

CONOSCERE LA CUCINA



MANUALE PRATICO

PREFAZIONE

1 -ORGANIZZAZIONE

Organizzare la in cucina, sistemare la propria postazione di lavoro in modo da poter lavorare facilmente ed efficacemente.

2 – 3 – UTENSILI E ATTREZZATURA

Una carrellata degli utensili e delle attrezzature di cucina, conoscerli per usarli meglio.

4 - SIATEMA COOK & CHILL E COOK & FREEZE

Presentazione di un nuovo sistema entrato nella grande ristorazione.

5 - TERMINOLOGIA

Impariamo a conoscere i termini usati in cucina, diventeranno la chiave di lettura di ogni ricetta.



Centro Cottura Comunale di Piovene Rocchette (VI)

1 - L'ORGANIZZAZIONE DEL POSTO DI LAVORO

LA BRIGATA DI CUCINA

L'insieme del personale che lavora in cucina varia a seconda del settore di ristorazione in cui si opera. La Brigata è suddivisa in **partite*** e cioè gruppi omogenei di personale che lavorano a specifiche preparazioni.

LA "MISE EN PLACE"

Per "**mise en place**" si intendono tutte quelle operazioni che servono ad agevolare l'inizio della preparazione, della cottura e della distribuzione delle vivande.

La mise en place prevede:

- # il sistematico controllo degli utensili utilizzati, dei condimenti e degli ingredienti di base, che variano da partita* a partita*;
- # il costante riordino del posto di lavoro;
- # la preparazione di tutto il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione che si andrà ad intraprendere.

La mise en place del posto di lavoro

Varia a seconda della partita in cui si opera, del tipo di menu da approntare e da altri fattori. La partita del saucier, ad esempio, solitamente ha in linea: olio di oliva, olio di semi, burro, sale grosso, sale fino, pepe bianco e nero macinati e in grani, le spezie necessarie, zucchero, miele, aceto, vino bianco, vino rosso, cognac, marsala, farina, fecola, roux, mirepoix, cipolla, scalogno, aglio intero e tritato, prezzemolo tritato, alloro, timo, mazzetto aromatico, pomodoro concassé, purea di pomodoro, fondi di cottura. La mise en place minima degli utensili prevede: tagliere, vari tipi di coltelli, forchettoni, spatole in acciaio, forbici, pelapatate, rigalimoni, arricciaburro, ago per cucire, scatole tagliaverdure e tagliapasta, raschie, pennelli, cucchiaini, sac à poche e punte, placche per pulire, bacinelle varie, setaccio, colino cinese, padelle di ferro, grembiuli, asciugamani a perdere e panni per la pulizia.

La mise en place della macchina di cucina –

Si dispone sul piano della macchina, in una parte non riscaldata, un recipiente metallico alto e stretto contenente acqua nel quale si tengono in linea una schiumarola, un cucchiaino di legno, un mestolo, un cucchiaino da cucina, un leccapentole e quant'altro può servire. Tali attrezzi sono così prontamente disponibili all'occorrenza, senza che rimangano in giro disordinatamente e possono venire utilizzati per più preparazioni (compatibili tra loro e con le norme igieniche) senza dover essere ogni volta lavati. Questa mise en place deve essere cambiata ogni qualvolta se ne veda la necessità e comunque almeno 5-6 volte al giorno. Nell'approssimarsi del momento del servizio occorre procurarsi tutti gli strumenti necessari per velocizzare ed ottimizzare al meglio tale operazione come: piatti di portata, piatti da tavola, pirofile, zuppierie, padelle, sauteuse, colini, ramine, forchettoni, cucchiaini, mestoli.

2 - GLI UTENSILI ADATTI

La pentola a pressione:

- permette di cuocere sotto pressione, al riparo dell'aria, ad una temperatura di 110 - 120°, e ha inoltre il pregio di essere 2 - 3 volte più veloce degli utensili comuni. Cuoce eccezionalmente bene, conserva gli aromi e i sapori meglio di una pentola normale, essendo perfettamente chiusa. La pentola a pressione è, inoltre, molto versatile: a parte le preparazioni a cottura lenta, come bolliti, brasati, piatti a base di legumi secchi, vi si può eseguire qualunque ricetta che contempra l'uso di una pentola, generalmente chiusa, ma anche alcune ricette per le quali di solito si usa il forno: per esempio, per preparazioni a base di uova o di pesce, per budini, tortini di verdura e uova, risotti, ecc. Nell'usare la pentola a pressione seguire sempre le istruzioni del fabbricante e, soprattutto, non togliere mai il coperchio durante la cottura dell'alimento.



Le pentole per la cottura a vapore:

- la cottura a vapore è un metodo eccellente per cuocere la maggior parte delle verdure, perchè la perdita di nutrienti è ridotta al minimo e il sapore e l'aroma degli alimenti non vengono diluiti nell'acqua di cottura. Per cuocere a vapore, portate a forte ebollizione una piccola quantità d'acqua, ponete il cestello con l'alimento nella pentola, abbassate il calore a una ebollizione dolce e coprite la pentola. Cuocete l'alimento fin che diventa tenero. Il cestello per la cottura a vapore poggia in genere su dei piedini, in modo tale che l'acqua non tocchi gli alimenti. Anche il pesce può essere cotto a vapore.

Le pentole a rivestimento antiaderente:

- il teflon, un polimero del tetrafluoroetilene, commercializzato sotto diversi marchi, è un materiale di notevole inerzia, inodore, insapore, non è attaccato da acidi, saponi, o solventi. Un'altra sua proprietà è quella di non essere infiammabile e di resistere a temperature fino a 400. Permette di utilizzare poco o niente grasso, senza che gli alimenti si attacchino o brucino. Le pentole devono essere trattate con cura, pulite con acqua e sapone dopo ogni uso e ben asciugate. Per conservare intatto il rivestimento antiaderente si raccomanda di eliminare l'uso di spugnette metalliche e lane di vetro e di evitare di tagliare gli alimenti direttamente nella padella o nella casseruola con un coltello o una forchetta. In commercio

I materiali usati nella batteria di cucina

La batteria di cucina è l'insieme di utensili impiegati nella preparazione e cottura dei cibi. Questi utensili possono essere costruiti con diversi materiali, a seconda della loro funzione: le caratteristiche di un recipiente adatto alla frittura saranno sicuramente diverse da quelle di un recipiente per cotture bollite, e così via. Nella scelta del materiale si dovranno tenere presenti determinate caratteristiche: conducibilità termica, resistenza agli urti, durata nel tempo, facilità di manutenzione, superficie del fondo più o meno piana, caratteristiche igieniche.

Acciaio inossidabile:

E' un materiale largamente utilizzato nelle cotture per ebollizione per i suoi numerosi vantaggi:

- è resistente agli urti, all'aria, agli acidi, ai prodotti di pulizia;
- è igienico: la sua superficie dura e liscia si oppone all'adesione di sporcizia;
- non trasmette sapore agli alimenti;
- ha un'ottima estetica;
- è facilmente pulibile;
- ha una lunga durata;
- non richiede manutenzione straordinaria.

Svantaggi:

- il prezzo elevato,
- la bassa conducibilità termica e quindi una inadeguata distribuzione del calore sull'utensile e sull'alimento in cottura: a ciò si è in parte rimediato sottoponendo ai fondi piastre in alluminio o in rame con alto potere termodiffusore;
- non è un materiale adatto alle preparazioni a fuoco vivo, perché attacca molto facilmente.

Manutenzione: si lava con acqua calda e detergente non abrasivo, evitando di graffiarlo con pagliette di ferro o spugne abrasive. Le macchie bianche che possono formarsi vengono eliminate con acqua e aceto o agenti decalcificanti. Esistono più qualità di acciaio inox: acciaio al cromo, al cromo e nickel, al molibdeno: ognuna di esse offre caratteristiche diverse e viene perciò usata per attrezzature diverse. La lega al titanio è la più resistente, la più inerte e la più leggera, ma il suo costo ne limita l'utilizzazione.

Alluminio

E' tuttora il materiale più usato nelle batterie di cucina, per una serie di vantaggi:

- il prezzo basso;
- la buona conducibilità termica;
- la leggerezza e la maneggevolezza;
- la facilità di pulizia.

Però presenta alcuni svantaggi:

- si deforma facilmente;
- è intaccato dagli alcali e da certi acidi;
- si sfalda e diviene poroso; tende ad imbrunire le salse chiare; la durante la cottura di certi alimenti tende a scurirsi; a ha un'estetica meno piacevole rispetto ad altri materiali.

Manutenzione: si procede come per l'acciaio, usando eventualmente un tampone di lana metallica. Si eviti l'uso di soda e potassa che lo intaccano profondamente. Prima di utilizzare recipienti nuovi è necessario farli bollire con acqua e un po' d'olio. E' un materiale polivalente, adatto a tutti i tipi di cottura, specialmente quello di grosso spessore, perché attacca molto difficilmente. Per particolari attrezzature, quali le padelle per crêpes o gli stampi, si evita il contatto diretto con gli alimenti mediante applicazione di un rivestimento antiaderente in silicone e teflon: in questo modo è possibile cuocere senza usare sostanze grasse; però bisogna fare attenzione a non rigare il rivestimento e a non sottoporlo a temperature troppo elevate.

Rame

Il rame pesante martellato e stagnato è il metallo più adatto alla cottura delle vivande:

- grazie alla sua alta conducibilità termica l'utensile non si scalda solo nel fondo, ma allo stesso modo anche su tutta la parete, garantendo una cottura omogenea della vivanda;
- gli alimenti difficilmente si attaccano al fondo;
- ha una durata praticamente illimitata;
- è resistente agli urti;
- ha un'ottima estetica.

Gli inconvenienti più importanti sono:

- il prezzo elevato;
- la manutenzione piuttosto meticolosa di cui necessita.

Manutenzione: la pulizia della parte non stagnata viene fatta con una pasta appositamente formata da aceto, sale, farina, limone e albumi, di facile approntamento. Per l'interno è sufficiente usare acqua calda e sapone, usando le stesse precauzioni considerate per l'acciaio. La stagnatura va rinnovata periodicamente; per conservarla più a lungo evitare di mescolare i cibi con oggetti metallici e di sfregare con pagliette ruvide durante la pulizia. Esistono oggi in commercio recipienti in rame rivestiti internamente in acciaio: pur non avendo la stessa conducibilità termica del rame stagnato, danno ottimi risultati lo stesso, senza avere l'inconveniente della periodica stagnatura.

Ferro

È un materiale riservato agli utensili destinati ad una cottura a fuoco molto vivo, perché, non avendo una alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura. Essendo un materiale antiaderente, specialmente quello di spessore di almeno 2 mm, evita l'attaccamento dei cibi. Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per le frittiture. Manutenzione: se si riesce ad impedire l'ossidazione, la pulizia il più delle volte viene fatta solamente strofinando il recipiente con un panno. In caso contrario, il recipiente deve essere riscaldato e sfregato con sale grosso ed uno straccio. Per prevenire l'ossidazione, deve essere lavato il meno possibile, sempre ben asciugato e mantenuto leggermente unto. Il materiale nuovo, prima di essere usato, viene bruciato: dopo aver lavato il recipiente con acqua e detergente, lo si unge con olio, poi lo si pone in forno molto caldo o sul fornello, fino a che tutte le parti non acquistino un bel colore brunito. Questa operazione lo rende antiaderente.

Terracotta

Questo materiale fu usato fin dall'antichità:

- grazie al suo aspetto rustico, ma piacevole, viene spesso portato in tavola per servire zuppe o gratin;
- dà buoni risultati nelle cotture lente e prolungate: avendo una bassissima conducibilità, modera la forza della fiamma pur avendo una buona capacità di distribuire il calore;
- può essere usato anche nei forni a microonde.

Gli inconvenienti più considerevoli sono:

- la fragilità;
- l'incapacità di mantenere a lungo l'impermeabilità, per cui dopo qualche tempo tende ad assorbire liquidi ed aromi.

Manutenzione: lavare con acqua calda e detergente, evitando l'uso di pagliette di ferro.

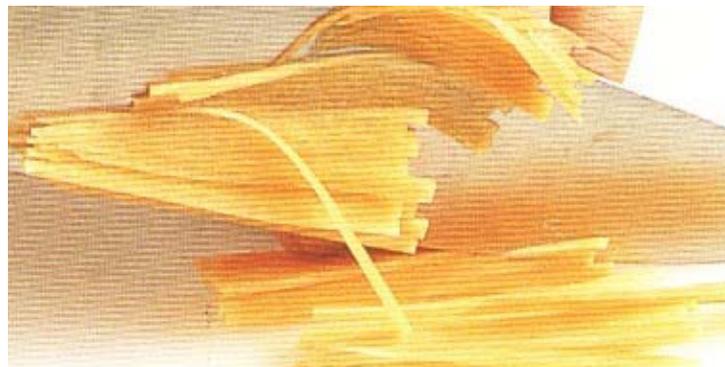
Vetro temperato

Ha caratteristiche analoghe alla terracotta, anche se risulta più igienico, perché non assorbe odori o liquidi.

Materie plastiche

Nella conservazione dei prodotti le materie plastiche sono spesso preferite all'acciaio o al vetro per la leggerezza, la resistenza agli urti e agli agenti chimici e per il prezzo assai basso. Per contro i contenitori in materie plastiche hanno vita breve e presentano problemi di sgrassaggio nella fase di pulizia. Le materie plastiche sono costituite da polimeri inerti e insolubili; a volte conservano qualche monomero residuo che può diffondersi nell'alimento.

La coltelleria e gli utensili vari



Alcune norme da ricordare e da rispettare:

- tutta l'attrezzatura di cucina, ma in particolar modo i coltelli e gli utensili vari, deve essere trattata con la massima cura;
- se i coltelli sono di proprietà del cuoco, questi è bene che incida le iniziali del suo nome sul manico, per evitare di confonderli o smarrirli;
- la pulizia di questa attrezzatura spetta a chi la usa.
- non si lasciano mai coltelli nel lavello delle pentole;
- spostandosi con un coltello in mano, si mantenga sempre la punta rivolta verso il basso;
- non si mettano mai i coltelli alla rinfusa; li si appoggino nell'apposita coltelliera.

Pelucchino a lama ricurva

la lunghezza della lama è di circa 8 cm; è utilizzato per pelare e tornire frutta e legumi.



Spelucchino a lama dritta

la lunghezza della lama varia tra 6 e 11 cm; è utilizzato per pelare e tornire.



Coltello per filettare

lama molto sottile e flessibile, lunga circa 16-20 cm; è utilizzato per togliere i filetti alle sogliole e ai rombi e per cisellare le verdure



Coltello per disossare

lama corta e molto rigida; è utilizzato per disossare le carni.



Coltello da macellaio stretto

la lunghezza della lama varia da 16 a 22 cm; è utilizzato nella lavorazione della carne.



Acciaino

per affilare i coltelli.



Forchettone per arrostiti

per girare o maneggiare gli arrostiti.



Spatola in acciaio

la sua lama flessibile ha una lunghezza variante da 12 a 36 cm; serve per girare, spalmare o decorare; è anche chiamata spatola da pasticceria.



Spatola rigida per lasagne

Spatola forata semirigida

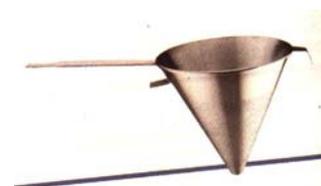
Forbici per pesce



Pelanatate



Chinois in acciaio inox



Coltello per polpa

lama lunga 25-33 cm; serve per tagliare a fette grossi pezzi di carne.

Coltello a scimitarra

usato nella macellazione della carne.

Coltella stretta liscia

per tagliare carne cotta e affettati.



Coltella larga liscia

per tagliare la sfoglia.

Coltella a lama alveolata

per tagliare il salmone affumicato.



Coltella a lama ondulata

per tagliare pane, canapé ed altro

Coltello «boucher»

la lunghezza della lama varia da 28 a 34 cm; serve per affettare la carne.

Trinciante leggero

lunghezza consigliata: 25 cm; serve per tagliare e tritare gli alimenti.



Trinciante medio

per tagliare e per rompere le ossa meno dure

Coltello spaccaossa pesante forgiato

lama molto grossa, lunga circa 30 cm, serve per rompere e tagliare ossa



Scavino rotondo

diametro da 10 a 30 mm.

Rigalimoni laterali

Apriostriche

Rotella tagliapasta

Arricciaburro

Levatorsoli

Snocciolaoliva

Ago per cucire per alimenti

Ago a molla per lardellare

Lardellatore

Tagliauovo

Tagliauovo a spicchi

Scatola tagliaverdura per decorare

Apriscatole da banco

Tagliaverdura mandoline



Sache apoche



Frusta

4 -LA GRANDE ATTREZZATURA

Negli ultimi anni si sta assistendo ad una continua evoluzione dell'attrezzatura di cucina e all'adozione sempre più diffusa delle nuove tecnologie. I macchinari sono sempre più affidabili e precisi, il controllo delle cotture risulta facilitato, la freschezza e l'igiene dei prodotti non costituiscono più un problema. La salubrità della cucina sta migliorando grazie a macchine che riducono al minimo il riscaldamento dell'ambiente, il lavoro in genere risulta semplificato migliorando al tempo stesso il livello qualitativo del prodotto.

MACCHINA DA CUCINA

Solitamente trova sistemazione al centro del reparto di cottura, per facilitare il lavoro agli addetti, o addossata al muro, nel caso lo spazio sia limitato. Un tempo era composta di un solo pezzo, difficilmente spostabile e difficilmente compatibile con altri elementi aggiuntivi quale, ad esempio, il bagnomaria, perché non esistevano canoni fissi di dimensionamento dell'impianto. Oggi le macchine di cucina sono composte da più elementi modulari: piano di cottura a fornelli o a piastre, sottopiano che può contenere un forno o un armadio caldo o più semplicemente un piano di appoggio. La macchina di cucina deve essere adatta a qualsiasi tipo di cottura: dallo sobbollimento alla fiammata alta: deve perciò avere una vasta gamma di possibilità di regolazione dell'intensità di calore. In un prossimo futuro si potranno trovare anche i fornelli sequenziali che, accendendosi e spegnendosi a intervalli regolari, mantengono la temperatura costante con un notevole risparmio energetico



Centro Cottura Comunale di Piovene Rocchette (VI)

MACCHINA DI COTTURA PER INDUZIONE

Il principio di funzionamento dell'induzione si basa sulla creazione di un campo elettromagnetico sulla piastra di cottura che cambia la direzione di «entrata-uscita» 30000 volte al secondo (frequenza di 30 kilo-Hertz), il quale induce correnti elettriche in tutti i conduttori metallici situati nel campo: appoggiandovi sopra una pentola adatta si crea un contatto che provoca un riscaldamento immediato del recipiente su tutta la sua superficie, compresi i bordi, mentre la piastra rimane fredda, riscaldandosi solo in seguito, indirettamente, come quando si appoggia un recipiente caldo su di un tavolo. Le moderne piastre ad induzione hanno inoltre la possibilità di regolare elettronicamente la temperatura: si possono usare per mantenere in caldo le vivande in luogo dei bagnomaria, come pure per friggere a temperatura prestabilita per non bruciare l'olio.

PIANO DI COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA DA BANCO

Robusto piano in vetroceramica. Ottima efficienza termica (94%) grazie al sistema a induzione che emette calore non appena è a contatto con un recipiente adatto all'uso. Regolazione precisa della temperatura. Grado di protezione all'acqua.



Questo sistema di cottura presenta parecchi vantaggi:

- permette un risparmio di energia elevato (fino al 60% rispetto ad una piastra elettrica tradizionale): il consumo è proporzionale al diametro dei recipiente, la piastra non ha tempi di riscaldamento, la regolazione del calore è molto precisa e può variare tra i valori più bassi e i valori più alti;
- elimina il pericolo d'incendio in quanto non vi sono fiamme;
- limita il pericolo di ustioni;
- il riscaldamento dell'aria è molto limitato, non essendovi dispersione di calore;
- la pulizia è facilissima: gli schizzi e i debordamenti dei recipienti non si bruciano e non si carbonizzano.

Per contro abbiamo:

- l'elevato costo iniziale dell'impianto;
- la necessità di avere a disposizione una notevole quantità di corrente elettrica (per 6 punti di cottura a pieno regime si calcolano circa 20000 Watt);
- l'impossibilità di usare le pentole tradizionali: occorre utilizzare recipienti in materiale magnetizzabile, impieghiabili per altro anche su tutte le fonti di calore.

FORNO TRADIZIONALE

Può essere incorporato alla macchina da cucina o installato isolatamente. I forni incorporati sono solitamente meno sofisticati e difficilmente permettono cotture regolari, soprattutto per prodotti di pasticceria. I forni indipendenti possono funzionare a gas o a elettricità. Questi ultimi sono i più utilizzati in pasticceria: sono muniti di due termostati di precisione che controllano la temperatura interna del forno, uno nella parte alta (detta "cielo") e uno nella parte bassa (detta "terra"). Alcuni posseggono sonde termiche che misurano la temperatura al centro del prodotto.

Gli inconvenienti più evidenti dei forni tradizionali sono:

- la necessità di un lungo preriscaldamento (circa 30 minuti);
 - la possibilità di cuocere solo un tipo di alimento alla volta, per non mescolare gli odori, e ad un solo livello, per la forte differenza di temperatura che si verrebbe a creare sovrapponendo i prodotti.
- fonte di energia. Il principio di funzionamento è il seguente: una turbina aspira l'aria contenuta nel forno, la porta a contatto con gli elementi riscaldanti posti generalmente sotto la camera di cottura e la ridistribuisce lungo le pareti laterali del forno verso il prodotto da cuocere. La temperatura è regolata da un termostato; spesso è previsto un umidificatore che, con getti di vapore, previene l'essiccamento del prodotto.

I vantaggi di tali forni sono:

- riscaldamento rapido;
- possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente grazie alla capacità della camera di cottura (da 5 a 40 griglie o teglie sovrapposte), alla temperatura omogenea e alla proprietà di non mescolare gli odori;
- minore perdita di peso degli alimenti rispetto ai forni tradizionali;
- il carico-scarico del forno è facilitato dall'uso di carrelli predisposti;
- possibilità di essere usati con ottimi risultati nella rigenerazione termica dei prodotti congelati.

Gli inconvenienti:

- l'arrostimento delle carni rosse non sempre è all'altezza dei forni e le paste montate e lievitate gonfiano leggermente di meno rispetto alla cottura dei forni tradizionali, perchè il sistema di ventilazione secca troppo l'aria; l'umidificatore rimedia parzialmente a questo inconveniente.



FORNO TERMOCONVENZIONE

Il forno a convezione utilizza il gas o l'elettricità come fonte di energia. Il principio di funzionamento è il seguente: una turbina aspira l'aria contenuta nel forno, la porta a contatto con gli elementi riscaldanti posti generalmente sotto la camera di cottura e la ridistribuisce lungo le pareti laterali del forno verso il prodotto da cuocere. La temperatura è regolata da un termostato; spesso è previsto un umidificatore che, con getti di vapore, previene l'essiccamento del prodotto.

I vantaggi di tali forni sono:

- riscaldamento rapido;
- possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente grazie alla capacità della camera di cottura (da 5 a 40 griglie o teglie sovrapposte), alla temperatura omogenea e alla proprietà di non mescolare gli odori;
- minore perdita di peso degli alimenti rispetto ai forni tradizionali;
- il carico-scarico del forno è facilitato dall'uso di carrelli predisposti;
- possibilità di essere usati con ottimi risultati nella rigenerazione termica dei prodotti congelati.

Gli inconvenienti:

- l'arrostimento delle carni rosse non sempre è all'altezza dei forni e le paste montate e lievitate gonfiano leggermente di meno rispetto alla cottura dei forni tradizionali, perchè il sistema di ventilazione secca troppo l'aria; l'umidificatore rimedia parzialmente a questo inconveniente.



*SORNO COMBINATO TERMOCONVENZIONE E VAPORE
Presso cucina della casa di riposo dell'Opera Immacolata di Asiago (VI)*

FORNO A VAPORE E FORNO COMBINATO TERMOCONVEZIONE E A VAPORE

La cottura al vapore non è un sistema innovativo come può essere considerato quello delle microonde: da sempre nelle cucine si sono utilizzate pentole sormontate da una griglia o le cuscussiere per questo tipo di cottura, sfruttando la forte capacità che ha il vapore di trasmettere calore, superiore a quella dell'acqua in ebollizione; nella cucina orientale poi costituisce uno dei due sistemi fondamentali di cottura in uso. L'evoluzione di questa tecnologia ha portato alla costruzione di due tipi di forni: il forno a pressione e temperatura variabili e il forno combinato vapore-termoconvezione. In questi apparecchi, all'accensione del forno un apposito dispositivo provvede all'evacuazione dell'aria contenuta nella camera di cottura, perché questa non renderebbe uniforme la cottura. Il vapore, prodotto da un generatore, viene poi immesso all'interno della camera di cottura con diversi sistemi. Il forno a pressione e temperatura variabili ha la possibilità di potere comprimere il vapore fino a un bar di pressione, innalzando così il punto di ebollizione a 120° C, la cottura degli alimenti risulta pertanto molto più rapida rispetto alla normale bollitura.

I pregi maggiori di questo forno sono:

- maggior potere di trasmissione di calore rispetto alla cottura in acqua, con conseguente riduzione dei tempi di cottura e di consumi energetici;
- tempi di messa in regime brevi;
- ampia capienza della camera di cottura;
- minimizzazione delle perdite di sostanze nutritive.

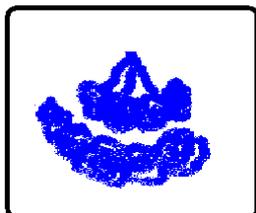
Gli inconvenienti sono:

- possibilità di cuocere gli alimenti solamente per lessatura;
- necessità di un buon demineralizzatore per l'acqua, al fine di evitare incrostazioni di calcare nei condotti interni del forno;
- necessità di massima precisione nell'impostazione dei tempi nell'uso in pressione, perché pochi secondi di cottura in più possono rovinare una preparazione;
- impossibilità di aprire il forno durante il ciclo di cottura se si è in presenza di vapore sotto pressione. Lavorando a pressione atmosferica è invece possibile un continuo intervento sulle vivande già in cottura e l'introduzione di altre da cuocere, con produzione a ciclo continuo. Il forno a convezione combinato al vapore è di più facile uso, ed è quello preferito nella ristorazione. Si può utilizzare solo a vapore, solo a convezione o combinando i due sistemi di cottura.

I vantaggi sono notevoli e si possono così riassumere:

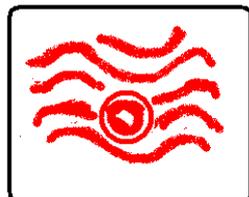
- possibilità di programmare in sequenza cicli diversi di cotture;
- versatilità d'uso con possibilità di praticare moltissimi sistemi di cottura;
- possibilità di scongelare, rigenerare cibi già cotti, cuocere prodotti sottovuoto;
- possibilità di cuocere diverse vivande contemporaneamente;
- bassissima perdita di volume e di peso delle vivande;
- minimizzazione della perdita di elementi nutrizionali;
- migliore conservazione dei colori e della consistenza degli alimenti;
- regolazione automatica del grado di umidità da cedere al cibo in funzione della temperatura prescelta per la cottura;
- riduzione dei tempi di cottura;
- facilità di pulizia.

COTTURA AD ARIA CALDA E VAPORE O COMBINATI



Cottura a vapore

Cottura di verdure e pietanze con vapore vivo senza pressione a circa 100°C senza aggiunta di acqua e senza tempo di precottura



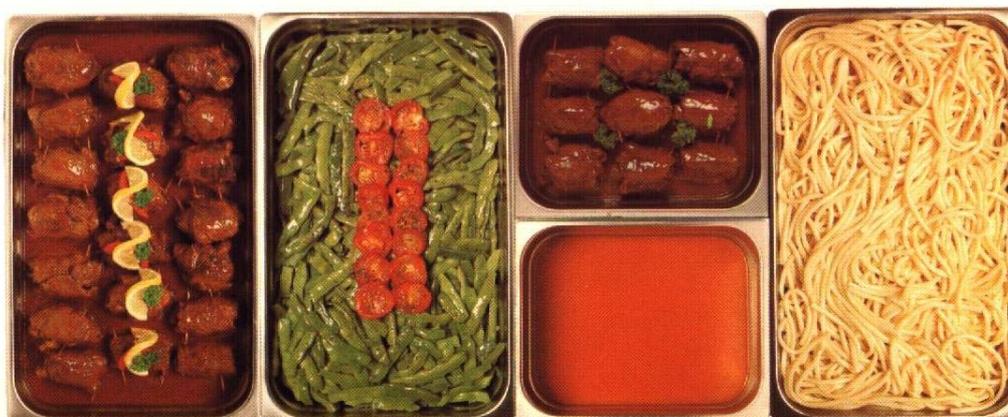
Aria calda

Per cuocere al forno carni e dolci. Grigliate o gratinate. Raggiunge temperature elevate da rendere carni croccanti e sugose, e dolci molto appetibili



Cottura a vapore Combinata

Combina i vantaggi del vapore e dell'aria calda per cuocere pietanze dall'aroma intenso e dal colore dorato e croccanti. La cottura a vapore e aria calda consente di raggiungere notevoli temperature



FORNO A MICROONDE

E' un apparecchio elettrico che utilizza come fonte di energia onde ultracorte. L'uso delle microonde come sistema di cottura risale alla fine della seconda guerra mondiale e i primi forni furono commercializzati negli Stati Uniti all'inizio degli anni 50. Il funzionamento è il seguente: un trasmettitore, detto magnetron, trasforma l'energia elettrica in radiazioni elettromagnetiche ad altissima frequenza (2450 MHz). Le microonde vengono convogliate su un'antenna rotante, posta sotto o sopra la camera del forno, che ne assicura una distribuzione uniforme. Le microonde eccitano le molecole del cibo: queste, vibrando, creano un attrito intermolecolare che genera calore e riscalda così la vivanda. E' interessante notare che l'aumento di temperatura si verifica prima nello strato interno del prodotto, a circa 1-2 cm di profondità, e poi si propaga nel resto dell'alimento.

La cottura è influenzata da quattro caratteristiche:

- la temperatura del cibo all'inizio della cottura: per il cibo surgelato, il tempo di cottura sarà superiore al tempo necessario al cibo a temperatura ambiente;
- la quantità numerica e ponderale del cibo: le onde prodotte vengono suddivise per il numero dei pezzi in cottura; a seconda del peso, i pezzi richiedono tempi di cottura più o meno lunghi;
- la densità del cibo: per la diversa capacità di penetrazione delle radiazioni, un cibo compatto impiega più tempo a cuocersi di un cibo poroso;
- l'umidità del cibo: l'acqua e l'alcol, avendo molecole asimmetriche, hanno la capacità di orientarsi nel campo elettrico e di subire fortemente le vibrazioni; per cui cibi molto idratati si riscaldano più velocemente di cibi poveri in acqua.

Al contrario dei forni tradizionali, non esiste un irraggiamento calorifico, tant'è vero che il recipiente di cottura si riscalda solo indirettamente, per il calore emanato dalla vivanda bollente. Le pareti del forno sono in acciaio, rivestite di materiale plastico: l'acciaio, come tutti i metalli, ha la proprietà di riflettere le microonde e di convogliarle sull'alimento in cottura; il rivestimento in plastica facilita le operazioni di pulizia e ha funzione estetica. I contenitori degli alimenti devono essere di un materiale sufficientemente resistente al calore e che si lasci attraversare dalle microonde senza alterarsi: sono perciò esclusi i metalli (impermeabili alle microonde), il polistirolo e le plastiche morbide, per le deformazioni provocate dal calore dei cibi. I materiali più indicati sono: il vetro, la porcellana, la terracotta, la plastica dura e la carta. Un problema non indifferente è dato dal fatto che con questo sistema di cottura l'alimento può giungere solo a 100°C, perché è l'acqua contenuta nell'alimento che determina la temperatura massima raggiungibile. Alcune ditte hanno cercato di ovviare a questo inconveniente costruendo piatti di cottura particolari: i risultati conseguiti sono certamente inferiori rispetto alle grigliature e alle rosolature ottenibili con gli apparecchi tradizionali. Altro inconveniente di questo forno è che può essere usato solo per piccoli quantitativi di cibo alla volta. I vantaggi più evidenti possono riassumersi in:

- buona conservazione dei valori nutritivi degli alimenti;
- valorizzazione dei sapori naturali;
- possibilità di limitare la quantità di grassi aggiunta agli alimenti;
- consumi ridotti, con risparmi energetici fino al 70% rispetto agli altri sistemi di cottura;
- massima velocità di cottura, riscaldamento e scongelamento, senza che questo comporti l'essiccamento del prodotto;
- possibilità di standardizzare facilmente i tempi di cottura grazie alla assoluta affidabilità del timer (elettronico) e del regolatore di potenza, con sgravio dei controlli;
- funzionamento automatico tramite impostazione di programma;
- facilità di installazione;
- non provoca innalzamenti di temperatura dell'ambiente.

Ma i migliori risultati nella ristorazione si sono ottenuti abbinando la cottura a microonde con altri

tipi di forni, in particolare quello a termoconvezione e quello a raggi infrarossi: si tratta di apparecchiature destinate a cambiare il sistema di preparazione-conservazione-cottura degli anni '90. Tali forni, detti «combi» consentono un utilizzo differenziato del sistema di cottura: solamente a microonde, solo a termoconvettore (o a infrarosso) oppure combinando a piacere i due sistemi. E' da poco tempo sul mercato anche un forno a convezione, vapore e microonde in grado di utilizzare ciascuna funzione singolarmente o più funzioni contemporaneamente.

Alcune norme da seguire nell'uso del forno a microonde:

- la regolazione della cottura può avvenire:

- 1) agendo sul selettore di potenza, che ha sempre almeno tre posizioni: per scongelare, media potenza, massima potenza;

- 2) regolando il tempo di cottura;

- è meglio disporre il cibo da cuocere in uno strato basso e largo piuttosto che alto e stretto;

- la cottura non è completamente omogenea: il centro del forno e gli angoli sono le parti meno irradiate, per cui è bene disporre gli alimenti a forma di anello, girandoli di tanto in tanto;

- i meccanismi attivati dalle microonde sulle molecole del cibo non si arrestano nel momento in cui l'alimento viene estratto dal forno, ma continuano ancora per un tempo proporzionale alla grossezza e alla compattezza della vivanda; ad esempio, nel caso si tratti di una verdura, tale tempo sarà irrilevante; ma se si tratta di un grosso pezzo di carne, il cosiddetto tempo di riposo può raggiungere i trenta minuti: solo dopo questo tempo il ciclo di cottura sarà effettivamente terminato;

- la carne che meglio si presta a questo tipo di cottura è il pollame e la carne bianca in genere, anche se la cottura esclusivamente a microonde tende a renderla di consistenza più asciutta rispetto alla cottura tradizionale, perché il rapido riscaldamento provoca una maggiore perdita di liquidi; le verdure più adatte sono quelle di piccole dimensioni e quelle a struttura tenera (es.: piselli, fagiolini, carote, peperoni, spinaci, pomodori, patate);

- le verdure a struttura fibrosa (es.: cardi, gambi di bietola, finocchi, sedani) forniscono invece risultati mediocri;

- per evitare la disidratazione degli alimenti, nella maggior parte delle preparazioni è consigliabile coprire il recipiente;

- le uova non possono essere cotte nel loro guscio, perché la rapida espansione dell'aria che si trova tra le membrane e il guscio dell'uovo le farebbe esplodere;

- non fare funzionare il forno a vuoto o con dentro oggetti metallici, perché si potrebbe rovinare il magnetron.



FORNO A RAGGI INFRAROSSI

Questo tipo di forno generalmente non viene tanto usato per la cottura dei cibi, quanto per la decongelazione, il riscaldamento e la conservazione a caldo di alimenti surgelati o refrigerati, e per la gratinatura di determinati piatti. Esso ha una struttura termica fissa nella quale sono disposti a intervalli regolari radiatori al quarzo capaci di generare raggi infrarossi. Alcuni forni sono predisposti per contenere una parte mobile, munita di una scaffalatura con ruote, sulla quale vengono poste le vivande. I contenitori degli alimenti vengono scaldati contemporaneamente alla base e nella parte superiore, cosicché, anche se sono provvisti di coperchio, non si forma condensa e non vi è un essiccamento del prodotto. La durata del riscaldamento delle vivande è dell'ordine di 10-15 minuti per i piatti refrigerati e di 25-30 minuti per i piatti surgelati.

I vantaggi di questi forni sono:

- regolazione della temperatura facilitata dalla lunghezza d'onda dei raggi perfettamente determinata;
- uniformità di temperatura, sia al cuore che in superficie, degli elementi riscaldati;
- ampio volume della camera di cottura. Gli svantaggi più evidenti sono:
- l'alto costo del forno;
- la facilità con cui i cibi si essicano durante la conservazione.

ABBATTITORE DI TEMPERATURA E SURGELATORE

È un impianto simile al frigorifero che serve ad abbassare rapidamente la temperatura dei prodotti cotti quando questi non vengono consumati in tempi brevi, può anche surgelare se dotato di tale funzione. Un apposito motocondensatore elimina la condensa formata dagli alimenti ancora caldi. Indispensabile nella cottura col sottovuoto, è utilissimo nella maggioranza delle cucine, perché protegge i prodotti cotti dalla proliferazione batterica.



BRASIERA

E' un'apparecchiatura modulare a gas o elettrica contenente una bacinella in ferro/acciaio, delle dimensioni interne di cm 70 x 65 x 20 di altezza. Ha coperchio basculante, può essere inclinata per facilitare la fuoriuscita dei liquidi, ha angoli arrotondati per agevolarne la pulizia. E' adatta per cuocere preparazioni in umido.



BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE CON MESCOLATORE

Particolarmente indicata per la preparazione e la cottura di salse, sughi, ragù, polenta, risotti, frittate, verdure, carni, pesce e così via. Il sistema di mescolamento è continuo a velocità regolabile con possibilità di inversione di marcia (continuo o alternato). Mescolatore a pale in acciaio e teflon per ottimizzare la raschiatura del fondo. Mescolatore comandato da centralina in modo da regolare lo sforzo e e garantire una omogeneità degli ingredienti. Dotata di sistema di sicurezza per evitare il ribaltamento a coperchi chiusi. Riscaldamento a gas o elettrico. Capacità 70, 90, 150,320 litri.



BRASIERA MULTIFUNZIONE

Apparecchiatura multi-funzione: brasiera, Fry-top, frittura a velo d'olio e bagnomaria. Completamente in acciaio inox, vasca profonda 10 cm con superficie della vasca in compound "combinazione di uno strato di acciaio dolce dello spessore 12 mm con sopra un secondo strato di acciaio inox AISI 316 dello spessore 3 mm) con spigoli arrotondati. Riscaldamento elettrico o a gas, con capacità di 11 0 22 litri.

BRASIERE BASCULANTI O FISSE A PRESSIONE

Questo tipo di rasiera è progettata per dei servizi particolarmente pesanti in ambienti quali hotel, istituti, ospedali, cucine centrali, etc. Ci sono brasieri basculanti o fisse, a gas o elettriche e possono essere utilizzate per grigliare, arrostitire e brasare con il fondo in acciaio al cromo-nichel lucido con il coperchio aperto; bollire e cuocere a fuoco lento con il coperchio aperto o chiuso; cuocere a pressione o vapore in recipienti GN 1/1 sospesi con il coperchio chiuso e bloccato. I modelli per montaggio a parete e installazione free-standing sono disponibili con capacità di 90 e 150 litri.



PENTOLE SPECIALI CUOCI – ABBATTI – CONSERVA E RIGENERA

nuova gamma di pentole con un sistema di raffreddamento integrato, che da' la possibilita' di effettuare l'intero processo di Cook&Chill utilizzando la stessa apparecchiatura. Questo tipo di pentola permette di cuocere, abbattere, conservare e rigenerare il cibo e di diminuire al minimo le operazioni di riempimento e svuotamento, grazie alla capacita' di abbattere grandi quantita' di cibo. Con questa soluzione, e' possibile ridurre l'investimento iniziale, i costi operativi e di risparmiare ore di lavoro. Questo nuovo tipo di pentole permette di avere apparecchiature ad elevata produttivita' per medie o grandi installazioni. Ci sono pentole fisse e ribaltabili, a riscaldamento elettrico o a vapore. (Cook&Chill * vedi a pag. 6)



GRIGLIA E FRY TOP

La griglia, sormontata sempre da cappe aspiranti, può funzionare a carbone, a gas o a elettricità. La griglia a carbone è quella che dà le caratteristiche organolettiche migliori alle vivande cotte, ma presenta problemi connessi all'accensione, allo stoccaggio della carbonella, alla più difficile pulizia dell'apparecchiatura stessa. La griglia a gas è di facile manutenzione, ma la qualità dei cibi cotti in questo modo è inferiore rispetto alla precedente apparecchiatura. Esiste anche un tipo di griglia a gas che ha, nell'interspazio che separa i bruciatori dalla griglia vera e propria, uno strato di pietre refrattarie o di lava vulcanica: malgrado le apparenze, anche questo sistema non può rimpiazzare le griglie a carbonella in fatto di gusto e di aspetto del prodotto. La griglia elettrica da un punto di vista gustativo fornisce un prodotto analogo a quello della griglia a gas, ma ha un vantaggio rispetto ai due precedenti sistemi di cottura: evita la formazione degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nelle vivande. Gli IPA sono sostanze cancerogene che sembra si formino quando le gocce di sostanze grasse vengono a contatto col carbone o con la fiamma; giungono poi agli alimenti in cottura mediante il fumo che ne consegue.

con piastra rigata



con piastra cromata (fry top)



SALAMANDRA

E' un'apparecchiatura aperta davanti, generalmente elettrica, che ha le resistenze, o comunque la fonte riscaldante, nella parte superiore. Ideale per la cucina alla carta, è utilizzata per gratinare, dorare, glassare e riscaldare le vivande.



BAGNOMARIA

Si tratta di un modulo in acciaio inox dotato di una o più vasche bagnomaria. Il riscaldamento dell'acqua avviene tramite resistenze o bruciatori ed è regolato da un termostato. Queste apparecchiature sono dotate di un gruppo di erogazione di acqua e di una valvola di scarico. Il bagnomaria, sempre posto a fianco della macchina di cucina, viene usato per particolari cotture e soprattutto per portare a giusta temperatura o per conservare in caldo i cibi già cotti.

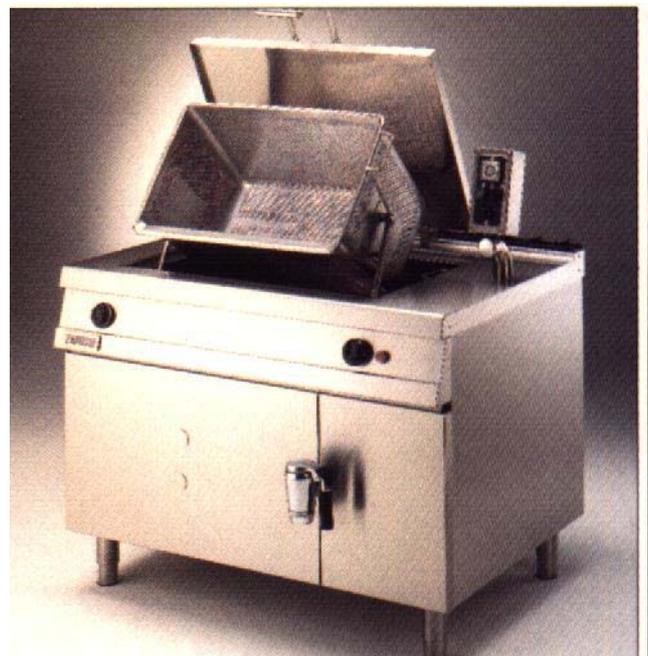
CUOCIPASTA

E' una macchina modulare alimentata a gas proposta in diversi modelli, a seconda della capacità produttiva richiesta: il modello più semplice ha una vasca della capienza di 20-50 litri dove vengono immersi da 2 a 6 cestelli; viene usato soprattutto nei ristoranti e negli alberghi, facilitando notevolmente il servizio. I cuocipasta per collettività sono muniti di nastri scorrevoli che permettono un controllo automatico del tempo di permanenza del cestello nell'acqua di cottura; alla fine del ciclo la pasta viene scolata automaticamente.



CUOCIPASTA AUTOMATICO A CESTELLO RIBALTABILE

Controllo automatico dei tempi di cottura e ribaltamento idraulico del cestello.
Riscaldamento a gas/elettrico/vapore da uno a 2 cestelli. Capacità da 150 a 200 litri



PELATRICI

Le più utilizzate in cucina sono i pelapatate, i pelacipolla e i pelaaglio. Hanno diverse forme e sistemi di pulitura. Il metodo di pelatura più comune è quello basato sul movimento rotatorio del fondo della camera di pelatura, che in tal modo direziona l'alimento contro le pareti ruvide, le quali raschiano la buccia. Un flusso d'acqua facilita la pulizia.

Alcune norme da seguire:

- per ottenere una pelatura omogenea non riempire troppo la macchina;
- alla pelatura meccanica deve seguire un controllo manuale del prodotto, per eliminare eventuali parti esterne non ben raschiate;
- risciacquare molto accuratamente le pareti interne e lo sportello dal quale escono i prodotti pelati.

LAVAVERDURE LAVACENTRIFUGA PER VERDURA

Sempre più presente nelle cucine, garantisce un lavaggio molto più veloce ed accurato delle verdure. Esistono diversi modelli di lavaverdure: a immersione con cestello fisso o ribaltabile a nastro e combinato (lavacentrifuga). Il primo è quello più usato nelle cucine d'albergo: la verdura viene immessa nella tramoggia; il movimento, che la macchina imprime all'acqua e quindi alla verdura in essa contenuta, stacca tutte le impurità sia dalle verdure a foglia, sia in quelle a ciuffi o a foglie chiuse. Al termine del ciclo, la verdura lavata viene prelevata dalla macchina manualmente oppure è catapultata automaticamente su un carrello raccogliitore. Il secondo modello è più usato nella ristorazione collettiva, per la rapidità e la praticità d'uso: le verdure vengono fatte scorrere su di un nastro in un sistema di lavaggio a circuito chiuso, dove ricevono una serie di getti d'acqua pressurizzati. Questo metodo dà la possibilità di operare a ciclo



Il lavacentrifuga è composto da un lavaverdura automatico con centrifuga di asciugatura concepito per rendere efficace e sicuro il trattamento delle verdure in cucina.

TRITACARNE

E' preposto alla macinazione della carne, che può avvenire più o meno finemente a seconda del diametro dei fori presenti nello stampo: queste dimensioni variano da 2 a 12 mm. La carne, tramite una vite elicoidale, viene spinta verso lo stampo, che è preceduto da un coltello per lo sminuzzamento della stessa. L'alimento da macinare deve essere sempre spinto con l'aiuto di un pistone di legno o di plastica, mai con le dita

TAVOLI DA LAVORO – TAVOLI DA LAVORO CON FRIGORIFERO

Presenti in tutte le diverse zone della cucina, sono costruiti in acciaio inox e possono essere dotati di cassettiere. È importante ricordare che questi tavoli non devono essere puliti con pagliette di ferro o con tele smerigliate, perché l'acciaio si graffia facilmente. I tavoli di marmo, un tempo sempre presenti in cucina, non sono più considerati idonei sotto l'aspetto igienico, perché sono facilmente alterati dagli acidi che rendono la superficie porosa. Vengono anche usati tavoli con frigorifero, al posto di cassetti troviamo cassetti frigo o scomparti frigo



TAVOLI E ARMADI CALDI

Sono costruiti in acciaio inox e sono dotati di generatore di calore con termostato ad aria calda o con delle resistenze. Vengono usati per il mantenimento delle temperature dei cibi cotti. Alcuni tipi di armadi caldi sono utilizzati per la veicolazione delle vivande, essendo dotati di ruote e facilmente spostabili. Importante ricordare che questi tavoli e armadi non devono essere puliti con pagliette di ferro o con tele smerigliate, perché l'acciaio si graffia facilmente.



CUTTER

E' un apparecchio che permette di tagliare molto finemente verdure, carni ed altri alimenti (es.: prezzemolo, cipolla, insaccati, farce diverse). E' composto da un motore elettrico e da una bacinella, dentro la quale gira a grande velocità una lama d'acciaio.



CUTTER SOTTO VUOTO

I cutter sottovuoto sono principalmente utilizzati per miscelare, macinare e omogeneizzare alimenti con sistema del sottovuoto i risultati danno maggiore qualità e durata il prodotto non subisce alterazioni termiche in assenza di aria. Peculiarità: Miscelazione eccezionale, taglio perfetto, migliore conservazione, migliore sapore e aroma, migliore presentazione e nessuna ossidazione. Il tutto al naturale senza additivi o conservanti

MACCHINA PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

L'applicazione della tecnologia del sottovuoto in cucina è piuttosto recente, ma sarà probabilmente una delle strade maestre da percorrere nel prossimo futuro. La macchina per il sottovuoto più adatta per la ristorazione media e piccola è il tipo a campana. Si presenta come una scatola dal coperchio trasparente ribaltabile: si pone l'alimento in una busta di plastica trasparente di cloruro di polivinilidene e lo si inserisce nel vano interno della macchina. L'aspirazione dell'aria è assicurata da una pompa aspirante, quindi una barra termosaldante assicura il confezionamento.



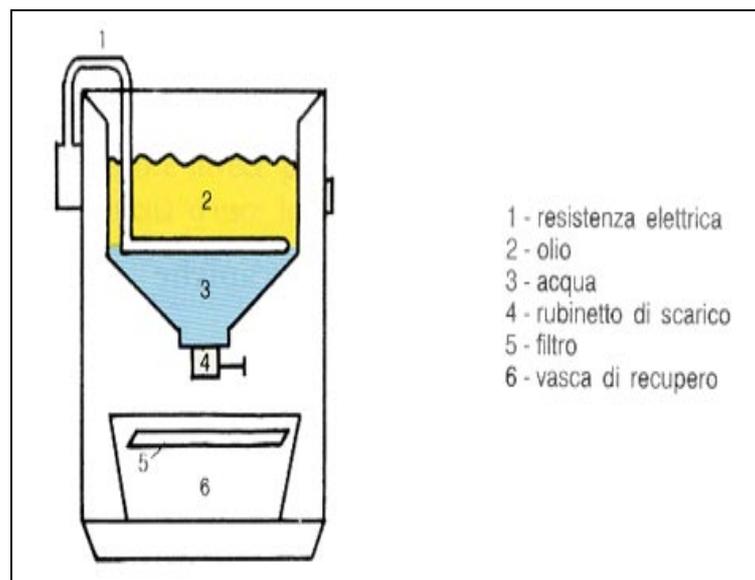
CUTTERS MULTIFUNZIONE

cutter multifunzione che cuoce, abbate la temperatura, lavora in sottovuoto e in pressione, qualsiasi prodotto o materia prima alimentare. Utile sia in cucina che per la pasticceria, è ottimo per preparare confetture, marmellate, passate, concentrati e sughi oltre che nella realizzazione di creme, patè, ripieni per la pasta e fondute di formaggi. Interessante soprattutto perché realizza tutte queste lavorazioni in tempi molto ridotti (10/15 minuti). Questo tipo di apparecchiatura viene realizzata per molte esigenze, va dai 6 lt a 330 lt. di capacità della vasca



FRIGGITRICE

E' costituita da un recipiente contenente olio che viene riscaldato da resistenze elettriche o da bruciatori a gas. La temperatura è regolata da un termostato. Le friggitrici possono essere a riscaldamento diretto, se la totalità dell'olio è alla stessa temperatura, o a zona fredda, qualora la parte inferiore dell'olio abbia una temperatura minore rispetto all'olio impegnato nella frittura. Un esempio di queste ultime friggitrici è la friggitrice su letto d'acqua, che ha il vantaggio di non carbonizzare le scorie che vanno a depositarsi sul fondo, mantenendo perciò





TURBO FRANTUMATORI (Giraffa)

Modello di turbofrantumatore con capacità di lavorazione 500 lt. Concepito per le preparazioni di passati, creme, e purè. Usato nella ristorazione collettiva, per la rapidità e la praticità.

FRULLATORI A IMMERSIONE ABBINATI A FRUSTE

Permette di realizzare minestre, passati (frullatore), purè, albumi d'uovo montati a neve, panna, impasti vari (frusta). Consente di lavorare da 3 a 200 litri a seconda dei modelli, con 2 funzioni: frullatore, frusta a velocità variabili. Impugnatura, blocco motore, fusto, campana e coltello in acciaio inox. Frusta con aggancio rapido e stagno, fili delle fruste in acciaio inox.



AFFETATRICE

E' una macchina munita di una lama circolare che permette di tagliare rapidamente carni ed insaccati cotti e crudi in fette regolari dello spessore desiderato. La velocità della lama provoca un leggero surriscaldamento delle sostanze grasse contenute nell'alimento, che comporta un sapore meno gradevole rispetto allo stesso alimento tagliato col coltello

SEGAOSSA

E' un macchinario contenente una sega a nastro azionata da un motore elettrico, per la segatura delle ossa. Viene usata anche per tagliare le bistecche con osso: la carne assume però un aspetto e un odore sgradevole, dovuto al midollo osseo che viene spalmato su tutta la fetta. E' bene perciò incidere l'osso con la sega elettrica e finire il taglio con il coltello. I suoi vantaggi sono quelli di fornire pezzature di uguale spessore, di evitare la formazione di briciole di ossa e di risparmiare tempo.



MESCOLATORE O PLANETARIA

E' una macchina indispensabile nelle grandi cucine per le sue molteplici funzioni. Il termine planetaria deriva dal tipo di movimento che compie la macchina, simile appunto a quello dei pianeti rispetto al sole: oltre che a girarvi attorno, ruotano anche su loro stessi. La planetaria possiede tre accessori per i diversi tipi di mescolatura richiesti: la paletta (o spina di pesce) per mescolare farce o composti di media densità, come la pasta choux; l'uncino (o gancio) per amalgamare paste pesanti, quali la pasta da pane, la brisée, la frolla; la frusta per montare gli albumi a neve, la panna, la crema al burro, la pasta genovese e tutti i composti leggeri. Certi modelli sono dotati di un gran numero di accessori, tra i quali: il taglialegumi, il passaverdure, il tritacarne, la grattugia, la pietra per arrotare.

CEPPO

Il basamento dei banco è spesso costruito in faggio, mentre la parte superiore è formata da cubetti di robinia oppure rivestita con uno strato di alcuni centimetri di polietilene. E' situato in garde-manger, dove viene usato come base di appoggio per tagliare e battere la carne. Per pulire il ceppo bisogna prima grattare la superficie, poi lavarla, risciacquarla accuratamente e asciugarla



ARMADI FRIGO

Gli armadi Frigo sono costituiti da mobili in acciaio inox o materiale plastico dotati di motore e serpentina per mantenere una certa temperatura all'interno. Servono per conservare gli alimenti cotti o crudi, con ripiani e scomparti. Dotati di termostato e termometro, e in varie misure che si calcolano in litri. Possono essere di varie dimensioni o formati (es. a uno o più scomparti). Possono essere anche armadi congelatori se dotati di apposito motore per le basse temperature.



CELLE FRIGORIFERE

Le celle frigorifere devono essere differenziate per categoria di alimenti, perché ad ogni gruppo corrispondono determinate temperature di conservazione e valori di umidità relativa. Le celle possono essere costruite in muratura o, meglio, con elementi prefabbricati, di forma stretta e lunga, per attrezzare al meglio le pareti con ripiani e scaffalature. Devono in ogni caso essere completamente rivestite di un materiale isolante: un tempo si usavano lastre di sughero, cartone di paglia, polvere di torba ed altro; oggi si usano materiali quali lana di vetro e poliuretano espanso. Per evitare scambi d'aria, le celle dovrebbero avere un vano con porta isolante verso l'esterno e porta isolante verso l'interno. Il freddo viene generato da fluidi frigoriferi, che, passando dallo stato liquido allo stato gassoso, sottraggono calore ai corpi che li circondano. I fluidi frigoriferi più usati sono: l'ammoniaca, l'anidride carbonica, l'anidride solforosa e il freon. Una ventola posta all'interno della cella assicura uniformità di temperatura. Nelle celle per ortofrutta è consigliabile l'installazione di un umidificatore automatico



ARMADIO SCONGELATORE

Armadio scongelatore che combina e integra tre funzionalità: elevata circolazione del flusso d'aria, bassa temperatura del vapore iniettato in camera e preciso controllo della temperatura al cuore. Garantisce un processo di scongelamento sicuro e veloce, che mantiene inalterati i valori nutrizionali, sapore e aspetto originali degli alimenti freschi, ne riduce il calo peso e abbatte i tempi di trattamento.



CAPPA ASPIRANTE

È una struttura che sovrasta la macchina di cucina, la friggitrice, la griglia e la zona di cottura per ebollizione che assicura il ricambio d'aria e l'allontanamento dei vapori e degli odori sgradevoli. Anche i gas che fuoriescono dai forni vengono raccolti da piccoli condotti collegati alla cappa aspirante. Il principio su cui si basa l'impianto è quello di mantenere la zona sottostante la cappa in leggera depressione rispetto al resto della cucina, per evitare la propagazione degli odori e delle altre sostanze, grazie a potenti aspiratori collocati sul tetto dell'edificio. L'aria passa attraverso filtri posti a poca distanza dalle fonti di calore che trattengono le sostanze grasse. Esiste anche un altro sistema di aspirazione: un controsoffitto aspirante .



CONTROSOFFITTO ASPIRANTE

Il controsoffitto aspirante rappresenta un'alternativa alla cappa tradizionale. Sono progettati individualmente su misura per ogni lay-out di cucina e assemblati secondo il principio della costruzione prefabbricata.

Infatti è composto da una serie di moduli aspiranti che possono essere di vario tipo. Il sistema modulare permette di adattare il soffitto aspirante a qualsiasi pianta e disposizione della cucina. L'aspirazione è concentrata nei punti dove hanno origine i vapori di cottura. Una chiusura omogenea ed ermetica, tramite pannellatura in acciaio inox AISI 304, di collegamento tra i moduli di aspirazione garantisce l'eliminazione assoluta di qualsiasi manutenzione alle strutture sovrastanti. Comunque tale pannellatura essendo facilmente asportabile consente l'ispezione al di sopra del soffitto aspirante. Le canalizzazioni che collegano i moduli aspiranti ai gruppi motore eliminano il rischio di deposito dei grassi e condensa sulla zona tra il soffitto aspirante ed il solaio, che rimane così pulita e secca, con sostanziali vantaggi dal punto di vista igienico. Può venire realizzato anche a flusso bilanciato (aspirazione - immissione). I moduli di immissione simili come estetica e dimensioni ai moduli di aspirazione, sono posizionati in modo da ottimizzare i flussi d'aria evitando correnti nella zona di lavoro. Alla struttura del contro soffitto è integrata l'illuminazione che garantisce la luminosità al locale.

LAVELLI - LAVASTOVIGLIE

Costruiti in acciaio inox, devono essere composti possibilmente da due vasche e da due ripiani d'appoggio, con rubinetteria per acqua calda e fredda. Esistono appositi lavelli, con vasche di grandi dimensioni, per il lavaggio delle pentole. Oppure macchinari per lavare pentole, posate, piatti, ecc...



5 - IL SISTEMA COOK & CHILL e COOK & FREEZE

COOK & CHILL (Cottura ed abbattimento rapido a +3°C al cuore)

Il raffreddamento rapido attuato immediatamente dopo la cottura, permette di bloccare il processo di deterioramento qualitativo ed igienico degli alimenti riducendone drasticamente l'essiccazione e la proliferazione batterica. Ciò permette di mantenere assolutamente inalterata la qualità del prodotto, che può essere conservato in frigorifero per 5-7 giorni, rigenerato e servito in tempi rapidissimi (5-10 minuti) e gustato dai clienti più esigenti con la massima soddisfazione.



Il tutto aumentando significativamente l'efficienza organizzativa della cucina, riducendo la quantità di lavoro, gli scarti, il calo di peso ed eliminando ogni rischio igienico.

COOK & FREEZE (Preparazione o cottura e surgelamento rapido a -18°C al cuore)

E' ben noto che il congelamento lento degli alimenti alla porta alla formazione dei macrocristalli. Essi, espandendosi, rompono le pareti cellulari, danneggiando irreparabilmente la struttura tissulare e quindi la qualità finale del prodotto. Al contrario, nel SURGELAMENTO RAPIDO a -18°C al cuore, è proprio la rapidità della penetrazione del freddo che porta alla formazione dei soli microcristalli. Questo si ottiene solamente con la sapiente combinazione di bassissime temperature (-35/-40°C) e ventilazione forzata a circolazione controllata. Ciò impedisce la rottura dei tessuti e preserva la naturale consistenza e fragranza del prodotto anche dopo il processo di congelamento. Oggi ciò è possibile non più per i soli prodotti crudi ma, grazie a IRINOX, anche per i prodotti cotti inseriti nel congelatore rapido a qualsiasi temperatura!



Questa tecnica dunque, oltre a permettere di surgelare perfettamente prodotti che prima venivano considerati assolutamente "non congelabili", riduce la perdita di liquidi, e quindi di peso e sapore, di tutti gli alimenti così trattati. Ne aumenta inoltre la durata garantendo la massima igiene e sicurezza sanitaria.

TERMINOLOGIA

IN

CUCINA

A

Abbassare

Stendere una pasta ad un determinato spessore.

Abbruciacciare

Esporre un volatile già spennato al contatto della fiamma diretta allo scopo di eliminare le piccolissime piume che ancora lo ricoprono. Il medesimo trattamento può essere utilizzato anche con alcuni ortaggi (tipo i peperoni) ricoperti anch'essi da una leggera pellicina.

Abbrustolire

Esporre un alimento a forte calore, per esempio una fetta di pane (come per la bruschetta) o di polenta, senza aggiungere grassi, per farlo imbrunire e asciugare leggermente.

L'operazione può essere svolta su di una griglia, in forno, sulla fiamma di un fuoco a legna, o in una padella ben calda.

Abburattare

Setacciare, passare al vaglio. Si dice abburattamento la macinazione dei cereali e il passaggio successivo attraverso setacci di maglie differenti che stabiliscono il grado di abburattamento: maggiore è questo grado, più la farina è bianca. Le farine integrali, dove l'intero chicco viene macinato, non sono abburattate.

Accosciare

Preparare il pollame per la cottura introducendo le cosce dell'animale nel corpo stesso e legandolo, in modo da evitare che in cottura questo non abbia a sformarsi.

Aceto balsamico

Condimento tradizionale di colore scuro, consistenza densa e dall'aroma penetrante e persistente tipico delle zone di Modena e Reggio Emilia. Si ottiene per fermentazione del mosto di Trebbiano cotto a fuoco diretto e successivamente maturato in botti di legno.

L'invecchiamento non può avere una durata inferiore ai 12 anni, ma può raggiungere anche i 25 (extra vecchio). Da utilizzare con parsimonia.

Aceto di mele

Prodotto della fermentazione del sidro (succo di mele) in botti di rovere. Assai ricco in potassio, ha un gusto più delicato dell'aceto di vino e un'acidità inferiore (4,5%). Ottimo come condimento.

Aceto di vino

Prodotto della fermentazione del vino innescata da alcuni microrganismi (acetobacter) capaci di trasformare l'alcol etilico in acido acetico. Va usato con parsimonia per l'elevata acidità, che risulta pari al 6% negli aceti comuni e sale al 7-8% in quelli migliori, con gusto più pieno e corposo.

Acidulare

Rendere una preparazione leggermente acidula aggiungendovi del succo di limone o dell'aceto.

Addensante

Additivo alimentare aggiunto per migliorare la consistenza e mantenere la compattezza dei cibi. La maggior parte degli addensanti utilizzati sono di origine vegetale, derivati dalle alghe e dalla cellulosa. Un addensante molto usato dall'industria è l'alginato di sodio, presente in budini, gelati, maionese e formaggi freschi. Altri addensanti sono maizena o fecola, sostanze che vengono disciolte in acqua e quindi aggiunte al liquido in cottura.

Addensare

Procedimento per rendere più dense salse, sughi, zuppe, fondi di cucina. Permette di concentrare i sapori, di ottenere salse che coprono i cibi in modo omogeneo e di mantenere calde più a lungo le zuppe. Allo scopo si utilizzano gli addensanti. A freddo si può addensare una salsa aggiungendo dell'olio d'oliva.

Affogare

- 1) Cuocere pesce o pollame in poco liquido
- 2) Cuocere le uova senza guscio in acqua leggermente acidulata ad ebollizione appena percettibile.

Affumicare

Tecnica di conservazione dei cibi utilizzata in particolar modo per la carne, ma anche per formaggi e pesci. Si procede a tale operazione mediante l'utilizzo di apposite stufe.

Agar agar

Sostanza estratta da alghe marine rosse, usata nell'industria alimentare come gelificante e addensante (gelati, budini, piatti pronti con gelatina). In vendita nei negozi di alimentazione naturale, è un'alternativa vegetale a prodotti come la colla di pesce.

Aggiustare

Aggiungere la quantità necessaria di sale, pepe o altre spezie ad una qualsiasi preparazione.

Allungare

Aggiungere una sostanza liquida ad un composto.

Amalgamare

Mescolare due o più ingredienti in modo da incorporarli l'uno all'altro formando un composto omogeneo.

Ammollare

Mettere a bagno e reidratare alimenti secchi come leguminose, funghi secchi, pesce. Durante l'ammollo gli alimenti riassorbono l'acqua persa durante l'essiccazione, si ammorbidiscono e diventano più digeribili.

Annerimento

Scurimento degli alimenti dovuto a progressivo deterioramento causato dalla presenza di muffe o dall'azione di agenti chimici.

Apparecchio

Derivante dal francese "appareil", indica l'insieme di sostanze che formano un determinato composto di base.

Appassire

Far cuocere in olio o burro, a fiamma bassissima, fondi di preparazioni (come cipolle, odori o altro), in modo da ammorbidirle senza che prendano colore.

Appiattare

Battere la carne con l'apposito attrezzo.

Arrostire

Cuocere un alimento in ambiente secco senza aggiungervi dell'acqua.

Aspic

Preparazione ricoperta da un abbondante strato di gelatina

B

Bagnare

Aggiungere del liquido (un fondo di cucina, acqua, brodo o altro) a un cibo per cuocerlo. L'operazione viene fatta all'inizio della cottura per le zuppe, durante la cottura per i risotti e i brasati. Il liquido che serve per aromatizzare va salato poco perché durante la cottura evapora e tende a concentrarsi.

Bagnomaria

Metodo di cottura e relativo utensile per realizzarlo. Il cibo viene posto in un recipiente a sua volta inserito in un altro recipiente colmo di acqua più o meno calda. Il contenitore per il bagnomaria è quindi posto sul gas o nel forno (dove la temperatura è più omogenea) in modo che l'acqua raggiunga i 90-95° C mantenendosi al di sotto del punto di ebollizione. Il metodo del bagnomaria viene utilizzato quando si vogliono cuocere uniformemente preparazioni a base di uova (creme, sformati, ecc.), poiché le albumine presenti, se sottoposte a temperature elevate, tendono a coagularsi e a formare grumi. È inoltre adatto a riscaldare salse e emulsioni a base di grassi senza alterarne il gusto e il valore nutritivo.

Barchetta

Formina ovale di pastafrolla o altro impasto da pasticceria, da riempire con preparati vari, salati o dolci. Con lo stesso nome viene chiamato anche lo stampo con la quale si preparano suddette barchette.

Bardare

Ricoprire pollame, selvaggina o carne con uno strato sottile di lardo, onde evitare che il cibo durante la cottura si asciughi eccessivamente.

Battere

Operazione necessaria per ammorbidire alcuni alimenti (per esempio lo stoccafisso) e per appiattare dei tranci di carne, rompendone le fibre e dandogli una forma regolare.

Battuto

Miscuglio di lardo e di aromi, quali l'aglio e il rosmarino, schiacciati o pestati, che sono poi utilizzati per aromatizzare alcune preparazioni. Originariamente il battuto nella cucina romana costituiva la base di molti piatti.

Bauletto

Sinonimo di involtino.

Bianchire

Immergere in acqua già calda verdure o carni, portarle al punto di ebollizione, quindi estrarle e risciaquarle in acqua fredda.

Bleu

- 1) Sistema di cottura per pesci dalla pelle viscida, che fa loro assumere la caratteristica colorazione;
- 2) Cottura molto al sangue delle carni rosse.

Bocchetta

Parte terminale, intercambiabile, di varie forme e spinnettature, che si applica a siringhe o a sac a poche, per fare delle decorazioni, distribuire farcie, creme o altro.

Bollire

Cuocere un qualsiasi alimento in acqua bollente.

Bordura

Stampo per savarin, e più in generale qualsiasi apparecchio o stampo a forma di corona.

Bouquet garnie

Mazzetto di erbe aromatiche variamente composto a seconda delle tradizioni locali. Uno dei più usati è quello formato da timo e alloro legati ad un pezzo di porro o di sedano; il più semplice è composto solamente da gambi di prezzemolo.

Bottarga

Prodotto prevalentemente sardo costituito dalle uova del cefalo, o muggine, pressate, salate ed essiccate all'aria. Si presenta solido, quadrato, di buona consistenza e si consuma tagliato a fettine o grattugiato sulla pasta. Ricca di sodio e di grassi è da consumare una volta ogni tanto.

Brasare

Cuocere la vivanda a fuoco lento, con liquido, in casseruola coperta, previa rosolatura. E' un termine derivante dalla tradizione culinaria contadina: essi la mattina ponevano un pezzo di carne in una casseruola ricoperta da braci ("brasi" in piemontese) e la consumavano la sera, al ritorno dai campi, quando la lunga cottura l'aveva intenerita.

Brillantiera

Griglia per decorare preparazioni in chaud-froid o preparazioni dolci.

Brochette

Spiedino.

Brunoise

E' un ingrediente ridotto ad una dadolata grossolana; in genere si tratta di verdure consistenti come pomodoro, carota, sedano, ecc. Si differenzia dalla mirepoix, perché quest'ultima, nel caso di dadolata, è più minuta rispetto alla brunoise.

Burro aromatico

È il burro crudo lavorato con un ingrediente estraneo, in genere erbe o spezie, serve per completare alcuni piatti.

Burro composto

Burro insaporito con erbe, spezie o altri ingredienti (per esempio aglio, rosmarino, acciughe, basilico). Per prepararlo si lavora energicamente il b. con una frusta, quindi si aggiungono gli aromi ed eventualmente un pizzico di sale. Il composto ottenuto va poi arrotolato con l'aiuto di una pellicola trasparente e fatto riposare in frigorifero per qualche ora. Si utilizza per condire carni e pesci e per spalmare tartine

C

Camino

Piccola porzione di impasto a forma cilindrica che si applica al centro della superficie di alcune preparazioni che vanno al forno (es. quiche), a cui ovviamente sarà stato tolto la parte relativa al cilindro che vi si andrà a posare sopra. L'utilità del camino è quella di permettere ai vapori che si producono in cottura di uscire liberamente, evitando così che la farcia all'interno resti umida o si gonfi. È possibile tuttavia, qualora l'impasto non fosse sufficiente, formare un camino anche con della carta oleata, ma senza dubbio quello di pasta è di maggior effetto ornamentale una volta completata la cottura della portata.

Canapé

Fetta di panacarrè, a volte tostata, spalmata di burro e guarnita con ingredienti diversi.

Candire

Far assorbire a frutta o verdura un'alta percentuale di zucchero in modo da consentire una lunga conservazione e l'impiego in pasticceria. La canditura si ottiene attraverso varie fasi, attraverso le quali l'alimento viene ripetutamente fatto bollire in uno sciroppo di zucchero sempre più concentrato.

Caramellare

Ricoprire o immergere con del caramello un cibo cotto in precedenza .

Caramello

Liquido molto denso, scuro, di aroma caratteristico e penetrante e di sapore tipico di bruciato. Si ottiene scaldando lo zucchero oltre i 150° C. È un colorante marrone naturale, utilizzato per liquori, birra, salse, marmellate, ecc.

Carta cellophane

Marchio commerciale della pellicola trasparente ottenuta per essiccamento di una soluzione di cellulosa, impermeabile ai grassi e agli odori, ma non al vapore acqueo.

Carta oleata

Materiale naturale, quasi impermeabile, resistente all'aria e al vapore; è utile per avvolgere i cibi da conservare in frigorifero, per ricoprire superfici di sformati e soufflé evitando che brucino e infine per confezionare tasche da decoro da gettare dopo l'uso.

Carta stagnola

Sottile foglio di stagno impiegato per l'avvolgimento protettivo di sostanze alimentari e deperibili. Oggi viene di solito sostituita dalla pellicola di alluminio, che può anche essere impiegata per la cottura al cartoccio in forno.

Cartoccio

Particolare preparazione di paste, pesci o carni, avvolta con carta sulfurizzata o carta di alluminio e cotta in forno; il calore provoca un rigonfiamento nel cartoccio.

Casseruola

Recipiente di forma generalmente cilindrica, dotato di maniglie e di coperchio, la cui altezza è pari a circa la metà del diametro. Il calore viene trasmesso al cibo direttamente da tutta la superficie del recipiente, quindi è importante che la casseruola sia realizzata con un metallo ottimo conduttore, come il rame, per garantire una cottura omogenea.

Caviale

Uova di storione, salate e conservate. Ne esistono diverse qualità:

Malossol, il più pregiato e costoso perchè costituito dalle uova più grosse, freschissime, salate molto poco e quindi conservabili al fresco per non più di 30-60 giorni;

Caviale salato, più facilmente conservabile e meno costoso. Si ottiene aggiungendo elevate quantità di sale;

Caviale pressato, preparato a partire da uova troppo morbide o rotte, salate e pressate.

Quasi tutto il caviale presente sul nostro mercato arriva dall'ex Unione Sovietica e dall'Iran.

I recipienti di vetro che si trovano comunemente in vendita contengono di solito il Malossol, ermeticamente chiuso e pastorizzato (molto meno buono di quello fresco) o finto caviale ricavato da uova di pesci diversi, spesso trattate con additivi e coloranti. Entrambi i prodotti vanno consumati con parsimonia per l'elevato contenuto di grassi (19%) e di sale .

Chenelle

Polpettine di carne o di pesce di varie forme e dimensioni, generalmente servite come accompagnamento a varie preparazioni.

Chiarificare

Operazione che consente di rendere limpidi vino, brodo, succhi di frutta e altri liquidi. Allo scopo si usano sostanze colloidali (albumine, colla di pesce) che a contatto con il liquido solidificano trascinando con sé le impurità presenti. Si chiarifica un brodo o una gelatina aggiungendo loro dell'albume sbattuto con poca acqua oppure carne macinata, quindi si dà modo ai nuovi componenti di iniziare il processo di chiarificazione lasciando riposare il brodo in disparte.

Chiffonade

Si indica con questo termine verdure, specie quelle in foglie come la lattuga, tagliate in sottilissime striscioline che vengono utilizzate per la preparazione di minestre e zuppe.

Chinois o Cornetto cinese

Indica un colino a forma conica in acciaio, con fori più o meno sottili. Lo Chinois viene usato per filtrare salse, brodi, ecc. Si differenzia dal colino in rete perché essendo costituito interamente in acciaio permette anche la pressatura degli ingredienti filtrati.

Ciotola

Contenitore multiuso simile alla bacinella, dalla quale si distingue perché più piccola; realizzata in metallo, plastica o vetro. È sempre senza maniglie. Serve per raffreddare liquidi, cuocere a bagnomaria, montare a neve, e per numerosissimi altri impieghi.

Cisellare

- 1) Incidere la carne di un pesce per facilitarne la cottura al forno;
- 2) tagliare in piccoli quadretti la cipolla ed altri ortaggi.

Codetta

Piccoli granelli di cioccolato o zucchero colorato usati in pasticceria per la decorazione dei dolci.

Colla di pesce

Sostanza che si ottiene dalla vescica natatoria di alcuni pesci, inodore e di colore leggermente ambrato. Per il suo uso è previsto lo scioglimento in un liquido caldo previo ammollo in acqua fredda. Se mescolata ad altri ingredienti, contribuisce ad accelerare il naturale processo di gelatinizzazione o consolidamento. Si utilizza in proporzione allo stato di gelatificazione che si vuole ottenere. La gelatificazione completa avviene comunque con 25 gr per litro d'estate e 20 gr d'inverno.

Concassè

È una dadolata di pomodoro fresco. Per preparare la concassè procedere come segue: incidere i pomodori con un taglio a croce, quindi tuffare per pochi istanti in acqua bollente; scolare immediatamente e passare sotto l'acqua corrente, quindi con l'ausilio di un coltellino spellare i pomodori. Dividere in 4 pezzi, eliminare i semi e tagliare a cubettini la polpa ottenuta.

Concentrato

Alimento ridotto in quantità minime e dal gusto più pronunciato, ottenuto per effetto dell'evaporazione dell'acqua. Il concentrato più diffuso è quello di pomodoro, che si può trovare in commercio con il residuo secco del 16%, del 28% prendendo la denominazione di doppio concentrato o del 36% diventando triplo concentrato.

Cornetto

Strumento per pasticceria in latta, di forma conica, usato per avvolgere strisce di pasta sfoglia onde ricavarne i cannoli. È anche detto cornetto la bocchetta, che può essere di varie forme e dimensioni, utilizzata assieme al sac a poche, necessaria per distribuire farce o impasti morbidi.

Confit

È un sistema di cottura e di conservazione: l'alimento (solitamente oca o anatra) viene cotto molto lentamente e a lungo nel proprio grasso, che lo deve ricoprire, e così viene conservato.

Correggere

Modificare il gusto troppo marcato di una preparazione aggiungendo un'altra sostanza di gusto contrario. Un pizzico di zucchero, per esempio, corregge l'acidità della salsa di pomodoro, mentre qualche fetta di patata cruda può neutralizzare un eccesso di sale in minestre e altre preparazioni.

Cottura in bianco

- 1) Per carni: rosolatura non troppo spinta di scaloppe, scaloppine, piccate;
- 2) per fondi di pasta: cuocere in forno tartelette od altri stampi rivestiti di pasta (di solito briséé) e riempiti con fagioli secchi.

Coulis

Purea abbastanza liquida e fine di frutta o di verdure.

Court bouillon

Decotto speziato, aromatizzato ed eventualmente acidulato, utilizzato per la cottura di pesci, crostacei e alcune carni bianche, come pollo e vitello.

Crogiolare

Cuocere una vivanda a fuoco lentissimo e a recipiente coperto in poco grasso; generalmente si rende necessaria anche l'aggiunta di liquido come acqua, brodo, ecc.

Crostini

Piccoli dadi di mollica di pancarrè fritti o tostati in forno. Accompagnano le minestre brodose.

Crostone

Fetta di pancarrè frita o tostata che solitamente serve come basi per certe carni.

D

Dadolata

Tagliare carne, pesci, verdure, ecc. in piccoli dadi o cubi che possono essere usati come base per confezionare portate, farcie, ecc.

Decantare

Processo che consente di separare i sedimenti da un liquido. In cucina si decantano liquidi diventati torbidi con la cottura, filtrandoli o versandoli lentamente in un altro recipiente dopo aver lasciato riposare sul fondo le impurità (per esempio il burro chiarificato, l'olio della frittura, i fondi di cottura di carne, pesce e verdura). In cantina e a tavola si usa decantare i vini molto vecchi, per evitare che le particelle solide presenti sul fondo della bottiglia finiscano nei bicchieri nel momento in cui si serve. Il vino viene travasato lentamente in una caraffa, generalmente di cristallo, interrompendo l'operazione quando, osservando in controluce, si nota l'affluire dei primi sedimenti. La decantazione favorisce l'ossigenazione del vino migliorandone l'aroma.

Deglassare

Sciogliere con un liquido (vino, acqua, panna, brodo) i succhi che si sono attaccati sul fondo di un recipiente dopo aver arrostito o saltato un cibo (spesso la carne). Per deglassare occorre in primo luogo eliminare i grassi di cottura, quindi bagnare le incrostazioni con il liquido prescelto e lasciare cuocere fino a quando si saranno disciolte completamente. Il sugo ottenuto viene utilizzato per preparare la salsa che accompagna l'alimento cotto.

Diliscare

Togliere le lisce al pesce. L'operazione viene effettuata con un coltello molto affilato quando il pesce è crudo, con posate di servizio quando è cotto. Se il pesce è crudo questa operazione è seguita o preceduta, secondo comodità o a seconda del pesce trattato, dalla eviscerazione.

Diluire

Aggiungere un liquido a una preparazione culinaria per renderla più leggera e meno densa.

Disossare

Togliere le ossa alla carne seguendo le cartilagini che separano i muscoli senza tagliarla. Allo scopo si utilizza un coltello a lama rigida, molto affilato. L'operazione viene sempre eseguita sugli animali grandi e su quelli piccoli quando si vogliono farcire (cappone, quaglie, ecc.).

Doc

Sigla che indica i vini che hanno ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata e vengono prodotti rispettando le norme di un codice disciplinare stabilito per legge. Il disciplinare definisce per ogni vino DOC: le zone geografiche di produzione, i vitigni, la tipologia del terreno di coltivazione dell'uva, la resa dell'uva in vino, le tecnologie di produzione e di invecchiamento, le caratteristiche del prodotto finito (acidità, estratto secco, gradazione alcolica minima, peculiarità organolettiche) e inoltre le eventuali qualificazioni del vino al momento della commercializzazione. I vini DOC sono soggetti a denuncia e controllo degli impianti viticoli e delle produzioni annuali relative.

Docg

Sigla utilizzata per indicare i vini che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oltre ad avere tutti i requisiti stabiliti per i DOC, i vini DOCG sono sottoposti al giudizio di una commissione di degustazione; superata la prova vengono rilasciati al produttore appositi sigilli ministeriali da porre su ogni bottiglia e rompere al momento della stappatura.

Dop

Sigla indicante la Denominazione di origine protetta. E' nata nel 1992 a seguito di un regolamento CEE, è un marchio di qualità riguardante i prodotti agricoli e alimentari che, al pari di quanto è accaduto per i vini Doc, meritano una speciale valorizzazione. In particolare, la Dop spetta a quei prodotti le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata. La produzione degli alimenti con questa denominazione viene effettuata secondo disciplinari di produzione. In Italia finora hanno ottenuto la Dop prevalentemente formaggi (Asiago, Bitto, Bra, Caciocavallo silano, Caciotta d'Urbino, Castelmagno, Canestrato pugliese, Fiore sardo, Fontina, Formai de Mut dell'Alta valle Brembana, Gorgonzola, Grana padano, Monte veronese, Montasio, Mozzarella di bufala campana, Murazzano, Parmigiano reggiano, Pecorino: sardo, siciliano, romano, toscano; Provolone Valpadana, Quartirolo lombardo, Ragusano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma piemontese, Valle d'Aosta Fromadzo, Valtellina Casera); salumi (prosciutto di Parma, di San Daniele, di Modena, Veneto Berico-Euganeo, di Carpegna, Toscano; salame di Varzi, Brianza; Speck dell'Alto Adige; Culatello di Zibello; Valle d'Aosta Jambon de Bosses e Valle d'Aosta Lard d'Arnad; Coppa, Pancetta e Salame Piacentini); e qualche qualità di olio di oliva extravergine (Aprutino pescarese, Brisighella, Collina di Brindisi, Canino, Sabina).

Dorare

Cuocere un alimento fino a che ha assunto un colore dorato in superficie. Verdura, carne e pesce si possono far dorare rosolandoli in padella mentre i dolci vengono dorati in forno, spennellandone la superficie con rosso d'uovo mescolato al latte per favorire l'operazione.

Dressare

Disporre le vivande nei piatti con gusto e ordine.

Duxelles

Preparazione a base di champignon cotti e tritati usata come farcia o come guarnizione.

E

Erbe fini

Erbe aromatiche tritate finemente. Si tratta solitamente di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, erba cipollina, timo diversamente associati.

Emulsionare

Riunire due sostanze liquide di diversa densità sbattendole con la frusta, frullandole con il mixer o agitandole bene, ottenendo così un liquido omogeneo.

Essenze

Le essenze si ottengono riducendo fortemente determinati fondi di cacciagione, di pollo o di pesce. Altri tipi di essenze possono essere preparate facendo macerare in acqua l'alimento o la spezia, cuocendo successivamente il tutto. Le essenze non sono necessarie quando i fondi siano sufficientemente saporiti. Esse debbono essere usate unicamente per correggere il sapore di determinati cibi o liquidi. Altri tipi di essenze conosciuti, sono quelle utilizzate in pasticceria; esse provengono soprattutto dal mondo vegetale (per esempio arancio, menta, zenzero, bergamotto, anice, ecc.). Vengono estratte per macerazione, per distillazione o con l'ausilio di sostanze grasse; il prodotto ottenuto si conserva in soluzione alcolica.

Essiccazione

Tecnica conserviera molto antica (risale a 5000 anni fa) e ancora oggi molto diffusa, consistente nel sottrarre gran parte dell'acqua presente nei cibi, generalmente mediante l'uso del calore naturale (sole) o artificiale. Sono essiccati al sole alcuni tipi di carni, pochissimo diffusi in Italia, di pesce (stoccafisso), di frutta (datteri, fichi, prugne, albicocche) e di altri vegetali (pomodori, erbe aromatiche, funghi). L'essiccazione artificiale può essere effettuata in essiccatori ad armadio dotati di graticci su cui vengono posti gli alimenti che vengono poi sottoposti all'azione di aria calda e secca. Un altro metodo più moderno è l'essiccazione per atomizzazione, utilizzato per essiccare i prodotti liquidi, che vengono ridotti - appunto atomizzati - in particelle molto piccole e fatti passare in una corrente di aria calda. Con questa tecnica si ottengono il latte in polvere e la polvere d'uovo. Un'altra tecnologia di questo tipo è l'evaporazione sotto vuoto, che riguarda essenzialmente i succhi di frutta concentrati e il latte evaporato. Tutti i cibi essiccati sono molto più energetici di quelli freschi in quanto assai più concentrati. Non presentano variazioni nella composizione chimica, eccezion fatta per la diminuita presenza d'acqua e per la perdita, parziale o totale, di vitamina C. Hanno quindi tutti i pregi e i limiti dei corrispondenti cibi freschi.

Evaporare

Far bollire una preparazione a recipiente scoperto così che questa acquisti una maggiore consistenza.

Eviscerare

Togliere le interiora dell'animale.

F

Farcia

Composto costituito da uno o più ingredienti perfettamente amalgamati, con il quale si può riempire carni, pesci, dolci, verdure, pasta fresca, ecc.

Farcire

Riempire l'interno di un cibo (volatili, pesce, verdure) con una farcia.

Far sudare

Cuocere a fiamma bassa la vivanda (generalmente si tratta di verdure) con una sostanza grassa, in recipiente coperto, in modo da provocare una parziale evaporazione dell'acqua contenuta nel cibo. Cottura molto simile allo "stufare".

Fecola

Sostanza bianca, farinosa, estratta da radici, tuberi e rizomi di alcuni vegetali e costituita prevalentemente da amidi. Le più utilizzate in cucina sono quelle di patate, manioca e igname (queste ultime nei paesi tropicali). La sua proprietà addensante viene sfruttata per preparare zuppe e salse e per alleggerire impasti come quello alla genovese.

Fermentazione

Processo di trasformazione di un substrato zuccherino a opera di microrganismi di tipo diverso. Molti prodotti alimentari vengono ottenuti mediante fermentazione: lo yogurt è il risultato dell'azione dei batteri lattici sullo zucchero del latte; il vino è il prodotto della fermentazione degli zuccheri del mosto; l'aceto è invece il risultato della fermentazione di batteri e lieviti che trasformano l'alcol in acido acetico.

Fiammeggiare

Bagnare una vivanda salata o dolce con un liquido alcolico a cui si farà prendere fuoco e, amalgamando bene, si porterà all'estinzione completa e conseguente evaporazione dell'alcool.

Fieno

Parte filamentosa situata all'interno dei carciofi vecchi

Filtrare

Eliminare elementi solidi da un brodo o da una salsa. A seconda del risultato che si vuole ottenere si può filtrare l'elemento liquido con uno chinois, un setaccio a maglie più o meno strette o una stamigna

Fiore di zucca

Definizione impropria (ma largamente utilizzata nel linguaggio culinario) del fiore della zucca, sia maschile (attaccato al gambo) che femminile (attaccato all'apice del frutto). In cucina si usano entrambi, ma quelli maschili sono migliori. Vanno utilizzati freschissimi, quando sono ancora chiusi e turgidi

Foderare

Con questo termine si identifica l'operazione di rivestire uno stampo con della carta oleata, argentata o con una pasta necessaria alla preparazione in corso.

Fondere

Far sciogliere un alimento solido (burro, cioccolato, formaggio, ecc.) a calore molto moderato, eventualmente a bagnomaria, per non alterarne le caratteristiche organolettiche.

Fondo

Base utilizzata per preparare salse, sughi, zuppe e altre ricette a cui conferisce un gusto più intenso. Può essere del semplice brodo di carne, verdura o pesce (fumetto), o il fondo di cottura concentrato di ossa mescolate a verdura e aromi (fondo bruno), di corazze di crostacei (usato per la bisque), di cacciagione, oppure un semplice soffritto di aromi e verdure. Con lo stesso nome si intende anche la parte commestibile del carciofo che comprende il cuore e le foglie più tenere.

Fontana

Con il termine si indica la conca che viene fatta nella farina versata sulla spianatoia, allo scopo di raccogliervi gli ingredienti che andranno impastati con la stessa.

Forchettone

Forchetta di grosse dimensioni realizzata in legno, metallo o altri materiali e utilizzata per diversi scopi. Il forchettone che serve per tenere fermi grossi pezzi di carne, di solito in acciaio con manico di legno o plastica, è fornito di due soli rebbi, in modo da facilitare le operazioni di taglio. Il forchettone di legno, a tre o quattro rebbi, serve per mescolare ed estrarre gli spaghetti dalla pentola.

Frittura

Cottura di alimenti completamente sommersi, o comunque galleggianti, in olio.

Frollare

Lasciare riposare la carne dopo la macellazione. Durante questa fase avvengono una serie di modificazioni fisico-chimiche che provocano una parziale demolizione delle fibre muscolari e del tessuto connettivo rendendo la carne più tenera e saporita. La sua durata varia dalle poche ore (pollame) ad alcuni giorni (bovino adulto). Se molto protratta (selvaggina) può provocare la formazione di tossine. Attualmente si tende ad accorciare la frollatura perché gli animali allevati al chiuso hanno masse muscolari poco consistenti.

Frusta

Utensile utilizzato per rendere più vaporoso e soffice un alimento mediante l'aggiunta di aria al suo interno, e per mescolare liquidi e composti semidensi. È costituito da una decina di fili curvi di acciaio inossidabile, inseriti in un manico cilindrico; per montare composti poco densi si usano fruste con fili più flessibili, a forma di palloncino, mentre per salse e composti densi si preferiscono fili allungati e rigidi.

Fumetto

Brodo di pesce concentrato. Si prepara cuocendo a lungo ritagli di pesce con verdure, sale e aromi; serve come base per sughi e salse. Ne esiste una versione con funghi e selvaggina.

G

Gastrique

Denso sciroppo a base di zucchero, miele, aceto e succo di agrume o di frutta acidula, usato nella preparazione di carne o pesce in agrodolce.

Gastronorm

Misura standar di contenitori in acciaio inox (GN sigla utilizzata per indicare questo prodotto) che si utilizzano sia in cottura che nel trasporto o nella conservazione dei cibi, e si collocano in molteplici situazioni (self-service, carrelli termici etc.) e macchinari (forni termoconvettori, abbattitori di temperatura, frigoriferi, armadi e tavole calde etc.). Questi contenitori possono essere fatti in altri materiali (alluminio, polipropilene, policarbonato, smaltati antiaderenti, etc.).



Gelatina

Sostanza inodore e incolore utilizzata per solidificare o decorare diverse preparazioni culinarie fredde, dolci o salate. Per ulteriori chiarimenti vedere l'articolo collegato.

Ghiaccia

Sostanza di consistenza sciropposa ottenuta dalla cottura prolungata di fondi di cucina. In pasticceria la ghiaccia è un composto a base di zucchero a velo, albume d'uovo e succo di agrumi, spesso profumata, usata per ricoprire torte, biscotti, uova pasquali, ecc.

Giardiniera

Ortaggi tagliati a bastoncini lunghi 5 cm e con sezione di 4/5 mm.

Glassare

Ricoprire vivande con uno strato sottile di gelatina o di sciroppo, oppure cuocerle in quest'ultimo, al fine di consentire la conservazione più a lungo. Il cibo prima del trattamento deve essere completamente freddo e asciutto.

Gratinare

Rendere dorata e croccante la superficie di una vivanda ponendola in forno o in salamandra.

Grigliare

Cuocere alla griglia.

Grumo

Piccolo ammasso di farina che si forma quando questa non si scioglie e non si amalgama agli altri ingredienti. Generalmente i grumi si hanno a formare in preparazioni liquide. Per evitare questo inconveniente è consigliabile diluire o impastare lentamente gli ingredienti. Comunque sia è buona norma setacciare sempre la farina.

Guarnire

Decorare un piatto con elementi di ogni genere che spaziano in tutti i generi alimentari conosciuti, in modo da rendere un piatto più presentabile alla vista del commensale.

I

IGP

Indicazione di origine protetta. Nata nel 1992 a seguito di un regolamento CEE, è un marchio di qualità che serve a designare prodotti agricoli e alimentari (esclusi i vini) originari di una regione o un paese, dei quali una determinata qualità, la reputazione, viene attribuita esclusivamente all'origine geografica. A differenza della Dop, dove la dipendenza tra territorio e prodotto è totale, per la Igp questa dipendenza è più legata alla tradizione locale. Tuttavia, anche la produzione degli alimenti con questo marchio viene effettuata secondo disciplinari di produzione. In Italia hanno la Igp: Arancia rossa di Sicilia, Capperi di Pantelleria, Castagna di Montella, Fungo di Borgotaro, Nocciola del Piemonte, Bresaola della Valtellina, Fagiolo di Lamon della Vallata bellunese, Fagiolo di Sarconi, Farro della Garfagnana, Peperone di Senise, Marrone del Mugello e Marrone di Castel del Rio, Riso nano vialone veronese, Radicchio rosso di Treviso e Radicchio variegato di Castelfranco.

Imbiondire

Far prendere un leggero colore biondo agli alimenti rosolandoli o cuocendoli in forno. A differenza del dorare, dove l'alimento deve assumere un aspetto pressochè uniforme, l'imbiondire è una sintesi della scottura effettuata però con sostanze grasse.

Imbottire

Introdurre un ripieno o una farcia all'interno di un pezzo di carne o di un pesce.

Imbrigliare

Legare con uno spago un volatile affinché non si deformi durante la cottura.

Imburrare

Coprire con un leggero strato di burro dei contenitori (teglie, tortiere, ecc.) per la cottura al forno. In questo modo il grasso impedisce a torte e altre preparazioni di attaccare sulle pareti del recipiente e favorisce la formazione di una crosticina dorata.

Impanare

Tecnica di preparazione che consiste nel passare gli alimenti nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Viene detta impanare all'inglese quando si passa una vivanda nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pan grattato. I cibi impanati vengono fritti in padella e assumono una colorazione dorata e una consistenza leggermente croccante.

Impastare

Lavorare due o più ingredienti in modo omogeneo, e generalmente con le mani, fino ad ottenere un composto unico della elasticità e morbidezza desiderata.

Impazzire

Nel gergo culinario è la separazione degli ingredienti di una salsa o di una crema, che dovrebbe risultare omogenea, durante o dopo la preparazione. È un effetto che si verifica nelle creme a base di uova e latte, quando a causa di un'eccessiva esposizione al calore, le uova coagulano formando piccoli fiocchetti, oppure durante la preparazione della maionese, soprattutto se viene versato l'olio troppo velocemente. Quest'ultima si può recuperare unendo, goccia a goccia e mescolando continuamente, dapprima una piccola quantità di acqua calda, quindi di acqua fredda, oppure ricominciando la sua preparazione dall'inizio e incorporando poi, lentamente, quella impazzita.

Inacidire

Rendere una sostanza acida (Per esempio panna) con l'aggiunta di succo di limone o aceto.

Incidere

Praticare un taglio, più o meno profondo, su verdure, carni, pesci, impasti dolci o salati. L'operazione può avere solamente una funzione decorativa o essere indispensabile per la buona riuscita della cottura (per esempio del pane).

Incidire

Praticare dei piccoli tagli e a distanze regolari.

Incorporare

Aggiungere delicatamente altri ingredienti ad un composto montato, affinché l'aria in esso contenuta non venga eliminata, e continuare a lavorare il tutto fino ad un completo processo di omogeneizzazione, che comunque sia non dovrà essere eccessivo, pena lo smontamento del composto stesso. L'operazione riesce meglio se la temperatura dei due ingredienti è simile.

Infarinare

Ricoprire un alimento con un leggero strato di farina in modo che durante la cottura assuma un colore dorato. L'operazione va eseguita all'ultimo momento, perché la farina non si inumidisca. Si usa infarinare anche una superficie di lavoro, prima di procedere alla preparazione di un impasto, e i recipienti per la cottura in forno, per evitare che il contenuto si attacchi alle loro pareti.

Infiammare

Spruzzare con liquore caldo un cibo e dargli fuoco in modo da far evaporare l'alcol.

Infilzare

Pungere e passare attraverso della carne per preparare uno spiedino. Infilare i rebbi di una forchetta o di un forchettone dentro un pezzo di carne per sollevarlo.

Infusione

Immersione più o meno prolungata di una sostanza in un liquido.

Insaporire

Dare sapore a una preparazione aggiungendo condimenti o erbe aromatiche oppure lasciandola macerare in particolari infusioni (vino, salse, ecc.) o, infine, cuocendola in un fondo di cottura precedentemente preparato.

Intingolo

Sugo ricavato dalla cottura di carne, pesce o verdura.

Intridere

Impastare con le dita e poi con i palmi delle mani, in modo che gli ingredienti abbiano ad amalgamarsi.

Inzuppare

Bagnare con un liquido prodotti da forno (pane, fette biscottate, biscotti, ecc.) per ammorbidirli e aromatizzarli. In pasticceria l'operazione viene eseguita per preparare alcuni dessert come la zuppa inglese.

Irrorare

Versare un condimento o una salsa su un cibo in modo da cospargerlo abbondantemente.

J

Julienne

Termine derivante dal cognome di un famoso cuoco, Julien, che nel 1875 creò un particolare consommé chiamato "julienne". Il nome sta ad indicare anche un particolare taglio di verdure, carne, prosciutto ecc., in bastoncini lunghi circa 3 cm e con uno spessore di 1-2 mm. Per realizzarlo è consigliabile tagliare i cibi a fettine sottili e ridurli successivamente in bastoncini; le verdure filamentose vanno tagliate in senso contrario alla loro vena.

Jus de Paris

Liquido brunastro usato per colorare brodi o salse. Si brucia dello zucchero, si aggiunge uguale quantità di acqua e si porta ad una temperatura di 105° C; si conserva poi in una bottiglia di vetro.

L

Lamella

Fettina sottilissima, quasi trasparente di un alimento, ottenuta trinciandolo con coltelli molto affilati. Generalmente si parla di lamelle di tartufo.

Lardellare

Introdurre fettine di lardo o pancetta in grossi pezzi di carne (manzo, pollo, selvaggina, e a volte pesci) allo scopo di conferirne sapore e morbidezza. Per effettuare tale operazione ci si serve del lardatoio o di un coltellino appuntito. La carne di manzo di prima qualità, come costate e filetti, non ha bisogno di essere lardellata. Talvolta per conferire più sapore è consigliabile passare le fettine di lardo dentro un trito di erbe o spezie o insaporirle con sale e pepe.

Lavorare

Con questo termine si indica in genere il processo di lavorazione di un impasto o comunque un'operazione necessaria al confezionamento di un piatto che richiede molto tempo; si parla quasi sempre di lavorazione a mano, anche se con l'avvento della tecnologia, alcuni macchinari stanno sostituendo e addirittura rimpiazzando questo genere di operazioni.

Lavorare a crema

Si parla di lavorare a crema il burro; con questa operazione il burro tenuto a temperatura ambiente, con l'aiuto di una forchetta o di un mixer, viene lavorato fino ad ottenere una crema. A volte il burro può essere lavorato a crema insieme ad altri ingredienti.

Lavorare a spuma

Alleggerire un preparato montandolo: l'operazione consiste nello sbattere energicamente il preparato facendogli incorporare un'elevata quantità d'aria.

Leccarda

Recipiente di forma rettangolare o ovale dotato di manico, realizzato in rame, ferro stagnato, acciaio inossidabile; viene posto al di sotto dello spiedo per raccogliere i sughi di cottura delle carni. Di solito è dotata di una cavità nella quale converge il sugo, per permettere al rosticchiere di raccogliarlo facilmente con un cucchiaino e di riutilizzarlo per bagnare le vivande durante la cottura mantenendole morbide.

Legare

Rendere una salsa o un composto più consistente con l'aggiunta di un addensante. Legare indica anche la carne o le verdure da cuocere legate con lo spago.

Letto

Zoccolo formato con una vivanda (es.: riso pilaf, spinaci) sul quale va posata la preparazione principale.

Lievitare

Far crescere di volume un impasto a base di amidi aggiungendo lieviti in grado di innescare un processo di fermentazione, indispensabile per la preparazione di molti prodotti da forno a cui conferisce la caratteristica consistenza soffice e porosa.

Lievito

Insieme di micro-organismi capaci di provocare il processo di fermentazione di un alimento. Essi trasformano gli zuccheri che si trovano negli alimenti in alcool ed in gas carbonici, facendo così aumentare di volume un impasto che risulterà così più soffice e morbido.

Lucidare

Il termine lucidare può assumere diversi significati, a seconda del contesto in cui lo si inserisce. Si può infatti lucidare un dolce, rivestendolo con un fondente, oppure cospargerlo con dello zucchero per poi passarlo sotto la salamandra per fargli prendere colore. Lucidare indica i cibi spennellati con della gelatina o il fondo di cottura per conferirgli lucentezza.

M

Macedonia

Guarnizione di minestre, insalata di verdure;
Ortaggi o frutta tagliati a dadolini dal lato di 4/5 mm. circa.

Macerare

Lasciare immerse, per un certo tempo, in un liquido (liquore, sciroppo, vino, ecc.) una o più sostanze aromatiche solide (spezie, noci, bucce di arance o altro) in modo che queste ultime gli cedano i principi solubili che contengono. L'operazione riesce solo se gli elementi solidi sono sempre coperti dal liquido, poiché il contatto con l'aria altera le sostanze aromatiche.

Maizena

Sfarinato di mais bianco con grado minimo di abburattamento: in pratica si tratta di amido quasi puro. Nella cucina naturale viene usata, come la fecola di patate, per legare salse; inoltre può essere aggiunta, in percentuale minima, alla farina di grano per alleggerire paste dolci lievitate, come il pan di Spagna e la genovese.

Mandolino

Chiamato anche affettaverdure, utensile che permette di tagliare frutti o verdure conferendo loro forma e spessore diverso. È dotato di una lama liscia e/o ondulata di acciaio inossidabile, fissata orizzontalmente al centro di una piastra di acciaio, legno o plastica. Per affettare si fa scivolare ripetutamente l'alimento da tagliare sulla lama, regolabile per mezzo di una vite che ne varia l'inclinazione e garantisce pertanto differenti spessori alle fette. Alcuni modelli, per maggior sicurezza, sono forniti di un apposito carrellino, sul quale sistemare verdura o frutta.

Maneggiare

Lavorare una quantità di burro con una uguale di farina. E' questo un procedimento che viene utilizzato per preparare burri atti a legare alcune salse.

Mantecare

Sbattere con del burro una salsa e completarla. Dare l'ultimo tocco al condimento di un risotto aggiungendovi burro e parmigiano.

Marinare

Tecnica utilizzata per insaporire e ammorbidire preparazioni di carne, pesce o verdure crude, mettendole a bagno in una marinata. Quest'ultima è ottenuta dal miscuglio di liquidi quali vino (talvolta essere sostituito da Brandy o Cognac), olio e elementi acidi (limone, aceto). A questo miscuglio si aggiungono spezie e odori, sale e pepe. Il tempo della marinatura varia a seconda del tipo di alimento, ma come regola base, più l'alimento rimane in infusione e più risulterà morbido e saporito.

Matignon

E' come la mirepoix, solo che in questo caso gli ingredienti scelti vengono tritati a pezzi più grandi.

Mazzetto di odori

Indica un mazzetto composto di erbe aromatiche varie, legate assieme, e talvolta avvolte in un panno, che viene aggiunto agli alimenti in cottura per conferire sapore ed odore. Il mazzetto così preparato, al termine della cottura, è facilmente asportabile.

Mestolo

Utensile formato da un manico di varia lunghezza (la cui estremità è spesso ricurva, a mò di gancio, per appenderlo) e da una coppa tonda, usata per raccogliere e versare liquidi, travasandoli da un recipiente a un altro. Può essere realizzato in alluminio, plastica, legno, acciaio inossidabile o altri materiali. I più duraturi sono privi di saldature.

Mezzaluna

Utensile da taglio formato da una o più lame curve, taglienti sul lato convesso, di lunghezza variabile, generalmente in acciaio inossidabile. È fornita di due manici tondi (di legno o di plastica), posti alle estremità della lama. Si adopera impugnando i manici e facendo oscillare la lama, con un moto altalenante, sugli alimenti (carne, verdura o erbe) da tritare o sminuzzare, disposti su di un tagliere o su un piano di lavoro.

Mirepoix

Modo di tagliare verdure, legumi o altro in una minuscola dadolata. Per mirepoix si intende anche un fondo di cottura abbastanza comune, fatto con carote, sedano e cipolle tritati finemente.

Mixer

Apparecchio elettrico costituito da un motore che fa ruotare un gruppo di lame affilate (dette coltelli rotanti). Diversamente dal frullatore, in cui gli alimenti da tritare vanno inseriti nel vaso di lavoro, il mixer viene invece introdotto direttamente nel recipiente che contiene i cibi da frullare o tritare. Su alcuni mixer si possono anche innestare fruste. Il mixer utilizzato dai barman, o "mixing glass", è un contenitore graduato che serve per preparare i cocktail.

Mondare

Termine generico che sta ad indicare la pulizia delle verdure o di un altro ingrediente, fino a renderlo pronto per la cottura.

Montare

Lavorare un composto o un ingrediente con una frusta allo scopo di renderlo più gonfio e consistente. Si usa questo termine anche per indicare l'operazione di legare, alleggerendola allo stesso tempo, una salsa con dei grassi (olio, burro, panna) o con dei tuorli d'uovo; il procedimento consiste nello sbattere energicamente la salsa e va fatto appena prima di servire perché il composto ottenuto è abbastanza instabile.

Montare a neve

Sbattere degli albumi d'uovo fino a quando assumono un aspetto simile a quello della neve; quando si dice "a neve ben ferma", la frusta deve lasciare dei solchi nel bianco montato. L'albume va sbattuto prima lentamente e poi più velocemente; in questa maniera monta più facilmente e si mantiene sodo più a lungo.

Mortaio

Recipiente di legno, marmo, bronzo o pietra, perfettamente concavo all'interno. Viene utilizzato insieme al pestello per sminuzzare e ridurre in polvere spezie, sale, zucchero ed erbe aromatiche. La scelta del tipo di materiale del mortaio deve essere fatta in base agli alimenti che si prevede di lavorare: per l'aglio, il basilico o il peperoncino, piuttosto oleosi, si preferisce il marmo al legno: quest'ultimo è invece consigliabile per polverizzare zucchero, sale o prodotti analoghi.

N

Nage

Liquido aromatico vegetale adatto per la cottura di pesci e crostacei bolliti o al vapore.

Nappare

Ricoprire una preparazione, una volta sistemata sul piatto di servizio, con la salsa di accompagnamento. Generalmente il termine viene utilizzato per indicare la nappatura della pasta.

Nido

Dare una forma arrotondata "a nido" a certe vivande (es.: patate fiammifero, tagliolini, julienne de crepes) che dovranno contenere la preparazione principale (es.: quaglie, uova) o una salsa.

P

Padellare

Si dice padellare quel procedimento con cui una pasta viene condita con il sugo d'accompagnamento e amalgamata direttamente a fuoco vivo.

Paletta

Utensile di legno, metallo o plastica, dotato da una parte di manico e, dall'altra, di una piastra di vario spessore, larghezza e forma. Viene usata per voltare cibi durante la frittura (in questo caso la p. è forata, in modo da lasciar colare via i grassi di cottura), servire torte dolci o salate, togliere dal brodo i pesci lessati, e altre numerose funzioni.

Panata

Apparecchio a base di farina o di pane o di riso utilizzato per legare farce ed altro.

Panna acida

Panna resa leggermente acida tramite fermentazione batterica, si conserva per un tempo limitato. In casa può essere preparata aggiungendo succo di limone alla panna.

Parare

Tagliare un pezzo di carne a regola d'arte, eliminando il grasso superfluo, nervi ed ossa e dargli una forma che lo renda presentabile.

Passare

Sbattere con il burro una salsa e completarla. Dare l'ultimo tocco al condimento di un risotto aggiungendo burro e parmigiano.

Passaverdure

Setaccio di metallo stagnato o acciaio inossidabile adatto a preparare puree o passati di verdura e frutta. È costituito da un contenitore rotondo, nella cui parte inferiore è situato un disco forato (ogni passaverdure viene venduto con tre o quattro dischi dotati di forature diverse). Verdura cotta e frutta, una volta versate nel passaverdure, vengono pressate da una spatola, posta a contatto con il disco, fatta ruotare manualmente: passando attraverso i fori del disco più o meno sottili, gli alimenti vengono ridotti in poltiglia o in purea omogenea e separati dalle parti più dure e fibrose.

Pasta d'acciughe

Prodotto industriale cremoso, confezionato in tubi, a base di acciughe o scarti della loro lavorazione, amalgamati con oli vegetali idrogenati e sale. Si può sostituire con un impasto casalingo fatto con acciughe sotto sale precedentemente dissalate e burro.

Pasta di mandorle

Prodotto di pasticceria, a base di mandorle pelate, tostate, tritate finemente, miscelate con zucchero, cotte, passate al setaccio e infine impastate con liquori e coloranti. Viene utilizzata per confezionare i tipici dolci a forma di frutta (frutta di Martorana o marzapane o pasta reale), che essendo ricchi di zuccheri semplici e grassi sono da consumare solo occasionalmente.

Pastella

Composto dall'aspetto lattiginoso a base di acqua o latte e farina, con l'aggiunta, a seconda dell'uso, di uova, zucchero, burro.

Pelare a vivo

Termine che indica la pelatura degli agrumi. L'operazione si porta a termine con un coltellino a seghetta, grazie al quale, partendo dalla cima dell'alimento, si procede fino ad arrivare all'estremità opposta, asportando tutta la buccia insieme alla parte bianca, lasciando così il frutto senza alcun rivestimento.

Pennellare

Passare con un pennello da cucina, intinto di un liquido, sopra un alimento in modo da irrorarlo con questo in modo uniforme e leggero.

Pennello

Utensile realizzato con setole di cinghiale o di nylon (una volta anche di piuma d'oca) inserite in un manico in legno (per esempio faggio). Si utilizza per distendere strati sottili di glassa, uovo sbattuto, latte o altro su torte, pasticcini e prodotti vari.

Pentola

Recipiente con maniglie, a forma di cilindro o leggermente bombato, di altezza maggiore o uguale al diametro, dotato spesso di coperchio; può essere di ferro, alluminio, rame, acciaio inossidabile. Quest'ultimo materiale ha progressivamente sostituito gli altri perché oltre a essere di più facile manutenzione, non lascia alcun residuo nei cibi anche se vi permangono a lungo.

Pentola a pressione

Recipiente costituito da una pentola con pareti verticali, dotata di coperchio a chiusura ermetica con almeno una valvola di sfogo per il vapore, che permette di cuocere gli alimenti a una temperatura più elevata di quella di ebollizione dell'acqua (dai 112 ai 125° C). Il cibo da cuocere va posto nella pentola e coperto con il liquido di cottura, fino a un massimo di 2/3 dell'altezza; in alternativa si possono utilizzare appositi cestelli (ideali per la verdura) che consentono di cuocere a vapore, con pochissima acqua. Quando la valvola di scarico fischia, segnalando il raggiungimento della pressione adeguata, la cottura procede a fiamma molto bassa per un intervallo di tempo che varia in base all'alimento e alla quantità. Prima di aprire la pentola è necessario far uscire completamente il vapore contenuto all'interno, azionando l'apposita valvola, oppure lasciar raffreddare. La cottura in pentola a pressione consente di risparmiare almeno 1/3 del tempo, di utilizzare una quantità di grassi relativamente modesta e di conservare l'aroma ottimale degli alimenti. Il contenuto di vitamine non è alterato più che con la cottura normale poiché, nonostante le alte temperature, i tempi di esposizione al calore sono molto accorciati.

Pestello

Utensile di forma cilindrica (un'estremità è di solito tondeggiante e più grossa dell'altra) di varia lunghezza (dai 14 ai 40 cm), realizzato in legno duro, plastica, porcellana, ottone, pietra o altri materiali. Utilizzato per pestare gli ingredienti all'interno di un mortaio.

Picchiettare

Incidere un pezzo di carne, un pesce o un composto in genere, onde immettervi elementi estranei, quali grassi, erbe, spezie, ecc.

Purea

Passato di frutta o di verdura cotta a vapore o lessata.

R

Rame

Minerale presente in tracce negli alimenti, nell'organismo umano è il costituente di alcuni enzimi, partecipa alla formazione del collagene e delle ossa e al funzionamento del sistema nervoso. La sua carenza può provocare anemia e alterazioni ossee. Si trova soprattutto nei legumi secchi, nelle nocciole, nell'acqua, nel fegato e nei molluschi.

Rancido

Si dice del grasso che ha subito delle alterazioni chimiche, dovute all'ossidazione degli acidi grassi presenti per effetto dell'aria, della luce e/o del calore. L'irrancidimento determina odore acre, sapore sgradevole e un inscurimento del colore (che tende al giallo) rendendo i grassi non commestibili.

Rapprendere

Rendere più densa una preparazione mediante il raffreddamento e l'aggiunta di ingredienti quali il succo di limone, colla di pesce o agar agar. L'operazione può essere effettuata anche attraverso la cottura previa aggiunta di farina, uova, fecola o altri composti addensanti.

Refrigerazione

Metodo di conservazione mediante il freddo: consiste nell'abbassare la temperatura dell'alimento, fra i 2 e i 5° C, senza provocarne il congelamento. La refrigerazione rallenta le reazioni enzimatiche e la crescita dei microrganismi responsabili dell'alterazione dei cibi, pertanto prolunga la loro conservabilità (per periodi variabili da pochi giorni a qualche settimana) mantenendone le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

Ridurre

Portare un liquido, mediante cottura e conseguente evaporazione, alla densità desiderata e ad un gusto più pronunciato.

Rinvenire

Restituire la consistenza e la forma originali a un ingrediente divenuto troppo asciutto, oppure volutamente essiccato (per esempio dei funghi secchi), facendogli assorbire del liquido.

Riposare

Far trascorrere un intervallo di tempo fra una fase e l'altra dell'esecuzione di una ricetta, senza lavorare il preparato. Si fanno riposare, per esempio, gli impasti di farina, perché diventino più elastici, oppure alcuni tipi di carne, dopo la cottura, in modo da renderli più morbidi.

Ritagli

Sono gli avanzi di alimenti dopo che a questi si è data una forma regolare.

Rivestire

Ricoprire con una pasta (sfoglia, di pane, ecc.) una preparazione di carne, pesce o verdure, oppure foderare una tortiera o uno stampo da forno con una sottile sfoglia di pasta cruda o di verdura prima di mettere il ripieno.

Rosolare

Far colorire in modo uniforme un alimento per insaporirlo; si può rosolare a fiamma bassa o vivace a seconda dei grassi utilizzati (burro, olio extravergine d'oliva). Il grasso di cottura va successivamente eliminato.

Rotella

Utensile per tagliare la pasta; dotata di un manico (di plastica o legno) a cui è fissata, per mezzo di un perno, spesso inserito in una forcella, una lama tonda di acciaio inossidabile. Questa può essere grande (10 cm di diametro) e perfettamente liscia, oppure piccola (3-4 cm di diametro) e scannellata, a seconda che sia usata per tagliare fette di pizza o strisce di pasta sottile, con le quali confezionare ravioli o biscotti dal bordo ondulato.

Roux

Indica un miscuglio di burro e farina in quantità pressochè uguali cotto più o meno a lungo. I roux sono necessari per preparare salse come la besciamella o come base per alcune vellutate. A seconda della coloritura data il roux si dice bianco, biondo o bruno.

S

Sac a poche

E' un sacchetto in tela, di forma conica con cui, attraverso l'ausilio di bocchette, si modellano impasti semidensi o densi, come panna, creme o farcie varie.

Salamoia

Soluzione più o meno concentrata di cloruro di sodio in acqua; rappresenta il liquido di conservazione di numerosi alimenti in scatola e/o conservati (verdure, pesci, insaccati, formaggi). Può essere addizionata con conservanti.

Salmi

Cottura in umido di selvaggina marinata in precedenza.

Salpicon

Elementi tagliati a piccoli dadi regolari, legati con una salsa.

Salsa

Spiegazione: Preparazione quasi liquida che accompagna carni, pesci, verdure e insalate arricchendone e perfezionandone il gusto. Può essere preparata con il fondo di cottura del cibo a cui si abbina, opportunamente legato con roux o con altri addensanti (fecola, farina, ecc.) oppure con elementi completamente differenti (grassi, verdura, frutta, erbe aromatiche, ecc.), che si staccano decisamente dal gusto della preparazione base. Nella cucina naturale si privilegiano salse a base di elementi crudi o poco cotti, per esempio emulsioni di olio extravergine d'oliva, succo di limone e aromi, preparate all'ultimo momento.

Saltare

- 1) Per carni: cottura per rosolatura in padella;
- 2) Per paste alimentari: mettere la pasta in padella con la salsa e, con un particolare movimento della mano, rimuoverla affinché assorba meglio il sugo;
- 3) Per verdure: procedere come sopra, saltando le verdure con burro o con un altro grasso.

Sbattere

Mescolare energicamente, di solito con una frusta, degli ingredienti come panna, uova e salse per montarli o per amalgamarli a altri elementi. Le uova si sbattono solo se occorre incorporare loro una notevole quantità d'aria, come nei soufflé e nelle creme. In altre preparazioni, per esempio la frittata o la maionese, è più corretto incorporarle, cioè mescolarle agli altri ingredienti in modo meno energico.

Sbianchire

Lo sbianchire non è una vera e propria cottura, ma un'operazione preliminare. Consiste nel porre gli alimenti, verdura, carne, o pesce che siano, in un tegame con abbondante acqua fredda; quindi si porta il liquido al punto di ebollizione; da ultimo si toglie la pentola dal fuoco e si scolano gli ingredienti, che risulteranno così sbianchiti. In altri casi, l'alimento viene immerso in acqua in ebollizione e viene scolato dopo pochi minuti. Si sbianchiscono le mandorle e le noci per toglierne la pellicina, e alcune verdure, come cipolle, rape e cavolini di Bruxelles, per eliminarne il sapore acre o amaro. I dadini di pancetta grassa vengono generalmente sbianchiti per toglierne l'eccesso di sale; così il vitello e l'agnello per conservare la bianchezza delle loro carni, in certi umidi come le fricassée e le salse bianche.

Sbollentare

Immergere in acqua bollente, per qualche secondo, un alimento crudo. L'operazione consente di attenuare il gusto amaro di alcuni tipi di verdura (carciofi), di eliminare più facilmente la buccia (pomodori), di ammorbidire la consistenza, di rendere più vivace il colore (broccoli, fagiolini, ecc.). Gli alimenti grassi, invece, si sbollentano per togliere l'eccesso di sale e di grasso, così da utilizzarli per preparare farce e ripieni.

Scanalare

Intagliare con un apposito attrezzo verdura cruda (di solito carote, funghi e zucchine) o frutta (arance o limoni) utilizzandoli poi interi o a fette per decorare.

Scavino

Utensile composto da un manico in legno a cui è fissata, per mezzo di rivetti, una sbarretta piatta di acciaio inossidabile, che termina in un piccolo cucchiaino tondo o ovale, liscio o ondulato. Si usa per ridurre in palline la polpa di frutta o verdura.

Schiumare

Eliminare, adoperando l'apposita schiumarola mentre il liquido sta sobbollendo, la schiuma che si forma sulla superficie di una salsa o di una minestra.

Schiumarola

Utensile costituito da una coppa o da un disco forato dotati di un lungo manico. Fabbricata quasi esclusivamente in acciaio inossidabile o alluminio, è impiegata per togliere la schiuma dalla superficie di un liquido in cottura (brodo, salsa, ecc.), oppure per levare e sgocciolare un alimento messo a lessare o bollire.

Sciroppare

Far cuocere la frutta in uno sciroppo più o meno zuccherato e aromatizzato, in modo da accentuarne il gusto e renderla più consistente. Più un frutto è fragile e maggiore deve essere la quantità di zucchero utilizzata.

Sciroppo

Soluzione, ottenuta a caldo o a freddo, di zucchero e acqua (o succo di frutta). Preparato in concentrazioni diverse si utilizza per cuocere frutta, preparare sorbetti, e come fondo per dolci spugnosi (babà) o macedonie di frutta.

Scolapasta

Recipiente forato di forma rotonda, cilindrica o conica, realizzato in metallo, plastica, terracotta o vimini. Serve per eliminare l'acqua dagli alimenti cotti o lessati, può essere fornito di un unico manico lungo, oppure di due maniglie.

Scolare

Versare in uno scolapasta degli ingredienti per eliminare il liquido di cottura.

Scongellare

Portare a temperatura al di sopra dello zero un alimento congelato. L'operazione va fatta di preferenza passando il cibo dal congelatore al frigorifero, perché si scongeli lentamente e uniformemente dall'esterno verso l'interno. In questo modo l'alimento perde meno acqua, prima e dopo la cottura.

Scottare

Immergere in acqua bollente, per qualche secondo, un alimento crudo. L'operazione consente di attenuare il gusto amaro di alcuni tipi di verdura (carciofi), di eliminare più facilmente la buccia (pomodori), di ammorbidire la consistenza, di rendere più vivace il colore (broccoli, fagiolini, ecc.). Gli alimenti grassi, invece, si sbollentano per togliere l'eccesso di sale e di grasso, così da utilizzarli per preparare farce e ripieni.

Scremare

Togliere la parte grassa del latte quando questa sale in superficie per affioramento o (più frequentemente) con la centrifugazione. L'operazione consente di ottenere burro, panna, latte e formaggi magri. La scrematura può essere effettuata anche con il latte di soia attraverso la bollitura, che fa affiorare la parte più grassa, detta pelle di tofu, utilizzata per involtini e insalate.

Secondo lievito

Pastella di farina, acqua e lievito che ha già subito una prima lievitazione. Il secondo lievito viene usato per provocare la fermentazione della farina o degli altri impasti a cui viene aggiunto.

Setacciare

Passare un ingrediente allo stato polveroso attraverso il setaccio allo scopo di eliminare le impurità o eventuali grumi formati con l'umidità.

Setaccio

Utensile presente in tutte le cucine del mondo, seppure realizzato con materiali diversi, permette di separare le particelle più grosse di un prodotto in polvere o in grani (farina, zucchero, ecc.) da quelle più piccole. Il setaccio più comune, detto "a tamburo", è composto da due anelli di legno, plastica o metallo, sovrapposti, i quali serrano fra loro i bordi di una rete di nylon, acciaio

inossidabile o ferro stagnato che fa da fondo. La maglia della rete varia a seconda del prodotto che si desidera setacciare: molto fine per lo zucchero a velo; media per frutta e verdura cotta; più grossa per il pangrattato e il formaggio grattugiato.

Sfilettare

Separare con un coltello la parte carnosa di un pesce dalle lisce, ottenendo così i filetti. I pesci a sezione ovale (trote) ne forniscono due, quelli a sezione piatta (sogliole, rombi) quattro. Con sfilettare si intende anche affettare le mandorle in sottili listarelle.

Sformare

Togliere una preparazione dallo stampo in cui è stata cotta o in cui è stata messa ad addensarsi. Di solito lo stampo viene capovolto dopo aver staccato con un coltellino la parte aderente ai bordi. Le preparazioni fredde vanno immerse velocemente in una bacinella d'acqua calda o avvolte in un panno caldo.

Sformato

Preparazione dolce o salata a base di uova sbattute mescolate a altri ingredienti, di solito verdure, versata in uno stampo, cotta in forno a bagnomaria, quindi sformata, cioè tolta dal contenitore, e servita, ancora calda, su un piatto di portata.

Sfumare

Bagnare con un liquido un alimento molto caldo che per effetto del calore della pietanza bagnata tenderà ad evaporare quasi subito. Le pietanze sfumate vengono poi ultimate nella cottura con l'aggiunta di un altro liquido. Per esempio si sfuma il riso.

Sgorgare

Immergere l'alimento (solitamente frattaglie) in acqua fredda corrente al fine di eliminare impurità e aderenze sanguigne.

Sgrassare

Togliere il grasso in eccesso. Per brodi o salse l'operazione viene fatta durante la cottura, con un mestolo o un cucchiaino, quando il grasso sale in superficie, o a freddo quando il grasso si solidifica. Per le carni, di solito, il grasso in eccesso viene tolto con un coltello, prima della cottura.

Snocciolatore

Utensile per estrarre il nocciolo di ciliege, susine, olive, ecc. Ne esistono vari modelli. Il più semplice, di metallo, è costituito da una specie di pinza formata da due bracci; il primo termina con un cucchiaino concavo e forato nel mezzo sul quale si deposita l'oliva, l'altro braccio, invece, è dotato di una punta che, con la pressione della mano, penetra nel centro dell'oliva espellendone il nocciolo.

Sobbollire

Cuocere delicatamente, mantenendo la temperatura leggermente al di sotto del punto di ebollizione (90-95° C per l'acqua); ideale nella preparazione di alimenti che devono cuocere a lungo e dolcemente.

Soffriggere

Far colorire leggermente, a temperature inferiori a quelle della frittura, in olio o burro, e rigirando spesso un trito di verdure, aromi, ecc., creando un fondo di cottura. L'operazione costituisce il preliminare per la preparazione di sughi, minestre, risotti, stufati e molte altre ricette a cui conferisce un gusto più intenso.

Spatola

Atrezzo dotato di lama metallica piuttosto lunga e flessibile, e di un manico di plastica o legno. Serve per stendere e pareggiare creme sui dolci, per mescolare composti densi, e per girare alimenti durante la cottura (hamburger, crepes ecc.).

Spennellare

Lucidare con un pennello, di solito intinto nell'uovo sbattuto, la superficie di biscotti, torte o altro prima di metterli in forno, per ottenere una giusta doratura.

Spianatoia

Tavola di ampiezza diversa costituita da un unico blocco di legno, marmo o plastica, perfettamente liscio e piano, sulla quale si prepara la pasta e si tira la sfoglia. Di solito prima di esser utilizzata viene cosparsa con farina, in modo che l'impasto non vi si attacchi. Se di legno, dopo il lavaggio va riposta in luogo asciutto per evitare che si deformi.

Spiedino

Bacchetta sottile di acciaio inossidabile o legno, lunga tra i 10 e i 30 cm; viene usato per la cottura ai ferri, a vapore o al forno di carne, pesce o verdure. Una delle due estremità termina con una punta sui cui si infila il cibo da cuocere, l'altra è dotata di un anello, eventualmente decorato, che facilita la presa una volta terminata la cottura.

Spiedo

Asta metallica di grande lunghezza utilizzata per la cottura sulla fiamma di grossi pezzi di carne o di pesce e a volte anche animali interi. È costituito da due coppie di punte regolabili, rivolte l'una verso l'altra, che servono a bloccare l'alimento in cottura e a farlo girare insieme allo spiedo. Per avere una cottura uniforme, è necessario che lo spiedo ruoti lentamente su se stesso; questo movimento può essere impresso manualmente o grazie a un motore.

Spiumare

Togliere le penne e le piume ai volatili. Per fare ciò è necessario prima sbianchirli e poi raffreddarli, quindi procedere strappando piccoli ciuffi di penne alla volta.

Spolverizzare

Cospargere uniformemente una preparazione con un ingrediente in polvere. Si spolverizza per esempio del parmigiano o uno strato sottile di zucchero a velo su un preparato di pasticceria.

Spuntare

Eliminare le punte o il picciuolo a certe tipi di verdure come fagiolini, zucchine, ecc.

Spurgare

Purificare un alimento (vongole, lumache, ecc.) mettendolo a bagno in acqua corrente o latte.

Squamare

Togliere le squame al pesce raschiandolo con il dorso del coltello o con un apposito raschietto.

Stagionatura

Maturazione dei cibi in condizioni di temperatura e umidità diverse, per un tempo che dipende strettamente dalle caratteristiche del prodotto. Gli alimenti stagionati più diffusi sono i formaggi e i salumi. La stagionatura provoca trasformazioni fisiche, chimiche ed organolettiche (formazione della crosta, diminuzione del contenuto di acqua, modificazione del substrato proteico a opera dei microrganismi presenti, ecc.) che consentono il raggiungimento di un certo standard di aroma, gusto e consistenza.

Stamina

Si tratta di un tessuto di cotone o lino, attraverso la cui trama, vengono fatti passare salse, creme o altri liquidi densi, allo scopo di eliminare eventuali corpi estranei che ne conferiscano l'assoluta fluidità.

Stampino

Piccolo contenitore di varie forme, con un diametro massimo di 10-12 cm, dotato di bordi più o meno alti e svasati, scannellati o lisci. Realizzato in alluminio, acciaio inossidabile, ferro brunito, latta o metallo antiaderente, viene usato soprattutto per la preparazione di pasticcini, salatini, timballi, aspic e budini ed è quindi adatto sia alle cotture in forno che al raffreddamento in frigorifero.

Stampo

Contenitore di forma e dimensioni diverse, realizzato in rame, terracotta, vetro, plastica, acciaio inossidabile, alluminio, ferro (può essere rivestito con materiale antiaderente) e impiegato per dare una forma attraente ad alcuni cibi che, solitamente, vengono fatti solidificare con la cottura o il raffreddamento. Gli stampi sono diversi a seconda della funzione: rotondi, lisci o ondulati (da budino), con un buco in mezzo (da ciambella), lisci, a tronco di cono (da charlotte), rettangolari (da plum-cake), semisferici (da zuccotto). Prima di riempirlo lo si unge all'interno con un poco di burro (per cotture al forno) o con olio (per preparazioni a freddo senza gelatina), oppure si bagna, in modo da facilitare l'estrazione del contenuto.

Steccare

Infilare verdure, aromi o altri ingredienti in un pezzo di carne o pesce, prima della cottura, in modo da conferire alla preparazione un gusto particolare.

Stemperare

Sciogliere un ingrediente (Generalmente si tratta di ingredienti in polvere come farina o lievito, ma può benissimo essere qualcosa di più solido come un concentrato, il tuorlo di un uovo o altro) in poco liquido in modo da renderla più fluida. Si stempera una salsa troppo densa.

Stendere

Tirare una pasta con il matterello, oppure appiattire un preparato più o meno solido (semolino, polenta, croccante, ecc.) su di un tavolo per raffreddarlo o dargli una forma particolare.

Strinare

* fiammeggiare.

Stufare

Cuocere le vivande a fuoco basso con recipiente coperto. Le carni vengono precedentemente rosolate.

T

Tagliapasta

Utensile provvisto di una rotella, dai bordi lisci o zigrinati, usato per le sfoglie di pasta fresca. Con il termine tagliapasta si identifica inoltre uno stampo rotondo o di altra forma, che si pressa su pasta o altri alimenti onde ricavarne motivi vari.

Tagliere

Asse di legno o plastica di diverso spessore (da 1 a 6 cm) e dimensione, sopra alla quale si compiono tutte le operazioni di affettatura, trancio e tritatura di carni, pesci, verdura, ecc., in modo da non rovinare il sottostante piano di lavoro e non togliere il filo ai coltelli. Alcuni taglieri sono tondi, come quelli per il servizio in tavola della polenta, altri - specifici per carni - sono dotati di una scannellatura tutt'intorno che permette di raccogliere il sugo, altri ancora, di solito più leggeri, hanno il manico e vengono usati per affettare salumi, agrumi o uova sode. I taglieri di plastica sono preferibili dal punto di vista igienico, in quanto più impermeabili rispetto a quelli di legno, questi ultimi tendono infatti ad assorbire i succhi o i liquidi degli alimenti.

Tartelette

Tipo barchette ma di forma rotonda.

Teglia

Recipiente quadrato, rettangolare o rotondo, fabbricato in ferro, alluminio, rame o acciaio inossidabile, con sponde piuttosto basse, talvolta dotata di manici. È impiegata per la cottura in forno di pizze, torte e cibi diversi.

Termometro

Apparecchio che misura la temperatura. In gastronomia, il termometro può indicare la temperatura all'interno di un ambiente (ad esempio il forno) oppure all'interno di un alimento solido o liquido: l'ampiezza della scala graduata varia naturalmente a seconda del suo impiego. Esistono termometri elettronici dotati di sonda, che infilzata in un arrosto permette di rilevarne con precisione la temperatura interna. Un altro termometro particolare è il "caramellometro" usato per la cottura dello zucchero, dotato di una scala di valori che va dai 20 ai 180-200° C; ci sono inoltre termometri per freezer, vino, friggitorici, formaggi, ecc.

Termostato

Congegno che permette la regolazione della temperatura all'interno di vari elettrodomestici, come forni, friggitorici, frigoriferi, congelatori, ecc.

Terrina

Recipiente rettangolare, tondo o ovale, dotato di pareti diritte e coperchio forato (per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura). Realizzata in porcellana, terracotta, terraglia o ghisa smaltata, viene usata per la cottura in forno o sulla fiamma di diversi preparati, soprattutto paté o terrine. Bacinella tonda, a pareti bombate, utilizzata per mescolare cibi morbidi o liquidi e per preparare impasti.

Tirare

Si dice tirare la pasta, ovvero appiattare la pasta in oggetto dandole forma e spessore desiderato grazie alla pressione del mattarello. Si lascia tirare anche una salsa, facendola restringere per mezzo di addensanti (colla di pesce, fecola, maizena) aggiunti alla preparazione.

Tornire

Dare forma e grandezza regolare a verdure (di solito patate e carote) arrotondandole con un coltellino. Questa operazione, oltre ad avere un motivo estetico, serve anche per rendere uniforme la cottura di ingredienti con grandezza e forma differenti.

Tortiera

Recipiente utilizzato per cuocere in forno preparazioni dolci o salate, spesso a base di pasta come le crostate e le torte. Può avere pareti lisce o scannellate, ed è realizzata in latta, alluminio, acciaio inossidabile, ferro stagnato, e rivestite di materiale antiaderente; esistono modelli apribili, in cui una cerniera posta sul bordo permette di liberare il fondo e facilitare l'estrazione di torte molto fragili, nonché modelli a fondo mobile, che garantiscono lo stesso risultato.

Tostare

Far colorire, a calore secco (forno) o in padella, un ingrediente in modo che assuma una consistenza croccante e/o un aroma caratteristico. L'operazione viene eseguita prima della cottura vera e propria.

Trancio

Fetta di pesce di medie o grandi dimensioni (spada, cernia, ombrina, tonno, palombo, ecc.) spessa almeno 3 cm, da cucinare ai ferri, al cartoccio, alla griglia, in padella. Per estensione si riferisce con lo stesso significato di fetta anche ad altri alimenti, ad esempio la pizza.

Trifolare

Cuocere in padella, con olio, aglio e prezzemolo alcuni ingredienti fra cui patate, funghi, carciofi, zucchine, rognone.

Trinciante

Coltello a punta diritta di dimensioni comprese tra i 20 e i 36 cm, impiegato per tagliare carne cruda con e senza osso, pollame, selvaggina e verdure.

Trinciapollo

Forbice di acciaio inossidabile, della lunghezza di circa 25 cm, dotata a volte di molla, utilizzata per tagliare a pezzi pollame cotto o crudo. In una delle lame è di solito presente un'incavatura, che serve a bloccare le ossa dell'animale mentre lo si taglia.

Trinciare

Tagliare a pezzi un volatile o un altro animale, servendosi, generalmente dell'apposito utensile che consente di spezzare le ossa.

Tritare

Ridurre in pezzi piccolissimi o in poltiglia verdure, carne, pesce, o erbe aromatiche. L'operazione consente di mescolare cibi di diversa consistenza (per esempio carne, pesce e verdure) e di sprigionare l'aroma di alcune erbe aromatiche (prezzemolo); si effettua con l'apposito tritatutto, con la mezzaluna, o con un coltello affilato.

Triturare

Tritare grossolanamente.

U

Ungere

Oliare o imbrattare leggermente un recipiente prima di versarvi o appoggiarvi un preparato da cuocere in forno, per evitare così che si attacchi al fondo o alle pareti.

Uva passa

Prodotto dell'essiccazione di alcune varietà di uva (Corinto, sultanina, zibibbo, moscato, ecc.). Particolarmente ricca di zucchero (fino al 70%) e quindi piuttosto calorica (300 kcal per 100 g) ha un elevato contenuto di ferro e di potassio. Può essere utilizzata come dolcificante nel muesli e nella preparazione di dolci, in sostituzione dello zucchero raffinato.



V

Velare

Coprire la superficie di una preparazione con uno strato di salsa.

Ventresca

Quella parte del tonno sott'olio ricavato dal ventre del pesce (la parte più tenera e pregiata); pancetta di maiale.

Vinaigrette

Nome francese di una salsa a base di aceto (vinaigre), olio e aromi, utilizzata per condire insalate o verdure cotte. La quantità di aceto varia a seconda dell'acidità desiderata.

Vol-au-vent

Nome francese che definisce un involucro di pasta sfoglia cotta in forno, a forma di scatoletta cilindrica, destinata a contenere un ripieno a base di formaggio, rigaglie in umido, frutti di mare, verdure, di solito accompagnati da una salsa. I Vol-au-vent sono migliori se preparati e riempiti all'ultimo momento.



INDICE

Prefazione	pag. 2
1 - L'organizzazione del posto di lavoro	pag. 3
2 -Gli utensili adatti	pag. 6
La coltelleria e gli utensili vari	pag. 4
4 -La grande attrezzatura	pag. 10
• Macchina da cucina	pag. 10
• Macchina di cottura per induzione	pag. 11
• Forno tradizionale statico	pag. 12
• Forno a termoconvezione	pag. 13
• Forno a termoconvezione trivalente (vapore)	pag. 14
• Forno a microonde	pag. 16
• Forno a raggi infrarossi - Abbatitore di temperatura	pag. 18
• Brasiera - con mescolatore - Multifunzione	pag. 19
• Brasiera e pentole con mescolatore a pressione	pag. 20
• Griglia e Fry top - Salamandra	pag. 21
• Bagnomaria - Cuocipasta a cestello e automatico	pag. 22
• Cuocipasta a cestello e automatico	pag. 22
• Pelatrici – Lavaverdura	pag. 23
• Lava e centrifuga verdura - Tritacarne	pag. 23
• Tavoli da lavoro – Tavoli e armadi caldi	pag. 24
• Cutters - Macchina per il sottovuoto	pag. 25
• Cutters multifunzione - Friggitrice	pag. 26
• Turbo frantumatori – Frullatori ad immersione	pag. 27
• Affettrice – Segaoassa	pag. 27
• Mescolatore – Ceppo – Armadio Frigo	pag. 28
• Celle Frigorifere – Armadio scongelatore	pag. 29
• Cappa aspirante – Controsoffitto aspirante	pag. 30
• Lavelli e lavastoviglie	pag. 31
• 5 - Il sistema cook & chill e cook & freeze	pag. 32
• 6 -Terminologia in cucina	pag. 33

