

LA GASTRONOMÍA FRANCESA de la A a la Z

E-DICCIONARIO GASTRONÓMICO FRANCÉS - ESPAÑOL

Una recopilación exhaustiva de términos de la gastronomía francesa y belga traducidos al español, con textos explicativos y anécdotas históricas

Geneviève de Temmerman



RECHERCHES RAPIDES

Pour accéder directement à une entrée sans passer par tous les phrases dans lesquelles le mot est cité, **écrivez la première lettre du mot recherché avec une Majuscule** et paramétrez votre fenêtre de recherche en cochant « **Mot entier** » et « **Respecter la casse** ». Si, par exemple, vous cherchez le mot *Poire* et que vous écrivez *poire* sans majuscule, vous serez systématiquement arrêté sur chaque phrase dans laquelle le mot *poire* apparaît.

COMMENT UTILISER LE DICTIONNAIRE

Les entrées sont classées par ordre alphabétique. Chaque spécialité gastronomique est décrite sous son **nom spécifique**: par exemple, pour *Salade niçoise*, *Beurre Colbert*, *Sauce hollandaise*, *A la boulangère*, reportez-vous à **Niçoise**, **Colbert**, **Hollandaise**, **Boulangère**, etc.

SIGNIFICATION DES ASTÉRISQUES

- * Terme défini par ailleurs dans l'ordre alphabétique.
- ** Terme utilisé en œnologie.
- *** Expression d'origine culinaire ou associée au nom des plats et des préparations.

CÓMO UTILIZAR EL DICCIONARIO

Cada especialidad culinaria se describe en la entrada que corresponde a su **nombre**. Por ejemplo, para consultar *salade niçoise* debe dirigirse a **Niçoise**; *à la boulangère* se encuentra bajo la rúbrica **Boulangère**; *beurre Colbert*, en **Colbert**; *sauce hollandaise*, en **Hollandaise**, etc.

SIGNIFICADO DE LOS ASTERISCOS

- * Término definido en su orden alfabético.
- ** Término referido al vino o a la enología
- *** Expresión francesa de origen culinario o relacionada con nombres de platos o preparaciones.

Vous souhaitez nous joindre ?

Nous sommes à votre disposition par courrier, par téléphone ou par e-mail et nous offrons des **prix spéciaux pour les commandes de plusieurs exemplaires**



EDITION

12 rue de la Duchesse d'Uzès

78120 Rambouillet

Tél. +33 (0)1 34 83 29 93

E-mail : scribo@wanadoo.fr

Site Internet : www.scribo.fr

LA GASTRONOMÍA FRANCESA de la A a la Z

E-Diccionario Gastronómico Francés-Español

ISBN 9782913516236. Cet ouvrage est la version numérique du livre *LA GASTRONOMÍA FRANCESA de la A a la Z*, dépôt légal novembre 2001 sous le numéro d'ISBN 9782950331755.

© 2011 Geneviève de Temmerman

Tous droits réservés pour tous pays. Toute représentation, traduction, adaptation et reproduction même partielle par tous procédés et en tous pays, sans autorisation préalable écrite du détenteur du copyright est illicite et exposerait le contrevenant à des poursuites judiciaires. Réf. Loi du 11 mars 1957.

Reservados los derechos para todos los países. De conformidad con las disposiciones legales podrán ser castigados con penas de multa y privación de libertad quienes reprodujeran o plagiaran, en todo o parte, una obra literaria, artística o científica fijada en cualquier tipo de soporte, sin la previa autorización escrita del editor.

Auteur : Geneviève de Temmerman

Traduction en espagnol / Traducción al español : Maria Barnes, Albert Bramona

Correction / Corrección : Geneviève de Temmerman, Carmen Alegría-Ballón

Diffusion et distribution : SCRIBO Edition

La Gastronomía francesa de la A a la Z existe en anglais et en allemand.

Autres ouvrages en téléchargement sur www.scribo.fr

Profitez du prix attractif et de la facilité du téléchargement !

AUDIO de perfectionnement rapide en anglais oral professionnel



PARLER ANGLAIS AU RESTAURANT

Audio format MP3 + Ebook format PDF

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-cd-audio-anglais-de-la-restauration-htm>



PARLER DU VIN EN ANGLAIS

Audio format MP3 + Ebook format PDF

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-cd-audio-anglais-de-la-sommellerie.htm>



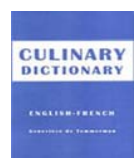
RÉUSSISSEZ VOS ENTRETIENS D'EMBAUCHE EN ANGLAIS

Audio format MP3 + Ebook format PDF

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/audio-entretien-d-embauche-en-anglais-1-2.htm>

Edictionnaires en téléchargement



DICIONNAIRE CULINAIRE, ANGLAIS-FRANÇAIS

Culinary Dictionary

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-culinary-dictionary--english-french.htm>



DICIONNAIRE DE CITATIONS SUR LA GASTRONOMIE ET LE VIN

Petit Bréviaire gastronomique illustré

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/dictionnaire-de-citations.htm>



DICIONNAIRE DE L'ELECTRONUCLÉAIRE, ANGLAIS-FRANÇAIS

Electonuclear Power, English-French Dictionary

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-electronucleaire-dictionnaire-anglais-francais.htm>



DICIONNAIRE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS-ESPAGNOL

La Gastronomie Française de la A à la Z

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-traduction-des-menus-en-espagnol.htm>



DICIONNAIRE DES SPIRITUEUX

L'Abc des Spiritueux français

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-abc-spiritueux-france.htm>



MANUEL D'ANGLAIS DE LA RESTAURATION

Précis gastronomique, français-anglais

Présentation et téléchargement sur :

<http://www.scribo.fr/acheter-les-trois-manuels-d-anglais-de-la-restauration.htm>

Nos ouvrages en impression traditionnelle papier sont également en vente sur www.scribo.fr

LA GASTRONOMÍA FRANCESA

de la A a la Z

Diccionario Gastronómico Francés-Español
Geneviève de Temmerman

A **l' (à la):** salsas, guarniciones o preparaciones que en francés comienzan por *à l'* por *à l' o à la*, como *à la Normande*, *à l'Albigeoise*, etc. (ver las entradas de nombres específicos, como *Normande* y *Albigeoise*).

A point: en su punto, medio hecha (grado de cocción de la carne).

Abalone: caracol marino grande llamado abulón u oreja marina.

Un delicado bocado gastronómico muy apreciado; su concha en forma de oreja produce la madreperla.

Abats: asadurilla. Despojos de un animal o vísceras, a excepción de los menudillos de ave.

- **blancs:** vísceras blancas (tuétano de la espina dorsal, sesos, pies, mollejas, cabezas, etc.)

- **rouges:** vísceras rojas (corazón, lengua, hígado, pulmones, bazo y riñones).

Abattis: menudillos de ave.

Abignades: preparación de menudillos de ganso de la región de las Landas.

Ablette: albur. Pequeño pez de río de carne blanca para freír.

Sus escamas se utilizan para hacer perlas de imitación.

Abondance: queso elaborado con leche de vaca (Saboya).

- **Tomme d'Abondance:** de corteza gris, seca y sabor afrutado.

- **Vacherin d'Abondance:** de corteza suave y de color ladrillo; envuelto en corteza de picea (variante de abeto).

*** **Abondance de biens ne nuit pas:** la abundancia de bienes no daña.

*** **Vivre dans l'abondance:** vivir en la abundancia.

Aboukir: (ciudad de la costa mediterránea de Egipto). Emparedado de bizcocho

esponjoso relleno de crema de castañas y cubierto con glaseado de café.

- **amandes aboukir:** **petit four* dulce elaborado con almendra blanqueada revestida de mazapán y con glaseado en la parte superior.

Abricot: albaricoque.

Abricoter: brillantar.

Absinthe: ajenjo; absenta, un licor verde muy fuerte hecho de la planta del ajenjo,

Artemisia absinthium, y de otras hierbas. La bebida de la absenta es actualmente ilegal en Francia a causa de su alta toxicidad, aunque la planta es aún utilizada como aromatizante amargo en bebidas tales como el **Vermouth* y para hacer un té fortalecedor.

A.C.: ver *Appellation d'Origine Contrôlée*.

Acacia: el árbol de la acacia, cuyas flores se utilizan para hacer frutas de sartén o como aromatizante de licores caseros. Se dice que Moisés construyó el Arca de la Alianza de acacia, que era una madera sagrada para los antiguos hebreos.

Acajou: anacardo; castaña de cajú.

Accommoder: aderezar, aliñar o preparar alimentos.

Accompagnement: acompañamiento; plato adicional o guarnición.

Acerbe: acerbo, amargo, ácido al gusto (como la fruta no madura).

** se dice de un vino áspero con sabor a manzanas verdes.

Achard(s) (de légumes): condimento en forma de salsa fuertemente especiada, compuesto de pequeñas legumbres, frutas y semillas aromáticas maceradas en

vinagre.

Ache: apio silvestre. También se llama apio caballar, apio equino, perejil macedonio o esmirnio, del cual se ha desarrollado el apio cultivado en huerto. Sus hojas se usan en ensaladas (ver *Céleri*).

Acide: ácido, acre al gusto.
- **acide, au goût de vinaigre:** acetoso.

Acidifier: acidelar.

Acidité: acidez.

Aciduler: acidular.

Acidulé: acidulado (como las aguas minerales que contienen ácido carbónico).
- **bonbon acidulé:** caramelo acidulado; dulce de azúcar hervido.

Additif: aditivo.

Addition: cuenta, factura, nota, de un restaurante.

Affinage: afinación. Fase final de la maduración del queso, cuando se forma la corteza y adquiere su textura, aroma y sabor.

Affiner: afinar.

Affiné: se dice de un queso que ha madurado completamente.

Affûter: afilar.

Africaine (à l’): guarnición de pequeñas patatas enmantequilladas y otras dos verduras, tales como pepino, berenjena o calabacín, servida con carnero asado y hierbas.

Agaric champêtre: champiñón silvestre; agárico; garzo (hongo).

Agave: planta del agave, pita o maguey. De origen mexicano, se llama también agave americano. Su pulpa se fermenta para hacer una bebida alcohólica llamada *pulque*, o se destila para hacer un aguardiente fuerte, el *mezcal*.

Agneau: cordero.
- **chilindron:** salteado de cordero con patatas y ajo (País Vasco).
- **de lait:** cordero lechal.

Agnelet: corderillo.

Agnelle: cordera.

Agressif: agresivo. ** Se dice de un vino de sabor demasiado fuerte.

Agrumes: agrios, frutas agrias (naranja, limón y semejantes).

Aïado: espalda de cordero asado rellena de perejil, perifollo y ajo (Provenza).

Aide de cuisine: ayudante de cocina.

Aiglefin (Aigrefin, Eglefin): eglefino, pez marino propio del Atlántico, de características gastronómicas muy parecidas al bacalao (sin ahumar).

Aïgo bouido (Aïgo bouldido): sopa de ajo, servida encima de rebanadas de pan (Provenza).

Aïgo-sau d’iou: “agua sal” en provenzal; una caldereta de pescado hecha con agua y sal, más una mezcla de pescado blanco pequeño, cebollas, patatas, tomates, ajo, hierbas y aceite de oliva (Provenza).

Aigre: agrio.
- **-doux:** agridulce.
*** **Tourner à l’aigre:** (literalmente, volverse agrio) se dice de una situación que toma un giro desagradable.
*** **Un ton aigre-doux:** entonación de la voz malévola o maliciosa.

Aigrefin: sinónimo de **Aiglefin*.
*** *Aigrefin* se usa como término coloquial para referirse a un personaje de dudoso carácter, estafador, vividor, pillo.

Aigrelet(te): ligeramente agrio (fruta, salsa, etc.).

Aigremoire: la planta agrimonia, cuyas hojas de propiedades astringentes son generalmente utilizadas para hacer infusión de hierbas.

Aigrir: agriar; acedar.

Aiguille à brider: aguja de bridar.

Aiguillette

- **de bœuf:** corte de vacuno de la parte alta de la cadera o filete de vacuno cortado finamente.

- **de canard:** loncha delgada de pechuga de pato cortada a lo largo.

Aiguiser: afilar.

Aiguisoir: afilacuchillos ; afilador.

Ail: ajo.

Aile: ala.

- **aile de volaille déplumée:** alón.

Aileron: extremo del ala; aleta de tiburón.

Aillade: aliada. Preparado del sur de Francia que incluye ajo, como la salsa a la **vinaigrette* o tostadas de ajo rociadas con aceite de oliva. En algunas regiones es sinónimo de **aïoli*.

Aillé: sazonado con ajo.

Ailler: sazonar con ajo; mechar un asado con dientes de ajo o frotar pan con ajo.

Aïoli (Aïoli): aïoli; ali oli; allioli; ajolio (Aragón).

- **plat:** plato provenzal a base de pescado hervido frío o caracoles o carne fría, servido con salsa *aïoli* (ver más abajo) y guarnecida con patatas, verduras y huevos duros.

- **sauce:** una clase de mayonesa preparada con ajo machacado y aceite de oliva mezclados en un mortero.

Airelle: arándano. Vocablo general que designa en Francia a las distintas especies de los arbustos de bayas del género *Vaccinium*. También incluye al arándano rojo (*airelle rouge*), que se conoce comúnmente como *canneberge*. Estas bayas, todas ellas de sabor ligeramente ácido, se sirven frecuentemente con platos de caza (jabalí o venado) o con pescado ahumado.

Aisy cendré: queso blando, de sabor penetrante, elaborado con leche de vaca. Posee un fuerte aroma y es madurado en las cenizas de sarmientos quemados (Aisy, en Borgoña).

Akvavit (Aquavit): aguardiente destilada de granos.

Alambic: alambique.

Albacore: albacora. Pez semejante al bonito, de largas aletas amarillas y tamaño intermedio entre este y el del atún.

Alberge: albérchigo. Variedad de albaricoque, moteado de marrón.

Albigeoise (à l'): guarnición a base de tomates rellenos y croquetas de patatas.

Albufera, sauce: salsa **béchamel* con pimientos dulces.

Alcool: alcohol. Para referirse en francés de un modo general a una bebida alcohólica, se utiliza la expresión *boisson alcoolisée*.

Alcoolisé: alcohólico (igual que en bebidas).

Alevin: pescadito o cebo; cría de pez para poblar ríos y lagos.

Algérienne (à l'): guarnición compuesta de boniatos con ajo machacado y tomates.

Algue: alga.

Alicot (Alicuit): guisado a base de menudillos de ave.

Alicuit: (ver *Alicot*).

Aligot: patatas machacadas o molidas con queso **tomme fraîche* y ajo (Auvernia).

Aligoté

** vino blanco de Borgoña; la uva blanca de la cual este se hace.

Aliment: alimento; sustento.

Alimentaire: alimenticio; relacionado con los alimentos.

Alimentation: comida; alimentación; nutrición; comestibles.

Alimenter: alimentar, nutrir, proveer.

*** **Alimenter la conversation:** hacer que una conversación siga.

*** **Alimenter une querelle:** avivar una pelea.

Alise: serba o serbo, baya de sabor amargo, fruta del arbusto silvestre serbal o serbo (*Sorbus torminalis*). Se utiliza para hacer aguardiente o un tipo de sidra. No debe confundirse con la serba, fruta semejante a una pera pequeña, que se denomina *corme* en francés.

Alisier (Alizier): aguardiente con sabor de almendras amargas, hecha con las serbas rojas silvestres que se encuentran en bosques locales (Alsacia).

Alkékenge: alquequenje; pequeño fruto rojo o amarillo, también llamado vejiguilla o vejiga de perro por su forma. Es de origen mexicano y se le utiliza en ensaladas de fruta o mermeladas.

Allemande (à l'): a la alemana; una preparación con **sauce allemande*.

- plato alemán de caza marinada.

- **sauce allemande:** salsa blanca hecha con extracto de ternera o ave o pescado y setas.

Alliacé: aliáceo, relativo al ajo.

** se dice de un vino que huele y sabe a ajo.

Allonger: diluir o desleír añadiendo líquido.

Allumettes: cerillas.

- tiras de pasta de hojaldre, con rellenos dulces o salados.

- **pommes allumettes:** patatas fritas cortadas tan finas como palillos.

Alose: sáballo, alosa, pez plateado parecido al arenque, aunque de menor tamaño. Es el más apreciado de los pescados blancos.

Alouette: alondra; frecuentemente denominada **mauviette* al ser servida a la mesa o al ser utilizada para hacer paté de alondra.

- **sans tête:** tajada de carne enrollada y rellena, lardeada y cocida a fuego lento.

También llamada **paupiette* o **oiseau sans tête*.

*** **Miroir aux alouettes:** señuelo para atraer a una persona crédula.

Aloyau: zona del lomo del buey/vaca; solomillo de buey/vaca (corte de carnicero que incluye la cadera y el **contre-filet*).

Alsacienne (à l'): platos típicos de la Alsacia francesa, que se caracterizan por el uso de vino blanco, col fermentada, jamón curado, tocino salado, salchicha de Estrasburgo, foie gras, etc..

- **assiette alsacienne:** surtido de carnes de **charcuterie* de la región de Alsacia.

- **tarte alsacienne:** tarta de natillas y fruta, o tarta de mermelada decorada con masa de pastelería enrejada.

Altier: queso elaborado con leche de cabra, pequeño y redondo. También llamado *Pélarдон* (Languedoc).

Amalgamer: amalgamar.

Amande: almendra.

- **de mer:** verigüeto; marisco, tipo de molusco bivalvo moteado, parecido al berberecho.

Amandine: con almendras.

- **crêpe amandine:** hojuela o torta delgada de almendras.

- **gâteau amandine:** pastel de almendras.

- **sauce amandine:** salsa de almendras, generalmente servida con pescado.

Amanite: el género *Amanita* de hongos que con frecuencia son mortalmente venenosos, el cual incluye unas pocas variedades comestibles, como:

- **des Césars:** la *Amanita caesarea* de sombrerillo anaranjado, cuya denominación en español es oronja, nombre parecido al que también puede recibir en francés, *orange*.

- **vineuse:** amanita rojiza, hongo comestible. Conocido también como sombrerillo

verrugoso o colorete. No debe confundirse con la *amanite vireuse*, hongo mortalmente venenoso.

Ambré: referido al perfume del ámbar gris, o al color amarillo del ámbar.

- perfumado con ámbar gris. Aunque antiguamente se usó en confitería y en bombonería, y hace tiempo fueron reconocidas sus propiedades afrodisíacas, el ámbar gris sólo se emplea actualmente en perfumería.

** se dice de un vino o Cognac que posee el cálido brillo del ámbar amarillo.

Ambroisie: figuradamente, ambrosía o manjar de los dioses griegos.

- licor aperitivo hecho de aguardiente y vino blanco, con clavo, cilantro (coriandro) y anís.

Amer: amargo.

** licor amargo.

Américaine (à l'): ver *Armoricaine*.

Américoano: cóctel que contiene Campari, vermut y soda.

Ami du Chambertin: (*lit.* amigo del vino de Chambertin). Cilindro corto de queso de leche de vaca, húmedo y mantecoso, con una corteza de color herrumbroso. Se confecciona cerca del pueblo de Gevrey-Chambertin (Borgoña).

Amiral (à l'): un término que se aplica a determinadas guarniciones de marisco (de la palabra almirante).

Ammodyte: lanzón volador, pequeño pez marino delgado y de color plateado que se esconde en las arenas de marismas y zonas costeras, tanto de aguas frías como templadas. Se come frito.

Amome: planta de la familia del jengibre que se encuentra en Asia y África. Se emplea como sustituto de la pimienta. Una de sus clases es usada también como sustituto del cardamomo.

Amou: queso prensado, semiduro, de leche de oveja. Su corteza es de un dorado claro y su sabor ligeramente picante (Gascuña).

Amourette(s): tuétano(s) de la médula espinal servido como guarnición.

- **de veau:** tuétano(s) de ternera.

Ample: lleno; abundante; copioso.

** se dice de un vino que tiene mucho cuerpo y sabor.

Amuse-gueule (Amuse-bouche): abreboca; pequeño sandwich, galleta salada, etc., servido con el aperitivo.

Ananas: piña tropical, piña americana, ananá o ananás.

Anchois: anchoa.

- **de Norvège:** literalmente, anchoa de Noruega, aunque realmente es una cría de arenque o un espadín (arenque de pequeño tamaño), también llamado sardineta.

- **purée d'anchois:** puré de anchoas.

Anchoyade: puré de anchoas al que se le ha añadido ajo y aceite de oliva, extendido sobre rebanadas de pan y calentado en el horno; también es una salsa hecha con aceite de oliva, anchoas y ajo, generalmente servida con verduras crudas (Provenza).

Ancienne (à l'): preparación tradicional de salsa blanca con cebollitas, champiñones y algunas veces también con trufas.

Andalouse (à l'): guarnición de pimientos, tomates, arroz y berenjena.

Andouille: morcilla, salchicha de **charcuterie* cocida (algunas veces ahumada) hecha de un intestino grande de cerdo o ternera, rellena de intestinos pequeños (mondongos). Generalmente se sirve fría.

*** *Andouille* es un término despectivo que significa panoli, imbécil.

Andouillette: morcilla delgada, salchicha cocida similar a la **andouille*, aunque preparada con intestinos de cerdo o ternera más pequeños (mondongos), servida a la parrilla, frita o con una salsa.

- **A.A.A.A.:** (*Association Amicale des Amateurs d'Authentiques Andouillettes*)
Asociación amistosa de amantes de las auténticas andouillettes.

Aneth: eneldo. Sus hojas y semillas se usan como condimento.

Angélique: la planta angélica, cuyos brotes se usan en confitería. También tiene propiedades medicinales y durante la Edad Media se creyó que protegía contra la peste. Su nombre le viene de una leyenda en la que se dice que fue un ángel quien reveló su utilidad.

Anglaise (à l'): carne o pescado hervidos antes de ser salteados o fritos. También se refiere a los alimentos empanados antes de freírlos.

- **à l'anglaise:** al vapor.

- **assiette anglaise:** plato de fiambres, tales como jamón, rosbif y lengua de buey, servido con pepinillos y mostaza.

- **crème anglaise:** crema inglesa; una crema líquida y ligera preparada con huevos, leche y azúcar; natillas finas.

- **légumes à l'anglaise:** legumbres hervidas, solas, servidas sin salsa.

*** **Filer à l'anglaise:** despedirse a la francesa.

Angostura: gotas amargas de hierbas Angostura, tal como se utilizan para dar una nota de color a la ginebra, "pink gin", y en cócteles de champán. Originariamente un brebaje médico contra la fiebre, esta combinación de especias, frutos cítricos, quinina y ron recibió su nombre de la antigua denominación de la actual ciudad venezolana Ciudad Bolívar.

Anguille: anguila.

- **au vert:** anguilas estofadas lentamente en espinacas, acedera y salsa de vino blanco.

- **de mer:** congrio.

- **matelote d'anguilles:** estofado de anguilas hecho con vino tinto, setas y cebollas.

*** **Filer comme une anguille:** escurrirse de entre los dedos.

*** **Il y a anguille sous roche:** hay gato encerrado.

Animelles: carne de órganos (testículos, especialmente de carneros).

Anis: la planta matalahúva o anís.

- **étoilé:** anís estrellado, badián o badiana.

Aniser: anisar.

Anisette: licor elaborado a base de anís.

Annot: queso prensado elaborado con leche de cabra, conocido también como *tome d'Annot* (de Niza, sur de Francia).

Anone: el fruto llamado anona, del árbol del mismo nombre (árboles anonáceos). Una de sus variedades más populares es la chirimoya o anona del Perú, de un tamaño aproximado al de la naranja, muy apreciado por su succulencia.

Antillaise (à l'): al estilo de las Antillas, al estilo caribeño. Guarnición de arroz, verduras de la huerta y frutas exóticas.

Antilope: antílope.

Anversoise (à l'): guarnición compuesta de brotes jóvenes de lúpulo, que recibe su nombre de la ciudad de Amberes (*Anvers*) en Bélgica.

A.O.C.: ver *Appellation d'origine contrôlée*.

Apéritif: aperitivo (bebida).

Aphrodisiaque: afrodisíaco.

Appareil: aparejo; mezcla, relleno o ingredientes para preparar comidas.

*** **Dans le plus simple appareil:** desnudo, con el mismo traje con el que uno nació.

Appellation d'origine contrôlée: clasificación oficial de calidad que se concede en Francia a los vinos y a determinados productos alimenticios (tales como mantequilla y queso). Un registro en una etiqueta certifica que el producto cumple

un determinado número de requerimientos específicos, incluyendo dónde y cómo se ha producido. También puede escribirse sólo como *Appellation contrôlée*, o abreviadamente, A.C. o A.O.C..

Appenzell: queso prensado hecho de requesón de leche de vaca escaldado; su corteza es dorada y su sabor afrutado (Suiza).

Appétissant: apetitoso, apetecible.

Appétit: apetito.

*** **Bon appétit!**: ¡buen provecho!

*** **L'appétit vient en mangeant:** el apetito viene a medida que uno va comiendo.

Apprêt: manera de aderezar, adobar, condimentar, aliñar, preparar la comida.

Apre: áspero (saveur); ahogadizo (fruit).

Apron: en Francia, un pez del río Ródano, parecido a la perca.

Aquavit: aguardiente destilada de granos.

Arachide: cacahuete; maní.

- **huile d'arachide:** aceite de cacahuete o maní.

Araignée: (*lit.* araña). Pieza tierna de bistec de la parte de la cadera para asar a la parrilla (localizada bajo un tejido membranoso parecido a la telaraña).

- **de mer:** centolla, cámbara.

Arak: arak, arak, arrak o arrack. Un licor destilado de arroz fermentado o de leche de coco.

Arapaima (paiche): arapaima (pescado).

Arbouse: la baya del madroño, fruto del arbusto ericáceo *Arbutus unedo*. Se utiliza para hacer licores, jaleas y confituras.

Ardennaise (à l'): platos de caza preparados con salsa a base de enebro (Ardenas).

Ardi-Gasna (Arnéguy): queso prensado, de sabor fuerte, elaborado con leche de oveja. (País Vasco).

Arête: espina de pescado, raspa.

Argenteuil: preparación o salsa a base de espárragos, llamada así por ser famosos los espárragos que se cultivan en esta zona.

Argus: el argos o faisán grande, que vive en el sur de Asia y en la parte oriental de la India; nombrado así por Argos, el gigante de los cien ojos de la mitología griega, a causa de las magníficas plumas de su cola, parecidas a ojos.

Arlésien: pastel de chocolate que debe su nombre a la ciudad de Arles (Provenza).

Arlésienne (à l'): platos de carne o pescado guarnecidos con tomates, ajo, berenjena y cebollas (Arles, sur de Francia).

Armagnac: famoso brandy de la región francesa de este mismo nombre (suroeste de Francia).

Armillaire: el hongo armilaria color de miel.

Armoise: artemisa o artemisia, del género de hierbas aromáticas de la familia del ajeno, que se encuentra en ciertos condimentos, licores y vermouths (*ver Absinthe*).

Armoricaïne (à l'): salsa hecha con vino blanco, tomate y extracto de pescado, bogavante o langosta. También llamada *à l'Américaine*. (Armórica es un nombre antiguo referido a Bretaña, y se dice que esta salsa fue inventada por un bretón. Al parecer, surgió la confusión cuando ese nativo de Armórica emigró a América).

Armottes: buñuelos elaborados con masa de maizena que contiene chicharrones a la parrilla o fritos en grasa de ganso. Se sirven fríos o calientes (Gascuña).

Arnéguy: (*ver Ardi-Gasna*).

Arnica: la planta del árnica (se usa con fines medicinales, y raramente en cocina).

Aromate: planta o sustancia aromática; especia.

Aromatique: aromático; sazonado; sazonado con especias.

Aromatiser: aromatizar, condimentar, sazonar, o sazonar con especias.

Arôme: aroma; perfume; olor agradable.

- **à la gène:** queso redondo y pequeño elaborado con leche de cabra o de vaca, madurado en orujo (**marc*) o en vino blanco (zona de Lyon y Delfinado).
- Arquebuse:** licor de hierbas inventado por un monje marista francés que vivió en el siglo XIX y, que en un tiempo se consideró un antídoto contra las heridas de bala (del nombre del arcabuz, arma de fuego del siglo XV).
- Arranger, disposer un plat pour sa présentation à table:** apañar.
- Arroche:** la planta denominada orzaga, álamo o armuelle, incluyendo una variedad llamada espinaca de montaña.
- Arrosé:** rociado; bañado; salseado (se dice de un asado).
 - *** **Un repas bien arrosé:** una comida en la que los comensales beben abundantemente.
- Arroser:** rociar, bañar, salsear un asado.
 - *** **Ça s'arrose!**: ¡Brindemos por ello!
- Artichaut:** alcachofa.
 - **à la barigoule:** alcachofas guisadas con setas y aceite; también alcachofas rellenas de jamón, cebolla y ajo, doradas en aceite con cebollas y tocino ahumado, luego cocidas en agua o vino blanco (Provenza).
 - **à la grecque:** alcachofas servidas frías con una salsa de tomate, cebollitas en vinagre y especias.
 - **coeur d'artichaut:** corazón de alcachofa.
 - **fond d'artichaut:** fondo de alcachofa.
 - **poivrade:** pequeñas alcachofas espolvoreadas con sal que se comen crudas.
 - **vinaigrette:** alcachofas servidas con salsa **vinaigrette*.
 - *** **Coeur d'artichaut:** persona veleidosa e inconstante.
- Artificial:** artificial; sintético.
- Artisanal:** artesanal; hecho de manera tradicional.
- Asco:** queso corso redondo y pequeño, elaborado con leche de oveja. Se vuelve más fuerte al secarse.
- Asperge:** espárrago.
 - **botte d'asperges:** manojo de espárragos.
 - **pointes d'asperges:** puntas de espárragos.
 - *** Por analogía con su forma, nos podemos referir jocosamente a una persona muy alta, como a un *asperge*.
- Aspic:** aspic, gelatina. Las aves, el foie gras, el pescado o los huevos se cocinan sazonados, adornados y servidos moldeados en gelatina.
- Assaisonné:** sazonado; condimentado; aliñada (una ensalada).
 - **bien assaisonné:** bien condimentado.
- Assaisonnement:** aderezo con especias; condimento de un plato; aliño de una ensalada.
- Assaisonner:** sazonar; condimentar; aliñar una ensalada.
- Assiette:** plato.
 - **alsacienne:** surtido de carnes de **charcuterie* de la región de Alsacia, servido como aperitivo o plato entrante.
 - **anglaise:** plato de fiambres, como jamón, rosbif y lengua de buey, pepinillos y mostaza. Sinónimo de **assiette froide*.
 - **de charcuterie:** surtido de carnes de **charcuterie*.
 - **de crudités:** aperitivos de verduras crudas aderezadas con aceite y vinagre.
 - **du pêcheur:** surtido de pescados o mariscos, servido caliente o frío.
 - **froide:** ver más arriba **assiette anglaise*.
 - **scandinave:** surtido de mariscos y pescados de los mares del Norte y Báltico, servido frío.
 - **variée:** verduras crudas picadas acompañadas de carnes de **charcuterie* o de fiambres.

*** **Ne pas être dans son assiette:** no sentirse bien, estar inquieto.

Assorti: surtido.

Assortiment: surtido; variedad.

Asticot: larva que se cría en carne o en queso, gusano blanco.

Astringent: astringente; áspero.

** se dice de un vino de sabor áspero que produce rechazo en las papilas gustativas.

Athérine: pequeño pez de las costas francesas. También se le conoce como **Prêtre*. De carne delicada, se suele freír en recipiente hondo.

Attacher: agarrarse.

Attendrir: ablandar.

Attareaux: plato adicional o aperitivo, de carne, ave, marisco o pescado de mar en brocheta, sumergido en una salsa, pasado por pan rallado y frito en recipiente hondo. Se pueden preparar *Attareaux* dulces de la misma forma, utilizando frutas y trozos de bizcocho.

Aubépine: espino. Sus hojas sirven para hacer un té sedante.

Auberge: posada; hostería; hotel pequeño.

Aubergine: berenjena.

Aulx: plural de ajos (*ail*), aunque *aïls* es actualmente más común.

Aumônière: pequeña hojuela delgada, rellena y atada como un manojito.

Aunis: queso de granja elaborado con leche de vaca o de cabra. Es de forma triangular y su corteza es agrisada (Aunis, Poitou).

Auriculaire: oreja de Judas. Seta en forma de oreja o parecida a una taza, de color que varía de marrón rosado a marrón oscuro. Se sirve principalmente en los restaurantes chinos de Francia.

Aurore, sauce: salsa cremosa hecha con tomates o puré de tomate.

Austère: austero.

** se dice de un vino no madurado que sabe fuertemente a tanino.

Autocuiseur: olla a presión.

Autun: queso blando y semigraso elaborado con leche de cabra (Borgoña).

Auvergnate (à l'): al estilo de Auvernia, frecuentemente con salchichas o tocino ahumado y col.

Avarié: averiado.

Aveline: variedad de avellana de forma oblonga.

Avocat: aguacate.

Avoine: avena.

- **grau d'avoine:** copos, gachas o harina de avena.

Axo: plato de carne de ternera picada, cebollas y las tiernas guindillas locales (**piment d'Espelette*) (País Vasco).

Azerole: acerola, azarolla; fruta agri dulce, del tamaño de la cereza, del níspero napolitano (una variedad de espino).

Azyme: pan ázimo, sin levadura.

B

Baba: bizcocho esponjoso pequeño o grande, empapado con un jarabe aromatizado con una bebida alcohólica. Supuestamente inventado por Estanislao I, rey de Polonia, país en cuyo idioma *baba* significa "vieja dama".

- **baba au rhum:** bizcocho esponjoso empapado en jarabe aromatizado con ron.

*** **Etre baba:** estar pasmado, quedarse patidifuso, de una pieza.

*** **Baba-cool:** expresión condescendiente para denominar a un miembro de la generación de los hippies. “Cool” es una expresión norteamericana, aunque *baba* se dice, en este caso, que proviene de la palabra hindi que significa “padre”.

Babeurre: suero de la leche.

Bacon: tocino ahumado, habitualmente magro, llamado también “bacon” en España. Al tocino cortado en lonchas que es graso se le suele llamar **lard*.

Badiane: badián, badiana o anís estrellado. Se utiliza para hacer el licor **anissette*. Usado también en confitería y en la cocina oriental.

Baekenofe: estofado de carne alsaciano, plato que era tradicionalmente marinado por la noche y entregado al panadero local por los hombres en su camino al trabajo en las mañanas de los días de colada, ya que sus esposas no tenían tiempo de cocinar. *Baekenofe* significa literalmente horneado (*Baeken*) en el horno (*Ofen*).

Bagna cauda: salsa hecha con aceite de oliva, anchoas y ajo, para bañar en ella verduras crudas (ciudad de Niza).

Baguette: (*lit.* varita, pequeño bastón).

- barra de pan blanco, larga y cilíndrica, que pesa 250 g.

- **baguette de Tiérrache:** queso blando de sabor fuerte, del norte de Francia.

Baie: baya.

Bain-marie (au): al baño maría. Método para cocinar lentamente o para mantener los alimentos calientes en un recipiente colocado dentro de otro que contiene agua caliente (el recipiente también se llama baño maría). Fue muy usado por los alquimistas, y se dice que su nombre proviene de María, la hermana de Moisés, supuesto autor de un libro de recetas alquimistas.

Baleine: ballena.

Baliste: ballesta, pez ballesta. La *baliste* del Mediterráneo tiene un sabor parecido al del atún y se la conoce en Niza como *fanfré*.

Ballottine: preparación de carne, aves o pescado, cortada en filetes, braseada o escalfada y servida como plato caliente o frío cubierta de gelatina.

Bamboche, morue en: bacalao frito (*morue*) servido con huevos fritos.

Bambou: bambú.

- **pousses de bambou:** brotes de bambú, que habitualmente sólo se encuentran en conserva. Frecuentemente utilizados en recetas de cocina china o vietnamita.

Banane: plátano, banana.

- **en beignet:** buñuelo de plátano.

- **flambée:** plátano preparado con vainilla y rociado con ron u otra bebida alcohólica que arde al servirlo.

*** **Glisser une peau de banane à quelqu'un:** tender una trampa a alguien (o, literalmente, poner una piel de plátano para que alguien resbale).

Banian: baniano o higuera de la India o su fruta. En la India este árbol es considerado por muchos como sagrado.

Banon: queso de leche de oveja o de cabra que se vende envuelto en hojas de castaño atadas con cordel de rafia, las cuales han sido previamente empapadas con **eau-de-vie*. También llamado **poivre d'âne* (Provenza).

Bar: lubina, róbalo. Su carne es fina y delicada, y también se le conoce como **loup* (lobo) en el área mediterránea.

Bar-tabac: un bar con un mostrador para tabacos (habitualmente, también un *café* donde se sirven pisco-labis).

Barbarie, figue de: (*lit.* higo de Berbería, zona del norte de África). Higo chumbo, de tuna o de pala.

Barbe à papa: caramelo en forma de algodón, (literalmente, barba del abuelo).

Barbeau: barbo común, pez de río, así llamado a causa de la barba que crece en su mandíbula.

Barbecue: barbacoa. Aunque se acepta generalmente como de origen haitiano (*barbacoa*), algunos sugieren que procede del francés, de *embroché de la barbe à la queue*, embroquetado de la barba (*barbe*) a la cola (*queue*).

Barbillon: barbo pequeño (* *barbeau*), generalmente a la parrilla o frito.

Barbouillade: berenjena rellena, o un estofado de berenjena; también, una combinación de judías y alcachofas (Provenza).

Barbouille (en): cazuela de ave o conejo al vino tinto, a la que se le añade la sangre del animal justo antes de servir.

Barbue: barbada. Pez de mar plano similar al rodaballo aunque de tamaño menor. Su carne es delicada.

Bardane: bardana, lampazo. Se utiliza para hacer un té digestivo que es considerado como balsámico para las úlceras de estómago. Sus propiedades medicinales fueron antiguamente famosas por haber curado de sífilis a Enrique III, rey de Francia.

Barde: albarda. Tira de tocino graso usada para lardear un asado.

Barder: albardar, lardear o cubrir un asado con tocino graso.

*** **Etre bardé de décorations:** estar muy cargado de condecoraciones.

*** **Ça va barder!:** ¡Cuidado con los problemas!

Barigoule, artichauts à la: alcachofas rellenas con setas cortadas en pequeños trozos y jamón y luego doradas en aceite (Provenza).

Baron d'agneau: asado de cordero compuesto por la silla y ambas piernas traseras. La referencia original fue a un "Barón de buey", cuyo origen se atribuye a Enrique VIII de Inglaterra, de quien se dice concedió el título de caballero a un deleitoso bistec como "Sir loin, Baron of beef", expresión de la que también proviene "sirloin", solomillo.

Barquette: (*lit.* barquita). Pasta de hojaldre de forma oval o de pequeña embarcación (barquita) que contiene un relleno dulce o salado. Puede ser, por ejemplo, una tartaleta de gambas o camarones.

Barrique: barrica. Barril, tonel, bota o cuba de unos 200 litros.

Bartavelle: la muy apreciada perdiz griega o de roca. Cyrano de Bergerac, filósofo del siglo XVII declaró: 'Las *bartavelles* son a las perdices como los cardenales a los franciscanos'.

Baselle: planta baselácea cultivada como legumbre en los países tropicales; llamada también espinaca de la India.

Basilic: albahaca, hierba aromática muy empleada en la confección de platos de Provenza. Su nombre proviene de la palabra griega 'real' (*basilikos*). Según la leyenda, sólo podía ser cortada por un rey utilizando una hoz de oro.

Basquaise (à la): guarnición vasca de tomates, pimientos, ajo y jamón de **Bayonne* curado.

Basse-côte: zona del buey/vaca del medio costillar y entre el cuello y el lomo.

Bastella: envoltura de pastel doblado o empanada con un relleno de carne y verduras (Córcega).

Bâtard: barra cilíndrica de pan blanco de 250 g, más corta y gruesa que la **baguette*.

*** El significado habitual de la palabra *bâtard* es bastardo, hijo ilegítimo.

Batavia: lechuga de Batavia (antiguo nombre de Yakarta, ciudad de la isla de Java y capital de Indonesia); una variedad con cogollo de hojas rizadas y crujientes.

Batelière (à la): guarnición de setas, cebolla y huevos fritos, que se sirve con pescado.

Bâtonnet: bastoncito. Se dice de una guarnición de verduras cortadas en forma de bastoncitos.

Baudroie: rape, pejesapo. De textura carnosa, se utiliza frecuentemente en sopas de pescado. También se llama *lotte de mer*.

Bavarois: postre cremoso y suave de Baviera. Es un postre de crema gelatinosa, cilíndrico y compacto, aromatizado de diversas maneras: con chocolate, fruta o

licor.

Bavaroise: antiguamente, un ponche suave preparado con té, leche y alcohol, llevado a París en el siglo XVIII por príncipes bávaros. Esta palabra es frecuentemente usada hoy en día como sinónimo de **bavarois*.

Bavette: la parte alta de la falda del buey/vaca; bistec al minuto; literalmente, babero.

Baveux: baboso.

- **omelette baveuse:** tortilla poco hecha en la que el interior queda viscoso.

Bayonne, jambon de: jamón curado con sal, suavemente ahumado, pálido.

Béarnaise, sauce: salsa picante hecha con vino blanco, vinagre, chalote, estragón y especias, a la que se le añaden yemas de huevo y mantequilla. Se sirve con bistecs, pescado a la parrilla o carne de aves.

Beaufort: queso **Gruyère* prensado, de color marfil y tamaño grande, de la región de Saboya; al estar fermentado a baja temperatura tiene pocas burbujas de aire y un fuerte sabor afrutado.

Beauharnais, sauce: salsa **béarnaise* a la que se le añade mantequilla al estragón.

Bécard (Beccard): viejo salmón macho, llamado de este modo a causa de su prominente hocico, parecido a un pico ganchudo (*bec*). Esta palabra, por la misma razón, se usa para el lucio.

Bécasse: becada; sorda; chocha; ave de caza muy apreciada.

- **de mer:** pez trompeta (llamado así por su largo hocico en forma de pico). Puede llegar a medir 2 ó 3 metros de longitud y se prepara como el atún. También llamado *trompette de mer*.

*** *Bécasse* es una expresión despectiva al referirse a una mujer, considerándola pretenciosa y sin inteligencia.

Bécasseau: cría de becada; picudilla. Frecuentemente cocinada en espetón.

Bécassine: agachadiza, becacina, rayuelo. Parecido a la becada, aunque mucho más pequeña.

*** **Bécassine:** expresión familiar para referirse a una muchacha boba y pueblerina (de un personaje de una tira cómica francesa).

Beccard: pez (ver *Bécard*).

Béchamel, sauce: salsa de **roux* blanco a la que se le añade leche hervida y crema fresca. Debe su nombre a Louis de Béchameil, próspero marqués financiero del siglo XVII, que fue administrador de la casa de Luis XIV.

Beigne: buñuelo, a menudo cubierto con azúcar glaseado o espolvoreado con azúcar fino.

Beignet: buñuelo; fruta de sartén; de sabor dulce o salado, rebozado y frito en recipiente hondo.

Belle-Hélène: postre frío de fruta, generalmente hecho con una pera Williams hervida en jarabe, enfriado y servido con helado de vainilla, coronado con salsa de chocolate caliente. Su nombre proviene de la opereta de Offenbach del mismo nombre.

Bellevue (en): ave o pescado entero, servidos fríos y decorativamente cubiertos de gelatina.

Belon: ostra (ver *Huître*).

Beluga: el caviar Beluga (considerada la mejor variedad de caviar) proviene de las huevas de un esturión blanco y grande (pesa cerca de 800 kg.) del mar Negro y del mar Caspio.

Bénédictine: famoso licor francés inventado por los monjes de la abadía benedictina de Fécamp (Normandía).

Bercy: distrito de París, que fue durante mucho tiempo el mercado de vinos más grande de Europa; su nombre ha pasado a varias preparaciones gastronómicas en las que se utiliza el vino blanco.

- **beurre Bercy**: salsa hecha con mantequilla, vino blanco, tuétano de buey y chalotes.
- **sauce Bercy**: salsa de vino blanco seco y chalote.
- Bergamote**: nombre de una variedad, tanto de naranja como de pera.
 - dulce de caramelo hervido aromatizado con esencia de bergamota (especialidad de Nancy desde 1850).
- Bergues**: queso semiduro elaborado con leche de vaca. Su corteza se lava con cerveza durante el período de maduración (norte de Francia).
- Berlingot**: dulce de caramelo a rayas, hervido, aromatizado con fruta o menta.
- Bernicle**: lapa, molusco en forma de cono, se le encuentra adherido a las rocas o en la orilla del mar. También se conoce como *bernique* o *patelle*. Más bien duro al comerlo crudo, puede rellenarse con salsa y cocerse en el horno.
- Bernique**: molusco (ver *Bernicle*).
 - *** **Bernique!**: una exclamación eufemística de inutilidad, significando ¡qué va!, ¡naranjas!.
- Berrichonne (à la)**: guarnición compuesta de col braseada, cebollitas, castañas y magro de cerdo (Berry).
- Bétel**: especia hecha de nueces o de hojas de betel.
- Bêtise de Cambrai**: caramelo de menta. Estas golosinas, se dice que fueron inventadas en 1858 como resultado de una estupidez (*bêtise*) cometida por un aprendiz en una fábrica de dulces de la ciudad de Cambrai, al norte de Francia.
- Bette**: acelga, bledo. Sus hojas, comestibles, se preparan igual que las espinacas. También se la llama en francés **blette* o **poirée*.
 - **côtes de bette**: las nervaduras más grandes o pencas de la citada planta, preparadas como el **cardon* (cardo). También llamadas *carde*.
- Betterave**: remolacha; betarraga. Corresponde a las familias de plantas cuyo color no es el blanco, en cuyo caso son **bette* en francés.
- Beurre**: mantequilla. Varias mantequillas francesas de calidad excepcional (tales como *Normandie*, *Charentes*, *Echiré* e *Isigny* gozan de la aprobación oficial de **appellation d'origine contrôlée*, que corresponde al nombre de la región de producción. (Nota.- Véanse las mantequillas compuestas, como *beurre Bercy* o *beurre d'anchois*, bajo *Bercy*, *Anchois*, etc.).
 - **blanc**: salsa de mantequilla blanca y ligera (a la que se le añaden chalote, vinagre, vino blanco y extracto de pescado).
 - **blond**: mantequilla ligeramente dorada.
 - **bruni**: mantequilla dorada.
 - **clarifié**: mantequilla clarificada; mantequilla fundida a la que se le ha separado la espuma para ser calentada a mayor temperatura sin que se quemé.
 - **cru (fermier)**: mantequilla de granja no pasteurizada; mantequilla de nata cruda.
 - **demi-sel**: mantequilla ligeramente salada (1,5 a 2 % de sal).
 - **doux**: mantequilla no salada.
 - **fondue**: mantequilla fundida.
 - **frais**: mantequilla fresca.
 - **maître d'hôtel**: mantequilla mezclada con perejil, zumo de limón, sal y pimienta.
 - **manié**: mantequilla mezclada con harina y absorbida por ésta.
 - **meunière**: mantequilla calentada hasta fundir, con sal, pimienta y zumo de limón añadido.
 - **nantais**: salsa de mantequilla blanca a la que se le añade nata fresca.
 - **noir**: mantequilla marrón (mantequilla fundida hasta oscurecer, con alcaparras, zumo de limón, vinagre y perejil). Servida tradicionalmente con la raya (*raie*).
 - **noisette**: mantequilla fundida hasta que adquiere un color avellana.
 - **pasteurisé**: mantequilla pasteurizada.

- **roux**: elemento espesador de salsas que se prepara cocinando una mezcla de mantequilla y harina.
- **salé**: mantequilla salada (8 a 10 % de sal).
- *** **Faire son beurre**: hacer su agosto, enriquecerse.
- *** **Il n'a pas inventé le fil à couper le beurre**: no es un genio (*lit.*: él no inventó el hilo de cortar la mantequilla).
- *** **Mettre du beurre dans les épinards**: ganar un dinero extra, mejorar su situación.
- *** **Oeil au beurre noir**: con el ojo morado debido a una contusión, ojo a la funerala.
- *** **Se beurrer**: 1. Emborracharse. 2. Ganar mucho dinero en negocios.
- *** **Vouloir le beurre et l'argent du beurre**: ser codicioso; (figuradamente) querer el pan untado con mantequilla por los dos lados, quererlo todo.

Beurrée, tartine: pedazo de pan untado con mantequilla.

Bibbelskäse: queso fresco de leche de vaca, sazonado con rábano picante y hierbas (Alsacia).

Biche: cierva (ciervo hembra).

Bien cuit: bien hecha, bastante hecha (referido al grado de cocción de la carne).

Bière: cerveza.

- **à la pression**: cerveza de barril, a presión.
- **blonde**: cerveza dorada; cerveza rubia.
- **brune**: cerveza negra, cerveza muy oscura, dulce.
- **en bouteille**: cerveza embotellada.
- **panachée**: cerveza mezclada con gaseosa.

Bifteck: bistec, biftéc, bisté. Los restaurantes franceses sirven la carne de los bistecs más o menos hecha, tal como se indica:

- **à point**: en su punto, medio hecha.
- **bien cuit**: bien hecha, bastante hecha.
- **bleu**: muy cruda.
- **saignant**: poco hecha.

*** **Gagner son bifteck**: ganarse el sustento.

Bigarade: naranja sevillana; naranja amarga, verde, usada para hacer mermeladas y bebidas alcohólicas o salsas que acompañan platos de caza.

Bigarreau: cereza de pulpa blanca y firme cuyo zumo es incoloro. Su piel puede ser roja o blanca.

Bigorneau: bígaro o bigarro; molusco de concha de forma de caracol que abunda en las costas de Normandía y Bretaña. Estos caracoles de mar se comen fríos tras extraerlos con una aguja de su caparazón y cocerlos brevemente en agua salada. También se llaman *vigneau* o *vignot*.

Billy by: sopa hecha con mejillones cocidos en vino blanco y servidos con crema de leche. Algunas fuentes afirman que su nombre proviene de un cliente habitual de Maxim's, mientras otros lo atribuyen a una comida de despedida ofrecida por un dignatario estadounidense después de la invasión aliada a Europa.

Biologique: biológico; orgánico; desarrollado orgánicamente.

Bireweck: pan de frutas de Navidad, húmedo y denso, relleno con peras secas, higos secos y frutos secos del tipo de la nuez.

Biscotte: rebanada de pan horneada dos veces.

Biscuit: galleta ; también bizcocho esponjoso o partido horizontalmente y con relleno. De *bis* por "dos" y *cuit* por "cocido".

- **à la cuiller**: bizcocho de soletilla o bizcocho a la cuchara; galleta muy ligera y absorbente.
- **de Savoie**: bizcocho de Saboya, esponjoso y partido horizontalmente.

- **salé**: galleta salada de aperitivo.
- **sec**: galleta sin capa dura de azúcar.

Biscuité: abizcochado.

Bisque: sopa espesa de marisco, a la que se le añade vino blanco, Cognac y nata.

Bistouille: carajillo (café con bebida alcohólica) de aguardiente (norte de Francia).

También se refiere a una bebida alcohólica mediocre.

Bistro(t): Originariamente, un café bar que servía una selección limitada de comidas sencillas al mediodía (y a veces por la noche) en un ambiente de confianza. “*Le bistrot du coin*” es el café o bar local. Un origen popular de esta palabra se remonta a 1814, cuando los cosacos rusos que ocupaban París solían pedir un servicio rápido gritando “*bistro!*”, la palabra rusa por “rápido”.

Bistrouille: bebida (ver *Bistouille*).

Bitoke: bitoke, pasteles o albóndigas de carne hechos con cualquier tipo de carne picada, cebolla y condimento, y fritos en mantequilla. Introducidos en Francia por los inmigrantes rusos en la década de 1920.

Bitter: expresión que se refiere a cualquier aperitivo amargo, como Campari o Cinzano.

Black-bass: pez de agua dulce parecido a la perca, originario de América.

Blanc: blanco

- **au blanc**: guisado en una salsa blanca, compuesta de mantequilla, harina y agua.
- **beurre blanc**: salsa (ver *Beurre*).
- **de blanc**: vino blanco obtenido exclusivamente de uvas blancas (el vino blanco puede hacerse utilizando el zumo blanco de las uvas negras).
- **de cuisson**: mezcla de agua, harina y zumo de limón utilizada para cocinar determinados vegetales o vísceras blancas (ver *Abats blancs*).
- **d’œuf**: clara de huevo.
- **de poireau**: parte blanca del puerro.
- **de poulet**: pechuga de pollo.
- **de volaille**: pechuga de ave.

Blanchaille: chanquete; morralla; cría del arenque o de la sardineta. Generalmente frita en recipiente hondo.

Blanche, sauce: salsa hecha con mantequilla, harina y extracto de ternera o pollo.

Blanchette: tipo de hierba como la colleja, la hierba de los canónigos o la valerianilla.

También llamada **mâche* o **doucette*.

Blanc-manger: manjar blanco; postre gelatinoso de almendra.

Blanquette: estofado de carnes blancas (ternera, cordero o aves) o pescado, con salsa **roux* blanca.

Blé: trigo.

- **germe de blé**: germen de trigo.
- **noir**: trigo sarraceno, alforfón.
- *** *blé* es un término familiar para expresar dinero.
- *** **Gagner du blé**: ganar el sustento, ganar dinero.
- *** **Manger son blé en herbe**: gastar el dinero antes de haberlo ganado.

Blennie: budión; baboso; pequeño pez de agua dulce sin escamas, que se come frito en recipiente hondo.

Blette: acelga, bledo (ver *Bette*).

Bleu: azul; muy cruda (referido al grado de cocción de la carne).

- **au bleu, cuisson**: un modo de cocinar pescado (generalmente truchas) que consiste en sumergirlas en agua hirviendo y vinagre, lo que produce que adquieran un color azulado. El pescado debe ser totalmente fresco, ya que debe estar con vida diez minutos antes de comenzar la cocción, para ser inmediatamente eviscerado.
- expresión genérica para cualquier queso azul semiblando.
- **d’Auvergne**: queso de venas azules, firme, elaborado con leche de vaca. De olor

fuerte y sabor ligeramente penetrante (Auvernia).

- **de Bresse:** pequeño queso cilíndrico de venas azules elaborado con leche de vaca. Su delgada corteza es azulada (Bresse).

- **de Gex:** queso en forma de disco elaborado con leche de vaca, de venas azuladas, sabroso y grueso (Jura).

- **des Causses:** queso en forma de cilindro plano elaborado con leche de vaca, de venas azuladas, de sabor penetrante y textura firme, curado en cuevas similares a las que se utilizan para hacer el Roquefort.

Blini(s): pequeñas hojuelas saladas de color dorado, que suelen comerse con caviar (Rusia).

Bocal: tarro o bote, de cristal o de barro, utilizado para envasar o almacenar conservas.

Bock: vaso para cerveza muy pequeño (de capacidad aproximada a la de un vaso de vino).

Bœuf: buey; vacuno.

- **à la ficelle:** pieza de buey enrollada y atada con bramante y cocida a fuego lento.

- **bouilli:** buey hervido.

- **bourguignon:** buey estofado en vino tinto.

- **braisé:** buey braseado.

- **gros sel:** dados de buey estofados con verduras, servidos con sal de grano grueso, cebollas y pepinillos.

- **mode:** buey lardeado y braseado con zanahorias en vino blanco o, más raramente, vino tinto.

- **Stroganov:** buey cortado en tajadas finas, salteado en paprika, y guarnecido con crema, cebollas y champiñones.

- Ver también *Cuisson* y *Pièce*.

*** **Effet bœuf; succès bœuf:** efecto asombroso; éxito tremendo.

*** **Faire un bœuf:** en la jerga de los músicos, una sesión de jazz improvisada (en inglés, "jam session").

*** **Qui vole un œuf, vole un bœuf:** quien hace un cesto, hará ciento.

Bogue: boga, pez mediterráneo de colores brillantes que se utiliza principalmente para hacer sopa de pescado.

Bohémienne (à la): preparación basada en una salsa **béchamel* fría. También, una clase de **ratatouille* servida con arroz, tomates, cebollas, pimientos dulces y paprika.

Boisson: bebida.

- **(non) comprise:** (no) incluida.

Bol: bol o tazón para mezclar o para sopa. En los hogares franceses se utilizan también para el café del desayuno (con preferencia a las tazas o tazones de forma cilíndrica).

Bolée: contenido de un pequeño bol o tazón; expresión popular para referirse a la sidra contenida en un bol. Su nombre proviene de un bol utilizado en Bretaña y Normandía para beber sidra.

Bolet: hongo del género *Boletus*, también llamado **cèpe*. Algunas especies son venenosas. La variedad comestible más popular es el boleto comestible o *Boletus edulis* (de sombrerete marrón claro con perímetro sin brillo, poros blancos o grisáceos y un abultado tallo blanco).

Bolognaise (à la): alimentos servidos con una salsa de tomate espeso y carne de buey picada.

Bombe glacée: postre helado compuesto de dos capas de distintos sabores de helado.

Bombine: plato de asado de cerdo salado con cebollas, patatas y ajo (Vivarais).

Bonbel: queso procesado parecido a la versión francesa del **Edam*, aunque más blando.

Bonbon: caramelo, confite.

Bondelle: pez de lago de fino sabor; tipo de trucha de escamas pequeñas.

Bondon: cilindro pequeño de queso de leche de vaca de un delicioso sabor a hongos

(Normandía).

Bonite: Bonito. Pez de la costa del Mediterráneo o del Atlántico, de aletas cortas. Más pequeño que el atún, pertenece a la misma familia y puede prepararse de la misma forma. También llamado **pélamide* o **listao*.

Bonne femme: guarnición con verduras estofadas lentamente.

*** **Remèdes de bonne femme:** remedios caseros.

Bonnet: (*lit.* bonete, gorro).

- extremidad posterior del cuerpo de las aves, llamada rabadilla u obispillo. El equivalente de obispillo en francés es *bonnet d'évêque* (bonete de obispo), y también *croupion*.

- bonete, segundo estómago de los rumiantes (ganado vacuno, ovino, caprino, etc.), que utilizan para mascar el bolo alimenticio.

Bordelaise (à la): varias preparaciones de alimentos que tienen en común una salsa hecha con vino tinto, chalote y tuétano (Burdeos).

Bordure: borde u orla, generalmente de guarnición.

Bortsch, bortch: sopa de remolacha o betarraga, de origen ruso, a menudo servida con crema agria. Con esta palabra se denomina en ruso una variedad de chirivía, planta de raíz carnosa que constituye su principal ingrediente.

Bossons macérés: pequeño y suave queso de leche de cabra, macerado en aceite de oliva, aguardiente y especias (Provenza).

Botte: haz o manojo (de espárragos, berros, rábanos, etc.).

Bottereaux: buñuelos hechos con trozos de pastel de forma geométrica y rociados con aguardiente o licor. Es una tradicional golosina de carnaval en Charentes o Anjou.

Boucaner: acecinar.

Boucaud: variedad de camarón o quisquilla (sinónimo de *boucot*).

Bouchée: bocado; puede referirse a un pastel que se come de un bocado o a un **vol-au-vent*.

- **à la reine:** **vol-au-vent* de pollo.

- **salée:** pasta de hojaldre que contiene un relleno salado.

- **sucré:** pasta de hojaldre que contiene un relleno dulce.

*** **Acheter quelque chose pour une bouchée de pain:** comprar algo muy barato, por una bicoca.

*** **Je n'en ferai qu'une bouchée!** ¡No tengo ni para empezar!

*** **Mettre les bouchées doubles:** trabajar por cuatro.

Bouchère (à la): preparaciones de alimentos en las que se utiliza tuétano.

Boucherie: carnicería; tienda del carnicero o mostrador de carne en unos almacenes.

- **chevaline:** carnicería que sólo vende carne de caballo (ver *Cheval*).

Bouchon: tapón de corcho.

- en Lyon, un *bouchon* equivale al **bistro* parisino.

Bouchonné: se dice de un vino con sabor a corcho.

Bouchot: cercado de madera utilizado para el cultivo de mejillones u otros mariscos.

- **moules de bouchot:** mejillones cultivados.

Boucot: variedad de camarón o quisquilla (sinónimo de *boucaud*).

Boudin: morcilla (embutido de sangre) o embutido blanco (embutido sin sangre). Hay muchas versiones regionales de *boudin*, siendo la variedad blanca un plato navideño tradicional en Francia.

- **antillais:** morcilla o embutido de sangre con especias de las Antillas.

- **blanc:** embutido blanco o budín blanco. Relleno con masa de carne blanca hecho de aves, ternera o cerdo magro mezclados con crema, huevos, harina y especias.

- **noir:** morcilla, embutido de sangre o budín negro, hecho con la sangre y la grasa del cerdo.

Boudoir: bizcocho esponjoso de forma oblonga con una capa fina de azúcar cristalizado.

Boudoir se utilizaba para designar una habitación, a la que una dama se retiraba para demostrar su descontento (de *bouder*, enfurruñarse, poner mala cara).

Bouffi: arenque ligeramente salado y ahumado, popular en las regiones francesas de Artois y Picardía. También llamado *craquelot*.

Bougras: sopa de verduras del Perigord hecha con col, cebollas, puerros y patatas cocida en extracto de morcilla. Se hacía tradicionalmente en cuaresma coincidiendo con la matanza del cerdo.

Bouillabaisse: la famosa “sopa de oro” del Mediterráneo, la *bouillabaisse* es una caldereta que se prepara con varios tipos de pescado cocinados con tomates, azafrán, ajo y otros ingredientes. El pescado se sirve separadamente del caldo, el cual se vierte sobre tostadas de pan frotadas con ajo y sazonadas con **rouille*, que es removida dentro del caldo. Su origen se atribuye variadamente a Venus, a la abadesa de un convento de Marsella (¿un juego de palabras sobre “*bouille-abbesse*”?) o, más verosímilmente, a un estofado hecho con los peces cuya captura supone un menor valor de mercado y que comen tradicionalmente los pescadores al regresar a la costa.

Bouille, La: queso con el doble de crema (extragrasso), con una corteza de moho blanco, de sabor fuerte (Normandía).

Bouillette: anguilas cocidas en vino tinto o blanco con setas, cebollas, ciruelas pasas y hierbas (Anjou, Poitou).

Bouilli: hervido.

- **de bœuf:** buey hervido sobrante de un caldo o de un estofado familiar. Se come frío en ensalada o recalentado de distintas formas.

Bouillie: gachas, papilla.

Bouillinada: sopa de pescado del Rosellón, parecida a la **bouillabaisse*, y famosa por la frecuente adición de escorpina o rascacio y peces de roca.

Bouillir: hervir.

*** **Bouillir de colère:** arder, bullir de cólera.

Bouillon: caldo; esencia de sopa.

- **à gros bouillon:** a borbotones.

- **bouillon de légumes:** esencia o caldo de verduras.

- **bouillon de viande:** esencia o caldo de carne.

- **bouillon de volaille:** esencia o caldo de ave.

- **bouillon en cube:** esencia o caldo en pastillas.

- **bouillon instantané:** caldo al instante, hecho con un preparado en polvo o líquido.

*** **Boire un bouillon:** tragar agua nadando, hacer un mal negocio.

*** **Bouillon d'onze heures:** brebaje envenenado.

*** *bouillon* era una expresión popular para designar un restaurante barato con un menú a precio fijo, en el que se servía estofado de buey y caldo.

Boulangère (à la): (*lit.* al estilo de la “panadera”); alimentos cocinados en el horno y guarnecidos con patatas y cebollas finamente cortadas.

Boulangerie: panadería, despacho de pan.

Boule: bola, esfera.

- **de glace:** bola de helado.

- **de Picoulat:** albóndiga del Languedoc, combinando buey/vaca, cerdo, ajo y huevos. Se sirve tradicionalmente con judías blancas guisadas.

- **pain boule:** barra de pan redonda espolvoreada con harina.

Boulette

- **d'Avesnes:** pequeño queso de granja sazonado con estragón, perejil y pimiento; su aroma y sabor son fuertes. Aunque *boulette* significa “bolita”, este queso es realmente de forma cónica (norte de Francia).

- **de fromage:** queso blando de granja moldeado a mano en forma de bola pequeña.

- **de viande:** albóndiga (generalmente rebozada en huevo y pan rallado, luego frita en recipiente hondo).

*** **Faire une boulette:** cometer un error, un desacierto, meter la pata, hacer una plancha.

Bouquet: manojito; ramillete; también una variedad de camarón o quisquilla.

- **garni:** pequeño ramillete de hierbas aromáticas mezcladas (generalmente hojas de laurel, perejil y tomillo) colocadas en una cacerola durante la cocción.

** **d'un vin:** el aroma de un vino madurado.

Bouquetière (à la): guarnición de verduras presentadas en forma de manojito.

Bourdaloue: postre de frutas (generalmente peras) con crema de almendras (**frangipane*) aromatizada con vainilla.

Bourgeoise (à la): carne braseada servida con zanahorias y pequeñas cebollas; a veces con lechuga, apio y bacon braseados.

Bourgogne: Borgoña.

- **escargots de Bourgogne:** caracoles grandes, generalmente servidos con los caparzones rellenos con una salsa de mantequilla derretida, ajo y perejil picado.

Bourguignon: perteneciente a la región de Borgoña.

- **bœuf bourguignon:** estofado de buey en vino tinto.

Bourguignonne:

- **à la bourguignonne:** alimentos preparados con salsa de vino tinto, a menudo guarnecidos con lonjillas de tocino, setas y cebollas.

- **fondue bourguignonne:** fondue de carne. Carne de buey/vaca cortada en tacos que los propios comensales sumergen con tenedores de fondue en una cacerola especial con aceite, colocada sobre la mesa y con un quemador debajo. La carne es mojada luego en una variedad de salsas.

Bourrache: la planta de la borraja. Sus hojas con sabor a pepino pueden utilizarse para condimentar los alimentos o para aromatizar bebidas. Sus flores se emplean para hacer buñuelos.

Bourride: caldereta de pescado provenzal, preparada con tomates, ajo, cebollas, hierbas y aceite de oliva, y servida con salsa **aïoli*.

Bourriol(e): hojuela de harina de centeno, tanto dulce como salada (Auvernia).

Boursault: queso procesado de triple crema (extragrasso) parecido al **Brie*, con un ligero sabor a frutos secos.

Boursin: queso procesado para untar, fresco y cremoso. Algunas variedades se condimentan con ajo y hierbas.

Boutargue (Poutargue): el "caviar blanco" mediterráneo. Este aperitivo o entrante, que consiste en huevas de mújol o atún prensadas y secadas, se sirve en forma de una salchicha ligeramente aplastada, con tostadas (Provenza).

Bouteille: botella.

- **d'eau:** botella de agua; agua de manantial o mineral de muy distintos tipos, embotellada.

- **de vin:** botella de vino.

Bouton

- **bouton de culotte:** literalmente, botón de pantalón; por otra parte, queso de cabra en forma de cono truncado de un tamaño aproximado al de un botón grande (grueso). Puede consumirse blando y fresco, o dejándolo secar. Su corteza es marrón agrisada y su sabor fuertemente picante (zona de Lyon).

- **décorer un plat avec des éléments en forme de boutons:** abotonar.

Bovin: bovino.

Boyau: tripa de salchicha; intestino animal utilizado en carnes de **charcuterie* y en la confección de embutidos.

Brabançonne (à la): guarnición de col de Bruselas, hoja de achicoria y brote de lúpulo,

cocinada en mantequilla o crema y servida en recipientes de tartaleta.

Braisé: braseado; cocinado en un recipiente (cacerola, etc.) herméticamente cerrado.

Branche (en): hace referencia a verduras enteras.

Brandade de morue: puré de bacalao salado y ajo, emulsionado al cocerlo a fuego lento mientras se remueve en aceite puro de oliva, leche caliente y crema (Languedoc, Provenza).

Brassado (Brassadeau): rosquilla que se hierva y luego se hornea como una rosca de pan (Languedoc, Vivarais, Delfinado, Provenza).

Brasserie

- fábrica de cerveza.

- originalmente, bares para beber cerveza, que más tarde suministraron platos alsacianos tradicionales, las *brasseries* actuales son grandes y decorados cafés restaurantes que sirven una variedad de especialidades francesas, y que a menudo cierran tarde.

Brebis: oveja.

Brème: brema de agua dulce, usada principalmente en estofados de pescado.

Brési: buey ahumado salado y secado (Jura).

Bressane (à la): forma de preparar aves con **foie gras*, hígados de pollo y setas. De la región de Bresse, famosa por sus aves de corral.

Breton, gâteau: pastel de mantequilla con yemas de huevo. Su parte superior se pinta con yema de huevo, dibujando un enrejado con un tenedor.

Bretonne (à la): (*lit.* al estilo de Bretaña). Guarnición que contiene normalmente grandes judías blancas.

Bretzel: galleta salada, crujiente y cubierta con azúcar glaseado, en forma de un nudo aflojado, tachonada con semillas de comino. Se dice que su forma representa dos brazos unidos, y que su nombre deriva del latín brazo, *bracchium*. También se insinúa que su forma pudo ser la de una cruz dentro de un círculo, lo que se asocia con la adoración al astro sol (Alsacia).

Brider: bridar aves de corral o de caza para cocinar, atando las piernas y alas con bramante.

Brie: queso blando de leche de vaca, cubierto con una corteza tintada de blanco y color naranja (Ile-de-France).

- **de Meaux:** queso elaborado solamente con leche de vaca sin pasteurizar. Debe madurar un mínimo de cuatro semanas (Meaux, este de París). El *brie* elaborado con leche pasteurizada no tiene derecho a llevar el nombre de *brie de Meaux*.

- **de Melun:** más pequeño que el *brie de Meaux*, es otro queso de leche de vaca sin pasteurizar, que debe madurar al menos un mes. Tiene una corteza quebradiza de color herrumbroso (Melun, Ile-de-France).

Brillant: brillante; lustre, brillo.

** se dice de la luminosidad de un vino límpido.

Brillat-Savarin: Jean Anthelme Brillat-Savarin, nacido en Belley en abril de 1755, fue un político francés de finales del siglo XVIII y miembro de la Corte Suprema de Apelación. Se le recuerda principalmente por ser el autor de una influyente obra gastronómica, *Fisiología del gusto*, que fue publicada anónimamente el año anterior a su muerte, en París, en 1826.

- queso blando, de triple crema (extragrasso), con un suave sabor a frutos secos (Normandía).

- método para preparar la carne de ovino, guarnecida con patatas, **foie gras*, trufas y puntas de espárragos.

Brioche: brioche; bollo o pastel sencillo, hecho con levadura, huevos, mantequilla y harina, con un saliente en forma de bola en lo alto.

*** **Prendre de la brioche:** engordar la barriga (en alusión al saliente del *brioche*).

*** **“Qu’ils mangent de la brioche!”**: traducida como “¡Que coman brioche!”, esta famosa frase se dice que fue pronunciada por María Antonieta durante los disturbios del pan en París en 1789, al contársele que el pueblo no tenía pan para comer.

Brioché, pain: pan hecho con leche.

Brisée, pâte: pasta quebrada (hecha con mucha materia grasa).

Brisure: rotura, fractura; fragmento.

- **de chocolat**: virutas de chocolate.

- **de riz**: arroz partido.

Broccio: queso sin sal elaborado con leche de oveja o de cabra. Se puede comer fresco o bien salándolo. También se puede dejar madurar hasta que esté semiseco (Córcega).

Broche, cuisson à la: cocción con asador o espetón.

- **à la broche**: al espeto.

Brochet: lucio. El pez de río más voraz (tiene cientos de dientes), apreciado por su carne blanca y firme.

Brocheton: lucio pequeño (ver también *Brochet*); sollo norteamericano.

Brochette: tacos de carne, pescado o verduras asados a la parrilla y presentados en brocheta.

Brocoli: brécol o brócoli. De la familia de la coliflor, se prepara del mismo modo.

Brou de noix: licor digestivo elaborado con nueces, canela y nuez moscada.

Brouet: gachas o caldo espeso.

*** palabra que antiguamente significaba sopa; actualmente, término despectivo para referirse a un estofado o sopa de dudoso aspecto.

Broufado: plato que consiste en una cazuela de buey marinado cocinado con hierbas (Provenza).

Brouillade: un modo de preparar huevos revueltos (Provenza). También, una mezcla de ingredientes, como en un estofado.

Brouillé (œuf): revuelto (huevo).

Brousse: queso fresco elaborado con leche de oveja o de cabra. Es suave y cremoso y no tiene corteza. Se puede comer azucarado con fruta o salado con hierbas (Provenza).

Broutart: añojo, oveja o ternera joven que se deja pacer hasta que se sacrifica. El comer hierba hace que su carne se torne más roja que la de los ejemplares jóvenes que se nutren con leche.

Broyé: triturado, machacado, molido.

Brugnon: nectarina, de la familia del melocotón.

Brûlé: quemado; chamuscado. Se refiere generalmente a la caramelización.

- **crème brûlée**: una clase de natillas para postre o un pastel de crema con su parte superior caramelizada.

Brûler: achicharrar, adurir.

- **brûler superficiellement**: asurar.

Brûlot: Alcohol ardiendo en una bebida caliente. También es una expresión popular para designar un terrón de azúcar empapado en una bebida alcohólica al que se prende fuego en una cuchara y se deja caer en una taza de café.

Brun: marrón.

Bruni: quemado; tostado.

Brunoise de légumes: verduras variadas cortadas en dados pequeños.

Brut: crudo; sin refinar.

** **champagne brut**: champán extra seco.

Bruxelloise (à la): guarnición de hojas de achicoria y coles de Bruselas.

Buccin: caracol marino (ver *Bulot*).

Bûche: tronco, leño de madera.

- **de Noël:** tronco de Navidad (pastel).
- **glacée:** tronco helado.

Buchette: pastel de tronco individual; tronquito; palo.

Buffet: bufé. Platos y bebidas dispuestos para una fiesta o una comida que se toma de pie.

- **campagnard:** un tentempié con pan, carnes de **charcuterie* y vino.
- **chaud:** bufé caliente.
- **de desserts:** selección de postres servida en un bufé.
- **de hors-d'oeuvre:** selección de aperitivos servida en un bufé.
- **froid:** bufé frío.

Buffle: búfalo. La carne del búfalo joven es tierna y parecida a la del buey.

Buglosse: La planta buglosa. Sus hojas se usan en ensaladas o preparadas como las espinacas. Se dice de ellas que parecen lenguas de ganado bovino, siendo éste el origen de su nombre, del griego *buglôssa*, lengua de buey.

Bugne: buñuelo o rosquilla frita grande, glaseada o espolvoreada con azúcar fino (Lyon).

Buisson (en): presentación de verduras o mariscos en una mesa decorativa, en una alta pila en forma de cono o zarzal (*buisson*); es una forma clásica de presentar la langosta.

Bulbe: bulbo o tallo subterráneo.

- **de fenouil:** tronco bulboso del hinojo.

Bulot: buccino, caracol marino. Se cuece en poco tiempo en agua salada o en salsa de vino blanco. También llamado *buccin*.

C

Cabassol: cabeza de cordero estofada en vino blanco (Languedoc).

Cabécou: pequeño queso redondo y plano elaborado con leche de cabra o de oveja, cubierto de moho blanco o azulado. Se come tierno o seco (Quercy, Rouergue, Périgord).

Cabillaud: bacalao fresco, contrapuesto al bacalao salado, que se denomina **morue* en Francia. La hembra llega a poner 10 millones de huevos en una puesta.

Cabri: cabrito.

- *** **Faire des sauts de cabri:** dar cabriolas, hacer el idiota.

Cacahouète (cacahuète): cacahuete; maní.

Cacao: cacao. El polvo de la semilla de cacao tostada y la bebida que se obtiene.

Constituye el ingrediente básico del chocolate.

- **beurre de cacao:** mantequilla de cacao cerosa, sólida, hecha de semillas de cacao y utilizada en confitería.

Cachat: queso cilíndrico elaborado con leche de cabra, que se come fresco o seco (Mont-Ventoux, Provenza).

Etc., Etc....