

Dit is eerlijk gezegd wel de langste pagina die je kan aantreffen op deze website. Maar ik heb e.e.a. ingedeeld in blokjes d.m.v. het alfabet. Maak je keuze voor de eerste letter en kijk of de uitleg van het woord voorkomt. Komt hij niet voor? Geef het woord dan even door via het [contactformulier](#).

- **Aanbraden**
Het snel in een pan met een vetsoort rondom dichtschroeien dan wel om en om bakken van vlees.
- **Aanmaken**
Op smaak brengen door iets met een dressing of saus te mengen. Met een vloeistof tot een papje maken.
- **Aanzetten**
Verhitten en kleuren van ingrediënten.
- **Aanzweten**
Groenten zachtjes verwarmen in een vet zonder dat ze kleur aannemen.
- **Abrikoteren**
Het bestrijken met warme gezeefde abrikozenjam of andere jam.
- **Afblussen**
Toevoegen van vloeistof aan gebakken of gebraden voedsel in een pan.
- **Afgieten**
Het verwijderen van een te veel aan vocht.
- **Afhalen**
Het verwijderen van de draad bij verse peulvruchten.
- **Afschuimen**
Het afscheppen van op vloeistoffen drijvend schuim, bijvoorbeeld bij het trekken van bouillon of het maken van suikersiroop of jam.
- **Aïoli**
Provençaalse knoflooksaus op basis van mayonaise.
- **Al dente**
Zie beetgaar.
- **Amuses**
Kleine hapjes voorafgaand aan de maaltijd (afkomstig van amuse-gueule (Frans, letterlijk: vermaak voor de mond).
- **À point**
Bakwijze van vlees (tussen saignant en bien cuit).
- **Arroseren**
Het bedruipen, begieten tijdens bakken of braden.
- **Aspic**
Gelei van vis- of vleesbouillon met gelatine gebonden.
- **Au gratin**
Voorzien van een bruin korstje onder de salamander of in de oven.

- **Bain-marie**
Heetwaterbad voor het op temperatuur (80°C) brengen van gerechten of sausen om schiften en aanbranden tegen te gaan.
- **Bake-off**
Diepvries of gekoeld voorbereid brood. Zelf afbakken.
- **Barderen**
Bedekken of omwikkelen met vers vet spek.
- **Bavarois**
Een luchtig slagroom en/of eiwitpudding gebonden met gelatine.
- **Bechamelsaus**
Saus op basis van melk en roux.
- **Bedruipen**
Bedruipen is vlees tijdens het braden met braadvocht overgieten. Het is een van de manieren om het vlees mals te houden en wordt vooral gedaan bij grotere stukken vlees zoals rollades. Fr: arroser.
- **Beetgaar**
Aanduiding voor de graad van gaarheid, voor groenten gaar maar nog knapperig, voor deegwaren gaar maar nog stevig.
- **Beignets**
Plakjes van vruchten, groenten, vlees of vis, in een bakdeeg gedoopt en vervolgens gefrituurd.
- **Beslag**
Dun deeg.
- **Bestrijken**
Met kwast, ei en gelei aanbrengen.
- **Beurre manié**
Mengsel van boter (of margarine) en bloem om sauzen te binden. (4 delen bloem 3 delen boter)
- **Bien Cuit**
Doorgebakken.
- **Binden**
Het dikker maken van een vloeistof d.m.v bindmiddel zoals aardappelmeel, maïzena, bloem , eieren, gelatine.
- **Blancheren**
Voedsel net niet gaar maken (o.a. beetgaar). In koud water: beenderen en vlees. In heet water: groenten, aardappelen, vruchten. In hete olie: aardappelen (voorbakken).
- **Blauw koken**
Blauw koken is een pocheermethode toegepast bij zoetwatervissen met een intacte slijm huid (forel, karper, zeelt, snoek ...). Het is deze slijm huid die de mooie blauwe kleur bij het pocheren veroorzaakt. Door toevoeging van azijn aan de bouillon (1 deel azijn, 4 delen water) wordt de blauwe kleur zeer intens.
- **Blue**
Rundervlees gebakken waarbij binnenkant warm, maar nog bloederig is.
- **Blind bakken**
Taartbodem voorbakken met een nepvulling om de bodem plat te houden. Fr: Cuire à blanc.

- **Boren , uitboren**

Het uitsteken van delen uit vruchten en groenten. Met een appelboor worden klokhuizen uit appels geboord. Met een parisiënneboor kunnen ronde balletjes uit producten gestoken worden om als garnering of garnituur gebruikt te worden.

- **Blussen**

Toevoegen van vocht (bouillon, visfumet, wijn) aan de hete bakresten of bakvocht, waardoor deze loskomen en als basis dienen voor de saus. Zie ook deglaceren.

- **Botersaus**

Een visje geroosterd op grill of barbecue voelt zich opperbest met een samengestelde boter. Om de koude botersaus te maken werk je steeds met zachte boter, zodat deze makkelijk kleine hoeveelheden vocht en smaakmakers kan opnemen. De boter dus enkele uren uit de frigo op kamertemperatuur zetten.

- **Bouquet garni**

Samengebonden groenten en kruiden om smaak aan bouillon te geven. Een bouquet bestaat in de regel uit prei, wortel, ui en peterseliestelen. Bouquet marmite: een groentebundel van prei, selder, wortelen en uien met kruidnagel.

- **Bouillon**

Een kooksel (= aftreksel) verkregen op basis van vlees (meestal slachtafval) en/of tuingroenten allerhande.

- **Bladerdeeg**

Zie filodeeg.

- **Braden**

Zonder deksel in de oven bruin en gaar bakken.

- **Braiseren**

Met vloeistof, afgedekt in de oven laten smoren.

- **Brideren**

Opbinden zodat tijdens het bereiden de vorm wordt behouden. Voorbeeld: tournedo

- **Broeien**

Het begieten van pas geplukt gevogelte met kokend water.

- **Broodkruim**

Witbrood zonder korst en door een fijne zeef gewreven.

- **Brunoise**

In kleine blokjes gesneden (groenten).

- **Canapé**

Belegde stukjes geroosterd of gebakken brood.

- **Canneleermesje**

Van groeven voorzien mesje om vruchten en groenten als versiering te versnijden.

- **Cantharel**

Trechtersvormige, gele tot oranje- of roode paddestoel.

- **Casserole**

Algemene (Franse) naam voor pannen met steel; koekepan, steelpan, stoofpot met deksel (van vuurvast aardewerk).

- **Cassonade**

Bruine basterd van rietsuiker.

- **Chartreren**

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.

- **Chaud-froid**

Warm bereid en koud opgediend gerecht. Stukjes gevogelte, vlees of vis (medaillons), of eieren bedekt met saus en geglansd met aspic.

- **Chemiseren**

Vorm bekleden met gelei of consumptie-ijs.

- **Chiffonade**

In reepjes gesneden bladgroenten. De breedte varieert van 3 mm tot 1 cm.

- **Chinois**

Puntig toelopende zeef.

- **Chinoise**

In Chinese ruit (gesneden).

- **Ciseleren**

Insnijden om het gaar worden te bevorderen. Ook snel snijden met de punt van het mes los van de plank.

- **Clarifiëren**

Helder maken.

- **Colleren**

Binden met gelatine

- **Concasseren**

Het in blokjes snijden van bijvoorbeeld gepelde van hun zaden ontdane tomaten.

- **Confijten**

Conserveringsmethode door net inleggen in suiker van stukjes vruchten, vruchtschillen (zestes) en andere plantendelen.

- **Conserveren**

Verduurzamen of houdbaar maken van bederfelijke waardoor technieken die de houdbaarheid verhogen zoals pasteuriseren, steriliseren, drogen, roken, inleggen in zoet of zuur, zouten.

- **Consistentie**

Mate van stevigheid, vastheid, dichtheid.

- **Consommé**

Heldere bouillon, verkregen door het klaren en zeven van de oorspronkelijke fond.

- **Convenience foods**

Voedingsmiddelen die geheel of gedeeltelijke voorbewerkt verkocht worden en in de keuken verder bewerkt kunnen worden.

- **Cornet**

Puntig hoorntje van papier om versieringen te spuiten.

- **Coulis**

Vloeibare puree van ongekookte vruchten of groenten, gebruikt als saus of om saus te verfijnen.

- **Court-bouillon**

Kruidenbouillon voor pochieren en koken.

- **Couvert**

Hetgeen voor een gast wordt opgedekt.

- **Couverture**

Chocolade met veel cacaoboter, gebruikt bij het maken van bonbons.

- **Crépine**

Netvormig buikvlies, vooral van een varken, gebruikt om bepaalde vleessoorten zoals gehakt, in te wikkelen.

- **Cresson**

Bladgroente waarvan de blaadjes en steeltjes als garnering dienen. Er is Sterkers, Waterkers, Winterkers. Worden soms ook gestoofd.

- **Croustades**

Korfjes, mandjes uit bladerdeeg.

- **Croûtons**

Sneetjes brood, geroosterd of in boter of olie goudgeel gebakken.

- **Crudités**

Een assortiment rauwe en geblancheerde groenten dat als een voorgerecht wordt gegeven.

- **Cutter**

Een elektrisch gereedschap om vis, vlees, groenten en tuinkruiden te hakken. Vrijwel alle foodprocessors kunnen cutteren (= hakken), raspen en in plakjes snijden.

- **Deglaceren**

Nadat het vlees uit de pan is genomen, blussen met water of wijn en het aanzetsel aan de bodem losmaken.

- **Degorgeren**

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.

- **Digestief**

Producten die na of aan het eind van de maaltijd gebruikt worden om de spijsvertering te bevorderen. Alcoholhoudende dranken die na de maaltijd geserveerd worden, worden tot de digestieven gerekend.

- **Dresseren**

Opmaken van borden of schalen.

- **Dressing**

Helder mengsel van olie, azijn en kruiden of gebonden mengsel van olie, azijn, mosterd en kruiden.

- **Duchesse-aardappelen**

Aardappelpuree met eierdooiers en boter.

- **Duke of Flanders**

Kwaliteitslabel voor hammen in Vlaanderen gedroogd en minimaal 9 maanden gerijpt.

- **Duxelles**

Een farce of vulling van gehakte champignons en sjalotten.

- **Emulgeren**

Emulgeren is het zeer fijn verdelen van vet in water. Het mengsel dat zo ontstaat wordt een emulsie genoemd. De verdeling wordt in stand gehouden door middel van een emulgator vb.: lecithine.

- **Emulsie**

Een mengsel van 2 soorten vloeistof die niet goed met elkaar te mengen zijn, zoals olie en azijn.

- **En croûte**

Gebakken in een deegkorst.

- **Escalope**

Dun uitgesneden lapje roze -wit vlees, (net als schnitzels gesneden uit de noot of ronde fricandeau. van bijvoorbeeld kalf of gevogelte.

- **Extra vierge**

Aanduiding voor de beste kwaliteit olijfolie.

- **Farce**

Vulling van rauwe of gekookte ingrediënten, min of meer fijngehakt.

- **Fileren**

Vlees of gevogelte van het bot of vis van de graat snijden.

- **Filodeeg**

Zeer dun, delicaat bladerdeeg, oorspronkelijk uit het Midden-Oosten. Gebruikt voor strudel, baklava enz. Brique-deeg, een soortgelijk deeg, is meestal iets dikker dan filodeeg.

- **Flamberen**

Een gerecht met alcohol overgieten en dit doen ontvlammen, zodat de alcohol verbrandt en het gerecht wel het speciale aroma krijgt.

- **Fonceren**

Vorm bekleden met deeg.

- **Fond**

Een kruidige ingekookte bouillon, die als basis voor een saus wordt gebruikt. Een fond wordt blank (of blond) genoemd als de ingrediënten waaruit hij bestaat direct in het kookvocht worden gedaan, bruin als ze eerst gekleurd worden in boter of olie.

- **Frapperen**

Koelen met ijs.

- **Frituren**

In heet frituurvet (180°C) bakken en wordt vooral bij kleine visjes, visfilets en vissticks toegepast. De vis vooraf door melk of losgeklopt eiwit halen en vervolgens door paneermeel om een beschermend korstje te bekomen. Reken op zo'n 3 à 5 minuten frituurtijd en iets langer wanneer de vis bevroren gefrituurd wordt.

- **Frivolité**

Hartig hapje (in 2 hapjes te nuttigen).

- **Fruiten**

In een open pan met vet, op een laag vuur , onder zo nu en dan omscheppen, zachtjes lichtbruin en/of glazig bakken van bijvoorbeeld uien en of andere groenten.

- **Fumet**

Zeer geurige sterk geconcentreerde bouillon.

G

- **Galantine**

Opgerold mengsel van gemalen wild, vlees of vis. Bij wild en gevogelte wordt het mengsel teruggedaan in de eigen huid.

- **Garnituur**

Versiering met groenten en andere produkten, rondom een bepaald vlees of visgerecht. Ook vulling van een soep.

- **Geklaarde boter**

De boter smelten, laten doorkoken en 10 minuten laten rusten. Het bovendrijvend botervet is de geklaarde boter, zeer geschikt om te bakken en groenten te glaceren.

- **Glaceren**

Hartige of zoete gerechten van een glanslaag voorzien. Glaceermes: Strijkmes zonder scherpe kant.

- **Glazig**

Ingrediënten zonder verandering van vorm of kleur bakken of fruiten.

- **Gluten**

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).

- **Graanmosterd**

Op basis van tot brij gemalen witte, bruine of zwarte mosterdzaden en (liefst goede) azijn. Ook mogelijk met het sap van onrijpe druiven (verjus) en witte wijn, al of niet gekruid met o.a. dragon, tuinkruiden en paprika. Bij graanmosterd worden de mosterdzaadjes niet fijn gemalen noch er achteraf aan toegevoegd.

- **Gratineren**

In een hete oven of onder de grill een bruine korst geven aan een gerecht, dat is bedekt met kaas, saus en of paneermeel en of een klontje boter.

- **Grilleren**

Roosteren. Bruin en gaar maken van gerechten met gebruik van weinig vet, onder de grill en of op de barbecue.

- **Hertoginnenaardappeltjes**

Klassiek geplette aardappelen, gekruid met peper, zout, nootmuskaat. Vaak in de oven gegratineerd.

- **Hollandse saus**

Een gebonden saus op basis van losgeklopte eierdooiers met gesmolten geklaarde boter, zout, (witte) peper, eventueel geraspte nootmuskaat en citroensap.

- **Hoorn des overvloed**

Een soort donkerkleurige trompetpaddestoel met een fijne kruidige smaak.

- **Hors d'oeuvre**

Koud of warm voorgerecht.

- **IJsbad**

Een kom met ijsblokjes en water. Wordt gebruikt om mengsels snel af te koelen of om het kookproces tot staan te brengen.

- **Ile flottante**

Dessertje dat bestaat uit een gebak met fruit drijvend op een saus of siroop.

- **Impératrice**

À l'impératrice: bereidingswijze waarbij rijst het hoofdingrediënt is.

- **Inbranden**

De bodem van een pan minder aanbak gevoelig maken, b.v. een wok, door hem te verhitten en vervolgens met zout in te wrijven. Schoonwrijven en het proces herhalen, nu met olie. Bij anti-aanbakpannen geldt dit natuurlijk niet.

- **Incorporer**

Inroeren, inwerken, bijv. Room in gare rijst, in saus; eieren in beslag, enz.

- **Indikken**

Zie inkoken.

- **Infuser**

Een kokende vloeistof de smaak van een toegevoegd ingrediënt doen aannemen, door trekken bijv. Stokje vanille in melk.

- **Infusion**

Aftreksel, infusie (van koffie, thee, kruiden, enz.)

- **Inkerven**

Het met een scherp mes in de oppervlakte van bijvoorbeeld vis, een stuk vlees, groenten, of vruchten ondiepe sneden geven. Doel hiervan kan zijn een marinade of andere smaakmakers beter in het product te laten trekken, wat ten goede komt aan de smaak en de malsheid. Ook kan door het inkerven of -snijden van een product de bereidingstijd aanzienlijk worden verkort.

- **Inkoken**

of reduceren is saus, fond of andere vloeistof in hoeveelheid laten verminderen door deze een tijdje in een open pot of pan te laten koken. Op die manier verdampt de overbodige vloeistof en wordt de saus dikker. De smaakintensiteit (concentratie) neemt erdoor toe. Bij gebruik van zuivelproducten in sauzen moet dat bij een lagere temperatuur gebeuren, dan bijvoorbeeld bij gebruik van wijnen of fonds, om schiften te voorkomen.

- **Insnijden**

Een diepe korte snede maken met behulp van een scherp puntig mes.

- **Instrijken**

Term uit de banketbakkerij. Het is het met een borstel of kwast insmeren van brood en banket. Moet een minder vloeibare coating worden aangebracht, dan gebruikt men veeleer een paletmes.

- **Invetten**

Het met boter besmeren van bakvormen, bakplaten en ovenschalen.

- **Jardinière**

À la jardinière: met groentengarnituur. Een schotel met in stukken gesneden groenten.

- **Julienne**

Het in gelijkmatige luciferdunne reepjes snijden (1 à 2 mm dik en 4 à 5 cm lang) van groenten of vlees als vulling voor soepen en sauzen. De afmetingen zijn niet echt strikt te nemen, zolang de volledige julienne maar een regelmatige vorm heeft en het mooie lange fijne reepjes zijn.

- **Jus**

Vleesnat, braadnat. Vloeistof, rijk aan smaken en voedzame stoffen, loskomend tijdens het koken van een voedingsmiddel. Is de basis voor sauzen.

- **Jus de cuisson**

Vloeistof, rijk in smaak, die zich vormt tijdens het garen.

- **Jus lié**

Vleessap, licht gebonden door een roux of ander bindmiddel.

- **Karameliseren**

Het bruin laten kleuren van suiker door verhitting.

- **Kasteelaardappelen**

Zeshoekig – op een punt uitlopend – gesneden aardappel, op Engelse wijze (in ruim water) gekookt.

- **Klaren**

het helder maken van bouillons, of het verwijderen van eiwitbestanddelen uit boter door de ze te smelten zodat de vaste bestanddelen naar de bodem zakken en je de heldere vloeistof kan afgieten. Geklaarde boter is geschikt voor het bakken bij hoge temperaturen.

- **Klipvis**

Zie stokvis.

- **Kneuzen**

Specerijen of kruiden (citroengras, knoflook, peperkorrels) in een vijzel of met de platte kant van een mes beschadigen om het aroma vrij te maken.

- **Kokkeltjes**

Weekdieren met een hartvormige schelp.

- **Konfijten**

Inmaken in suikerstroop of garen in vetstof.

- **Kookvaste aardappelen**

Aardappelen met een volle smaak en vaste structuur (in tegenstelling tot meer bloemige

aardappelen). Enkele rassen zijn Nicola. Charlotte. Rosa en Cornes de Gattes.

- **Koudroeren**

Door regelmatig roeren een pudding, saus of ander gerecht laten afkoelen door middel van een spatel of garde. Op die manier wordt voorkomen dat er een vel ontstaat. Fr.: Vanner.

- **Kruidenboter**

Een samenstelling van zalfachtige boter, voorafgaandelijk gemixt, vermengd met peper, zout en gehakte kruiden die specifiek bij vis passen, zoals dragon, dille en waterkers.

- **Kridentuiltje (of kruidenbultje)**

Een boeketje van tijm, peterselie of peterseliewortels en laurier om soepen, sausen en stoofgerechten smaak te geven.

- **Kwaderen**

Roosteren zodat een ruitjespatroon op de vis verschijnt.

- **Labberdaan**

Zie stokvis.

- **Larderen**

Het doorrijgen met spekreepjes of ansjovisreepjes

- **Lente-uitjes**

Verse kleine uien waar het blad nog aanzit. Synoniem voor bosuitjes.

- **Liaison**

Bindmiddel bestaande uit eierdooier en room.

- **Lobbig**

Stadium van slagroom of pudding, waarop het mengsel niet meer vloeit, maar nog niet stijf is.

M

- **Macédoine**

In gelijke blokjes gesneden groenten en fruit.

- **Maceren**

Produkten (fruit bijv.) enige tijd in een likeur laten drenken.

- **Marinade**

Een kruidig vloeistofmengsel waarin men ei, vlees of vis legt om meer aroma te verkrijgen.

- **Maskeren**

Bedekken door bestrijken (slagroom, crème, koude saus).

- **Matignons**

Gestoofde mengeling van wortels, uien en selder, met kruiden als laurier, tijm.

- **Medallion**

Een klein, rond stukje vlees of vis. Zacht en mager als het is, heeft het aan een korte bereidingswijze genoeg.

- **Mêleren**

Mengen.

- **Meringue**

Stijfgeklopte eiwit met fijne suiker.

- **Messchede**

Tweekleppige rechthoekige tot cilindrische schelpdieren met een lengte van 10 à 12 centimeter.

- **Meunière**

Franse term voor een gerecht (meestal vis) dat in boter is gebakken, afgemaakt met zout, peper en citroensap en gegarneerd met gehakte peterselie. Letterlijk: op de wijze van de molenaarsvrouw.

- **Mijoteren**

Smoren zonder kleur.

- **Mirepoix**

Een mengsel van fijngesneden groenten en kruiden. Indien met reepjes spek wordt gesproken van een vette mirepoix.

- **Mise en place**

Voorbereiding voor het eigenlijke koken: snijden, marineren,... zodat bij het bereiden alles klaar staat.

- **Monteren**

Een saus of soep binden met stukjes zeer koude boter.

- **Moot**

Dwars gesneden stuk uit grote vissen zoals kabeljauw, zalm,...

- **Mousseline**

Zeefdoek.

- **Napperen**

Gelijkmatig met saus of gelei overgieten/bedekken.

- **Noedels**

Dunne repen deegwaar, gemaakt van bloem, eieren en water. Soms enkel met eierdooiers (de lekkerste), hele eieren maken het deeg steviger. Fettucini of tagliatelle genoemd naargelang de repen smaller of breder zijn.

- **Ontschubben**

Vissen van hun schubben ontdoen door tegen de looprichting van de schubben met de rug van een mes of een schubbenmes te werken.

- **Ontvetten**

Wegnemen van een teveel aan bereidingsvet van een gerecht of uit een bereidingspan door het nog vloeibare vet eruit te gieten of het vastgeworden vet eraf te scheppen.

- **Ontzilt**

Het minder zout maken van ingrediënten (bijvoorbeeld ansjovis) door ze een paar uur in de melk te leggen.

- **Opbinden**

Gevulde vleesgerechten of gevogelte met een touwtje vastbinden om te vermijden dat ze bij het gaar worden uiteenvallen.

- **Opkoken**

Het opnieuw aan de kook brengen met als belangrijkste doel bederf te voorkomen.

- **Opspuiten**

Het in een bepaalde vorm aanbrengen van een pureeachtige massa met behulp van een spuitzak.

- **Opwarmen**

Het opnieuw warm maken van een koud geworden gerecht. Hierbij bestaat de kans dat het gerecht aankookt of aanbrandt.

- **Oranjabloesemwater**

de essence van de oranjabloesem. Je mag er slechts een klein beetje van gebruiken, want de smaak is krachtig en kan je gerecht overheersen. Het komt veel voor in de Noord-Afrikaanse keuken in desserts, maar je kan het ook gebruiken in salades en stoofschotels.

- **Overgieten**

Bedekken (overgieten) van een gerecht met de behorende saus, zodat de vormen van het gerecht duidelijk zichtbaar blijven.

- **Panade**

Dikke soep of pap waarin brood het hoofdingrediënt is. Ook is panade een mengsel op basis van bloem, dat gebruikt wordt om fijn gemalen vis of vlees te binden.

- **Paneren**

Paneren is het aanbrengen van een laagje paneermeel of bloem, vaak op een stuk vlees of vis dat vooraf door een los geklopt ei is gehaald. Een gepaneerd gerecht krijgt een krokante korst.

- **Papillotte**

En Papillotte: Bereidingswijze waarbij het gerecht in aluminiumfolie, perkamentpapier of groenteblederen wordt gewikkeld en met kruiden in de oven gaart.

- **Pareren**

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

Parures:

bruikbare afsnijdsels

- **Parfait**

Fijn roomijs met eieren, bereid in ijsvorm zonder te draaien.

- **Parisiennepel**

Lepel met een klein rond lepelblad om bolletjes uit groenten (meloen, wortelen ...) te snijden

- **Passeren**

Vloeistof zeven.

- **Passe-vite**

Zeef met een draaisysteem om de bereiding door de zeef te duwen.

- **Paupiette**

Rolletjes van vlees of vis. Dun schijfje vlees met vulsel opgerold (vb blinde vink).

- **Paysanne**

Mengsel van groenten (gewoonlijk aardappelen, wortelen, rapen en kool) die in vierkantjes of rondjes zijn gesneden. Garnering voor soepen en omeletten.

- **Persillade**

Mengsel van fijngehakte kruiden (peterselie, knoflook) en gezeefd broodkruim of

paneermeel.

- **Pesto**

Basilicumsaus Een bosje basilicum en een teentje knoflook zeer fijn hakken, 10 gr pijnboompitten pletten en alles mengen met 1 1/2 dl olijfolie.

- **Pikeren**

Besteken van bijv. stukjes vlees met reepjes spek, truffel enzovoort. Inprikken van een deeglaag om blazen te voorkomen.

- **Pinceren**

Kleuren van vlees/botten in de oven.

- **Pliceren**

Pliceren is een snijmethode om het vel van tomaten af te krijgen. Dit door het inkerven van tomaten, deze even in kokend water laten dompelen, vervolgens laten schrikken in ijswater, waarna ze kunnen worden gepeld.

- **Pocheren**

Gaar maken zonder te koken (beperkte temperatuur). Kan in veel of weinig vloeistof, maar ook au-bain-marie.

- **Poêleren**

Braden in de oven met ruim boter en deksel op 150°C. Kleuren zonder deksel.

- **Poffen**

Het in de schil verwarmen van voedsel, bijvoorbeeld aardappelen, kastanjes en maïs.

- **Prakken**

Met een vork fijnmaken en dooreenmengen.

- **Quadrilleren**

Of quadriller. Het aanbrengen van een ruitvorm op een gerecht; door het vlees of de vis tijdens de bereiding op een rooster of in de grillpan een kwartslag te draaien. Het directe contact met de staven van de roosters of de ribbels van de grillpan geeft dan een ruitjespatroon.

- **Quarteren**

Kwarten, in vieren gesneden.

- **Quennelles**

Meelspijs, balletje of worstje van een gekruide farce op basis van gepureerd vlees, gevogelte of vis. Ze worden gepocheerd. Bekend zijn de quenelles de brochet, (snoek) uit Lyon.

- **Reduceren**

Het inkoken van vloeistoffen om deze te concentreren en de hoeveelheid te verminderen.

- **Regenereren**

Opnieuw verhitten van voorbereide maaltijdelementen.

- **Rissoleren**

Bruin bakken onder regelmatig omschudden.

- **Roerbakken**

Een Chinese bereidingstechniek voor het op een hoog vuur al roerend gaar maken van

voedsel in heel weinig olie in een wadjang of een wok.

- **Roken**

Het in een afgesloten ruimte blootstellen van voedsel aan rook. Oorspronkelijk was het een manier om vlees en vis te conserveren, maar roken wordt nu ook gebruikt om voedsel een aromatische smaak te geven.

- **Rouille**

Een klassieke aioli, met een snuifje saffraan en gekleurd met tomatenpuree.

- **Roux**

Een mengsel van gelijke delen bloem en boter om sausen te binden. Boter smelten op een zacht vuur en de bloem eronder mengen.

- **Rozetjes**

Het in ronde vorm spuiten van slagroom, of crème of aardappelpuree.

- **Rul bakken**

Hier gaat het meestal over gehakt. Het wordt korrelig gebakken door steeds met een vork te drukken en roeren.

- **Saignant**

Bakwijze tussen blue en à point, waarbij enkel de kern nog bloed.

- **Salamander**

Een open oven met vuurplafond om te glaceren of te gratineren. In de gewone keukens gebeurt dit onder de ovengrill.

- **Sausspiegel**

Een bord volledig bedekken met saus.

- **Sauteren**

Sauteren is een kooktechniek die lijkt op roerbakken. De ingrediënten – vis, vlees of groenten – worden in weinig olie en onder een hoge temperatuur verhit.

- **Salpicon**

Stukjes of blokjes vlees gebonden met saus (ook ragoût).

- **Schiften**

Het scheiden van een mengsel, waarin zowel vet als eiwithoudende stoffen voorkomen. Dit kan gebeuren als room wordt toegevoegd aan gerechten met een hoge temperatuur.

- **Schrikken**

Gekookte eieren, groenten, ... onder stromend koud water dompelen, zodat het garingsproces snel wordt gestopt. Daardoor zal de eierdooier niet blauw worden en zullen de groenten niet onaangenaam verkleuren.

- **Smoren**

Het gaar maken van gerechten in een kleine hoeveelheid vet en(eigen) vocht in een gesloten pan. Het in vocht en vet langzaam laten garen van gerechten in een gesloten pan of ovenschaal.

- **Soufflé**

Luchtig gerecht dat heet uit de oven wordt opgediend, veelal op basis van béchamelsaus, eierdooiers en stijfgeklopt eiwit.

- **Stokvis**

Schoongemaakte kabeljauw of kabeljauwachtige vis (leng, koolvis, pollak ...) zonder kop en op stokken of rekken gedroogd (en niet gezouten) in de buitenlucht. Dikwijls wordt

stokvis als synoniem gebruikt voor klipvis (op de klippen gedroogde en gezouten kabeljauw). Zoutevis of aberdaan is in zout ingelegde kabeljauw, niet gedroogd.

- **Stomen**

Het bereiden van voedsel boven een pan met een kokende vloeistof of in een stoomoven. Zeer hoge luchtvochtigheid in combinatie met hogere temperatuur. (50 tot 130°C)

- **Stoven**

Gaar maken met deksel in eigen vocht met toevoeging van boter, vet of olie.

- **Sudderen**

Het op een laag vuur langdurig smoren of stoven van gerechten.

- **Temperen**

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

- **Tempereren**

Voorkristaliseren van chocolade om de cacaoboter in de juiste kristalvorm te brengen om te voorkomen dat na het smelten en weer stollen de chocolade er dof en streperig uit ziet.

- **Tempura**

Japanse beignets. Stukjes vis, krab, kreeft, garnalen en reepjes groenten worden door een deegje gehaald voor ze worden gebakken in de hete olie. Geserveerd met sojasaus.

- **Terrine**

Een terrine is een ovale pasteivorm met deksel. Ook: Pastei op basis van vlees, wild, gevogelte, groenten, vis, in bain-marie gekookt.

- **Timbaaltje**

Een kleine metalen kegelvorm, meestal gebruikt voor de bereiding van puddinkjes, rijst of gepureerde groenten.

- **Toeren**

Uitrollen en vouwen van bladerdeeg.

- **Tourneren**

Bijsnijden.

- **Trancheren**

Wild of gevogelte in stukken snijden, groot vlees in schuine plakken.

- **Trekken**

Voedingsmiddelen gaarmaken in veel vloeistof die niet borrelt, bij temperatuur van 70°C tot 98°C.

- **Tremperen**

Besprenkelen met likeur op kapsel.

- **Uitbakken**

Het door verhitting onttrekken van vet aan vette ingrediënten.

- **Uitbenen**

Bij vlees, wild of gevogelte de botten verwijderen.

- **Vastkokende aardappel**
Zie kookvaste aardappel.
- **Velouté**
Soep die gezeefd en daarna gebonden wordt met een mengsel van eierdooier, room en boter. Daarna wordt er een verfijnde garnituur aan toegevoegd.
- **Verjus**
Zuur sap van groene of onrijpe druiven. Gebruikt als ingrediënt voor sauzen, als smaakmaker of om een saus af te blussen.
- **Vinaigrette**
Koude saus op basis van azijn (1 deel), olie (3 delen), peper en zout, waaraan diverse ingrediënten kunnen toegevoegd worden (sjalotten, tuinkruiden, augurkjes, ...).
- **Visfumet**
Ingekookte, geconcentreerde visbouillon, wordt gebruikt als basis voor sauzen.
- **Visglacé**
Een stroperige substantie, die bekomen wordt door het inkoken van visfumet.

W

- **Wecken**
Het steriliseren van vlees, groenten en vruchten in glazen potten, waarbij tussen het deksel en de pot een rubberen ring wordt gelegd. De inhoud van de potten wordt door het wecken verduurzaamd.
- **Wellen**
Het in heet vocht laten zwellen van meestal gedroogde ingrediënten, zoals rozijnen.

Y

Z

- **Zeste**
Sinaasappel- of citroenschil (zonder wit) in juliënne)
- **Zoutevis**
Zie stokvis.
- **Zweten**
Gesnipperde groenten (vaak uien of sjalotten) in boter al roerend glazig (zonder kleuren of vormverandering) bakken.