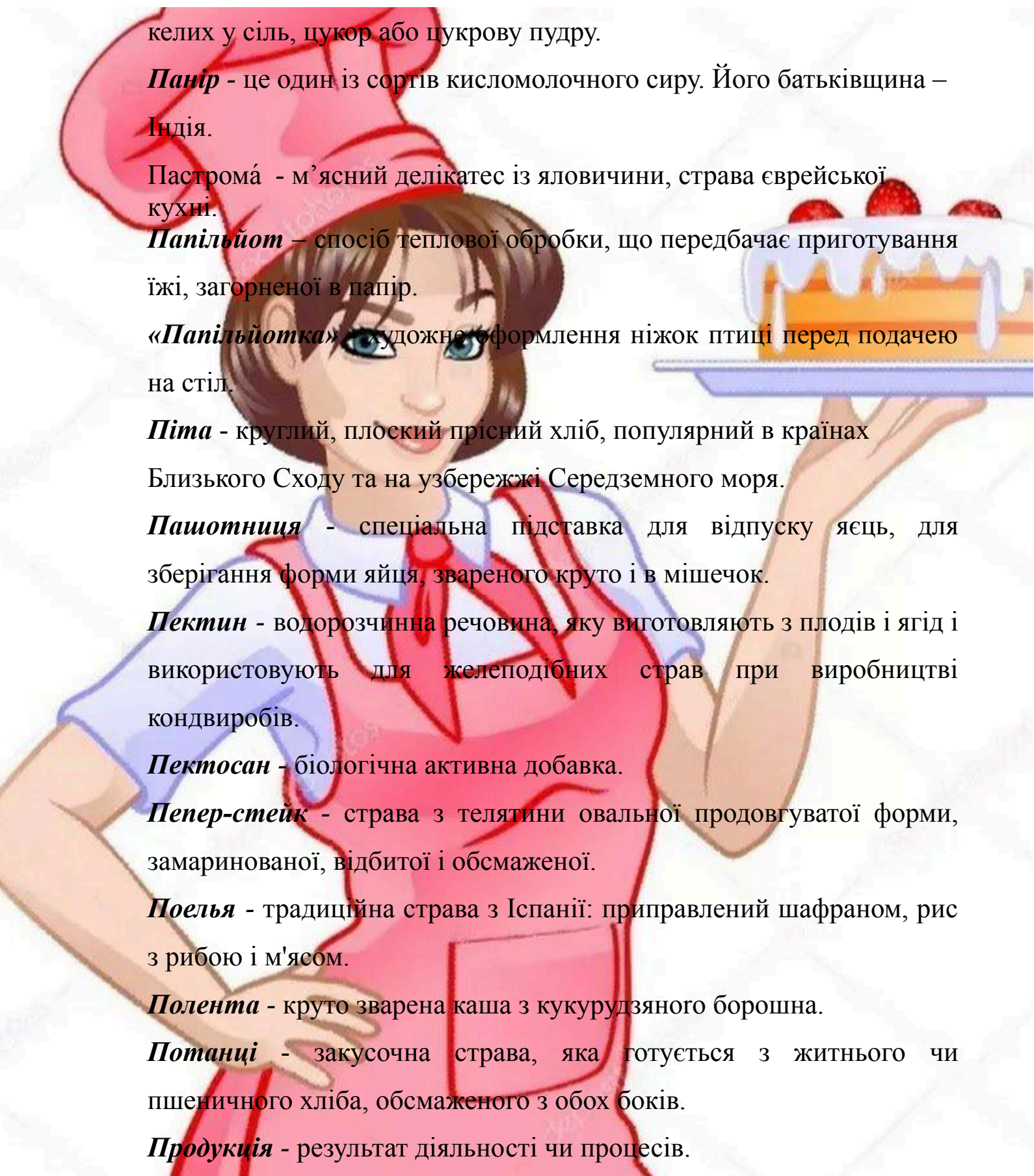
Поелья - традиційна страва з Іспанії: приправлений шафраном, рис з рибою і м'ясом.

Полента - круто зварена каша з кукурудзяного борошна.

Потанці - закусочна страва, яка готується з житнього чи пшеничного хліба, обсмаженого з обох боків.

Продукція - результат діяльності чи процесів.

Пряні суміші - висококонцентровані поєднання сушених трав і



спецій, які надають особливого аромату, покращують зовнішній вигляд їжі в процесі термічної обробки.

Пунш - загальновідомий зігріваючий напій з приємним смаком, який раніше готували з 5 компонентів: вина, рому, фруктового соку, цукру, прянощів, звідси походить і його назва, що в перекладі з індійського означає «п'ять».

«П'яна вишня» - гарнір до напоїв, вишня витримана у коньяку, ромі, лікері одну добу.

Р

Равіолі - рід пельменів, які подають в томатному соусі з тертим сиром.

Регіональний стандарт - стандарт, прийнятий регіональною організацією зі стандартизації.

Рівень якості продукції - відносна характеристика її якості, яка ґрунтується на порівнянні знань показників якості продукції, що оцінюється з базовими.

С

Самбука - страва, подібна до мусів, приготовлена із свіжих яблук, абрикосів або кураги з яєчними білками.

Сандвічі - див. Бутерброди закриті.

Сауер - чарка для напоїв ємністю 150 мл.

Салати-коктейлі десертні - салати, що готуються з фруктів, ягід, прошарки змащують фруктовим сиропом, лимонним соком або вином.

Салати-коктейлі закусочні - салати, що готують з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, сиру, шпинату, птиці, прошарки

змащують майонезом.

Сальса – це традиційна мексиканська овочева закуска, яка складається із дрібно нарізаних овочів в різних поєднаннях. Іноді сальсою називають іще й овочевий соус, приготовлений в латиноамериканському стилі.

Семіфреддо - це традиційний італійський десерт: м'яке домашнє морозиво з різними добавками – печивом, горіхами, цукатами, шоколадом, фруктами, ягодами.

Сонкошо – густий суп. Його готують з декількох видів м'яса, овочів, тропічних трав і сильно приправляють материнкою.

Сорбет – м'яке фруктове морозиво на основі цукрового сиропу або ягідного пюре.

Cote - прийом кулінарної обробки. Він полягає у миттєвому опусканні продукту в невелику кількість киплячого масла з метою руйнування клітинних структур.

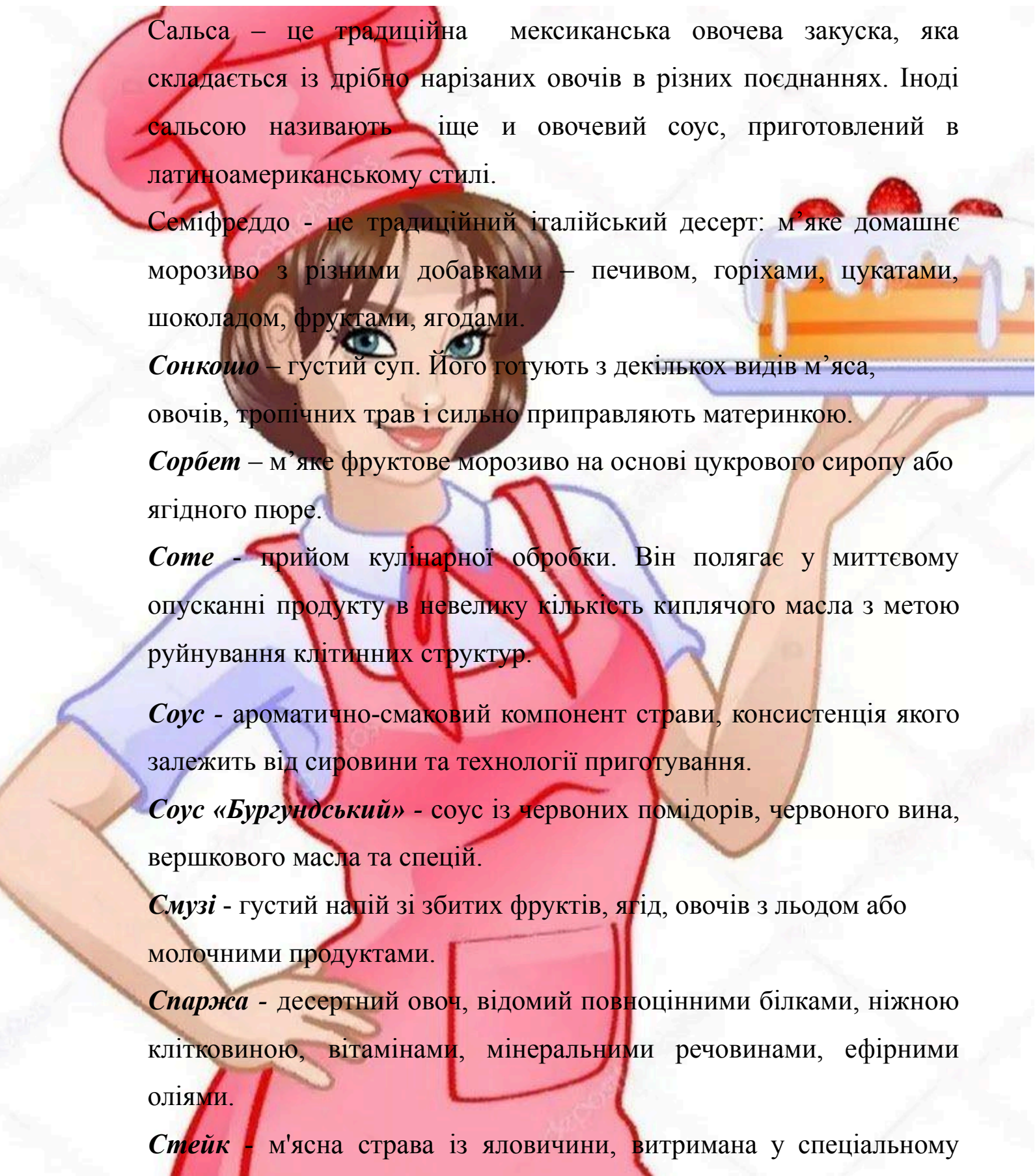
Соус - ароматично-смаковий компонент страви, консистенція якого залежить від сировини та технології приготування.

Соус «Бургундський» - соус із червоних помідорів, червоного вина, вершкового масла та спецій.

Смузі - густий напій зі збитих фруктів, ягід, овочів з льодом або молочними продуктами.

Спаржа - десертний овоч, відомий повноцінними білками, ніжною клітковиною, вітамінами, мінеральними речовинами, ефірними оліями.

Стейк - м'ясна страва із яловичини, витримана у спеціальному маринаді.



«Стір»- спосіб приготування коктейлю, який відбувається у змішувальній склянці.

Стрейнер - інструмент, який використовується для відокремлення напою від льоду.

Сумісність - придатність продукції, процесів, послуг до спільного використання, що не викликає небажаних взаємодій, за заданих умов для виконання встановлених вимог.

Сукаати - означає "вимішати руками", але не в посуді, а на дошці, й розкочати без допомоги качалки.

T

Тарт – традиційний французький пиріг з пісочного тіста.

Тарталетки - див. Корзиночки.

Тахіні - це густа паста на основі меленого кунжутного насіння.

Темпура - страва. М'ясо краба, шийки креветок, овочі покривають особливим складом тіста і смажать в киплячому кунжутному маслі.

Технічні умови - нормативний документ, який розробляють для встановлення вимог, що регулюють стосунки між постачальником продукції та споживачем, для якої відсутні державні чи галузеві стандарти.

Тофу - бобовий сир із соєвого білка.

Транс - жири – це специфічний вид ненасичених жирів, одержаних штучним шляхом. Рідкі олії в результаті процесу гідрогенізації перетворюються в тверді рослинні жири – маргарини, кулінарні жири.

У

Уніфікація - вибір оптимальної кількості різновидів продукції, процесів, послуг, значень, їх параметрів та розмірів.

Ф

Фенугрек - прянощі.

Фетучіне - один з популярних в Римі видів пасти. До складу страви входить товста яєчна локшина, аналогічна тальятеле, і різноманітні соуси.

Фізи - у перекладі з англійської – шипучий, змішаний напій з додаванням мінеральної або содової води в попередньо охолоджену шейкері.

Фікси - десертний напій, основою якого є лимонний сік, цукор, в який додають бренді або будь-який міцний алкогольний напій.

Філе - м'ясо найвищого сорту із середньої частини хребта туші; полядниця.

Фламбірування - підпал страви (обробка при відкритому полум'ї) після поливання її коньяком чи спиртом.

Флеші - молоді листочки на верхівках пагінців багаторічної чайної рослини.

Флін - змішаний напій, до складу якого входить яйце, або один із дамських напоїв, який готують із свіжих яєць, фруктових сиропів, молока або вершків.

Фрікасе— [ragu](#) з білого м'яса в білому соусі. Готується зазвичай із телятини, крольчатини, курятини.

Фуа-гра - качина або гусяча збільшена печінка спеціально відгодованих птахів, один з найбільш делікатесних продуктів у світі.

Ф'южн - злиття, сплав. В кулінарії під стилем ф'южн прийнято вважати несподіване, але гармонійне поєднання багатьох смаків,

стилів, традицій Сходу і Заходу, старого і нового.

Фюме – міцний м'ясний або рибний бульйон, уварений до 1\10 первинного обсягу.

Х

Хайбол - давній освіжаючий міцний напій, основою якого є лимонад, содова або мінеральна вода, натуральний напій (горілка, коньяк, віскі) і сухі вина.

Харчовий желатин - продукт, отриманий виварюванням тваринної сполучної тканини, кісток, який прояснюють, висушують, подрібнюють.

Хілашас – дрібні шматочки відвареного м'яса, підсмажені з помідорами, цибулею та перцем.

Ц

Цизелювати – практично те ж саме, що і карбування, але стосується риби.

Цукати- це проварені в цукровому сиропі плоди, підсушені і посипані цукром.

Ч

Чана масала -традиційна індійська суміш спецій, використовується для страв з бобових.

Чанати - традиційні індійські млинці із борошна нижчого гатунку.

Чіабатта - італійський хліб. Виготовляють його з пшеничного борошна (в Італії

використовують сорт «Molino Pasini») на дріжджах. У перекладі з італійської означає \"тапочки\" (\"килимові тапочки\")

Чіпси - являють собою закуску з тонких скибочок картоплі або інших овочів або фруктів, обсмажений у фритюрі. Подають таку

закуску до пива або з соусом. Чіпси можна їсти і як самостійну страву.

Чермула (Chermula) - це соус або маринад, суміш прянощів, який зазвичай використовують в рибних стравах в Марокко, Тунісі та Алжирі.

Чорізо - це традиційні іспанські ковбаски, які є популярними в усьому світі завдяки своєму пікантному смаку та апетитному аромату.

Ш

Шейкер - інструмент для приготування і збивання коктейлів.

Шеррі - чарка для напоїв, ємністю 100-150 мл.

Шніцель - тонка відбивна чи посічена котлета.

Шутер - чарка для напоїв ємністю 100-120 мл.

Я

Якість - сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають продукції або послугам здатності задовольняти обумовлені або передбачені потреби людства.

Укладач Анна КУРИЛО

