**Кулинарный словарь**



**А**

**Азу** - второе блюдо из обжаренной мякоти говядины, свинины или баранины, тушёное с помидорами (томатным соусом), а также морковью.

**Амур белый** - пресноводная рыба бассейна реки Амур.

**Антрекот** - второе блюдо из кусков говядины величиной примерно с ладонь.

**Арахис** - земляной орех.

**Ацидофилин** - кисломолочный диетический продукт, приготавливаемый из молока при помощи специальных ацидофильных бактерий.

**Б**

**Бекон** - мясной продукт, приготовленный из нежирной свинины.

**Бефстроганов** - второе блюдо из мелко нарезанных кусочков говядины под сметанным соусом.

**Бифштекс** - второе блюдо (различают бифштекс натуральный и рубленый) из жареного стейка говядины.

**Ботвинья** -холодный зеленый суп с вареной рыбой, приготовленный на хлебном квасе.

**Брынза** - рассольный сыр из коровьего, козьего или овечьего молока.

**Брокколи** - вид капусты (другое название - спаржевая капуста).

**Брутто** - вес товара с упаковкой. В кулинарии — масса продукта до его первичной обработки.

**Буженина** - жареная или залеченная свинина без костей со слоем шпика.

**В**

**Ваниль** - ароматная пряность, которую готовят из незрелых плодов (стручков) растения ваниль.

**Вареники** - украинское национальное блюдо из теста с разнообразными начинками: из творога, ягод, фруктов, грибов, овощей.

**Варенье** - вид десерта, который получают путём варки ягод и фруктов в сахарном сиропе. В отличие от повидла или джема, в варенье ягоды сохраняют форму, а не развариваются.

**Г**

**Голубцы** - второе блюдо из различного фарша, завернутого в капустные или виноградные листья.

**Горбуша** - один из видов тихоокеанских лососей (розовый лосось).

**Горчица** - острая приправа к различным мясным блюдам, которую готовят из семян одноимённого растения..

**Ж**

**Желе** - сладкое блюдо, приготовленное из ягод, фруктов (свежих или замороженных), соков, сиропов и желатина.

**З**

**Заливное** - холодное блюдо, приготовленное из мяса или домашней птицы, дичи или рыбы, бульона и желатина.

**Зельц** - разновидность колбасных изделий, которые готовят из свиного и говяжьего шпика, языка, печени и других субпродуктов.

**И**

**Имбирь** - пряность с приятным запахом и вкусом, приготовленная из высушенного корневища тропического растения.

**К**

**Кабареты** - (менажницы) — специальная посуда, изготовленная из стекла или пластмассы для подачи закусок. Обычно имеет вид подноса, разделенного на несколько частей.

**Кальмары** - морские головоногие моллюски, мясо которых является питательным продуктом.

**Кольраби** - один из видов капусты (название переводится с немецкого как «капуста-репа»).

**Консервы** - пищевые продукты, подвергнутые термической, химической или другой обработке для предотвращения от порчи при длительном хранении.

**Корнишоны** - маленькие маринованные огурчики (длиной от 3 до 5 см).

**Л**

**Лавровый лист** - высушенные листья лавра благородного, придающие пище своеобразный вкус и аромат.

**Лангет** - второе блюдо, порционные ломтики жареной говядины.

**Лимонная кислота** - бесцветные кристаллы, хорошо растворимые в воде. Используется в качестве регулятора кислотности, а также консерванта.

**М**

**Макрурус** (долгохвост) — морская рыба.

**Меню** - перечень блюд и напитков.

**Миксер** - прибор для быстрого размешивания холодных напитков, сбивания яиц, приготовления коктелей, кремов, соусов и т. д.

**Минтай** - морская рыба.

**Мойва** - мелкая морская рыба.

**Морс** - освежающий напиток, приготовленный из охлажденного фруктового или ягодного отвара с сахарным песком.

**Мускатный орех** - плод тропического растения. Пряность со жгучим вкусом и специфическим ароматом.

**Н**

**Навага** - морская рыба.

**Налим** - морская и пресноводная рыба.

**Нетто** - чистый вес товара без упаковки. В кулинарии — вес продукта после первичной обработки.

**О**

**Окорок** - продукт, приготовленный из тазобедренной или плечелопаточной части мясных туш.

**П**

**Палтус** - морская донная рыба.

**Панировка** - обваливание кусочков мяса, рыбы или других продуктов в муке, яйце и панировочных сухарях перед обжариванием.

**Пастернак** - пряный овощ.

**Пикули** - набор маринованных овощей.

**Пицца** - традиционное итальянское блюдо, поджаристая лепешка из дрожжевого теста с различными начинками.

Плов - нациоанльное блюдо народов Средней Азии, приготавливаемое чаще всего из риса и мяса.

**Р**

**Рагу** - второе блюдо, приготовленное путем тушения кусочков мяса, рыбы, птицы, дичи, овощей или грибов.

**Роллы** - блюдо японской кухни, представляющее собой рулетики (другое название роллов - суши-рулеты), в которых начинка заворачивается в лист нори (предварительно высушенные и измельчённые прессованные водоросли), тонкий омлет, соевую бумагу или лист растения периллы.

**Ростбиф** - второе блюдо из целого куска говядины.

**С**

**Сайра** - морская рыба.

**Салака** (балтийская сельдь) — морская рыба.

**Сифон** - прибор для газирования воды, соков и других налитков.

**Т**

**Творог** - кисломолочный диетический продукт, получаемый сквашиванием молока и последующим частичным удалением сыворотки.

**Тефтели** - второе блюдо из мяса или рыбы в виде шариков. Тефтели могут быть тушеными, запеченными или жареными.

**Тостер** - электроприбор для приготовления гренок — поджаренных ломтиков хлеба.

**У**

**Угорь** - рыба змеевидной формы.

**Уха** - суп из различной рыбы. Русское национальное блюдо.

**Урюк** - сушеные плоды абрикосов с косточками.

**Ф**

**Фазан** - полевая дичь.

**Филе** - мякоть мяса или рыбы, освобожденная от костей.

**Фритюр** - разогретый жир или смесь нескольких жиров для обжаривания различных продуктов.

**Х**

**Хамса (анчоус)** — мелкая морская рыба.

**Хариус** - пресноводная рыба.

**Ц**

**Цедра** - измельченная или натертая высушенная апельсиновая или лимонная корка, употребляемая для ароматизации различных блюд.

**Цикорий** - многолетнее травянистое растение, корни которого используют для приготовления кофейных напитков.

**Ч**

**Черемша** - дикий вид чеснока.

**Чехонь** - пресноводная рыба.

**Ш**

**Шампиньоны** - самые популярные культивируемые грибы в мире, которые используютсяв сыром, жареном, фаршированном, маринованном, консервированном или соленом виде.

**Шницель** - второе блюдо из тонкого обжаренного пласта мяса.

**Э**

**Эскалоп** - второе блюдо круглых ровных пластов мяса.

**Я**