



### Termos de Cozinha



*Abafar:* cozinhar sem água, usando o próprio líquido do alimento, com a panela apenas untada (com manteiga, margarina ou óleo vegetal), e em fogo baixo.



*Abrir a massa:* estender a massa preparada com o rolo.

*Alongar:* colocar mais líquido para que a preparação fique menos grossa.



*Amassar:* ligar com as mãos, pressionando para que uma mistura fique homogênea, soltando-se das mãos ou do recipiente.



*Apurar:* adicionar líquido (caldo ou vinho) a uma frigideira ou assadeira quente e raspar os pedaços tostados que ficaram grudados no fundo, reduzindo e temperando o molho do recipiente.



*Aquecer:* submeter um alimento ao calor baixo, sem fervura.

*Aromatizar:* usar substâncias vegetais, de aroma penetrante, tais como baunilha, canela, casca de laranja, hortelã, água de flor de laranjeira, vinho do porto, licorés e etc.



*Banho Maria:* cozinhar ou aquecer sem contato direto com o fogo, através de água quente, no qual se mergulha o recipiente onde está a preparação.

*Branquear:* ação de mergulhar os alimentos em água fervente por alguns minutos para o descongelamento, tirar o amargor de algumas verduras, firmar o tecido de algumas miudezas (fígado, rins e etc.) e retirar o sal de carnes em salmoura.