

Gestes **et** tours de mains



comme abaisser

ABAISSE

- Couper un biscuit ou une génoise dans le sens horizontal et en diminuer ainsi la hauteur.



- Etendre une pâte (brisée, briochée, feuilletée, sablée, etc.) en l'aplatissant sur une surface plane et farinée (marbre, tour), à l'aide d'un laminoin ou d'un rouleau à pâtisserie, pour l'amincir et l'allonger jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur et la forme convenant à son utilisation.



ABRICOTER

Etaler une fine pellicule de confiture, de gelée ou de marmelade (généralement d'abricots) tamisée, légèrement détendue de sirop (parfois de kirsch), de nappage blond ou rouge, voire de purée de fruits, sur un entremets ou un gâteau, à l'aide d'un pinceau pâtissier (choux, éclairs, savarins, tartes, etc.) ou d'une spatule métallique (génoise), pour lui donner du brillant en surface ou du goût, servir d'enduit ou de sous-couche avant de le recouvrir d'une crème, d'un glaçage au chocolat, au fondant ou au sucre, ou d'une mousse, ou le protéger tout simplement du contact direct de l'air.

ACCOMMODER

Procéder à toutes les opérations culinaires requises (épluchage, lavage, taillage, tournage, habillage, blanchiment, cuisson, assaisonnement, garniture, sauce, décoration, présentation, dressage) pour rendre comestible et appétissant un aliment ou une préparation.

ACIDIFIER

Donner un goût légèrement acide à une préparation en y ajoutant, en faible quantité, du jus de citron, du verjus ou du vinaigre.

ACIDULER

- Additionner de quelques gouttes de vinaigre, de jus de citron ou de verjus le liquide dans lequel on va faire bouillir un aliment auquel on désire conserver toute sa blancheur.
- Donner un goût légèrement acide à une préparation ou un ingrédient d'une recette en y ajoutant, en faible quantité, du jus de citron, du vinaigre ou du verjus.

ADOUICIR

Atténuer l'acidité, l'âcreté, l'aigreur, l'amertume, l'âpreté ou l'excès d'assaisonnement d'une préparation, par l'adjonction d'un élément "adouçissant" (beurre, bouillon, crème fraîche, eau, fond, jaune d'œuf, lait, sucre, etc.), par la cuisson, ou en combinant les deux méthodes.

AFFADIR

Diminuer sensiblement un excès d'assaisonnement dans un mets ou une sauce, en y mêlant un élément très doux (crème fraîche, jaune d'œuf, lait, sucre, etc.).

AFFILER

Reconstituer le profil de coupe d'un outil tranchant (couperet, couteau, feuille, etc.), selon un processus fractionné en six étapes successives :

- l'évidage, qui consiste à amincir la lame sur toute sa longueur et sur une largeur de 10 mm environ, au moyen d'une meule à eau ou d'une meule à bandes abrasives à sec ou humide ;
- la réalisation du taillant, qui s'effectue selon un angle de 25 à 30° dans l'axe de la lame et sur toute sa longueur, au moyen d'une meule à eau avec ou sans guide, d'une meule contrarotative hélicoïdale ou à disques, ou d'une affûteuse à bande humide ;
- le polissage, qui supprime les stries formées lors du meulage, au moyen d'une roue à polir ou d'un disque enduit de pâte à polir ;
- l'émorfilage, qui s'exécute pour enlever la petite bavure attachée au taillant ;
- l'affilage, qui entretient le fil de la lame en le faisant glisser entre les deux tiges métalliques ou de céramique d'une broche croisée ou sur la mèche d'un fusil, selon un angle prédéterminé ;
- le lavage et la désinfection.

AFFINER

- Achever la maturation d'un fromage en le traitant dans une cave maintenue à la température requise, de façon à ne livrer aux consommateurs qu'un produit au mieux de ses qualités organoleptiques.

- Rendre plus fine la saveur d'une préparation, en la clarifiant, en la dépouillant ou en l'enrichissant d'un élément au goût délicat (beurre de crustacés, crème fraîche, essence de truffe, etc.).

AFFRIANDER

Rendre un mets ou une préparation plus appétissant(e) à la vue et au goût, pour allécher, susciter ou tenter l'éventuel consommateur à le (ou la) déguster.

AFFRITER

Frotter une poêle neuve (en tôle d'acier noir seulement) légèrement chauffée, avec de la graisse, de l'huile ou du gros sel et du papier absorbant, afin de la mettre en état avant utilisation.

AFFÛTER



Reconstituer le profil de coupe d'un outil tranchant (couperet, couteau, feuille, etc.), selon un processus fractionné en six étapes successives :

- l'évidage, qui consiste à amincir la lame sur toute sa longueur et sur une largeur de 10 mm environ, au moyen d'une meule à eau ou d'une meule à bandes abrasives à sec ou humide ;
- la réalisation du taillant, qui s'effectue selon un angle de 25 à 30° dans l'axe de la lame et sur toute sa longueur, au moyen d'une meule à eau avec ou sans guide, d'une meule contrarotative hélicoïdale ou à disques, ou d'une affûteuse à bande humide ;
- le polissage, qui supprime les stries formées lors du meulage, au moyen d'une roue à polir ou d'un disque enduit de pâte à polir ;
- l'émorfilage, qui s'exécute pour enlever la petite bavure attachée au taillant ;
- l'affilage, qui entretient le fil de la lame en le faisant glisser entre les deux tiges métalliques ou de céramique d'une broche croisée ou sur la mèche d'un fusil, selon un angle prédéterminé ;
- le lavage et la désinfection.

AGITER

Remuer vivement, dans tous les sens, des éléments dans un liquide.

AIGRIR

Donner un goût légèrement acide à une préparation en y ajoutant, en faible quantité, du jus de citron, du vinaigre ou du verjus.

AIGUISER

- Acidifier la saveur d'une crème ou d'une préparation par l'adjonction de condiments acides ou de jus de citron.
- Reconstituer le profil de coupe d'un outil tranchant (couperet, couteau, feuille, etc.), selon le processus décrit au terme affûtage.

AILLER

Ajouter de l'ail à un aliment ou à une préparation pour en relever le goût, en frottant à l'ail le fond d'un caquelon ou d'un plat, des morceaux de pain grillés ou rassis, pour agrémenter un potage à base de crustacés ou de poissons, voire une salade composée, ou en pratiquant de petites incisions dans une pièce de boucherie à rôtir (épaule et gigot d'agneau, rôti de bœuf ou de porc, etc.), à l'aide d'un couteau d'office et en y insérant des gousses ou des demi gousses d'ail.



ALCOOLISER

Ajouter un alcool ou une liqueur à une préparation chaude (le plus près possible du moment de servir ou en préambule à un flambage) ou froide (de préférence) : crème, sauce, sirop, etc.

ALLONGER

Ajouter un complément liquide (bouillon, eau, fond, lait, vin, etc.) dans une préparation trop liée ou trop assaisonnée, pour la rendre moins consistante ou en atténuer la saveur.

AMALGAMER

Assembler, mélanger ou fondre, avec un fouet ou une spatule métallique, deux (ou plusieurs) aliments de nature différente en un tout parfaitement homogène.

AMITONNER

Faire des grumeaux, malgré soi, dans une sauce.

ANDOUILLER

Bourrer un boyau de porc de chair, de lanières d'intestin ou de lard, à l'aide d'un entonnoir spécial ou d'une machine dite "poussoir", en passant un boyau dans une douille.



APLATIR

Frapper un filet de poisson ou une petite pièce de boucherie détaillée en tranche (entrecôte, escalope, grillade, etc.) au moyen de la partie plate d'une batte à côtelettes, d'un couperet, de la lame d'un gros couteau de cuisine ou d'un maillet en bois, pour diminuer uniformément son épaisseur par écrasement de certaines fibres musculaires ou pour l'attendrir légèrement et faciliter sa cuisson.

APPAREILLER

Tailler des légumes, avant ou après cuisson, en vue de les présenter en botte ou en bottillons (asperges, haricots verts, salsifis, etc.).

APPRÊTER

Procéder à toutes les opérations culinaires requises (épluchage, lavage, taillage, tournage, habillage, blanchiment, cuisson, assaisonnement, garniture, sauce, décoration, présentation, dressage) pour rendre comestible et appétissant un aliment ou une préparation.

ARASER

- Egaliser les extrémités des végétaux feuillus ou des tubercules en supprimant fanes, feuilles et racines.
- Utiliser un couteau pour amener le contenu d'une cuillère à ras bord.



AROMATISER

Parfumer un aliment, un appareil, une crème, un mets, une préparation ou une sauce, par l'adjonction d'une (ou de plusieurs) substance(s) aromatique(s), pour le (ou la) rendre plus sapide. (L'élément ajouté peut être un fruit (en jus, en pulpe, en purée, etc.), une épice, une herbe, une plante aromatique, mais aussi du café, du chocolat, de la liqueur, etc.).



ARRÊTER

Stopper une cuisson, en ajoutant un peu d'eau froide ou en trempant le récipient dans l'eau froide.

ARROSER

- Déposer un mince filet de beurre clarifié ou fondu, à l'aide d'un pinceau à dorure trempé dans le beurre liquide, à la surface d'un mets à gratiner, pour en favoriser la coloration, lui assurer le moelleux idoine et lui éviter de se dessécher.
- Mouiller légèrement et périodiquement, à l'aide d'une cuillère à sauce ou d'une petite louche, voire d'un pinceau à dorure, la surface d'un gibier, d'une viande ou d'une volaille en cours de cuisson à la broche ou au four, avec la graisse fondue ou le jus qu'il (ou elle) rend, voire avec du bouillon ou de l'eau, pour éviter son dessèchement en surface, apporter du moelleux à sa chair et lui donner bon goût.

ASPERGER

Mouiller légèrement d'un liquide la surface d'un aliment.

ASSAISONNER

Donner du goût à une préparation, en la rendant de saveur plus agréable, au moyen de divers ingrédients (aromates, condiments, épices, poivre, sel, vinaigre, etc. à l'exception du sucre) ajoutés en quantité variable, avant de la servir ou au moment de la consommer.

ASSOULIR

"Fraper" un beurre ou une pâte qui a séjourné au frais, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, afin de le (ou la) ramollir sans le (ou la) réchauffer. (L'assouplissement peut aussi se faire par malaxage avec les doigts.)



ASSUJETTIR

Replier les membres (ailes et pattes) d'un gibier à plumes ou d'une volaille et les attacher, à l'aide d'une aiguille à brider, à son corps avec une fine ficelle de cuisine, afin que le volatile cuise de manière homogène et acquiert ainsi la forme sous laquelle il est d'usage de le présenter.

ATTACHER

- Adhérer au fond d'un plat de cuisson, mais sans carboniser.
- Favoriser l'adhérence des éléments mis à cuire, en parlant d'une poêle ou d'une casserole.

ATTENDRIR

Rendre plus tendre et facile à mâcher une viande un peu ferme (pièce de boucherie fraîchement abattue ou gibier âgé) en brisant le tissu conjonctif qui enrobe ses fibres musculaires, en l'aplatissant, au moyen de la partie plate d'une batte à côtelette, d'un couperet, d'une lame d'un gros couteau de cuisine ou d'un maillet en bois, en la stockant à basse température (entre 0 °C et + 2 °C), en la faisant tremper quelques heures dans une marinade ou une saumure, en y introduisant des bâtonnets de lard gras ou en la cuisant longtemps.

ATTENTE (LAISSER, METTRE EN)

Mettre de côté une préparation, pour la poursuivre plus tard ou pour l'utiliser par la suite.

