

Ordforråd ark

We Cook-IN ordliste: Modul 2	
Vilkår	Definisjon
Koking	Produktet dekkes av væske og varmebehandles ved 100 °C
Damping	Produktet varmebehandles ved hjelp av damp fra væske
Posjering	Produktet trekker i væske på en temperatur rett under kokepunktet
Blansjering	Produktet gis et raskt oppkok før det kjøles raskt ned
Vakuumbaking (sous vide).	Produktet varme behandles i emballasjen ved hjelp av damp eller ved å ligge i varm væske
Kok og kjø (cook & chili).	Produktet varme behandles i emballasjen ved hjelp av damp eller vann væske, og <i>kjøles</i> raskt ned
Capkold-metoden.	Tilberedt mat suges over i varmebestandig emballasje, og kjøles ned i trom mel med isvann
Bruning	Stekes i varm panne for å tette porene, og gi et delikat utsende
Pannesteking	Stekte i stekepanne til produktet er ferdigtilberedt
Ovnssteking	Stekte i stekeovn til produktet er ferdig, som regel etter bruning
Bresering:	Koke i væske under lokk i stekeovn, som regel etter at produktet er brunet.
Sautering	Rask varmebehandling i stekepanne/sautepanne uten særlig bruning
Grilling	Stekte på rist over åpen varme
Frityrsteking	Stekte i olje ved 180 °C

Gratinering	Varmebehandle med overvarme for å gi en fin farge på produktet