

<b>FAGUTTRYKK</b>	
<b>1. servise</b>	Hovedrett – fatt
<b>2. servise</b>	Garnityrskåler
<b>A part</b>	Ved siden av f.eks. saus ved siden av hovedretten
<b>À point</b>	Steke grad for kjøtt, medium rosa
<b>Al dente</b>	Pasta og grønnsaker som er kokt og har tyggemotstand
<b>Allumettes</b>	Skjæremåte 2mm*2mm x 50 mm (fyrstikkliggende strimler)
<b>Anglaise</b>	Mest brukt om poteter og grønnsaker som er kokt i vann
<b>Anretning</b>	Rom for oppbevaring av tallerkener, glass, bestikk og annet utstyr
<b>Antipasti</b>	Italiensk for forret
<b>Apotek</b>	Salt, pepper, olje og eddik
<b>Au four</b>	Stekt i ovn
<b>Au naturel</b>	Råvarer som serveres rå eller er tilberedt uten tilsetninger
<b>Bain-marie</b>	Vannbad til å holde ferdige retter varme til servering
<b>Bankett</b>	Høytidelig måltid
<b>Bardere</b>	Binde rundt kjøtt for å hindre uttørking
<b>Beurre manie</b>	kaldt smør og mel som er arbeidet sammen, til jevning av supper, sauser eller stuinger
<b>Bien cuit</b>	Godt stekt
<b>Bisque</b>	Kremet skalldyrssuppe lager på sjømat
<b>Blansjere</b>	Raskt oppkok, avkjøle i isvann / gi et oppkok før tilberedning for lettere å fjerne skall
<b>Blinis</b>	Liten russisk pannekake
<b>Bløgging</b>	Skjære, stikke fisk slik at blodet renner ut
<b>Braisere/bresere</b>	Varmebehandle brunede råvarer i gryte med væske under lokk i ovnen
<b>Brunoise</b>	Kuttemetode, små terninger 2mm*2mm
<b>Canapé</b>	Små brødkiver i forskjellige former
<b>Carré</b>	Ytrefilet servert på beinet (ribbein)
<b>Carte du jour</b>	Dagens meny
<b>Concasse</b>	Blansjer og flodd tomat kuttet i fine terninger
<b>Consomme</b>	Klaret buljong, tyntflytende suppe
<b>En kuvert</b>	Oppdekking til en person etter gitt meny (bestikk, glass, ...)
<b>Flambere</b>	Brenne av konjakk eller vin på en rett. Sterk overvarme for å brune.
<b>Frappere</b>	Avkjøle raskt gjerne med vann, is og salt
<b>Frasere</b>	Fylle noe eller legge farse oppå fisk eller kjøtt

<b>Glace</b>	Ekstra redusert/innkokt kraft til saus
<b>Gourmand</b>	En person som setter pris på og har kunnskap på utsøkt mat og vin
<b>Gourmet</b>	Uttrykk for matkunst av høy klasse, med vin
<b>Gratinere</b>	Utsette en matrett for sterk over-varme i stekeovn så den får en gyllen farge
<b>Hors d'oeuvre</b>	Forrett
<b>HåndserviETT</b>	ServiETT i tøy
<b>Julienne</b>	Kuttemetode, strimler
<b>Kandisere</b>	Dekke med sukker/sukkerlake eller andre søtstoffer
<b>Krutonger</b>	Små stekte brødterninger
<b>Maitre d'hotel</b>	Hovmester
<b>Marinere</b>	Legge en råvare i en flytende blanding for å gi smak
<b>Mignon</b>	Den smaleste delen av indrefilet
<b>Mise en place</b>	Alt på sin plass, forberedelse til service
<b>Montere</b>	Piske inn smør i en ferdig saus for å gjøre den blank
<b>Mousse</b>	Luftig og kremete konsistens, tilsatt piskede eggehviter eller pisket krem
<b>Nappere</b>	Helle saus over
<b>Panere</b>	Vende råvaren først i mel så i egg, så i brødsmuler/griljermel. Steke for å få en sprø skorpe
<b>Petit Fours</b>	Veldig små pyntede kaker og konfekt
<b>Posjere</b>	Trekke i varmt vann- ikke koke
<b>Puré</b>	Kokt og moset grønnsaker eller frukt
<b>Rechaud</b>	Varmeplate
<b>Redusere</b>	Koke inn for å få mer konsentrert smak
<b>Sabayon</b>	Tykk dessertsaus fra eggeplomme, sukker og hvitvin piskes over vannbad
<b>Saignant</b>	Blodig, lite stekt
<b>Salamander</b>	En ovn med kun over-varme
<b>Sautere</b>	Rask steking i stekepanna
<b>Servicebord</b>	Ekstra bord til bestikk, glass og servietter
<b>Supreme</b>	Bryststykke på fugl
<b>Tournere</b>	Kutte råvarer i en bestemt og lik form
<b>Transjere</b>	Skjære foran gjesten/ved bordet