

MANUAL GASTRONÓMICO

Vocabulario gastronómico | Tipos de cocción | Tipos de corte



Introducción

Como Nestlé Professional® te conoce y te entiende, con el fin de recordar y enseñar hemos creado este Manual Gastronómico para entregarte a ti un breve apunte de Vocabulario Técnico, Tipos de Cortes y Métodos de Cocción Tradicionales más relevantes de la gastronomía.

Esperando que sea una ayuda para ti.

Vocabulario gastronómico

4

Tipos de corte

18

Bastón
Brunoise
Cascos, Cuartos o Gajos
Château
Chiffonade
Chips
Concasse
Emincé
Fósforo
Gaufrettes
Hilo o Paja
Juliana
Noisette
Paisano
Parisien
Parmentier
Pluma
Van Dicke
Vichy

Tipos de cocción

22

Húmeda o Expansión
Seco o Concentración
Mixta o Combinado



Acaramelar

Bañar con caramelo un molde para flan u otro postre.

Aderezo

Mezcla de aceite con algún tipo de vinagre o jugo de cítricos y 2 o más garnituras (hierbas, aceitunas, etc.) para sazonar vegetales, pescados o mariscos.

Adobar

Mezcla de finas hierbas, condimentos, vinos, vinagres, etc., para dar aromas y sabores especiales a las carnes, dejándolas por largos periodos de tiempo.

Apagar

Bajar la temperatura de una preparación agregando caldo, vino o algún licor.

Apanar (a la inglesa)

Pasar un alimento por harina, huevo batido y pan rallado, para luego freír.

Aperitivo

Preparación que se sirve para abrir el apetito, como un canapé o un cóctel.

A punto

Término que se refiere al punto de cocción de carnes caracterizada por una costra resistente, blanda y color rosa al centro.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Aspic

Preparación a base de gelatina amoldada con fondo de carne o verduras.

Bardar

Cubrir con lonjas de tocino algunas aves o carnes antes de asarlas.

Bisque

Sopa elaborada principalmente con cáscaras y carnes de crustáceos (camarones, jaibas, langosta), ligada con harina de arroz.

Bouquet Garni

Selección de hierbas (atadas con un hilo) utilizada para aromatizar salsas o caldos. La mayoría se compone de perejil, tomillo, hojas de laurel y a menudo hojas de puerro. Generalmente se hierve con el resto de los ingredientes, pero se retira cuando se va a servir el plato.

Bridar

Técnica usada para atar las aves o piezas de carne con la finalidad que no pierdan su forma al cocerlas. Para eso se utiliza un cordel de cocina (pita) y aguja en los casos que las piezas lleven rellenos.

Bruschetta

Pan untado con aceite de oliva, sal, ajo, hierbas y especias. Appetizer muy popular en la cocina internacional.



Vocabulario Gastronómico

Buffet

Comida servida y dispuesta generalmente sobre una mesa, que consiste principalmente en que los comensales se sirven a discreción los alimentos. El buffet es muy cómodo al momento de servir a un gran número de personas, proporcionando al comensal elegir libremente la cantidad y el detalle de los alimentos.

Cernir

Es la acción de pasar los ingredientes secos y en polvo por un cernidor o tamiz con el fin de hacer más fina su consistencia, eliminar posibles grumos e incorporar aire.

Chutney

De origen indio. Se trata de frutas, verduras, hierbas y especias que se cocinan lentamente en vinagre y azúcar para producir un condimento agri dulce. Las especias más usadas son aromáticas: canela, jengibre, enebro y cardamomo.

Clarificar

Quitar impurezas a un caldo, agregando claras de huevo a nieve, dejando actuar sin revolver.

Cremor Tártaro

Producto utilizado en pastelería y confitería para impedir la cristalización del azúcar, aumentar el volumen de masas, preparaciones y estabilizar claras de huevo.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Confitar

Cubrir con un baño de azúcar las frutas u otros alimentos preparados para este fin.

Cornet

Cono elaborado con papel o plástico. Fácil de confeccionar a mano y que sirve para hacer diferentes decoraciones.

Coulis

Maceración de fruta junto con azúcar, licor y gotas de jugo de limón (para potenciar el sabor).

Deshuesar

Acción de quitar el o los huesos a las distintas piezas de carnes, aves o frutas.

Desglasar

Añadir vino o licor a una sartén, olla o asadera para recuperar la grasa o jugos que se caramelizan.

Demi-Glace

Salsa derivada de la Salsa Española. Se obtiene de la reducción de un fondo oscuro a la mitad de su volumen. Es considerada una de las salsas madres de la que derivan otras salsas de carne.

Efilar

Cortar frutos secos en pequeñas laminas (almendras, maní, pistacho, etc.)



Vocabulario Gastronómico

Espumar

Consiste en retirar la espuma que se forma en la superficie de un caldo, fondos, potajes, al hervir.

Farsa

Relleno. Producto de la molienda paulatina de un alimento al cual se le adiciona aglutinante y refinador.

Fermentar

Transformación química de alimentos por enzimas, producida por bacterias o levaduras

Flambear

Acción de rociar con una bebida alcohólica de alta graduación a la que se prende fuego, una vez se haya calentado. Con el flambeado se consigue que se evapore el alcohol de la bebida y ésta sólo le sume al plato su aroma y sabor. Las bebidas más utilizadas son el coñac, el brandy, el ron y el whisky.

Fondant

Pasta que se obtiene por cocción de un almíbar hasta el punto de bola blanda (117°C), esta pasta se trabaja con espátula hasta obtener una masa blanda.

Fondo

Caldo obtenido por la cocción de huesos, verduras y hierbas que se utiliza como base para la preparación de sopas, caldos o salsas.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Fondue

Preparación culinaria que puede ser base a queso derretido, chocolate o aceite, para untar con pan, carne o frutas en el caso del chocolate

Fumet

Pertenece a la familia de los fondos blancos, preparados en base de pescados y mariscos. Para su elaboración se utilizan espinas y restos de pescado (no vísceras, ya que estas amargan y enturbian el caldo) con alto contenido en gelatina. En general se utilizarán aquellos pescados y mariscos que transmitan buen sabor al caldo resultante.

Gelatina

Sustancia gelificante que se obtiene de los cartílagos o parte blanda de los huesos, se utiliza en cocina y pastelería para abrillantar y dar consistencia.

Glasear

Procedimiento para lograr que un alimento o preparación quede protegido, brillante, cubriéndola con mermelada, azúcar, fondant caramelo o gelatina.

Gluten

Es la parte proteica del grano de trigo. Responsable de la elasticidad y tenacidad de las masas, lo que permite que junto con la fermentación el pan obtenga su volumen.

Garnitura

Ingrediente que da el nombre al plato.



Vocabulario Gastronómico

Gratinar

Dorar la cubierta de una preparación, horneando a fuego alto por pocos minutos.

Guarnición

Verduras u otro ingrediente que acompaña una carne en un plato.

Hors d'oeuvre

Denominación francesa al aperitivo (comida que se come para abrir el apetito).

Huevo mol

Preparación de origen árabe que se hace a partir de yemas de huevo más almíbar, se utiliza en la repostería para cubrir o rellenar tortas.

Incorporar

Agregar a una mezcla pesada una mezcla ligera con movimientos envolventes.

Infusión

Acción de extraer mediante agua caliente los aromas y sabores de las hierbas y cáscaras de frutas, clavo de olor, etc.

Jarabe

Bebida con la consistencia del almíbar que se obtiene cociendo azúcar en agua hasta que espese y añadiendo jugos de frutas, esencias, infusiones o alcoholes.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Jibia

Molusco cefalópodo, comestible, muy parecido al calamar.

Kanikama

(Surimi) Alimento de origen japonés fabricado a partir de carne de pescados que son desmenuzados y compactados hasta obtener una pasta sólida. Ésta luego es mezclada con aditivos como clara de huevo, aceite vegetal, azúcar, almidón, sal y condimentos extras. Su sabor es similar al de la centolla e incluso hay quien lo compara con el del cangrejo rojo. Este producto posee muchas proteínas y es ideal por su bajo contenido calórico.

Leudar

Fermentación de la masa con levadura. Dejar en reposo la masa por un tiempo para que la levadura haga efecto.

Ligar

Espesar una preparación mediante harina, almidón de maíz, yemas, sangre o crema de leche.

Liofilización

Método de conservación de los alimentos que consiste en la extracción de la humedad que contienen mediante congelación y sublimación (pasar directamente del estado sólido al gaseoso).



Vocabulario Gastronómico

Macerar

Sumergir un alimento en una mezcla líquida con sustancias aromáticas, a temperatura ambiente con la finalidad de hacer más tierno el alimento.

Mascarpone

Queso de origen Italiano, cremoso y suave, preparado sólo con crema. Se utiliza en repostería sobre todo para el Tiramizú.

Mechar

Acción de introducir jamón, ciruelas pasas, hierbas aromáticas, verduras, etc. en una pieza de carne antes de cocerlo con el fin que quede más jugosa, tenga más sabor y que al cortarla tenga una mejor presentación.

Merma

Es la pérdida de un alimento al limpiarlo o cocinarlo

Mise en place

Término de la cocina francesa en que todos los utensilios y productos necesarios estén listos, preparados, antes de dar comienzo a la elaboración de un plato.

Napar

Cubrir ligeramente una preparación con una salsa o crema.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Omelette

Tortilla doblada o enrollada a base de huevo batido cuyo interior debe quedar líquido.

Parfait

Tipo de de helado elaborado en forma artesanal a base de yemas, cremas y azúcar.

Pasteurización

Esterilización parcial de un alimento mediante la elevación de su temperatura a unos 80 ó 90°C durante un tiempo menor a un minuto y enfriándolo rápidamente.

Pectina

Sustancia que se encuentra en las frutas y se usa para espesar. Sirve para la elaboración de las mermeladas, jaleas o confituras por sus propiedades espesantes o coagulantes. La pectina se encuentra en las pepitas y la piel de las frutas

Papillot

Método en el cual se envuelve el alimento en una hoja de papel aceitado o de aluminio, para que se cocine en su interior, sin pérdidas de líquido.

Poupinettes

Carne en escalopa, rellena y enrollada.

Quenelles

Especie de albóndiga de forma alargada, hecha con la ayuda de dos cucharas; sirve para dar forma y mejor presentación a una preparación.

Quiche

Tarta salada derivada de la cocina francesa elaborada principalmente con una preparación de huevos y crema de leche, mezclada con verduras y/o productos cárnicos, con la que se rellena un molde de masa seca.

Reducir

Dejar evaporar cualquier líquido; salsa, caldo, vinagre para concentrar su sabor.

Royal

Mezcla de huevos, leche y/o crema, se usa para ligar.

Roux

Mezcla, de mantequilla y harina, cocida al fuego. Dependiendo del tiempo que se mantiene al calor, obtendremos los diferentes colores con que se denomina: blanco, rubio u oscuro.

Saltear

Acción de cocer de forma total o parcial en un medio graso, mantequilla o aceite, a fuego vivo, removiendo con energía.

Sabayón

Postre de origen italiano, crema espumosa, preparado con yema de nuevo, azúcar y vino.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Sofrito

Fritura realizada a partir de aceite, cebolla, ajo y condimentos que sirven como aderezos de sopas y guisos.

Suprema

Media pechuga de ave.

Trufa

Hongo comestible muy aromático que sólo se encuentra con cerdos o perros adiestrados.

Trufas

Pequeño bombón que se prepara con crema, cobertura de chocolate y licor.

Terrina

Preparación culinaria elaborada a base de diferentes carnes y que se consume fría. Se presenta dentro de una terrina o molde, cubierta de mantequilla o gelatina.

Tamizar: Es la acción de pasar los ingredientes secos y en polvo por un cernidor o tamiz con el fin de hacer más fina su consistencia, eliminar posibles grumos e incorporar aire.

Ulte: Alga que se emplea en la cocina chilena, cocida y fría en ensaladas.

Velouté: Salsa base, que se utiliza a partir de un fondo blanco más un roux.



Vocabulario Gastronómico

Wasabi: Pasta elaborada a partir de la raíz del rábano picante. Se consigue en pasta o en polvo, que se reconstituye con agua. También se conoce como “namida” que quiere decir lagrima.

Whisky: Aguardiente, obtenida de la destilación de cereales fermentados, generalmente cebada malteada, centeno o maíz.

Zeste: Parte exterior de los cítricos (naranja o limón), cáscara delgada sin lo blanco, ralladas o cortadas en tiras.

Zumo: Líquido obtenido al exprimir o presionar frutas u hortalizas.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Ñ

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



Son procedimientos aplicados a los alimentos que se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones, reducir los tiempos de cocción y principalmente para dar una mejor presentación a los platos.



Bastón

Corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Se utiliza principalmente en papas y en otras verduras para guarnición (zanahorias). Ejemplo: Papas fritas.

Brunoise

Cubos pequeños de aproximadamente 0,5 cm. por lado.

Cascos, Cuartos o Gajos

Generalmente se utiliza en papas, huevos duros y tomates, alimentos semi o completamente esféricos.

Château

Por lo general se utiliza para guarniciones de papas, zanahorias, zapallitos italianos, etc. que se tornean en forma de barril pequeño.

Chiffonade

Corte muy fino aplicado por lo general a vegetales. Es más delgado que el corte Juliana.

**Chips**

Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, camotes y plátanos. El corte es más parejo y preciso si se utiliza mandolina.

Concasse

Denominación francesa, exclusivo para tomate pelado y sin semillas.

Emincé

Tiras gruesas de 1 cm. de ancho por 4 de largo aproximadamente.

Fósforo

Tiras finas y delgadas que se aplican en papas fritas; similar al largo de un fósforo de chimenea.

Gaufrettes

Corte con forma de rejilla.

Hilo o Paja

Tiras más finas que el fósforo y se utiliza para papas fritas.

Juliana

Tiras finas de aproximadamente 4 cm. de largo. De preferencia se utiliza para verduras.

Noisette

Son pequeñas bolitas del tamaño de una avellana que se sacan de verduras y frutas con un sacabocados.



Paisano

cate rectangular de aproximadamente 1 cm. de largo por 0,5cm. de espesor.

Parisien

Son bolitas más grandes que las noisette y se utiliza para frutas y verduras, también se usa sacabocados.

Parmentier

Cubos de aproximadamente 1 cm. por lado, se utiliza en verduras y carnes.

Pluma

Corte exclusivo para la cebolla y similar al corte juliana o chiffonade.

Van Dicke

Corte decorativo en forma de zigzag. Se utiliza generalmente en frutas y verduras de forma redondeada (Canastas de sandía, melón, etc.)

Vichy o Rondelle

Corte exclusivo de verduras alargadas. Son tajadas de 3 a 5 mm. de grosor (zanahoria).



Los métodos de cocción son operaciones culinarias cuya finalidad es modificar el aspecto, sabor y aroma de los alimentos. Estos factores pueden variar dependiendo del método que se use y se clasifican en:

Húmeda o Expansión

Seco o Concentración

Mixta o Combinado



Cocción Húmeda o Expansión

Se puede realizar sumergiendo el alimento en agua fría o agua hirviendo; se puede pochar con ligeros hervores o a plena ebullición. Es posible realizar otras variaciones como la cocción al vapor o el baño maría. En este grupo existen varias técnicas que varían el resultado final:

Hervir

Consiste en la inmersión en un líquido (agua, caldos, almíbar) que está o se lleva a ebullición. El proceso variará en el tiempo dependiendo del producto o del resultado deseado.

Pochar

Consiste en cocinar lentamente en un líquido el cual nunca debe hervir, para que se produzca intercambio entre el medio y el alimento.

Cocción al vapor

Domésticamente se realiza mediante dos recipientes: uno, que se sitúa en la parte inferior, es el que posee el agua en ebullición. El otro, que tiene el fondo



agujereado, se coloca encima. Con esta técnica, usada principalmente con las verduras, se logra conservar las vitaminas y minerales hidrosolubles.

Cocción en olla a presión

Permite cocer a temperaturas superiores a los 100°C que como máximo se alcanza en la ebullición del agua. Gracias a ese aumento de temperatura y de presión se consigue reducir los tiempos a una tercera parte de los habituales.

Escaldar (Blanquear)

Pasar un alimento por agua hirviendo unos segundos (entre 10 a 30 segundos), enseguida sumergirlo en agua fría con hielo para detener su cocción. Técnica utilizada con el fin de ablandar un alimento o bien facilitar la operación de quitarle la piel a vegetales o frutos secos.

Cocción seca o Concentración

Estos métodos consisten en colocar en contacto ciertos alimentos, ya sea con líquido hirviendo o con materia grasa caliente, tratando de evitar que las sustancias nutritivas (jugos) se escapen de los alimentos. Se busca formar una “costra” que aprisione estos jugos mientras dura la cocción.

Freír

Es el proceso de sumergir un alimento en grasa caliente. Dado que el punto de ebullición de los aceites



es mucho más alto que el del agua, los alimentos se cocinan a temperaturas más altas, pudiendo llegar a los 200º C, aunque la temperatura máxima depende de cada tipo de grasa. En el proceso el alimento cocinado toma sabor de la grasa en la que se cocina.

Sofreír

Se denomina así una fritura a temperatura baja, durante un tiempo largo y con poca cantidad de aceite (cubrir el fondo de la sartén).

Saltear

Este método tiene por objeto, al igual que los anteriores, concentrar los jugos que contienen los alimentos. Es una fritura también con poco aceite pero a temperaturas más altas y durante poco tiempo.

Dorar o Gratinar

Consiste en darle un tono dorado al alimento formando una costra dorada en productos cocidos o precocidos. Colocando en horno fuerte por pocos minutos, esto le da un gusto y aspecto particular a los alimentos los que deben estar cubiertos con una salsa o producto para gratinar.

Parrilla (o barbacoa)

Método de cocción consiste en asar el alimento sobre las brasas, logrando una corteza, y dando un sabor característico al alimento.



Al horno

Consiste en someter un alimento a la acción del calor sin mediación de ningún elemento líquido. El tiempo se regula por el peso del alimento.

Cocción Mixta o Combinada

Estos métodos son muy parecidos entre sí, la acción se realiza en dos etapas. El alimento se cocina al principio por calor seco en materia grasa y se termina en calor húmedo. Con este proceso siempre se obtiene una salsa que acompaña a los alimentos.

Guisar

Alimento cortado en trozos pequeños, se procesa en un comienzo en poca grasa y se termina con mucho líquido.

Estofar

Se comienza con poca materia grasa (método seco) y se termina con casi nada de líquido.

Brasear: Proceso que comienza con poca grasa (método seco) y se termina con la cocción de una salsa.



Tipos de Cocción

Nuestros Chefs



Juan Gallardo
Coordinador Chef



Janice Albornoz
Advisory Chef



Mónica Córdova
Advisory Chef



Sandra Almonacid
Advisory Chef



Felipe Yañez
Advisory Chef Sur



Luis Villalobos
Advisory Chef Norte



Servicios a
Profesionales
Nestlé Professional®

Manual confeccionado y producido por el área gastronómica de
Servicios a Profesionales, perteneciente a **NESTLÉ PROFESSIONAL®**.
serviciosaprofesionales@cl.nestle.com



Notas

[illegible]



Ventas Professional

Iquique
(57) 381 567

Antofagasta
(55) 630 751

Copiapó
(52) 211 047

La Serena
(51) 209 251

Viña del Mar
(32) 263 3908

Santiago
(2) 550 6901
(2) 550 6253

Talca
(71) 245 888

Concepción
(41) 226 0300
(41) 226 0315
(41) 226 0332

Temuco
(45) 209 871

Puerto Montt
(65) 252 482

Punta Arenas
(61) 282 948

Chamaleón

Para cualquier consulta acerca de nuestros productos
y usos, no dudes en comunicarte con:

ALÓ PROFESSIONAL
800 440 300

www.nestleprofessional.com/chile

 **Nestlé**
PROFESSIONAL®

Creative Food & Beverage Solutions