

BRON : <http://horecacentraalcollege.webs.com/franse%20vaktermen.xls>

<u>A</u>	<u>B</u>	<u>C</u>	<u>D</u>	<u>E</u>	<u>F</u>	<u>G</u>	<u>H</u>	<u>I</u>	<u>J</u>	<u>K</u>	<u>L</u>	<u>M</u>	<u>N</u>	<u>O</u>	<u>P</u>	<u>Q</u>	<u>R</u>	<u>S</u>	<u>T</u>	<u>U</u>	<u>V</u>	<u>W</u>	<u>X</u>	<u>Y</u>	<u>Z</u>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

WOORD of TERM	BETEKENIS
<b>A</b>	
<b>Aanbraden</b>	Rondom dichtschroeien en bruin laten kleuren van vlees
<b>Aanzetten</b>	Verhitten en kleuren van ingrediënten.
<b>Aanzweten</b>	Het zachtjes in boter of vet verwarmen van groenten om ze zacht te maken zonder dat ze van kleur veranderen.
<b>Abatis</b>	Afval van wild of gevogelte
<b>Abricoteren</b>	Met abricozenmoes glaceren of napperen van gebak
<b>Accomoder</b>	Een schotel toebereiden
<b>Adoucir</b>	Het camoufleren van erg bittere smaak (door langer koken) of zoute smaak, door toevoegen van room, melk e.d.
<b>Afblussen</b>	Toevoegen van vloeistof aan gebakken of gebraden voedsel in een pan.
<b>Afschuimen</b>	Met een schuimspaan het schuim van de oppervlakte scheppen.
<b>Afmaken</b>	Completeren van een soep of sauce
<b>Agoursis</b>	Russische komkommer
<b>Aiquillettes</b>	Lange reepjes vlees, gevogelte
<b>Al dente</b>	Het net gaar, bijtgaar, koken van pasta gerechten, of groenten
<b>Angélique</b>	Angelica, engelwortel (eigenlijk een tuinkruid)
<b>Annonceur</b>	Afroeper van bestellingen aan het doorgeefloket
<b>à point, au point</b>	Juist gaar, voldoende gebraden of ingedikt
<b>Appareil</b>	Mengsel, compositie, massa
<b>Aromaten</b>	Fijne kruiden, verschillende groenten, essences, likeuren
<b>Arromatiseren</b>	Toepassen van aromaten
<b>Arrosen</b>	Het overgieten met braadjus
<b>Arrowroot</b>	Pijlwortelmeel, is een helder bindmiddel
<b>Aspic</b>	Geleigerecht
<b>Assaisonneren</b>	Door toevoegen van zout, peper, mosterd, olie e.d. Op smaak brengen
<b>Atteint, juste atteint</b>	Gaar, juist gaar
<b>Attelete</b>	(zilveren) sierpen met een bewerkte kop om braadstukken op te maken, Tegenwoordig worden ze wel gebruikt als grilpen.
<b>Abaisse</b>	Onder stuk (plakdeeg, rijst enz.) onderlaag van een kache
<b>Abaisseren</b>	Uitrollen van een stuk deeg met de deegroller
<b>Aromaten</b>	Kruiden of specerijen die smaak, geur en soms kleur aan gerechten geven.
<b>Amourettes</b>	Bereide geslachtsdelen van jonge mannelijke dieren: stier kalveren, mannelijk lam of big
<b>Amincir</b>	Verdunnen
<b>Anglaise (à l' -)</b>	1. Koken in water, Vis, Groente, Vlees, evt. met zout 2. Manier van paneren
<b>Anglase</b>	Mengsel van losgeklopt ei met zout, peper en evt. een beetje olie, waar men grondstoffen 2 x door haalt om ze daarna in de frituur of boter te bakken.
<b>Au bain-marie</b>	Het op temperatuur houden of verhitten van gerechten in een heet waterbad.
<b>B</b> ↑	
<b>Baba (au rhum)</b>	Mini tulbandjes van moscovisch beslag die na het bakken direct in een suikeroplossing met rum worden gedaan en daar ook in afkoelen. Wordt bij ijs nagerechten geserveerd
<b>Baie</b>	Bes; peperkorrel, aalbes, enz.

<b>Baiser</b>	Schuimgebakje, mering meringue
<b>Bakken</b>	Het bereiden van gerechten in een open pan op hoog vuur en gaar maken van deeg in de oven.
<b>Ballotine</b>	Pakje, baaltje. Gevuld gevogelte
<b>Barderen</b>	Met dunne plakken (bardes) spek beleggen
<b>Barigoule</b>	Provencaalse naam.van een soort champignon
<b>Baron</b>	Dubbele lende met achterbouten aan elkaar
<b>Barquette</b>	Bootje of scheepje van korst- of fonceerdeeg
<b>Basilic</b>	Koningskruid, basilicum
<b>Bassin</b>	Pan voor-het bereiden van siroop, gelei, e.d.
<b>Batter</b>	Breed zwaar groot koksmes
<b>Beátilles</b>	Zie amourettes
<b>Bedruipen</b>	Vlees tijdens het braden overgieten met braadvocht
<b>Beetgaar</b>	Gaarheid waarbij het voedsel zijn stevigheid behoud.
<b>Belle-vue à la</b>	Mooi opgemaakt.
<b>Beurre Composé</b>	Bindmiddel, bestaande uit boter en bloem, handmatig dooreen geknead 4 delen boter 5 delen bloem
<b>Beurre manié</b>	Gelijke hoeveelheden zachte boter en bloem, goed gemengd tot een homogeen mengsel.wordt gebruikt om warme vloeistoffen te binden.
<b>Beurre noisette</b>	Bruin verhitte boter
<b>Beurrer</b>	Met boterbestrijken.
<b>Bien cuit</b>	Goed doorbakken
<b>Bigarrade</b>	Bitterzure sinaasappel
<b>Bigarreau</b>	Zgn. Spaanse geconfijte kers (hard met stugge schil)
<b>Binden</b>	Het met een bindmiddel dikker maken van een vloeistof.
<b>Bindmiddel</b>	Een middel om gerechten te binden.( bloem, maizena, aardappelzetmeel, gelatine, boter, eieren, enz.)
<b>Birin,brindille</b>	Spruitje, takje,topje van een geurig kruid
<b>Biscotte</b>	Beschuit (bij consommé en tasse)
<b>Biscuits à la viller</b>	Langwerpig gespoten biscuits(lepel biscuits)
<b>Biseau(en)</b>	Schuin in ovale schijven snijden, bijv. Nier (biseauter)
<b>Blanc</b>	Een bouillon van water, bloem en citroensap waarin o.a. groenten worden gekookt voor het behouden van de kleur; vooral voor artisjokken.
<b>Blancheren</b>	In kokend water gaar maken, de kook er over heen en koud spoelen, soms af laten koelen in het kookvocht
<b>Blanquette</b>	Witte ragoût (blanquette de veau= witte grove kalfsragoût
<b>Blindbakken</b>	Een taartbodem voorbakken met een steunvulling van speciale bakbonen, peulvruchten of rijst. Het deeg behoudt daar door zijn vorm. Tegen het einde van de baktijd de bakbonen verwijderen en verder afbakken met of zonder vulling.
<b>Blinis</b>	Kleine dunne;pannekoekjes, meestal met kaviaar geserveerd
<b>Blussen</b>	Koude vloeistof (water, bouillon, wijn) aan heet bak- of braadvet toevoegen om verbranden te voorkomen
<b>Bombe</b>	IJsvorm.
<b>Bordure</b>	Rand, gespoten rand van een schotel of schaal (bijv. Puree of rijst)
<b>Bouchée</b>	Klein pasteitje, taartje (eigenlijk hapje)
<b>Bouilli</b>	Gekookt soepvlees
<b>Bouillon</b>	Kooknat van vlees, vis, gevogelte groente.
<b>Boulé</b>	Bepaalde graad bij het koken van siropen.
<b>Bouquet</b>	De geur en smaak van wijn/ bosje bloemen of hoopje groenten
<b>Bouquet garni</b>	Bosje kruiden:meestal peterselie,thijm,laurierbladen, prei, selderij, wortel en ui met een draad tesamen gebonden.
<b>Braden</b>	Het bereiden van vlees in een open pan.
<b>Braisé</b>	Gestoofd vlees of gevogelte
<b>Braiseerlaag</b>	Mirepoix licht rissoleren daarop fonds en het braiseerstuk plaatsen

<b>Braiseren</b>	Stoven, smoren (braisage: het stoofgerecht met de fonds)
<b>Braisière</b>	Stoofpan
<b>Brandade</b>	Specialebereiding van kabeljauw
<b>Brideren</b>	Opbinden, opzetten (van wild, gevogelte, rollade)
<b>Brioche</b>	Aposteltaart, briochdeeg, fijn brooddeeg
<b>Broche</b>	Braadspit, brochette=braadspitje
<b>Brûler</b>	Branden, aanbranden, schroeien Brulant, brandend heet
<b>Brunoise</b>	In kleine blokjes gesneden
<b>Buisson</b>	Heester, struik hoopje. Ook wel een standaard, om shrimps, scampi's of kreeftjes op te rangschikken.
<b>C ↑</b>	
<b>canapé</b>	Schijf geroosterd brood; broodcroûton.
<b>canard</b>	<i>Caneton tamme eend</i>
	<i>Canard de sauvage wilde eend</i>
	<i>Canette jonge eend</i>
	<i>Canard fait volwassen eend</i>
	<i>Cane legeend</i>
	<i>Caneton woerd.</i>
<b>Cannelé(e)</b>	Gegroefd, gekarteld, geplooid
<b>Caillette</b>	Vierde maag, . lebmaag , bij alle herkauwers. Ballen saucijzenvlees, in varkensnet, iets platgedrukt, gebraden
<b>Caisse</b>	Bakje, doosje, van papier, porselein of van deeg met een ijzer in frituur gebakken. Kistje.
<b>Canneleren</b>	Groefjes, kerfjes snijden in schijfjes citroen, wortel, in champignons, enz .. Fr. canneler
<b>Caramel</b>	Tot caramellekleur gebrande suiker (geheel zwart gekleurd, dan met water afgeslapt, is apenjus)
<b>Carbonate</b>	Soda Fr. de soude
<b>Carcasse</b>	Karkas, romp. Schaal van krab en kreeft heet ook kàrkas, maar als vakterm is coffre en carapace meer in gebruik. Bast is onjuist.
<b>Casseroles</b>	Braadpan met deksel.
<b>Cassolette</b>	Klein pannetje, potje, van metaal, vuurvast aardewerk, porselein, of glas
<b>Cassonade</b>	Spaans woord voor gewone bruine basterd. Die van rietsuiker is de beste, ze heeft een rumgeur
<b>Castric</b>	Met kruiden ingekookte azijn of wijn, wordt gebruikt voor de bereiding van botersauzen, na toevoeging van eierdooiers is het parfait, daarbij de gesmolten boter is het sauce bijv. sauce hollandaise
<b>Cayenne</b>	Lange, gemalen droge peper, Chillies, (uit Cayenne) heet ook piment enragé, kortweg piment
<b>Cédrat; cédre</b>	Sukade. Kleine muskuscitroen met een zeer geurige schil
<b>Cépe</b>	Bruine boleet. Prima paddenstoel. Hoed bruin, met buisjes, dus niet met plaatjes (lamellen) onder de hoed. Conserve; Cèpes de Souillac
<b>Cerner</b>	Uithollen. Ook inkerven van het deeg, bijv. voor plaat- en stokbrood.
<b>Chapelure</b>	Geraspt of gemalen oudbakken brood of breuk van droge biscuits om te paneren beschuit geeft blonde chapelure
<b>Chartrezen</b>	Soms castreren genoemd. Het wegnemen van een kleine darm bij kreeft en rivierkreeft, die onderaan in het midden van de staart uitkomt. In paringstijd veroorzaakt dat darmpje een bittere smaak bij
<b>Chartreuse</b>	Bekervorm voor een chartreuse-gerecht. Beroemde likeur van de, Karthuizer Paters in Frankrijk. (Grande-chartreuse bij Grenoble) ook in Spanje.
<b>Chaud-froid</b>	Gaargemaakte spijzen, die met een saus en gelei worden opgemaakt en afgewerkt. Worden koud geserveerd, dient meestal voor Hors d'Oeuvre.
<b>Chausse</b>	Filtreerdoek, voor geleien, stropen, bouillons, enz.
<b>Cheval à -</b>	Dakpansgewijs bedekken met een spiegelei
<b>Chemise</b>	Hemd. Dunne laag farce, gelei, enz. aangebracht in een vorm die gevuld zal worden. Ook:

	schil.
<b>Chemiseren</b>	Overtrekken (van buiten), bekleden (van binnen) met een laagje farce, gelei, bardes, spek, enz. Fr. chemiser.
<b>Chevaler</b>	Biefstukjes, tranches vlees, schijven worst, escalopes van kreeft, appelschijven, enz. zodanig schikken, dat de ene' telkens even op de andere steunt. à cheval dakpansgewijs.'
<b>Chiffonnade</b>	Als tabak gekorven(oprollen) zuring, kropsla, spinazie, enz. soms gemengd, in boter gezweet of gestoofd. Chiffon, snipper. (jul ienne)
<b>Chinois</b>	Fijnmazige, conische zeef waar ingrediënten met een (houten) lepel doorheen worden geduwd. Vooral gebruikt voor het zeven van sauzen.
<b>Chinoise</b>	Groenten snijden in Chinese ruit ( wybertjesvorm )
<b>Chorizo</b>	Sterk gekruid Spaans worstje.
<b>Cimier(sim)</b>	Zadel (ree)
<b>Ciseleren</b>	Inkerven van vlees, ,snipperen van groenten (uien en champignons) .
<b>Civet</b>	Bruine ragoût,"peper", voornamelijk van haarwild.en grof wild
<b>Clarifiëren</b>	Klaren, zuiveren, van geleien, jus, bouillon, Doter frituur enz.
<b>Cloche</b>	Stolp, klein tot zeer groot, van zilver, zilmeta, zilvia, enz.; soms gebruikt,bij een bereidingsmanier, bijv. "champignons sous cloche" maar overigens altijd ( voor het warm houden van gerechten).
<b>Clouteren</b>	Met spijkers of stiften beslaan of bezetten. Als vakterm betekent het: bezetten van stiften met ham, tong, truffel, wortel
<b>Cocotte</b>	Vuurvast schaalte, hoge vuurvaste pot met goed sluitende deksel (dikwijls van vertind koper of zilver)
<b>Coeur</b>	Hard binnenste, beste deel. En coeur, hartvormig, ook langwerpig ovaal
<b>Colle</b>	Hulp-bindmiddel. Colleren, binden van een saus.
<b>Colorer</b>	Toevoegen van kleurmiddel
<b>Completeren</b>	Afmaken van een saus, soep, schotel enz ..
<b>Compositie</b>	Mengsel massa, samenstelling.
<b>Compote</b>	Een ingekookt vruchtenmengsel, vaak met suikersiroop en specerijen of likeur.
<b>Concasser</b>	Grof verdelen en smelten (tomates concassées).
<b>Condé-massa</b>	Pralinmassa, 1 deel hazelnoot, 1 deel amandel, 2 delen suiker.
<b>Condimenter</b>	Met specerijen kruiden.
<b>Consommé</b>	Een zeer sterke heldere vleesbouillon
<b>Contiseren</b>	Overdwars insnijdingen maken in filets of kleine filets en reepjes of schijfjes tong of truffel er in steken. Inkerven van Hollandse biefstuk.
<b>Copeau</b>	Schaafkrul; krul, spaander, van aardappelen, enz ..
<b>Coquille</b>	Schelp (St. Jacobs).,
<b>Corail</b>	Zacht, oranjerood merg uit kopstuk van kreeft en langouste
<b>Corinthische</b>	Corintische rozijnen (raisins de Corinthe)
<b>Cornet</b>	Puntig hoorntje van papier om versieringen te spuiten.
<b>Corseren</b>	Verbeteren v.d. sappigheid van een bouillon, jus, saus, door bijvoeging of door indikken. - Ordelijk leggen van meringue, soezen, quenelles, enz. ( Men zegt: pastilles, meringues coucheren).Fr. corser
<b>Couche</b>	zoutdeksel.
<b>Coucher</b>	Ordelijk leggen van meringue, soezen, quenelles, enz. Bv. Merengues, pastilles coucheren
<b>Couenne</b>	Varkensvel- huid, zwaard.
<b>Coulis</b>	Dikke saus, soep, dik nat, gekruid en gepasseerd, meestal schaaldieren
<b>Coupée</b>	Gesneden (bijv. gevogelte -of wild). Afhakken. Couperen
<b>Couperet</b>	Hakmes van dun staal (Feuille à hacher)
<b>Couronne</b>	Krans, kring, kroon (en couronne)
<b>Court-bouillon</b>	Water met kruiden gekookt, dient voor vis, kreeft of vlees in gaar te koken
<b>Crépine</b>	Vetnet, darmnet bij varkens. O.a. gebruikt als omwikkeling van fijn gehakt (crépinettes) enz
<b>Cromesquis</b>	Een bepaalde vorm van kroket, in beslag gedompeld en in frituur gebakken
<b>Croquant</b>	Knappend met korstje
<b>Croustade</b>	Korst (voor vulling met een of ander garnituur of vruchten enz.). Ook wel gemaakt van

	aardappelpurée.
<b>Croustillant</b>	Met een korst.(je). Ook croquant.
<b>Croûton</b>	Gebakken schijf brood, schijf gelei, (voor versiering)
<b>Croûtonneren</b>	Rondom een schotel 'n rand van schijven gelei enz.leggen, in de vorm van ruiten, vierkanten, driehoeken
<b>Croûtons</b>	Kleine blokjes geroosterd brood als toevoeging bij soepen of als garnering
<b>Crudités</b>	Salades van rauwe groenten.
<b>Cuire</b>	Gaar maken; koken; gaar worden in het algemeen. Cuisson. 1. het gaar maken of koken. 2. Kooknat; het nat waarin grondstof behandeld wordt of is.
<b>Cuisse</b>	Dij, van haas, konijn, gans, kalkoen enz.
<b>D</b> ↑	
<b>Darïole</b>	Kleine bekervormige timbaal.
<b>Darne</b>	Een dikke moot van een grote rondvis als zalm of tonijn.
<b>Darne</b>	Zeer dikke schijf, lang middenstuk, van zalm, steur, kabeljauw, of andere grote rondvis. De oude naam is Mitan. Ook darne is aan het veranderen. Tegenwoordig is "darne" een schijf; een lang stuk heet Troncon.
<b>Daube</b>	Manier voor stoven van vlees, haas, konijn, poularde, gans, jonge zwaan. In Frankrijk is daube zowat een streekgerecht, bijv. langs de Rhone, in Dauphiné."Dobe de Vienne" (stad langs de Rhone) is beroemd. Vroeger was "dobe" bijna enkel als koud gerecht bekend.
<b>Débarrasseren</b>	Afruimen, opruimen. Iets wat bereid is een tijd wegzetten tot het weer nodig is. Fr. Débarrasser
<b>Décanter</b>	Het voorzichtig overschenken van een vloeistof in een flacon e.d. zodat het bezinksel (depot) in de fles achterblijft ; men gebruikt deze uitdrukking meestal met betrekking tot wijn.
<b>Déchets</b>	Niet eetbare delen van levensmiddelen, als graten, benen, schillen e.a.
<b>Décorer</b>	Versieren van de gerechten
<b>Décortiquer</b>	Pellen(van garnalen, rivierkreeften).
<b>Decouperen</b>	Snijden, voorsnijden, in mooi passende delen of porties. Fr. découper.
<b>Dedine</b>	Een Fr. saus, in 1300 al bekend Er is een witte en een bruine (of rode), allebei voor eend e.a. watervogels. Ze werd gevonden in een geschreven kookboek van ong. 1350-1370
<b>Deglaceren</b>	Het al roerend oplossen van aanbaksel in de pan met water, wijn of andere vloeistof
<b>Deglaceren</b>	Loskoken van jus, ook genoemd blussen, afblussen. Déglacage, het losgekookte, verder te ge bruiken voor saus, enz. Fr. déglacer.
<b>Dégorgier</b>	Een bloederige substantie in kokend water leggen om de ongerechtigheden te laten losweken, bijv. Bij zwezerik, hersenen en tong.
<b>Degorgeren</b>	Vlees, gevogelte en vis in koud water met zout of azijn weken om onzuiverheden en bloedresten los te maken. Ook het bestrooien met zout van bepaalde groenten, met name aubergines en komkommer, om er vocht aan te onttrekken waardoor ze steviger worden.
<b>Degraiseren</b>	Ontvetten, vet afscheppen, spek/vet afsnijden.
<b>Dégraïsseren</b>	Ontvetten Fr. dégraïsser.
<b>Délayer</b>	Vérdunnen door toevoeging van een vloeistof. Aanlengen.
<b>Demi glacé</b>	Een dikke saus of basis voor een saus met geconcentreerde smaak, gemaakt van ingekookte, soms gegeleerde bouillon met bijvoorbeeld Madera.
<b>Démouler</b>	Uit de vorm nemen (storten)
<b>Dénervier</b>	Ontdoen van zeen en pees.
<b>Depouïlleren</b>	Uitkoken, van saus. Fr. dépouïller. Dépouïllement, het uitkoken, waardoor de saus wordt wat ze zijn moet, zonder vet, onzuiverheden en schuim, dus glad en zuiver
<b>Désosser</b>	Uitbenen van vlees
<b>Dessécher</b>	Drogen, bijv. van apparaat voor -pommes duchesse, soezenbeslag, enz. naast het vuur en onder gedurig omwerken met houten lepel.
<b>Détendre</b>	Verdunnen, van saus, deeg, enz.
<b>Dichtschroeien</b>	Op hoog vuur en in zeer hete boter, vet of een combinatie daarvan vlees, gevogelte of vis snel rondom bruinbakken.

<b>Dorer</b>	Kleuren (vergulden) met losgeslagen ei of dooier
<b>Douille</b>	Pijp van een vorm; spuit van een spuitzak.
<b>Doux</b>	Zacht van smaak, zoet.
<b>Dresseerzak</b>	Spuitzak
<b>Dresseren</b>	Aanrechten; opmaken; rangschikken van gerechten zoals ze opgediend zullen worden, met of zonder garnituur, die eveneens gedresseerd wordt .. Op mooi en smaakvol dresseren berust een' groot deel van de moderne bediening. Fr. dresser.
<b>Dressing</b>	Slasaus
<b>Duchesse</b>	Bepaalde bereiding.
<b>Duxelles</b>	Mengsel van gebakken en fijngehakte ui en champignons.
<b>Duxelles</b>	Vroeger schreef men: tot ong. 1870: Huxelles; dan d'Huxelles; daarna Uxelles, d'Uxelles. Thans: duxelles. Het is een technische term; vulling van fijngesneden champignons, sjalotten, peterselie e.d. in de boter gesmoord en op smaak gebracht.
<b>Dés en- (en dés)</b>	Blokjes tussen brunoise en carré in
<b>E ↑</b>	
<b>Ebarberen</b>	De zwartachtige baarden wegnemen bij oesters; ook wel bij mosselen. Fr. ébarber.
<b>Eclairs</b>	Soesgebak
<b>Ecorce</b>	Schil, schors, bast
<b>Ecume</b>	Schuim. Ecumer, afschuimen, schuimen.
<b>Effeuille</b>	Ontbladeren van een groente, bijv. een artisjok.
<b>Effiler</b>	In spaantjes of schilfers schaven of snijden van saucisse, gedroogde vis, o.a. zalm (Siberië), amandelen, pistaches, pinda's enz ..
<b>Embrocheren</b>	Aan het spit steken van schijfjes of stukjes vlees, lever; van oesters, mootjes vis, vogeltjes, enz .. Fr. embrocher.
<b>Eminceren.</b>	In plakjes snijden (Emincé de viande) .Ook: éminceren van prei, raapjes, knolselderie enz ..Fr.émincer.
<b>Emoutter</b>	Afgieten; laten uitdruipe
<b>Emporte-pièce</b>	Uitsteker, rond, ovaal, enz.
<b>Emusie</b>	Een mengsel van 2 vloeistoffen dat zich van naturel afstoten mengen met een derde stof. ( olie en azijn mengen met bijv. mosterd )
<b>Enfiler</b>	Schroeien door middel van een gloeiend stuk ijzer,bijv. gloeiend hete pook, o.a.omelettes sucrées.
<b>Enrober</b>	Geheel "en robe" hullen, door indopen, napperen, enz .•
<b>Entrecote</b>	Letterlijk 'tussen de ribben'; een malse biefstuk van de lende.
<b>Entrée</b>	Tussengerecht .. Entrée volante, naam in de oude " Franse service"
<b>Epi</b>	Aar, kolf, bijv. mais; stengel met bloemen, bijv.gladiolen, ridderspoor.
<b>Epice(s)</b>	Kruid(en); fijne specerij.
<b>Epigrammes</b>	Stukjes gestoofd lamsvlees, wild e.d. afgekoeld,ontdaan van vet, gepaneerd en in frituur gebakken.
<b>Eplucher</b>	Schoonmaken van groente, gevogelte e.d.;plukken.
<b>Escalope</b>	Schijf, plak; dik, tot zeer dun. Escaloperen, in gelijke schijven of plakken snijden, rond, vierkant, langwerpig, ovaal, enz ..
<b>Essence</b>	Plantaardig aftreksel, krachtnat.
<b>Estomac</b>	Maag. Culinair wordt er bij vogels mee bedoeld het geheel van het borstvlies, dus: de borst.
<b>Estouffade</b>	Bruine fonds, bruin nat.
<b>Esturgeon</b>	Steur, 1-6 mtr. 40-400 kg. (kaviaar).
<b>Eternine</b>	Sausdoek; passeerdoek van keper, om crèmes, geleien,sausen door te zijgen. Zijden doeken worden haast niet meer gebruikt.
<b>Etuve</b>	Droogkast; oven; stoof, voor keuken gebruikt op temp. van 25-40 gr. Celsius. Soms iets hoger.
<b>Etuvée</b>	Smoor- of stoofgerecht. Heeft dezelfde betekenis als estouffade, nl. à l'etoufée, zoals het vroeger.' heette.

<b>F</b> ↑	
<b>Farce</b>	Een vulling van gehakt, vis of groenten, om gevogelte, vlees of vis mee op te vullen
<b>Fileren</b>	Het snijden van vis of vlees zodat er een graat of botloos stuk ontstaat.
<b>Filet</b>	Een graat of botloos stuk vis of vlees.
<b>Flamberen</b>	Een gerecht overgieten met drank, en deze aansteken de bedoeling is het aroma over te houden
<b>Fleurons</b>	Halve maantjes, meestal van bladerdeeg en gebruikt als garnering.
<b>Fond</b>	Sterk ingekookte bouillon, wordt veel gebruikt als basis voor sauzen
<b>Fondue</b>	Traditioneel gerecht van gesmolten kaas waarin stukjes brood worden gedoopt. Variaties zijn het dopen van stukjes vlees in hete olie (fondue bourguignonne) of bouillon en van stukjes cake in chocolade.
<b>Frituren</b>	Het bereiden van voedsel in een grote hoeveelheid olie of frituurvet
<b>Fruiten</b>	Het bakken van fijngesneden uien of groente tot ze licht bruin zijn
<b>Fumet</b>	Kookvocht van vlees, vis of groenten licht ingekookt.
<b>Faire le ruban</b>	Draad vormen, van suiker en eierbeslag.
<b>Faisanderen</b>	Vakterm voor het enige dagen (niet te lang) laten besterven van haarwild: hert, ree, haas, wild konijn; wild gevogelte, hazelhoen, houtsnip, fazant, patrijs'. Ook sommige vis, bijv. rog. De taaiheid verdwijnt en het vlees ontwikkelt een bijzonder fijne smaak bij het bereiden. Bestorven wild en gevogelte heet adellijk. Zie mortifier. Fr. Faisander
<b>Farce</b>	Vulsel, vulling, in vele soorten. Farceren, Fr. farcer. Vullen, opvullen. Deze behandeling komt dikwijls voor, ook in namen op de menu's
<b>Fileren</b>	Fr. filer, met vele betekenissen.
	1. Lossnijden en afnemen van de filets van vis; twee bij rondvis, vier bij platvis.
	2. Iddem v.d. filets van wild, hert, ree, harst van wild zwijn, rugfilets van haas, enz. waarvan men dan kleinere filets of stukjes snijdt.
	3. Fileren, tot draad spinnen van suiker
	4. Fileren van eierdooiers, als garnituur voor in haar geheel gaargemaakte Prager, York, banket of ander soort ham. De ham wordt afgekoeld, geglaceerd met suiker en dan met gefileerde eierdooiers gegarneerd.
	5. Soep wordt soms gegarneerd net "Oeufs filés".
<b>Fines herbes</b>	Fijne kruiden. Vakkundig behoren er toe dragon, kervel, peterselie, tijm, marjolein, laurierblad, bieslook(of jonge pijpjes van ui en sjalot) champignons en truffel. De toepassing van nog meer soorten is het geheim van de vakman. De eerste drie staan echter voorop. Peterselie alleen schijnt modern, maar is vervlakking en eenvormigheid.
<b>Flamberen</b>	Fr. flamber. 1. Schroeien, zengen, verzengen van haarwild, wild zwijn, nl. kop, ham, rug (zgn. cimier) : van reeds geplukt gevogelte, om haren en stoppel veertjes weg te schroeien. Waar geen slachthuizen zijn "brand til men nog dikwijls geslachte varkens, 'waarbij dus de stoppels nog in de huid blijven zitten.
	2. Laten opvlammen van cognac, rum, kirsch, brandewijn, gin, whisky, enz. waarmee bepaalde gerechten overgoten zijn, om de geur te doen neerslaan op het gerecht en hem tevens in het vertrek te verspreiden. Die handeling heeft zelfs een zekere wijding gekregen aan tafel, bijv. bij omeletten, Kerstpudding, op Thanksgiving Day, bowles, enz. ..
<b>Fonceren</b>	Fr. foncer. 1. De bodem en de zijkanten van een kastrol beleggen met farce, spekzwoerd, schijven ham, spek, wortel, uien, sjalot, bouquet, kortom wat nodig is en waarop alle vlees gelegd wordt met passend nat, om gestoofd te worden.
	2. Een taartvorm beleggen met een dun uitgerolde lap deeg, met farce, gelei enz. ••
	3. Bodem en zijkanten beleggen of bezetten met biscuits, schijven génoise, meringen, enz. voor een charlotte, een pudding, een ijsgerecht, enz. ..
<b>Fond</b>	1. Bodem van een kastrol, schotel, vorm, enz.
	2. Onderlaag van gesneden groenten.
	3. Onderlaag van deeg, moes, puree.
	4. Bodem, wortelstuk van artisjok, selderie.
	5. Braadvocht dat ontstaat bij het braden, enz.

	à fond koken, geheel gaar maken; indikken; inkoken
<b>Fondre</b>	Smelten, slinken, laten- met boter, vet of water, van groenten, enz. Smelten van vetten. Met boter gaar maken, bijv. spinazie, kropsla, zuring; prei, tomaten, sjalot, enz. Met water gaar maken, bijv. appels, kruisbessen, veenbessen, abrikozen, enz
<b>Fonds (de cuisson)</b>	Nat dat bij braden, koken en stoven ontstaat en smaak der voorwerpen bevat. Het dient als grondnat bij sausen, soepen.
<b>Fondue</b>	Naam voor in boter geslonken of gesmolten groenten, vruchten, enz. Ook: Gerecht van gesmolten kaas, of met bouillon, of chocola
<b>Fouetter</b>	(Fouett = zweep). Kloppen van room, saus, enz ..
<b>Fourrer</b>	Vullen, bijv. omelet, gebak e.d.
<b>Frangipane</b>	Panade met eierdooier en boter, ook met amandelspijs.
<b>Fumet</b>	1. Krachtnat, van vis, wild, truffel, champignon; ook van groenten. Bij vlees spreekt men van "fonds". 2. De eigen geur van wildbraad, gevogelte, vele soepen en gerechten, die vooral uitkomt bij opdienen "sous cloche", heet óók fumet.
<b>Frotter</b>	Inwrijven met een smaakgevende stof, bijv. knoflook.
<b>Flanquer</b>	Omringen, bijv. omringen met één garnituur van groenten bij een grosse-pièce van slachtvlees. Flankeren.
<b>Fleuron</b>	Plakje of blaadje korst in de vorm van een halve maan, gebruikt als garnering (Filet de sole).
<b>à Fond koken</b>	Geheel inkoken, indampen (reduceren).
<b>Fricasseren</b>	Klein snijden, fruiten en opstoven, bijv. vlees.
<b>Fumer</b>	Roken, bijv. gerookte paling.
<b>Fuceler</b>	Binden met draad
<b>Frapper</b>	Frappieren, koelen door het in ijs en zout te plaatsen.
<b>Friseren</b>	Even in de frituur bakken, bijv. peterselie.
<b>Fariner</b>	Door de bloem halen, met bloem bestuiven.
<b>G ↑</b>	
<b>Galantine</b>	Rolpasta, met vulling van kalfs- en varkensvlees, wild en tam gevogelte. Voor vlees volgt men dikwijls de manier der slaggers en vult de farce in vormen, die gesloten gepocheerd worden. Galantines van vis zijn er ook, bijv. van paling
<b>Galette</b>	Ronde platte koek of ronde schijfjes Van Couverture
<b>Gargote</b>	Kleine volksgaarkeuken
<b>Garneren</b>	Versieren, omlijsten, beleggen, voorzien van wat er bij behoort. Fr. garnir.
<b>Gecanneleerd</b>	Geplooid, gekarteld. Zie canneleren.
<b>Genoise</b>	Kapsel, soort biscuit (genua-koek) pate-genoise. Warm beslag.
<b>Gilelotte</b>	Fricassee van tam konijn, met witte wijn.
<b>Glaçage</b>	Lichte gratin, zonder chapelure, bij vis, wit vlees.
<b>Glace</b>	Gelei. Uitkomst van alle jus, extract, bouillon en pocheernat, zonder zout, door langzaam indikken gebracht tot zijn kracht. Dient tot verbetering van jus en sausen, soms ook van vleessoepen. 1. Glaces, nl. vlees- en wildextract. Bij vis en groenten spreekt men van gelei. 2. Glaces, ijssoorten. 3. Glaces van de banketbakkerij ontstaan uit behandeling van suiker, op andere manier.
<b>Glace royale</b>	Poedersuiker met eiwit, z.g. garneerglazuur.
<b>Glacer à vif</b>	Gebak bestuiven met fijne suiker en die in hete oven laten smelten om glans te vormen.
<b>Glaceren</b>	Glanzen in salamander of oven, als volgt: 1. Een bovenop sterk geboterde bereiding in vlugge oven of in salamander zetten tot er een blinkende laag op is. 2. Bestrijken met penseel van een nog even vloeibare glace, of begieten, ook met fonds, van voorwerpen die bijna gaar zijn, om ze dan in de oven glans te geven. 3. Een nagerecht met fondant napperen, of met poeder suiker bestrooid in hete oven zetten, juist zo lang tot de suiker gecarameliseerd is.



	<b>4. Overtrekken; glanzen met fondant.</b>
<b>Gluten</b>	Een in tarwe aanwezig eiwit dat voor elasticiteit zorgt. Tarwe met een hoog glutengehalte is het meest geschikt voor deeg dat moet rijzen (zoals brood).
<b>Gousse</b>	Schil, rok, van prei, uien, knoflook (gousse d'ail).
<b>Goûter</b>	Proeven, op smaak brengen.
<b>Gratineren</b>	Gerechten onder de grill van een gebakken korst voorzien. (bijv. met kaas)
<b>Gratineren</b>	Met een korst bakken of braden, door bovenhitte, bijv. in de salamander (Gratin =de korst)
<b>Grenadin</b>	Gelardeerde kalfsoester.
<b>Gribouis</b>	Soort franse paddestoel ..
<b>Gril</b>	(Eng. grill) Braadrooster. Grilleren, grillage, op rooster braden, roosteren. Grillade, het geroosterde; het roosteren.
<b>Grillardin</b>	Kok, in grote zaken belast met de grillades.
<b>Grilleren</b>	Het bereiden van voedsel onder de grill
<b>Grilpan</b>	Een platte gietijzeren pan met ribbels om ingrediënten in te grillen. De ribbels verlenen er een barbecue-achtig streep-effect aan.
<b>Grosse pièce</b>	Hoofdgerecht; schotel; voornaamste gang.
<b>H ↑</b>	
<b>Habiller</b>	Gevogelte en wild panklaar maken.
<b>Haché</b>	Gehakt vlees, dat gestoofd is. Etouffée, Etouffade.
<b>Haddock</b>	Gespleten kleine hele wijting of schelvis, heel even gerookt, of dito filets van grotere vis van die soort.
<b>Hanche</b>	Heup, heupstuk (bijv. van wild). Hanche de sanglier. Heup van volwassen wildzwijn.
<b>Hareng Saur</b>	Gerookte haring = bokking.
<b>Haricots moyen</b>	Zeer fijne dunne franse spercieboontjes.
<b>Harst</b>	Rugstuk
<b>Hâtelet; atelet</b>	Sierspeld of sierpen, van zilver.
<b>Herbe</b>	Gras; kruid(en). Dikwijls vakterm voor groenten. Herbes à tortue. Er zijn meer dan 150 kruidensoorten. In ons land alleen al meer dan 80. Soms rekent men er ook cayenne toe, ofschoon dat een hulsvrucht is. (zie Fines Herbes)
<b>Hout goût</b>	Bijzondere wildsmaak, zie Faisanderen.
<b>I ↑</b>	
<b>Incorporer</b>	Inroeren, inwerken, bijv. Room in gare rijst, in saus; eieren in beslag, enz
<b>Infusion</b>	Aftreksel, infusie (van koffie, thee, kruiden, enz.)
<b>Infuser</b>	Een kokende vloeistof de smaak van een toegevoegd ingrediënt doen aannemen, door trekken bijv. Stokje vanille in melk.
<b>J ↑</b>	
<b>Juliënne</b>	Grof gekorven groenten, champignons, komkommer, wortelen, knolselderij, raapjes, pastinaak, enz .. Ook wit kippevlees, saucisson, plokworst, gare rundertong, ham, mager spek, enz .. De Franse opvatting van juliënne is een mengsel van groenten, in schijfjes, streepjes (filets) of snippers, in het algemeen bestemd als grondstof en garnituur voor geurige soep.
<b>Jus</b>	Vleesnat, braadnat.
<b>K ↑</b>	
<b>Karamelliseren</b>	Het bruin laten kleuren van suiker door verhitting.
<b>Kerrie, kerry</b>	Fijne gemengde India kruiden. Men kent Madras-, Calcutta-, Delhi-kerry en nog meer. Ook Java- kerrie, in soorten
<b>Keukenkruiden</b>	Zijn nu algemeen in de handel. Vroeger had menig vakman eigen recepten. Hier"zijn drie soorten genoemd.

	1. Engelse kruiden: 1 eetlepel piment, (z.g. all spice, Jamaica peper): 1 eetlepel witte peper, 1/2 eetlepel droge gember. Afzonderlijk malen en goed mengen.
	2. Franse kruiden (quatre épices): 1 eetlepel laurier, 1 eetlepel thijm, 1 eetlepel nootmuskaat, 1 eetlepel zwarte peper. Malen-en mengen als voren.
	3. Hollandse kruiden: 1 dopje foelie, 4 of 5 blad laurier, 1/2 eetlepel muskaatrasp, 1 eetlepel witte peperkorrels, 2 jeneverbessen, 1/2 eetlepel droge gember. Malen, mengen en in papier nadrogen en droog bewaren.
<b>Keukenkruiden +</b>	Tegenwoordig koopt men ze meestal gereed in de handel, vroeger had elk goed vakman zijn eigen bijzonder recept. Een goede formule is dan:
<b>Klaren</b>	Het helder maken van een vloeistof.
<b>Kleuren</b>	Even laten aanbakken in een weinig boter; vet en olie.
<b>Kneuzen</b>	Specerijen of kruiden (citroengras, knoflook, peperkorrels) in een vijzel of met de platte kant van een mes beschadigen om het aroma vrij te maken.
<b>koken</b>	Het breiden van gerechten in een vloeistof bij een temperatuur van 100°C.
<b>Kokskruiden</b>	Andere naam voor Quatre Epices. Zie keukenkruiden nr. 2.
<b>konfijten</b>	Inmaken
<b>Kunsttruffel</b>	Een pasta, zwart, snijdbaar en met truffelgeur. Sedert ong. 1950 in de handel.
<b>L</b> ↑	
<b>Lame</b>	L- de couteau; plat, lemmer van een mes. Schijf (je), truffel, champignon, foie gras, enz ..
<b>Langoustine</b>	Langoustine is een kleine, zowel rauw als gaar oranjekeurige Noorse kreeft. Zij wordt veel gebruikt in plaats van rijnkreeftjes en wordt op de kusten van Noorwegen en Frankrijk gevestigd.
<b>Larderen</b>	Doorrijgen met spek, tong, enz. van vlees, levert gevogelte, wild. Ook vis enz. Lardoire, grote lardeernaal; lardeerpriem. Lardon, lang streepje spek, om te larde'ren. Ook: streepjes vlees, tong" ansjovis, zalm, enz., voor het opmaken van salades e. d ..
<b>Lauwwarm</b>	Handwarm, een temperatuur van 37C, meestal gebruikt met betrekking tot een vloeistof.
<b>Levain</b>	Mengsel van gist, bloem en lauw water. Levure, gist. Lever. Rijzen, opgaan, pousseren, van deegsoorten, door de werking van gist of andere middelen.
<b>Liaison</b>	Bindmiddel; verbinding (dooiers, room). Liëren, Fr. lier. Binden, afmaken van sausen, soepen enz ..
<b>M</b> ↑	
<b>Macarons</b>	Bitterkoekjes
<b>Macédoine</b>	Gemengde groenten of vruchten, in blokjes gesneden.
<b>Macérer</b>	Drenken met likeur, cognac. Laten trekken in suikerstroop. Marineren met passend nat.
<b>Mache</b>	Veldsla; ook doucette.
<b>Manchon</b>	Papieren manchot voor het been van ham, lamsbout, cotelettes, vogelpoten enz ..
<b>Marbré(e)</b>	Gemarmerd, nl. kleine adertjes wit vet, waarmee prima rundvlees dooraderd is.
<b>Marcheren</b>	Faire marcher, mettre en marche. .Opzetten en in bereiding brengen. Ook: faire partir.
<b>Marineren</b>	1. Inmaken van vis, groente, enz. 2. Drenken, doordringen van vlees, wild enz. met een volgens recept gemaakt nat, om ze mals 'te maken, smaak te geven en ook voor het bederf te bewaren
<b>Markeren</b>	Fr. marquer. Gereedmaken, en in casserol doen van vlees, groenten, enz. voor soep. Gereedmaken van deeg voor koekjes, biscuits, enz ..
<b>Marmereffect</b>	Bijvoorbeeld van twee verschillende soorten beslag in een cake.
<b>Marmite</b>	Soepketel, bouillonketel. De marmite = de pan met bouillon
<b>Maskeren (Masquer)</b>	Bedekken, beleggen, met deeg, saus enz.
<b>Matelote</b>	Stoofschotel van vis en noten gesneden (in wijn gestoofd)
<b>Matignon</b>	Het "Hotel Matignon" te Parijs is nu de ambtswoning van de Eerste Minister. Ragfijn gesneden garni.
<b>Mazagran</b>	Zwarte, koude koffie, met water en suiker.

<b>Médaille</b>	Rond gevormd stukje kalfs- of schapenvlees.
<b>Mélange</b>	Menging, vermenging, bijv. salade mêlée
<b>Meringue</b>	Schuimgebak, schuimsuikermassa.
<b>Mets</b>	Spijs, gerecht, gereed om opgediend te worden.
<b>Meunière</b>	Franse term voor een gerecht (meestal vis) dat in boter is gebakken, afgemaakt met zout, peper en citroensap en gegarneerd met gehakte peterselie.
<b>Mie de pain</b>	Door zeef gewreven oud brood voor fijn paneerwerk, broodkruim
<b>Mignonnette</b>	Fijngestoten peperkorrels.
<b>Mijoteren</b>	Op zwak vuur gaarsmoren; sudderen.
<b>Mirepoix</b>	De naam is bekend geworden als werkwijze van de koks van de hertog de Mirepoix, te Montpellier; gest. 1757. M- bestaat uit blokjes wortel, ui, raapjes, peterseliesteeltjes e.a. groenten, met venkel, thijm, laurierblad, peperkorrels, enz. al naar vereist wordt. Al naar het gebruik wordt dit aangefruut met boter, mager spek, ham en het dient, ingedikt, o.m. tot het maken van geurige fonds voor sausen.
<b>Miroton</b>	Vroeger mironon. Soort ragoût van vlees in saus, met uien, en bestrooid met kappers. Vroeger kende men ook vruchtenmironons.
<b>Mise en place</b>	Het vooraf gereedzetten en klaarmaken van diverse dingen, die men nodig zal hebben of waarvan men het verwacht in de loop van de dag.
<b>Mixed grill</b>	Verschillende stukjes vlees, op rooster gebraden.
<b>Monder</b>	Pellen (noten, amandelen, enz.)
<b>Monteren</b>	Fr. monter. Opkloppen, oproeren, opslaan .Opbouwen van delen tot een geheel. Opvoeren van smaak, van een saus, met gekruide boter, room, enz.
<b>Montre</b>	Uitstalling van opgemaakte gerechten (bijv. op een mailschip) .
<b>Mortifier</b>	Besterven van wild enz .. Zie faisanderen.
<b>Mouillement</b>	Vleesnat, wijn, water, melk of ander nat, gebruikt bij het begieten van vlees, het aanzetten van Soepen, verdunnen van sausen, enz. :louillieren (Fr. mouillir) voorzien van het nodige nat.
<b>Moule (le-)</b>	Vorm. La moule, de mossel.
<b>Mouleren</b>	Fr. mouler. In vormen doen, of vormen lijt de hand, van brioches, taarten, enz ..
<b>Mousse</b>	Een licht en luchtig gerecht van zoete of hartige ingrediënten dat zowel zoet als hartig kan zijn. De basis vormt een vla van eidooier waardoor stijf geslagen eiwit en/of slagroom wordt geschept tot een gelijkmatig geheel. Dikwijls gemaakt in een decoratieve vorm en warm of koud gestort.
<b>Mousseline</b>	(doek). Fijn neteldoek om door te zijgen (passeren).
<b>Mousseron</b>	Soort geurige/paddestoel.
<b>N ↑</b>	
<b>Nappe</b>	Tafellaken. Napperon, servet.
<b>Nappe (à la)</b>	Een gelei, moes, saus, zodanig indikken, dat zij het voorwerp, dat men er mee begiet geheel bedekt
<b>Napperen</b>	Fr. napper. Mooi dun en gelijk bedekken, overtrekken met saus, kooknat, room, gelei, stroop, enz. van een gerecht, om het af te maken.
<b>Noisette</b>	1.Hazelnoot. 2.Maag van kleine vogels, houtsnip, kwartel, lijster,"bec-figue, enz .. 3.Ronde kernstukjes van koeletten, maar ook wel uit ander vlees gesneden
<b>O ↑</b>	
<b>Olive</b>	Olijfbomen dragen groene tot blauwzwarte en zwarte vruchten, naar graad van rijpheid. Verse olijven zijn zeer. wrang en bitter; ze moeten enige tijd in pekelt uittrekken.
<b>Olla</b>	Spaanse kookpot, voor soep, enz. Ook het gerecht zelf. Zie Puchero.
<b>P ↑</b>	
<b>Pasta</b>	Italiaanse verzamelnaam voor deegwaren; spaghetti, macaroni enz.
<b>Paella</b>	Echt Spaans gerecht van saffraanrijst, met resten van kip, kalkoen, wild gevogelte, wild

	varkensvlees, mootjes paling, blokjes artisjok, doperwten. (garbanzos) en ruiten van rode poivrons. De groenten tezamen half gaar gemaakt en dan met vlees en vis aangevuld. Tenslotte gekruid met peper, zout, en geheel gaar gemaakt. (Riz Pilaw).
<b>Palette</b>	Plat schouderbeen.
<b>Panaché(e)</b>	Van gemengde kleur en smaak, bij pudding, ijs, enz ..
<b>Panade</b>	Bindmiddel voor quenelles en farces.
<b>Paneren</b>	Er zijn enkele manieren: <b>a.</b> à l'anglaise: <b>1.</b> wentelen in bloem; <b>2.</b> in geklopt ei met een weinig slaolie; <b>3.</b> in chapelure.
	<b>b.</b> au beurre: <b>1.</b> bestrijken met penseel met gesmolten boter; <b>2.</b> bedekken met broodkruimels of met blonde chapelure;
	<b>c.</b> à la milanaise: Als à l'anglaise, maar de chapelure vermengen met een derde geraspte parmezaan.
	<b>d.</b> à l'ordinaire: Rollen in brood- of beschuitkruimels, deze iets aandrukken met het plat van een mes of op de marmarplaat.
<b>Papillotte</b>	Papieren hulsel, bijv. cotelette de porc en papillotte, ook manchot.
<b>Pareren</b>	Fr. parer. Opsieren; afval afsnijden; gelijksnijden; fatsoeneren, voor het bereiden. Ook: overtolligheden wegsnijden na het bereiden, bijv. chaud-froid, wild, spiegeleieren, vis, en ook bij groenten. (Parure(s)). Afsnijdsels bij het pareren ontstaan. Ook: versiersel (en) .
<b>Parsemer</b>	Bestrooien; uitstrooien.
<b>Passeren</b>	Doorzigen, doorstrijken, doorwrijven, bijv. door etamine of passoire, chinois.
<b>Pastèque</b>	Watermeloen (meloen d'eau) .
<b>Pastèque</b>	Watermeloen (meloen d'eau).'
<b>Pastinaak</b>	Wortel, vorm als peen, tamelijk dik. Geurig; in Frankrijk gebruikt als aroma bij vleesbouillons. Wordt in ons land wel als groente gebruikt, maar veel te weinig. Heet ook pinksternakel, en komt in ons land veel in het wild voor.
<b>Pâte</b>	Deeg, beslag.
<b>Pâté</b>	Pastei, bijv. Paté de foie gras = ganzeleverpastei.
<b>Pâte à frire</b>	Dun beslag, frituurdeeg, voor bollen, enz ..
<b>Pâte à rève</b>	Gemengd eiwit en bloem om te hechten.
<b>Paupiette</b>	Rolletjes, bijv. Paupiette de véau. (Poppetje) .
<b>Paysanne</b>	Gelijke driehoekige, ronde of halvemaaanvormige schijfjes van wortelgroenten, enz ..
<b>Peler</b>	Het schillen van groente en fruit
<b>Pelures</b>	Schillen en pellen welke nog bruikbaar zijn bijv. pelures, de truffes, de champignons.
<b>Pétrir</b>	Kneden, bewerken (v. deeg), met de hand.
<b>Pie</b>	Engelse pastei. Pie dish (spreek uit paj disj) Engelse pasteischotel.
<b>Pignoli</b>	Nootje van een conifeer uit Italië, Spanje en Z-Frankrijk.
<b>Pig's trotters</b>	Engels voor varkenspootjes
<b>Piler</b>	Fijnstampen (amandelen, corail van kreeft, kaviaar, vlees, vis, kruiden, enz ..Pilon. Stamper, mortierbal, Champignon met kleine m-bal. Ook onderste van de poot van een vogel.
<b>Pincée</b>	Vingergreep (je) .
<b>Pinceren</b>	Fr. pincer. <b>1.</b> Aanfruiten van vlees, verse beenderen en karkassen, groenten, kip, soms te bestrooien met bloem. In de Franse keuken toegepast om de bouillon licht kleur te geven, zodra de grondstoffen met water a.d. kook worden gebracht.
	<b>2.</b> Het moment waarop jus of fonds van een gebrad zich vastzet op de bodem van pan of kastrol.
	<b>3.</b> Het vastknijpen van deeg aan de rand van een pastei of pie dish, om de inhoud af te sluiten, of het knijpen van een randje als versiering rondom een gebak. Pince. Knijper, deegknijper.
<b>Piqueren</b>	Fr. Piquer. Bezetten met korte lardons van spek, ham, tong, truffel, enz. Larderen van fricandeau, dikke lende, lever. Beprikken van het deeg (met een vork) op de bodem van een vorm, om blazen te voorkomen
<b>Pistache</b>	Pimpernoot of picnicoot. Groene amandel.
<b>Plat à sauter</b>	Plat braadpannetje met lage, rechtopstaande rand, ook genoemd Platine

<b>Plate-Cote</b>	Platte rib
<b>Plisseren</b>	Ontvellen van tomaten, enz ..
<b>Plongeren</b>	Fr. Plonger. Dompelen. Plongeren van vis in frituur;
<b>Pluche(s)</b>	Pluksel van kervel,peterselie, dragonblad,munt,bonenkruid enz.
<b>Pocheren</b>	Het tegen de kook aanbrengen van ingrediënten in water zonder dit echt gaat koken, de temperatuur is ongeveer 95 graden
<b>Pocheren</b>	Gaarmaken zonder koken (ca. 95 °C) bij vis dikwijls met wat gesprenkeld water en met papier beurrée afgedekt
<b>Poêler</b>	In een gesloten braisière onder voortdurend bedruipen van vet of boter gebrad gaar maken. Meestal dient dit voor gevogelte.
<b>Pointe</b>	Mespunt, wat op een mespunt.liggen kan
<b>Poissonnier</b>	Kok voor de visgerechten.Vishandelaar
<b>Pot-au-feu</b>	Klapstuk met wortelen, raapjes, kool en prei. Echt volksgerecht
<b>Potée</b>	Soep met soepvlees en groenten
<b>Potiron</b>	Dikke pompoen (oranje-geel).
<b>Poulet reine</b>	Vakterm voor gevleesde jonge braadkip
<b>Pralineren</b>	Fr. praliner. Gehakte amandelen, mengen met suiker, dan over gebak strooien (génoises of manqués)" bestuiven met gepasseerde poedersuiker en blond laten glaceren
<b>Pralin-massa</b>	Mengsel van geroosterde amandelen of hazelnoten.
<b>Préparer</b>	Geheel bereiden
<b>Pré-salé</b>	Heeft betrekking op vlees van lammeren en jonge schapen, die geweid hebben op zoute slikken en zilte kustgronden. Het vlees krijgt dan een gekruide zilte smaak, die gewaardeerd wordt. De vakman maakt die smaak echter goed na. Dus kan de naam "pré-salé" altijd voor lamsvlees gebruikt worden.
<b>Primeur(s)</b>	Eerste bloemen, groenten, vruchten, extra gekweekt vóór de gewone tijd.
<b>Printanier</b>	Tot de lente behorend. Heel vroege voorjaarsgroenten.
<b>Pris</b>	Gestremd door warmte (crème prise) of gestold door kou (gelei).
<b>Prise</b>	Een snuif, snuifje.
<b>Profiterole</b>	Klein of heel klein soesje. (soepsoesjes) .
<b>Provençale</b>	Afkorting van Provence-massa
<b>Puchero</b>	Ook genoemd "Olla" en "Cocido". Echt Spaans nationaal gerecht. Rundvlees, varkenspoot, varkensoor, gezouten kluif, een "afval" van kip, een halve kip, een goed gekruide chorizo (worst), gele erwten (garbanzos) en kool in snippers. Alles tezamen gaar gemaakt in 5-6 uren
<b>Purée</b>	moes, brei. Ook soep.
<b>Pureren</b>	Aardappelen, groenten of fruit tot een gladde pulp wrijven met behulp van roerzeef of foodprocessor.
<b>Q ↑</b>	
<b>Quenelles</b>	Met lepel geschept gehakt of farce van vlees, vis of paté, garnituur voor soepen en sausen (pocheren)
<b>Quartier</b>	(de Pauillac) Lamsbout (soms schouder) van jong lam (Texel, Drente).
<b>Quatre-epices</b>	8 gr. thijm, 8 gr. laurier, 4 gr. marjolein en 4 gr. rozemarijn, alles kurkdrOog. Daarbij veegt men 15 gr. noot, 15 gr. nagelen, 8 gr. witte peper en 4 gr. . Cayenne, stampt alles tot poeder, :: iit. het en bewaart het droog, in een goed gesloten fles. Met zout gemengd om direkt te kruiden is de verhouding 100 gr. droog fijn zout en 25 gr: kruiden.
<b>R ↑</b>	
<b>Rafracheren</b>	Fr. rafraîchir.Koelen, verfrissen.
<b>Raidir</b>	Licht aanbraden; in boter, olie of vet schroeien.
<b>Raisin</b>	Druif, rozijn. Raisins de Corinthe, krenten.
<b>Ramollir</b>	Zacht maken, bijv. boter, naast het vuur .
<b>Raper</b>	Raspen. Rape. rasp; een raspje.
<b>Ravier</b>	Meestal ovale glazen of zilveren schaaltes, bestemd voor hors d'oeuvre.
<b>Réchaud</b>	In de keuken is het een oven die de spijzen alleen warm houdt. In het office, verwarmde

	tafel waarin een warmkast voor de borden is gebouwd. In het restaurant een spiritusbrander om spijzen warm te houden; ook wel elektrisch.
<b>Rechauffer</b>	Opwarmen, opnieuw warm maken van spijzen.
<b>Reduceren</b>	Fr. réduire. Langzaam uitdampen; indikken; inkoken. Reductie, het indampen, inkoken. Ook: hetgeen gereduceerd is, of wordt.
<b>Relâcher</b>	Verdunnen van puree of saus.
<b>Relevé</b>	Naam van alle grote gerechten, naar orde van het menu dadelijk volgend op de soep:
	1. Vissen, grote, geheel, tronçons of gedetailleerd.
	2. Grosses pièces van vlees, wildbraad.
	3. Idem van poulardes, gepoëleerde kalkoen of gans.
<b>Releveren</b>	Fr. relever. Op smaak brengen met mosterd, kerrie, catchup, chutney, paprika, peper, vanille, cognac, madera, likeur, enz ..
<b>Remouillage</b>	Bouillon van de tweede trek.
<b>Remouilleren</b>	Tweede trek van de marmite opzetten. Remouiller = opnieuw nat maken.
<b>Repère</b>	Bloem met heel weinig warm water. Het vormt een plakmiddel van deeg en dient voor het vastzetten op schotel van een socle, tampon, croûton van brood. Ook voor het sluiten van een deksel, bijv. Eng.pieschotell.
<b>Reposeren</b>	Iets laten rusten bijv. korstdeeg.
<b>Revenir</b>	Zelfde betekenis als "passeren", in de zin van aan, alle kanten laten aanfruiten zonder te blond te laten worden. Vroeger zei men "roussir".
<b>Rissoleren</b>	Fr. rissoler. Vlug aanfruiten tot mooi gouden kleur. Rissolage; het aanfruiten, het kleuren; de kleur zelf.
<b>Roerbakken</b>	Het in een wok op heet vuur onder voortdurend roeren, bakken van ingrediënten
<b>Rompre</b>	Breken; stopzetten van het rijzen van deeg.
<b>Rosace</b>	Rozet
<b>Rôtisserie</b>	Zaak, of deel van de keuken, waar gebrad verzorgd wordt. Oude naam is braderij.
<b>Roux</b>	5 delen boter gemengd met 6 delen bloem. Dit op het vuur gaar maken, daarna afkoelen. Voor soepen en sausen.
<b>Royale</b>	Eiergelei; bestaat uit gepocheerde eieren, room en smaakstoffen
<b>Ruban</b>	Lint; lintvormig. En - bijv. een stroop die van de lepel afloopt en zacht terugzakt in de massa.
<b>Rumpsteak</b>	Frans: Romsteck, soms Rumsteck.
<b>Russe</b>	Roodkoperen, vertinde casserol, met hoge wand.
<b>S</b> ↑	
<b>Sablé</b>	Zandgebak. Sable is zand.
<b>Sableren</b>	Fr. Sabler. Pâte d'office bestrijken met geklopt eiwit en bestrooien met gekleurde suiker
<b>Saignant</b>	Bloedend, bloedrood. Nog niet doorbraden. Bien cuit: goed gaar gebakken.
<b>Saigner</b>	Bloeden, laten uitbloeden, bijv. geslachte gans, of gare langouste, die nat is.
<b>Saindoux</b>	Reuzel
<b>Saisir</b>	Pakken, schrikken, vlug laten aanbraden, in boter vet of olie
<b>Saladier</b>	Slabak; kom; schaal.
<b>Salamander</b>	Soort gas- of elektrisch oventje om te gratineren.
<b>Salmis</b>	Soort van bruine ragoût, voornamelijk van veldwild
<b>Salocoque</b>	Grijsgrauwe garnaal, die niet rose of rood wordt door te koken
<b>Salpicon</b>	Samenstelling van kleine, vrijwel gelijke blokken of blokjes gare grondstof, nl. vis, garnalen, kreeft, vlees, wild, gevogelte, ganzelever, ham, tong, cham pignons, wortelgroenten, artisjok, truffel, enz. Salpicons kunnen bestaan uit één grondstof (s-simples) of uit meer dan twee (s-composés). In de laatste gevallen worden ze gemengd soort bij soort, of door elkaar en meestal met een passende saus gebonden. Ze dienen tot vulling, nl. Omelet. pastei, maar vooral voor croquetten en rissolss. Verder als onderdeel van salades van vis, vlees gevogelte, groenten. Ook voor hors-d'oeuvre, koude soupers, koud buffet, lichte verversingen, enz. enz. noemt ze het best naar de voornaamste grondstof van de samenstelling.

<b>Sandwich(es)</b>	Er zijn wel 20'0 soorten. Oorsprong schijnt Engels (lord Sandwich).
<b>Sangleren</b>	Verpakken in ijs en zout
<b>Saucière</b>	Sauskom
<b>Saumures</b>	Pekels voor slachtvlees of wild. .
<b>Sauteren</b>	In boter aanbakken of gaar maken (Zonder vocht).
<b>Sauteuse, sautoir</b>	Plat à sauter (rond en ovaal). Soort Koekepan.
<b>Sautoir</b>	(sauteuse), Kastrol met wijde, niet dikke bodem en lage opstaande rand, zodat ze sautés van wild en gevogelte goed braden kan,
<b>Savories</b>	Gekruide nagerechten, bijv. Welsh-Rarebit of salamander en Scotch Woodcock etc.
<b>Schiften</b>	Het verbreken van de verbinding van ingrediënten die een geheel vormen, vaak door temperatuurverschil.
<b>Schrikken</b>	Ingrediënten in ijs water dompelen om het kookproces tot staan te brengen. Bij geblancheerde groenten helpt het ook om hun heldere kleur te behouden.
<b>Scrod</b>	Amerikaanse naam voor een kleine kabejauw van 1,3 - 1,8 kilo zonder graten, tot op 4 wervels na bij de staart. Nagespoeld, gekerfd, van binnen goed met boter besmeerd en gekruid, geroosterd of gebakken in boter.
<b>Sec, à sec</b>	Cuire à sec. Zonder nat gaar maken (poffen)
<b>Semoule</b>	Griesmeel
<b>Serpolet</b>	Wilde thijm
<b>Service</b>	Voor zeker aantal personen aangerichte schotel
<b>Shupoudrer</b>	Bestrooien met bloem, suiker, zout, peterselie, kappertjes, enz.
<b>Slinken</b>	Het door verwarming laten afnemen van volume van bladgroenten.
<b>Smoren</b>	Het bereiden van voedsel in een gesloten pan in boter, vloeistof en eigen sappen
<b>Socle</b>	Voetstuk, bijv. van een standbeeld. Zoa ook voor kreeft (homard en bellevue) .
<b>Sorbetière</b>	Kist gemaakt van metaal met dubbele wanden en deksel waarin men ruw ijs met vrieszout kan doen. Dit veroorzaakt dan een temperatuur van -10° C onder nul. Daarin kunnen dan bombe's bewaard worden. Ook emmer om roomijs in te maken.
<b>Soubise</b>	Heeft meestal betrekking op uien, bijv. sauce soubise
<b>Souchet</b>	Slobeend. Kleine soort eend. Lijkt veel op taling heeft als verschil een afgeronde lepelvormige bek. Behoort tot de Gibiers d'eau reputes maigres.
<b>Souffleren</b>	Luchtig maken, bijv. soezen, pudding saxon. Ommelette soufflé, soufflé aux fraises; a la moscovite.
<b>Soupçon</b>	Betekent "vermoeden", dus héél weinig (idee).
<b>Sourire</b>	Rustig gaar sudderen.
<b>Spaghetti</b>	Dunne draad macaroni
<b>Spatelen</b>	Luchtig door elkaar scheppen van 2 of meer mengsels.
<b>St. Jacobsschelp</b>	Coquille, wordt veel gebruikt voor warme en koude hors d'oeuvre.
<b>Stomen</b>	Het bereiden van voedsel boven een pan met een kokende vloeistof.
<b>Stoven</b>	Gaar maken in een vloeistof met de deksel op de pan.
<b>Subric</b>	Macaron, met lepel uitgeschept van een, of ander stevig apparaat en zo gaar gemaakt in heet vet, kokend water, enz.
<b>Sucre glace</b>	Veel gebruikt in de banketbakkerij voor glace royale, enz. .
<b>Suddereren</b>	Het zachtjes laten koken van voedsel in braadjus of stoofvocht.
<b>Suer</b>	Zweten, laten zweten, van groenten, champignons, zwezerik, enz. .
<b>Suprême</b>	Uitstekend, allerbest, bijv. Saus. Twee suprêmes vormen tezamen de borst bij gevogelte. De naam is uitgebreid tot de beste delen van vlees, tot mooie stukken vis (griet, tarbot, zalm, tong). Men schrijft soms Suprêmes de Breda, au Mans, voor poularde, of Suprêmes du Rhin, d L'Ecosse, voor zalm.
<b>T ↑</b>	
<b>Talmouses</b>	Soort gekartelde tartelettevorm gefonceerd met een fijn pâte fonce daarna fonderen met een soezenbeslag Worden na het bakken verschillend gevuld met bijv. kaas,ham, ossetong enz..
<b>Tamis</b>	Zeef. T. -fin, haren zeef.Tamiseren, Fr. tamiser. Zeven van suiker, zout, bloed, door haren

	zeef. Men "tamiseert" ook een farce, panade, in een kom, met kleine mortierbal.
<b>Tampon</b>	Voet, onderstuk, van hout, van n vet gebakken brood, enz ..
<b>Tapioca</b>	vlokken shiftings groffe en fijne parels van cassavemeel. Is een helder bindmiddel
<b>Tartelettes</b>	blind gebakken ronde vorm van bladerdeeg, ovaal wordt het ook wel Barquette genoemd.
<b>Tenir au frais</b>	Koel of koud zetten; bewaren ..
<b>Terrine</b>	Pasteivorm met deksel (voor vis, vlees, fijne lever,kip, wild, enz.).
<b>Timbaal</b>	Bekervorm voor het aanrechten van spijzen. Ook bekerpastei, of timbaalkorst die nog gevuld moet worden.
<b>Timbaaltje</b>	Een kleine metalen kegelvorm, meestal gebruikt voor de bereiding van puddinkjes, rijst of gepureerde groenten.
<b>Timbre</b>	Vakterm voor ijskast.
<b>Toast</b>	geroosterde snede brood
<b>Tomber à glace</b>	Vooraf sjalot en ui, die men geheel laat indikken. Ook bouillon, tot hij zo dik is als gelei.
<b>Tomber (faire)</b>	Groente, geblancheerd.of niet, gaar maken met boter, tot het nat zo goed als verdampt is,
<b>Topinambour</b>	Aardpeer, grillig van vorm; Z oetig., 'Wordt geschild, gekookt en tot salade verwerkt. In de Chinese keuken ook rauw met groene fijne kruiden. Is afkomstig uit Zuid Amerika, van de stam del' Topinambou, aan de Amazonestroom.
<b>Torchon</b>	Passeerdoek, sausdoek, wringdoek. ook étamine
<b>Touffe</b>	Bosje, tuiltje (peterselie, waterkers, enz..
<b>Tour</b>	Een tour of toer geven is:deeg uitrollen en weer in drieën vouwen. Men zegt bijv. van korstdeeg: De korst in zes toeren rollen, zes toeren geven
<b>Toureren</b>	Fr. tourer. Vakterm in de pâtisserie. Men zegt: toeren geven, aan bladerdeeg, deeg in het algemeen, dat wil zeggen het deeg uitrollen en opvouwen, een of meermalen, en dan telkens korte tijd laten rusten.
<b>Tourneren</b>	Het in gelijkmatige ( ovale ) stukken snijden van groenten, of aardappels.
<b>Tourneren</b>	r. tourner. Draaien, vormen, snijden, schillen, bijv. champignons, raapjes, worteltjes enz. in de meer gracieuze vorm van olijven, balletjes, staafjes, enz,. Ook bedoelt men er soms roeren mee.
<b>Train (de Lièvre)</b>	Beide dijnen met de rug tot aan de eerste ribben. Bij een " Trois quarts" 0,9 tot 1 kilo. Rable is rug met staart maar zonder dijnen, dus net Zadel.
<b>Tranche</b>	Schijf,snede, plak, moot van: vis, vlees, ham, brood. Trancheren, in schijven snijden. Ook het verdelen, voorsnijden (découper) van grote vis, groot vlees, gevogelte, wild, gebrad, groot gebak, enz..
<b>Tranchelard</b>	Speciaal mes om te trancheren (lang en dun).
<b>Trancheren</b>	Vlees of gevogelte in gelijkmatige stukken snijden.
<b>Travers</b>	Dwars, overdwars (sur le travers)
<b>Trekken</b>	Ingrediënten op laag vuur een tijdje laten staan om op smaak te komen.
<b>Tremperen</b>	Doorweken, met name van taart, met op smaak gebrachte suikersiroop of likeur. Gewoonlijk met een kwastje aangebracht
<b>Tremperen</b>	Fr. Tremper. Drenken (met likeur, wijn, cognac, enz..) van Baba's, savarins, zachte zoete vullingen, enz.. Het bedekken van bonbons met couverture (chocolade)
<b>Tronçon</b>	Dwarsgesneden moot van grote vis bijv. Zalm
<b>Trouseren</b>	Fr. trousser. Zelfde betekenis als brideren.
<b>Turban</b>	Tulband. En turban, rand van schijfjes; rultjes, partjes, enz. rondom een gedresseerd gerecht. Ook het gerecht zelf, als het opgemaakt is.
<b>v ↑</b>	
<b>Valençay</b>	Kasteel van Talleyrand, waar Carème chef was en de "Grande Cuisine" bloeide.
<b>Vanner</b>	Roeren van melk, saus, enz tot er bij verder afkoelen geen vel meer opkomt.
<b>Vapeur (à la)</b>	met (of in) stoom gaar maken
<b>Varak</b>	Flinterdunne, eetbare velletjes goud of zilver ter decoratie van desserts. Wordt verkocht in speciale winkels voor de bakkerij en in sommige Aziatische winkels.
<b>Velouté</b>	Zacht van smaak door toevoegen van een liaison, ook fluweelglans van bv. een saus
<b>Veritabel</b>	Fr. Véritable. Echt, onvermengd. Gemaakt met de juiste grondstoffen (bijv. Hollandse



	saus).
<b>Verjus</b>	Betekend "jus vert", nl. Groen sap van onrijpe druiven.
<b>Visfumet</b>	Kookvocht van vis gezeefd en licht ingekookt.
<b>Vol-au-vent</b>	Ronde of ovale pasteivorm van bladerdeeg, gevuld met een ragoût van gekookt vlees.
<b>Voiler</b>	Schuil doen gaan onder spinsuiker
<b>W</b> ↑	
<b>Weken</b>	Het in koud water leggen van ingrediënten om ze zacht te maken
<b>Wadjan</b>	Aziatische braadpan met bolle (soms iets afgeplatte) bodem voor bijv: te roerbakken.
<b>Wok</b>	
<b>Wellen</b>	Even onder het kookpunt verhitten van ingrediënten waardoor ze zwellen en zacht worden.
<b>IJ</b>	
<b>IJsbad</b>	Een kom met ijsblokjes en water. Wordt gebruikt om mengsels snel af te koelen of om het kookproces tot staan te brengen
<b>Z</b> ↑	
<b>Zengen</b>	Schroeien, afschroeien van haren of veren van wild, gevogelte, enz..
<b>Zeste</b>	Geurige heel dun gesneden buitenschil van citroen, mandarijn, sinaasappel enz.. Zesteur is het gereedschap waarmee men dit doet.
<b>Zingara</b>	Zigeunerin, zingaro zigeuner
<b>Zucchette</b>	Fr. Courge, gourgette. Pompoensoort donkergroen van kleur meestal verkrijgbaar in komkommer vorm.