



Termos da Culinária Francesa



Estes termos lhe ajudam a decifrar cardápios e receitas com expressões francesas

À La Carte:

Escolha de pratos não incluídos em um cardápio fixo.

À La Minute:

Na mesma hora.



À La Mode:

Prato feito à maneira de alguém ou de algum lugar.

Batata Duchese:

Pequenos ninhos cozidos e assados, feitos com purê de batata, gemas e manteiga. Guarnição para carnes de um modo geral.



Béchamel:

Molho cremoso, neutro e suave de coloração clara e brilhante. Deve ser cozido corretamente para não ficar com gosto de farinha de trigo. Quando o béchamel é mais leve, é usado em sopas; quando é mais grosso é servido como molho e se ele for bem engrossado pode ser utilizado como recheio ou em gratinados.

Belle Meunière:

Filés de peixe passados na farinha de trigo, fritos na manteiga e servidos regados com manteiga derretida, limão, alcaparras e salsinha verde picada.



Beurre Blanc:

Esse molho é uma emulsão temporária assim como o Vinagrete, e acompanha muito bem peixes e vegetais. É leve como o Molho Holandês e tem uma cor pálida e brilhante ao mesmo tempo. Pode ser aromatizado com limão ou com pimenta rosa. Tem duas versões: o Beurre Blanc, com vinho branco e o Beurre Rouge, com vinho tinto.





Brunoise:

Um dos cortes básicos da cozinha. São cubos de 3x3x3cm.