



Hvad betyder "kokkesproget"

Al dente:

Al dente er Italiensk, og det betyder "til tanden". Det bruges bl.a. om pasta og grøntsager som er kogte, men så der stadig er lidt "bid i".

Blanchere:

Inden du fryser friske grøntsager, skal de blanches, ellers smager de ikke ret godt, når du tager dem op fra fryseren igen.

Læg grøntsagerne i kogende vand og lad dem blive der 2-4 minutter. Bagefter skal de skylles i koldt vand.

Braisere:

Det er muligt både at braisere i en gryde, eller i en gryde først og så i ovnen efterfølgende. Det er typisk "suppe kød" man braiserer, altså bov, bryst og skank.

Braiseringen forgår i 2 trin. Det første hvor du bruner kødet godt på alle sider. Det andet hvor du tilsætter vand, og braiserer (steger) videre i gryden ved jævn varme eller sætter gryden ind i ovnen. Kødet bliver bedst, hvis det kommer i ovnen, da det tager længere tid, og bliver mere mørt og lækkert.

Farsere:

At farsere betyder at fylde noget ud. F.eks. farsere du en and, fylder den med svedsker, æbler eller fars.

Flambere:

Brænde af med spiritus.

Fond:

En fond er et afkog af f.eks. et fasanekrog eller et andeskrog, som tilsættes nogle grøntsager og nogle krydderier. Fonden kan bruges til at lave en lækker, lækker sovs.

Garniture:

Tilbehør til retten.

Gratinere:

Betyder blot at brune en færdig ret i ovnen.

Passere:

Hvis du passerer noget, betyder det, at du sier eller sigter det.

Hvis du har prøvet at lave suppe, ved du, at der kommer en masse grums fra kødet, det er urenheder. Det får du væk ved at hælde suppen gennem et klæde, du passerer suppen.

Pasteuriseret:

Pasteuriseret betyder varmebehandlet, dermed er pasteuriseret æg varmebehandlet æg.

Pochere:

Hvis du pochere, lader du noget "koge uden at koge" (simre). Temperaturen på vandet skal ligge lige under kogepunktet.

Hvis du pocherer æg, hælder du råt æg i kogende vand og lade det simre, til hviden er helt hvid og omslutter blommen.

Poulard kylling:

En poulard kylling må da være en fugl i en bedre kvalitet, nej, det betyder blot at den vejer over 1 kg.

Sautere:

Hvis du sauterer, steger du let uden at brune. Du sautere bl.a. grøntsager og rødkål.

Tranchere:

Hvis tjeneren trancherer fasanen ved bordet, hvor restaurantens gæsterne sidder, skærer han den faktisk bare ud. Fint ord for at udskære.