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).

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

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

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).

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: Giet regelmatig wat braadvocht over het vlees in de pan of ovenschaal. Zo voorkom je uitdrogen van het vlees bij het bakken of braden.

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

SURFSLEUTEL

Bron: omasrecepten.com

bloem of maizena 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 sterk 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.

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

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 van een koud buffet.

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

Consommé: Heldere soep of bouillon.

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

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

Dressing: kruidige saus die op salade wordt gedaan.

Bron: omasrecepten.com

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.

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

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

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

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.

Bron: omasrecepten.com

Glaceren:
Een bepaald gerecht met boter zo sterk verhitten dat er een korstje ontstaat. Bepaalde groenten door boter wentelen zodat ze gaan glimmen.
Een gerecht met suiker bestrooien en in de oven zetten zodat de suiker karamelliseert; een gerecht omgeven met fondant of zeer sterk ingekookte suikersiroop.

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

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.

Kruidenbosje: Samengebonden groenten, bijvoorbeeld: selder, ui, prei, wortel, tijm, laurier.

Bron: omasrecepten.com

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

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

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.

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

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

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

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

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.

Passeren: Door een zeef wrijven en filteren.

Bron: omasrecepten.com

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

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).

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.

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

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.

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.

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

Bron: omasrecepten.com

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

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.

Sudderen: Op een heel zacht vuurtje laten koken.

Temperen:
1. Het zoutgehalte van een gerecht verminderen door toevoeging van water, melk of slappe bouillon.
2. De bittere smaak van groenten verzachten door ze in water te laten koken. Vruchten worden in siroop gelegd.

Tournedos: Biefstuk van de haas van het rund.

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

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

Bron: omasrecepten.com

Bron: omasrecepten.com