

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Kooktermen

Hieronder vind je een verklaring van enkele van de meest voorkomende kooktermen, op alfabetische volgorde.



Aanlengen: Het toevoegen van een vloeistof (water, melk of wijn).

Adellijk worden: Het besteven (enige tijd laten liggen) van wild alvorens het te verwerken in gerechten. Bij het besteven ondergaat het vlees bepaalde veranderingen in samenstelling.

Afschuïmen: het verwijderen van overtollig schuim dat ontstaat bij de bereiding van bouillon.

Al dente: Pasta net gaar koken maar nog wel knapperig.

Arroseren: het bedruïpen van groot vlees met het eigen braadvet

Aspic: Een gerecht in geleï.

Au bain-marie: Een bad van heet water waarin een schaal wordt geplaatst om een gerecht te bereiden of warm te houden (bv. om chocolade te smelten).

Barde: Reep spek.

Bardereren: Het omwikkelen van mager vlees dat snel moet worden gebraden met lapjes vers spek, zodat het niet uitdroogt tijdens het gaar maken.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Bechamelsaus: Saus gemaakt met boter, bloem en melk en eventueel enkele kruiden. Eerst wordt de boter gesmolten en de bloem toegevoegd. Daarna wordt de melk toegevoegd (hetzelfde als "witte saus").

Bedruipen: Gesmolten boter, bakvet of vocht over het vlees gieten tijdens het bakken.

Besterven: Het afbraakproces van vlees, dat na de dood de samenstelling verandert. Besterven is nodig om het vlees mals en smakelijk te maken.

Binden: Een saus of soep dik of glad maken d.m.v. een papje van bloem of maïzena met water door de saus of soep te roeren.

Blancheren: Het koken (slechts enkele minuten) in veel kokend water van bepaalde voedingsmiddelen. Het blancheren kan als doel hebben: het wegnemen van een scherpe smaak. Bij diepvriezen het vernietigen van de enzymen in groenten, etc.

Blussen: Het toevoegen van een scheut koude vloeistof aan een sterke verhitte boter, suiker, e.d. om te voorkomen dat ze verder zou bruin worden of verbranden.

Bouquet garni: Bosje kruiden en groenten. Wordt gebruikt voor het bereiden van soepen en sauzen.

Braiseren: Het zachtjes gaar smoren van een gerecht in een beetje vocht.

Brunoise: Mengsel van zeer fijn gesneden stukjes groente (dobbelseentjes).

Canneleren: Met behulp van een canneleermesje groeven maken op de oppervlakte van vruchten of groenten.

Chateaubriand: Biefstuk van 200 tot 250g gesneden uit het dikke gedeelte van de ontvliesde ossenhaas en die geplet is zodat hij ongeveer 3 tot 4 cm dik is.

Chaud-froids : Dit zijn koude hapjes. Ze bestaan uit stukjes vlees, vis, gevogelte of eieren, die worden bedekt met saus en daarna aspic. Ze kunnen een onderdeel zijn



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

van een koud buffet.

Chemiseren: Het bekleden van een vorm met bv. gelei, biscuits, etc.

Chiffonade: Zeer fijn gesneden kropsla, zuring, enz. in boter gestoofd.

Citroneren: Een bepaalde groente met een halve citroen inwrijven om zwart worden te verhinderen.

Clarificeren: Het helder maken van bv. boter door die uit te smelten of er eiwit door te kloppen.

Cocotte: Dit is een Romeinse stenen pot. Dit betekent dat het gerecht klaargemaakt en opgediend wordt in dezelfde stenen vuurvaste schotel.

Concasseren: Het vrij grof hakken van bv. groenten.

Consommé: Heldere soep of bouillon.

Corail: De rode kuit van schaaldieren of het rode gedeelte van sint-jakobsschelpen.

Court-bouillon: Een geurige kruidenbouillon waarin bv. vis gepocheerd wordt.

Couverture: Soort chocolade met veel cacao poeder dat gebruikt wordt voor patisserie, bonbons, etc.

Crépine: Het netvormig buikvlies, vooral van een varken dat gebruikt wordt om bepaalde vleessoorten zoals gehakt in te wikkelen.

Decanteren: Het overschenken van bv. wijn in een karaf om bezinksel te vermijden.

Deglaceren: Het bevochtigen van een pan waarin gebraden of gebakken is met een vloeïstof om het aanbakesel los te maken.

Degorgeren: Het laten weken van bv. orgaanvlees in koud water om onzuiverheden



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

los te maken.

Degraïseren: Ontvetten, vet afscheppen, spek/vet afsnijden.

Doen schrikken: In een zeer hete kookpan gieten. Ook: in koud water de gekookte eieren leggen zodat ze eenvoudiger te pellen zijn.

Doen verdampen: Bij felle vlam of op een hete kookplaat het overtollige vocht uit een spijs verwijderen.

Doreren: Het instrijken met geklutst ei zodat het product na het bakken een lichte glans krijgt.

Dresseren: Gerechten op de juiste manier schikken op een schaal voor het opdienen.

Dressing: kruidige saus die op salade wordt gedaan.

Duxelles: Fijngehakte champignons, sjalot, ham of spek in boter gefruït.

Escalope: Dun plakje vlees.

Essence: Een geconcentreerd aftreksel van geurige bestanddelen, die ook op synthetische wijze kunnen worden gemaakt.

Etamine: Bepaalde stof die gebruikt wordt om saus te zeven.

Farce: Fijngehakte ingrediënten voor het vullen van bv. wild.

Fileren: Het van de graat nemen van vis of het van het bot nemen van gevogelte.

Filet: Graatloze repen vis, stukjes gevogelte zonder been of bepaalde stukken groot vlees, meestal de haas.

Fines herbes: Mengsel van fijngehakte groene kruiden.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Flamberen: Het in brand steken van de damp van een licht verwarmde, sterk alcoholische drank die over een warm gerecht werd gegoten.

Fleurons: Halve maantjes van bladerdeeg die gebruikt worden als garnituur bij sommige gerechten.

Fonceren: Het bekleden van een bakvorm met deeg, het bekleden van een pan of schotel met bepaalde groenten enz. voor het braiseren van vlees.

Fond: Ingekookte bouillon of jus die gebruikt worden als basis voor soepen en sausen.

Frapperen: Sterk afkoelen.

Fricassee: Blanke ragout.

Fruïten: Bruin laten worden, kleur doen krijgen, gaar worden in een hete vetstof.

Fumet: Zeer geurige sterk geconcentreerde bouillon.

Gamba: Spaanse naam voor reuze garnaal uit tropische of subtropische wateren.

Garnituur: Verschillende groenten of fruitsoorten die een bepaald gerecht vergezellen om het mooier te maken.

Gelatine: Een bindmiddel voor bv. koude puddingen, dat glazig en geleiachtig bindt. Gelatine lost op in warme vloeistoffen. Het is verkrijgbaar in poedervorm of in blaadjes.

Gesmoord: Kookproces waarbij het gerecht met een weinig vocht in een gesloten pan gaar wordt.

Glaceren:

Een bepaald gerecht met boter zo sterk verhitten dat er een korstje ontstaat. Bepaalde groenten door boter wentelen zodat ze gaan glimmen.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Een gerecht met suiker bestrooien en in de oven zetten zodat de suiker karamelliseert; een gerecht omgeven met fondant of zeer sterke ingekookte suikersiroop.

Gratineren: In de oven bruin laten worden, vooraf bestrooien met geraspte kaas, paneermeel of bestrijken met vet of eierdooier.

Grenadins: Kleine dikke lapjes vlees, met reepjes spek bestoken.

Grilleren: een product op of onder hete grill de juiste gaarheid geven waardoor aan de buitenkant een knapperige, krokante korst met de typische grillsmaak ontstaat.

Hakken: De groenten zeer fijn snijden zonder ze een bepaalde vorm te geven.

Indikken of inkoken: Het dikker of geconcentreerder maken van een vloeistof, door middel van verdampen. Dit gebeurt in een open pan.

Julienne : Term voor zeer fijn gesneden groenten. bv voor soep.

Jus: Ontstaat als na het bakken of braden van vlees het bruin, dat op de bodem van de pan zit, wordt opgelost in water. Bij goede jus is de verhouding vet-water 1-2.

Karamelliseren: Suiker tot karamel laten branden.

Konfijten: Het bewaren van meestal hele vruchten door ze doordrenken met suikersiroop. Deze siroop wordt steeds verder ingedikt, zodat de suikerconcentratie steeds hoger wordt.

Kruidenbosje: Samengebonden groenten, bijvoorbeeld: selder, uí, preí, wortel, tijm, laurier.

Larderen: Het doorrijgen van vlees met stukjes spek. Wordt toegepast bij rauw mager vlees om tijdens het braden uitdrogen te voorkomen.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Lardons: Reepjes spek om te larderen, ook wel blokjes vet om uit te smelten.

Liaison: Het binden van een vloeistof, ook het bindmiddel.

Macedoine: Een gerecht samengesteld uit een mengeling van groenten of vruchten.

Marceren: Het laten doortrekken in een geringe vloeistof. Deze term wordt meestal gebruikt voor vruchten in een alcoholische drank.

Marinade: Meer of minder sterk gekruide vloeistof om wild, vis of vlees enige tijd in te laten staan.

Marineren: Een voedingsmiddel gedurende enige tijd in een zure aromatische vloeistof laten trekken. Het marineren heeft als doel het spierweefsel zachter te maken en een aangename smaakverandering aan te brengen.

Maskeren: Bedekken met room, saus, etc. zodat het oorspronkelijke uiterlijk niet meer te zien is.

Medaillon: Een stukje vlees dat rond van vorm is. Meestal gebruikt voor kalfsbiefstukjes.

Mespunt of snuifje: Zeer kleine hoeveelheid van een ingrediënt in poedervorm.

Mirepoix: Een mengsel van fijngesneden groenten, ham, spek, enz. in boter gefruït.

Monteren: Het stijfkloppen van bv. eiwitten of het opkloppen van saus.

Montmorency: Met kersen.

Moot: Dwars gesneden dikke snede visvlees uit grote vissen, bv. : kabeljauw, zalm, enz.

Napperen: Hetzelfde als maskeren, maar ook een bepaalde gebonden vloeistof zo ver inkoken tot deze een lepel omgeeft zonder eraf te lopen.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Ontvetten: Het velletje vet dat een bouillon, een saus of de bodem van een schotel bedekt wegnemen.

Op Florentijnse wijze: Manier van bereiden waarbij meestal vis en eieren op een laag gestoofde spinazie gelegd worden. Het geheel wordt bedekt met mornaysaus, bestrooid met geraspte kaas en gegratineerd in de oven.

Op zijn jagers: Bereidingen met een jagerssaus. Jagerssaus is een saus met gepelde tomaten en champignons.

Op zijn Normandisch: Visbereiding met Normandische saus. Normandische saus is een vissaus die afgeleid is van witte wijnsaus met garnalen, mosselen en paling.

Op zijn Provençaals: Met Provençaalse saus: met tomaten, champignons en diverse kruiden.

Opbinden: Gevulde vleesgerechten of gevogelte met een touwtje vastbinden om te vermijden dat ze tijdens het gaar worden uiteen vallen.

Paneren: Een voedingsmiddel voor het bakken door eiwit halen en vervolgens door paneermeel.

Pareren: Het wegsnijden, vooral bij wild, van vliezen en andere niet-eetbare bestanddelen.

Parmentier: Met aardappelen.

Parures: Wat weggesneden wordt bij het pareren. Dit wordt meestal gebruikt om bouillon van te maken.

Passeren: Door een zeef wrrijven en filteren.

Pasteuriseren: Het door een kortdurende verhitting tussen 70 en 90°C ten dele bacterievrij en daardoor meer duurzaam maken van producten. Dit wordt toegepast



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

op vruchten, vruchtensap of vruchtenmoes.

Pignon: Pit afkomstig uit een pijnappel.

Pikeren: Besteken van bv. stukjes vlees met reepjes spek, truffel, enz.

Pocheren: Het gaar maken van een gerecht zonder dat dit kookt. Pocheren kan gebeuren in een vloeistof of in een warmwaterbad. (De temperatuur van de vloeistof blijft net onder het kookpunt).

Primeurs: Fruit en groenten die eigenlijk voor hun normale tijd worden geoogst en verkocht.

Ragout: Een dikke, smakelijke hartige saus gemaakt van een roux met daarin blokjes vlees, vis, wild, gevogelte, hardgekookt ei, groente of geraspte kaas.

Rechaud: Schotelverwarmer.

Réduire: Sterk laten koken.

Rissole: Een gebakje van bladerdeeg, met daarin dikke hartige saus of een zoet mengsel. De rissole wordt ofwel in frituurvet, ofwel in de oven gebakken.

Rollade: Een opgerold stuk vlees dat gezouten en gekruid is. (Meestal in een netje).

Rouille: Heel scherpe saus met knoflook, pimento, broodkruim en olie. Wordt altijd bij bouillabaisse gegeven.

Roux: Een mengsel van boter en bloem, min of meer gekleurd.

Rul bakken : Als men zegt "Bak rul" dan bedoelt men bak al roerend en plettend. Dit is meestal van toepassing op gehakt.

Salpicon: Mengsel van kleine stukjes vlees, groente, enz. in een saus.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Sauteren: Een gerecht snel bruin braden, onder voortdurend schudden met de pan om aankleven te voorkomen.

Schnitzel: Een platgeslagen lapje mals varkens- of kalfsvlees. Het wordt vaak gepaneerd en daarna gebakken.

Schroeien: Een stuk vlees rechtsreeks op een zeer hoog vuur zetten.

Singeren: Met bloem bestrooien.

Slavink: Bestaat uit een rolletje varkensgehakt dat in twee kruiselings gelegde sneetjes ontbijtspek is gewikkeld.

Snipperen: techniek waarbij het product, bv. een ui, verkleind wordt tot kleine blokjes, stukjes of snippers.

Soubise: Met uienpuree.

Soufflé: Bereiding met stijfgeklopt eiwit dat in een oven wordt gegratineerd.

Stomen: Gaar maken met stoom d.m.v. de voedingsmiddelen in een vergiet, draadmandje of op een rooster te plaatsen boven een kokende vloeistof.

Stoven: Gaar maken in een gesloten pan met weinig of geen vloeistof.

Suddereren: Op een heel zacht vuurtje laten koken.

Sueren: Laten zweten, vocht laten verliezen zonder te kleuren.

Tartelletes : Zijn ronde, gladde of gekartelde deeggebakjes van korstdeeg die vaak 'kant en klaar' te koop zijn. Ze worden gevuld met een hartige of zoete vulling.

Temperen:

1. Het zoutgehalte van een gerecht verminderen door toevoeging van water, melk of slappe bouillon.



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

2. De bittere smaak van groenten verzachten door ze in water te laten koken. Vruchten worden in siroop gelegd.

Timbaal: Klein rond vormpje, ook een gerecht dat in een timbaal heeft gelegen.

Tournedos: Biefstuk van de haas van het rund.

Trancheren: een product schuin wegsnijden om het groter te laten lijken (bv. bij stekbrood).

Trufferen: Toevoegen van stukjes truffel.

Uithalen: Het binnenste verwijderen.

Uitzweten: Een stuk vlees, gevogelte of wild in een gesloten pan laten stomen tot de eerste druppels vocht verschijnen.

Zucchini: Synoniem voor courgette.

Bron: omasrecepten.com



<http://www.surfsleutel.nl/6-8/spelen/koken/koken>