



(1) Vocabulaire Cuisine

Conheça estas palavras para ajudá-lo 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 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, feito com vinho branco e o Beurre Rouge, com vinho tinto.

Brunoise:

Um dos cortes básicos da cozinha. São cubos de 3 x 3 x 3 cm.

Termos retirados da Agenda Gourmet 2009, publicada pela Editora Idéia Pop.