

## Glossario

### Termini enologici

#### **Bouquet**

L'insieme degli aromi di un vino maturato.

#### **Fermentazione malolattica**

Processo per rendere morbido il vino, privandolo di acidità.

#### **Tannini**

Sostanze naturali che conferiscono struttura e astringenza al vino.

#### **Decantazione**

Operazione utile a separare il vino dai sedimenti e a ossigenarlo.

#### **Retrogusto**

Sensazione aromatica che persiste dopo la deglutizione del vino.

### Tecniche di cucina e preparazione

#### **Mise en place**

Preparazione e organizzazione degli ingredienti e degli utensili prima del servizio.

#### **Sfumare**

Aggiungere vino o liquore in padella per esaltare i sapori.

#### **Brasare**

Cuocere a fuoco lento con liquido per rendere morbida la carne.

#### **Emulsione**

Miscela stabile di due liquidi immiscibili (es. olio e limone nella vinaigrette).

#### **Chiarificare**

Processo per rendere limpidi brodi o salse eliminando le impurità.

## Tagli e lavorazioni degli alimenti

### **Julienne**

Taglio sottile a strisce, usato per verdure e guarnizioni.

### **Brunoise**

Taglio a cubetti piccolissimi, ideale per soffritti.

### **Concassé**

Pomodoro privato di buccia e semi, tagliato a dadini.

### **Lardellare**

Inserimento di listarelle di grasso nella carne per mantenerla succosa.

### **Abbattimento**

Raffreddamento rapido per garantire la sicurezza alimentare (es. pesce crudo).

## Metodi di cottura

### **Confittare**

Cottura lenta nel grasso a bassa temperatura (es. *confit* d'anatra).

### **Sous-vide**

Cottura sottovuoto a temperatura controllata per preservare aromi e *texture*.

### **Gratinare**

Cottura in forno o grill per la formazione di una crosticina dorata e croccante.

### **Deglassare**

Scioglimento dei residui di cottura con un liquido per la creazione di una salsa.

### **Affumicare**

Trattamento con fumo per conservare e aromatizzare gli alimenti.

## Pasticceria e panificazione

### **Lievitazione**

Processo di fermentazione che fa aumentare di volume impasti e dolci.

### **Glassa**

Rivestimento lucido e decorativo per dolci (può essere zuccherina o al cioccolato).

### **Pâte à choux**

Impasto base per *bignè* e *éclair*.

### **Ganache**

Crema densa a base di cioccolato e panna.

### **Tempraggio**

Tecnica per stabilizzare il cioccolato e renderlo lucido e croccante.