

## Словник професійної лексики з професії «Кухар»

### А

**Агар-агар** – драгледоподібна речовина, яку отримують із морських водоростей, використовують для приготування драглев і мусів.

**Азу** – страва із дрібних шматків м'яса під соусом.

**Аппрекот** – міжреберна частина яловичини, відбивна котлета із цієї частини.

**Аль денте** – добре приготовані макаронні вироби або овочі. Якщо макарони приготовані аль денте, то вони не розварюються.

**Баттута** – в італійській кухні основна суміш трав, включає: цибулю, часник, селеру, петрушку та ін..

**Бефстроганов** – дрібні шматочки м'яса, обсмажені в томатно-сметанному соусі.

**Бешимель** – білий соус, готують на основі вершків або сметани.

**Бланшувати** – обшпарювати окропом або опускати в нього овочі, рибу для зберігання кольору та запаху.

**Брез** – жир, знятий із бульйону.

**Брюнет** – форма нарізання продуктів, середніми за розміром кубиками.

### В

**Випікання** – тримання певний час у гарячій жаровій шафі або конвекційній печі.

**Вихід готової страви** – маса страви, установлена з урахуванням відходів і втрат під час кулінарної обробки і визначається зважуванням маси продукту до та після обробки.

**Варіння** – теплова обробка продуктів у воді, що кипить, або на водяному пору.

**Велюте** – соус на основі м'ясного соку з додаванням білого вина та білого коріння.

**Висадити** – випарувати соус до необхідного запусіння.



## Г

**Галантин** – фарширована курка в желе.

**Галушки** – страва української кухні: нарізані шматочки тіста, відварені у воді, подають зі сметаною чи розтопленим маслом.

**Гарнір** – частина страви, яку подають до основного компоненту. Складається з овочів, крупи, бобових, макаронних виробів та інших продуктів.

**Гляс** – м'ясний сік, використовують як соус.

**Гуляш** – тушковані в соусі шматочки м'яса з прянощами.

**Дегустація** – оцінювання фахівцями будь-якого харчового та смакового продукту за виглядом, смаком, запахом.

**Дієта** – спеціальний режим харчування здорової або хворої людини.

**Запікання** – прийом теплової обробки в жаровій шафі для доведення страв до кулінарної готовності й утворення підсмаженої корочки.

**Заварне тісто** – тісто, яке на початку приготування заварюють окропом; таке тісто не персвіє протягом більш тривалого строку, ніж звичайне.

**Заливне** – холодна закуска (відварене м'ясо, риба, птиця, залиті бульйоном і прикрашені морквою, зеленню та іншим), подають застиглою.

**Збивання** – інтенсивне перемішування продуктів для отримання пухкої, пишної або пінистої маси.

**Зрази** – вироби з кефлетної маси овальної приплюснутої форми, усередині – фарш, обсмажені з обох боків.

**Жуанвіль** – суп-пюре з грибів.

## Ж

## К

**Канелоне** – різновид італійської пасти, короткі й товсті макарони, які фарширують.



**Карі** – індійська приправа: суміш різних прянощів, спецій, яка надає м'ясним і рибним стравам своєрідний аромат.

**Кокотниця** – маленька металева або фарфорова форма для жульєна.

**Коровай** – велика крутла хлібина з прикрасами, яку випікають переважно на весілля.

**Копра** – м'якоть кокосового горіха, з якої отримують кокосову олію.

**Котлетна маса** – подрібнене м'ясо, перемішане з білим хлібом, заздалегідь замочене в молоці або воді, додають сіль, мелений перець і добре перемішують.

**Крокети** – обсмажені в сухарях кульки з відварених круп або картоплі, з яйцем і перцем.

**Кулінарна готовність** – певний стан страви, який характеризується комплексом властивостей, що дає можливість вживати їжу.

**Кулінарний виріб** – харчовий продукт або поєднання продуктів, доведений до кулінарної готовності, які вимагають додаткової обробки: розігріву, порціонування та оформлення.

## Л

**Лангет** – два порційні шматочки яловичини, нарізані з тонкої частини вирізки, обсмажені з двох боків.

**Лансік** – випарований бульйон до стану желе.

## М

**Мамалига** – страва молдавської та румунської кухні: кашу готують із кукурудзяного борошна.

**Манти** – великі пельмені, зазвичай з баранячим фаршем.

**Маринування** – прийом хімічної кулінарної обробки, який полягає в замочуванні продуктів у розчинах харчових органічних кислот або оцтові з прянощами для надання готовим виробам певного смаку й аромату.

**Меню** – перелік страв і напоїв у ресторані, їдальні для вибору страв.



**Механічна кулінарна обробка** – первинна обробка, холодна обробка – сукупність механічних прийомів впливу на сировину, напівфабрикати або готові продукти.

## О

**Обжарювання** – короткочасне смаження продуктів без доведення їх до кулінарної готовності.

**Опалювати** – піддавати з усіх боків дії вогню, обробляти вогнем, жаром.

**Охолодження** – прийом кулінарної обробки, який полягає у відведенні тепла від продуктів для збільшення терміну зберігання.

## П

**Панірування** – нанесення панірування на поверхню напівфабрикату. Обсмаження в сухарях або борошні.

**Паприка** – мелений солодкий стручковий перець.

**Пасерування** – обжарювання окремих продуктів із жиром або без нього за температури не вище + 120 градусів.

**Порція** – маса страви або кількість продуктів, визначені відповідно до вимог раціонального харчування для одноразового прийому їжднією людиною.

**Профіролі** – виріб із заварного тіста у вигляді кульон, звичайно з начинкою, подають до бульонів.

## Р

**Рецептура страви** – перелік продуктів, необхідних для приготування страви із зазначенням маси продуктів, виходу маси страви, з коротким описом технології приготування.

## С

**Смаження** – теплова обробка продуктів із жиром або без нього за температури, достатньої для утворення на їхній поверхні специфічної кірочки.

**Смак** – відчуття, що виникає під час подразнення слизової оболонки язика якими-небудь речовинами.

**Субіз** – молочний соус з ріпчастою цибулею та цибулею шалот.



**Сюпрем** – яєчний соус, який готують на пару.

## Т

**Теплова кулінарна обробка** – сукупність прийомів, які полягають у підведенні тепла до продуктів для доведення їх готовності.

**Тушкування** – припускання продуктів, у переважній більшості попередньо обсмажених, з додаванням прянощів і приправ або соусів.

## Ф

**Фламбування** – продукт або готова страва, яку обливають міцним алкогольним спиртним напоєм і підпалюють. Страви «фламбе» готують у присутності гостя.

## Ш

**Шинкування** – нарізання овочів дрібними шматочками.

