



## Termos de Cozinha

Para você conhecer alguns termos utilizados pelos *chefs*.

*Caramelizar*: derreter o açúcar para que fique totalmente líquido e com sabor de caramelo.

*Decantar*: técnica usada para que o sedimento se separe do líquido, deixando o líquido “descansar”.

*Deglacear*: aproveitamento do que ficou no fundo da panela ou da assadeira, adicionando água, vinho ou caldo, raspando tudo.

*Dessalgar*: retirar o excesso de sal de um alimento.

*Diluir*: acrescentar líquidos a uma preparação, para que fique menos concentrada.

*Dissolver*: transformar um ingrediente seco ou sólido em líquido, através de hidratação.

*Escumar*: retirar impurezas de molhos, sopas, fundos, e demais preparações com o auxílio de uma escumadeira.

*Flambar*: finalizar uma receita com uma bebida alcoólica e ateando fogo. A bebida evapora, mas acrescenta um sabor requintado aos pratos doces ou salgados.

*Gratinar*: levar ao forno pratos com creme gratin. Tostar no grelhador ou forno, usando um creme ou molho, com manteiga, queijo ralado e/ou farinha de rosca.

