

Palabras francesas en el lenguaje gastronómico habitual

French words in the usual gastronomic language

Autor 1: Florencia Noemí Sandoval Ortiz

Docente tiempo completo, Quito, Ecuador

Email: noemy.sandoval@iti.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-5801-4985>

Autor 2: Ingrid Jakeline Arévalo Ácaro

Docente tiempo completo, Quito, Ecuador

Email: ingrid.arevalo@iti.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1928-5750>

Autor 3: Carlos Andrés Chávez Acosta

Docente tiempo completo, Quito, Ecuador

Email: carlos.chavez@iti.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-9954-428X>

Fecha de recepción: 5 octubre 2023

Fecha De aceptación: 22 de enero 2024

Líneas de publicación:

Administración, Turismo, Marketing, diseño, tecnología y comunicación

Artículo revisado por doble pares ciego

Resumen

Este documento es un compendio de términos franceses presentes en el lenguaje gastronómico de uso frecuente. Se han elegido las palabras más usuales con su pronunciación, significado e imagen representativa para facilitar a los estudiantes de Gastronomía una inmersión más fácil en el mundo de la cocina a través de un correcto uso de la terminología gastronómica francesa, tomando en cuenta la complejidad entre los sonidos de esa lengua y el español. Este documento se hizo con conceptos recopilados de la bibliografía gastronómica especializada y se organizó como un Artículo de Revisión a través de la comparación de diversas fuentes en dos momentos definidos. La primera revisión se hizo a partir de documentos físicos tomados de los libros existentes en la biblioteca de la Alianza Francesa entre los años 2003 y 2012 en Quito. La segunda revisión se cotejó y complementó la información recabada físicamente desde los diferentes portales de información gastronómica disponibles en Internet entre el 2017 y el 2023. La información útil fue organizada alfabéticamente incluyendo un formato entendible para la pronunciación; se incluye además una imagen que permite asociar el término con el plato en cuestión. El objetivo central de este documento es facilitar a los alumnos de Gastronomía su desenvolvimiento en la cocina y sus términos especializados a través de un compendio de las palabras más usuales en el ámbito culinario pero que son de ascendencia francesa incluyendo pronunciación fácil y significado. Se reunieron 66 términos franceses usuales en la gastronomía cotidiana.

Palabras clave: gastronomía, francés, pronunciación.

Abstract



This document is a compendium of French terms present in frequently used gastronomic language. The most common words have been chosen with their pronunciation, meaning and representative image to provide Gastronomy students with an easier immersion in the world of cooking through the correct use of French gastronomic terminology, taking into account the complexity between the sounds of that language and Spanish. This document was made with concepts collected from specialized gastronomic bibliography and was organized as a Review Article through the comparison of various sources at two defined moments. The first review was made from physical documents taken from existing books in the Alliance Française library between 2003 and 2012 in Quito. The second review collated and complemented the information physically collected from the different gastronomic information portals available on the Internet between 2017 and 2023. The useful information was organized alphabetically, including an understandable format for pronunciation; An image is also included that allows the term to be associated with the dish in question. The central objective of this document is to facilitate Gastronomy students in their development in the kitchen and its specialized terms through a compendium of the most common words in the culinary field but that are of French descent, including easy pronunciation and meaning. 66 common French terms in everyday gastronomy were gathered.

Keywords: gastronomy, French, pronunciation.

Introducción y Objetivos

La terminología en la gastronomía mundial tiene un componente multicultural que ha ido alimentando la variedad, la creatividad y la tradición culinaria desde todos los países. En palabras de Anoeta se puede afirmar que uno de los componentes más representativos de esta terminología gastronómica ha sido el idioma francés por su aporte a la formación de chefs alrededor del mundo. (Anoeta, 2015)

En palabras de Anoeta, la Edad Media marcó el inicio de la influencia francesa como idioma en el español debido, curiosamente, a la peregrinación hacia Santiago de Compostela. Tanto el comercio como la poesía y la gastronomía tuvieron una influencia intercultural innegable puesto que los monasterios, que eran paradas obligatorias para los peregrinos, se transformaban en centros culturales donde los idiomas, alimentados entre sí, se mezclaban e interactuaban para favorecer la comunicación entre diferentes pueblos.

En este escenario, la cocina francesa empezó a despuntar con la aparición de los primeros tratados culinarios. Los banquetes suntuosos para el clero y los nobles eran famosos en todo el territorio francés. Cuando el Rey Luis XIV subió al trono, la gastronomía francesa alcanzó un nivel impensado gracias al apetito del monarca quien incluyó en las comidas del día un toque ceremonial exagerado y lleno de ostentación. Las especias eran consideradas un lujo y siempre estaban presentes en los platos de la cocina francesa. Luego surgieron los cubiertos, los platos individuales y el cambio de modales en la mesa. Esta serie de cambios que venían desde la burguesía empezaron a afectar, inclusive, a la presentación de los platos como apetitosos y provocativos. (Catarina Udla-P, 2017)

Los libros de cocina se hicieron populares y surgió con fuerza la tendencia burguesa en la preparación de alimentos como un tipo de revolución gastronómica que permitía a las personas comunes cocinar como los grandes chefs del palacio e inclusive iniciar sus negocios para tener medios económicos propios. (Pérez, 2022)

Según afirman (Sort & Catalá, 2004), la cocina occidental actual es el resultado de una pequeña revolución culinaria entre el siglo XVII y XVIII. En esa época la cocina simple introdujo algunas recetas como los fondos, salsas y preparaciones emulsionadas como la mayonesa o la famosa bechamel que permitían darle a la comida otro aspecto y textura además de una variante increíble de sabores. Como factor adicional se popularizó el *servicio a la rusa* que consistía en ofrecer a los comensales una secuencia igual de platos.

Entre el siglo XVII y el XIX, la transformación de la cocina francesa de artesanal a artística marcó una tendencia tan profunda, que los menús de los restaurantes en casi toda Europa se hacían en francés.

Anoeta afirma que la llegada de la Revolución Francesa eclipsó, de varias maneras, a la monarquía y, como consecuencia de esto, los cocineros de la corte perdieron sus trabajos por lo que decidieron abrir sus propios restaurantes para seguir viviendo. Pérez, por su parte, afirma que los cocineros pasaron de ser siervos a ser profesionales dueños de negocios. Y esa profesión se convirtió de a poco en el arte culinario francés que ahora es tan famoso y expandido por el mundo.

El primero de estos restaurantes estuvo en el *Palais Royal*. Se empezó a considerar al cocinero un artista que personalizaba cada receta introduciendo nuevos términos para denominar a los platos, los métodos de cocción, las salsas, etc.

El chef más reconocido de este período de la historia culinaria francesa es Guillaume Tirel, conocido



como Taillevent, fue considerado un referente por haber recibido el título de *Maestre de las Guarniciones de Cocina del Rey*. Publicó un libro considerado el primer libro de recetas francés llamado '*Le Viander*' que incluía muchísimas referencias a condimentos, vinos y platos tradicionales de la época (Aspic, 2015). De acuerdo con Poulain, este libro es el primero que es de origen francés y que se aparta de la costumbre romana que era la que marcaba, hasta entonces, el punto de partida para la gastronomía. (Catarina Udla-P, 2017)

Luego llegarían los ingredientes de América y los cocineros reales inician la incorporación de productos americanos como el chocolate, el aguacate, la vainilla, la papa, los tomates y el maíz en los platos franceses provocando un cambio en la gastronomía que pasó de ser comida a convertirse en arte y tradición representativa para la cultura culinaria de la época.

Otro libro que marcó un hito en la historia gastronómica francesa fue '*Cuisinier Français*' el cual incluía recetarios en orden alfabético. Este libro se atribuye a François Pierre La Varenne y fomentaba el uso de los sabores naturales y varias recetas complicadas de cocina que incluían el uso limitado de especias.

Figura 1

Portada del libro *Le Cuisinier François*



Nota. Es la portada del libro (Frontiers in Nutrition, 2017)

Luego, en el siglo XIX, la Revolución Industrial marcó el inicio del capitalismo y tanto la economía como la cultura francesa tomaron un sitio privilegiado indiscutible en la sociedad de aquel entonces influyendo en todos los ámbitos culturales y sociales. Uno de ellos fue el idioma; en el uso del español, las palabras francesas se hacen 'intencionales' para destacar su posición y discursivamente posicionando palabras como '*gourmet*' o '*sommelier*' para marcar un conocimiento culinario tangible. Este afrancesamiento del vocabulario gastronómico (Gutiérrez, 2012) llegó porque la cocina de Francia estaba de moda y así se ha mantenido a lo largo del tiempo, pues, tanto la complejidad como la sofisticación francesa hicieron del espacio gastronómico algo muy francés. (Gutiérrez, 2012) En palabras de Pérez, las guías culinarias de los grandes cocineros franceses consiguieron, gracias a su renombre mundial, darle la categoría de "arte" a la gastronomía dejando de lado la necesidad simple de comer por sobrevivencia y poniendo en su lugar al deleite de comer como disfrute de la comida y de la compañía. De toda esta variación de costumbres surge la "*mezcla*" de los términos franceses en el español gastronómico logrando crear un idioma reconocido y respetado en todo el mundo. (Pérez, 2022)

(Sort & Catalá, 2004) señalan que en los años 70, apareció el movimiento denominado "*nouvelle cuisine*" introduciendo diversidad en las recetas de los restaurantes a pesar de la resistencia



de la tradición gastronómica. Desde entonces, la cocina no ha dejado de mutar convirtiéndose en un fenómeno creativo, cultural y costumbrista que asombra a todo el conglomerado mundial.

Los métodos gastronómicos franceses se modifican constantemente (Frontiers in Nutrition, 2017) y una de las transformaciones memorables fue la realizada por el chef Georges Auguste Escoffier quien establece, por primera vez, las brigadas de cocina para dividir el trabajo en equipos. Los platos son preparados por grupos y no individualmente logrando que cada uno prepare una parte en la que es especialista. Se simplifica la forma de cocinar incluyendo obligatoriamente salsas emulsionadas y caldos condimentados con hierbas y finas especias. Se tiende a emplatar usando colores y olores para atraer a los sentidos del comensal y no solo para que coma, el enfoque va hacia el disfrute indiscutible de la comida y no solo a la satisfacción de la necesidad básica.

(Molina, 2006) afirma que las palabras préstamo de un idioma a otro, llamadas a veces *culturemas* no suceden fuera del contexto, sino que son parte de la transferencia cultural entre dos o más grupos humanos. Esto es algo que ha sucedido con la Gastronomía al tomar palabras de todas las lenguas para construir una jerga propia que recoge palabras que se convierten en transversales a todos los idiomas como *mousse* o *champagne* o *ratatouille*.

Ante estos *culturemas*, se precisa una serie de imágenes que permitan acceder a la cultura del otro para entender la idea globalmente anulando la confusión y el desconocimiento, sin el obstáculo de las traducciones de palabra a palabra, sino de toda la idea expresada en lenguaje híbrido entre el francés y el español. De ahí la necesidad de recurrir a la imagen para contextualizar una receta en gastronomía.

Gracias a la siguiente tabla, se puede apreciar el protagonismo innegable que tiene el francés en la terminología gastronómica mundial.

Figura 2

Predominio de idiomas en diferentes ámbitos

	Inglés	Francés	Italiano	Alemán	Otros
Deporte	77	13	2	-	8
Economía	85	8	-	-	7
Espectáculos	51	20	22	2	5
Gastronomía	23	58	12	3	4
Tecnología	83	9	-	1	7
Vestido	42	52	1	1	4
Diversos	43	38	3	2	14
Índices medios	54,2	27,8	8,4	1,6	8

Nota. Anoeta establece que, a pesar de que el inglés es el idioma predominante en muchos ámbitos de la realidad, el francés sigue siendo preponderante en moda y gastronomía (Anoeta, 2015)

Tomando en cuenta este protagonismo de los vocablos franceses, cabe recalcar que, desde el 16 de noviembre de 2010, la gastronomía francesa -y todo su vocabulario- están considerados en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (Aspic, 2015)

Método

La metodología utilizada es del tipo descriptivo con enfoque analítico.

Se enfocó la información existente en el formato de un artículo de revisión el cual consiste en buscar y organizar los conceptos útiles para un uso más productivo. Según Vera "el artículo de revisión es considerado



como un estudio pormenorizado, selectivo y crítico que integra la información [...]. Es un tipo de artículo científico que sin ser original recopila la información más relevante de un tema específico” (Vera, 2009)

La búsqueda bibliográfica para este artículo se basa en dos momentos. Uno anterior (2003- 2017) con fuentes físicas de consulta cuando el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITImantenía el Francés Aplicado a la Gastronomía como cátedra y otro actual (2018-2023) que ha aprovechado la accesibilidad a la información en Internet para alimentar eficientemente este glosariogastronómico.

Para la columna de pronunciación no se ha recurrido a los símbolos lingüísticos habituales del AFI Alfabeto Fonético Internacional sino a una explicación práctica de la pronunciación difícil entre el francés y el español. Estas variantes están explicadas con indicaciones fáciles de seguir para que este documento se convierta en una verdadera guía práctica de apoyo a los gastrónomos que inician en el arte culinario.

Resultados

Luego de la búsqueda realizada se encontraron 66 términos franceses que se usan regularmente en la gastronomía cotidiana. Los datos de esta tabla han sido tomados de diferentes fuentes disponibles en Internet (Sort & Catalá, 2004) (Charbonnier, 2020) (Allabor, 2015) (Ingeniería de Menú, 2021) y de la Biblioteca de la Alianza Francesa de Quito (LEXUS, 1995) (Gallego, 2002) (Armendariz, 2008). Todas esas palabras constan a continuación con la pronunciación explicada, la significación y una imagen referencial.

FRANCÉS	PRONUNCIACIÓN	EQUIVALENTE EN ESPAÑOL	SIGNIFICADO	IMAGEN
Anglaise	<i>angles</i>	Cocción inglesa	Generalmente vegetales cocinados en agua hirviendo y sal	Imagen 3 <i>Cocción inglesa</i>  <i>Nota.</i> (La Cocina del Chef Monge, 2021) Imagen 4 <i>Apanadura anglaise</i>  <i>Nota.</i> (La-viande.fr, 2023) Imagen 5 <i>Aspic</i>  <i>Nota.</i> (Gonzalo, 2023)
Anglaise	<i>angles</i>	Apanadura	Una mezcla de huevo y aceite con sal y pimienta para rebosar alimentos con pan rallado o harina, aunque a veces se usan las dos sustancias.	
Aspic	<i>aspic</i>	Gelatina sin sabor	Gelatina usada en platos fríos: jamón, foie gras, mariscos, verduras, frutas, etc. Platos cocidos y enfriados en una gelatina incolora en un molde	

Imagen 6 Baguette



Nota. (Cobs Bread, 2022)

Imagen 7 Ballotine



Nota. (Gastronomía & Cia, 2023)

Imagen 8 Barder



Nota. (La-viande.fr, 2023)

Baguette	<i>baguet</i>	Molde de agua	Una pieza alargada de pan sin mantequilla característica de la gastronomía francesa
Ballotine	<i>balotin</i>	Rollo de carne, ave o pescado	Una pieza de carne, ave o pescado rellena generalmente envuelta, atada y cocida, que se sirve en finas lonchas
Barder	<i>baRdé¹</i>	Envolver con tocino	Cubrir una pieza de carne, o un ave, con tiras finas de tocino para evitar que se quemen o se sequen mientras se cocinan

Imagen 9 Corte Bastón



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 10 Bavarois de frutos del bosque



Nota. (Eat me, 2023)

Imagen 11 Bechamel



Nota. (Ok Diario, 2022)

Batónnet	<i>batoné</i>	Tipo de corte en bastoncillo	Forma de cortar hortalizas en tiras largas de 4 cm.
Bavarois	<i>bavaRua</i>	Postre dulce	Crema bávara, un postre frío hecho con crema inglesa (unas natillas de huevo) cuajadas con gelatina y nata batida
Béchamel	<i>beshamel</i>	Salsa Bechamel	Una salsa blanca hecha con leche y un roux blanco. La leche suele aromatizarse con verduras, hortalizas, hierbas y especias que se escaldan y se retiran antes de hacer la salsa

Imagen 12 Salsa Bercy

Bercy	<i>beRci</i>	Salsa Bercy	Una salsa para pescado con una base de vino blanco
-------	--------------	-------------	--



Nota. (EITB, 2023)

Imagen 13 Biscuits

Biscuit	<i>biscui</i>	Galleta	Es un bocado hecho de harina, azúcar, mantequilla, huevos y otros ingredientes que luego de ser cocinado conserva sus cualidades por varios días.
---------	---------------	---------	---



Nota. (Rohatgi, 2022)

Imagen 14 Bisque

Bisque	<i>bisk</i>	Sango (sopa espesa)	Sopa hecha con caldo de uno o varios mariscos que se espesa normalmente con harina y mantequilla. Muchas veces se añaden nata
--------	-------------	------------------------	---



Nota. (Taste Atlas, 2023)

Imagen 15 *Bouchée*

Bouchée *bushé*

Un círculo o cesta de hojaldre, no muy grandes, que se rellenan con diferentes ingredientes



Nota. (Cuisine Actuelle, 2023)

Imagen 16 *Bouquet Garni*

Bouquet Garni *Buké gaRní*

Ramillete de hierbas que se usa para aromatizar caldos y guisados. Las hierbas se pueden envolver en una gasa o en la parte verde de un puerro



Nota. (Pedrochesgastronomía, 2022)

Imagen 17 *Brider*

Brider *bRidé* Bridar

Atar un ave con cordel para que mantenga la forma mientras se cocina



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 18 Brioche

Brioche	<i>bRiosh</i>	Bollo de mantequilla	Bollo de pan que contiene leche, huevos, harina, mantequilla y unligero endulzado
---------	---------------	----------------------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 19 Brochette

Brochette	<i>BRoshet</i>	Pincho	Pedazo alargado de madera donde se ensartan trozos de carne, pescado o verduras para asarlos a la parrilla.
-----------	----------------	--------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 21 Canapé

Canapé	<i>canapé</i>	Bocadito	Trozo de pan o galleta salada con algún tipo de comida encima que sesirven como aperitivo. Suelen poder comerse de un bocado
--------	---------------	----------	--



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Imagen 22 Cassoulet

Cassoulet	<i>casulé</i>	Guisado	Guisado de judías o fréjoles blancos con carne y salchichas
-----------	---------------	---------	---



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Imagen 23 Crema Chantilly

Chantilly	<i>shantiyi</i>	Chantilly	Nata montada endulzada con azúcar y esencia de vainilla
-----------	-----------------	-----------	---



(Cocina Vital, 2023)

Imagen 20 Brunoise

Brunoise	<i>bRUnuas²</i>	Tipo de corte	Corte en dados entre 1 y 3mm Hortalizas o verduras cortadas en dados muy pequeños
----------	----------------------------	---------------	---



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 24 *Charlotte*

Charlotte	<i>shaRlot</i>	Postre Carlota	Postre dulce que se prepara en un molde especial con una cubierta de bizcocho, emborrachado o almibarado, y un centro de fruta, frecuentemente gelatina. También hay versiones saladas.
-----------	----------------	----------------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 25 *Chiffonade*

Chiffonnade	<i>shifonad</i>	Tipo de corte	Hojas verdes o hierbas cortadas entiras muy finas (acelgas, espinacas, hierbas aromáticas)
-------------	-----------------	---------------	--



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 26 *Choucroute*

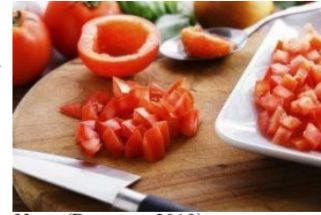
Choucroute	<i>shucRut</i>	Guisado	Guisado con col, charcutería, patatas y salchichas.
------------	----------------	---------	---



Nota. (Cocinista.es, 2023)

Imagen 27 *Concassé*

Concassé	<i>concasé</i>	Tipo de corte	Tomates sin semillas y sin piel cortados en cuadrados
----------	----------------	---------------	---



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 28 *Coulis*

Coulis	<i>culí</i>	Tipo de salsa	Un pure suave de fruta, hortaliza, crustáceo o verdura que se usa como salsa
--------	-------------	---------------	--



Nota. (Cookpad, 2021)

Imagen 29 *Crème Anglaise*

Crème anglaise	<i>crem angles</i>	Natilla	Crema inglesa, una salsa dulce hecha con leche, azúcar y huevo cocinados a 85° C
----------------	--------------------	---------	--



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Imagen 30 *Crème Fouettée*



Nota. (Ma Fourchette, 2022)

Imagen 31 *Crème Pâtissière*



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 32 *Crepe*



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Crème
fouettée

crem fueté

Nata

Nata montada con azúcar

Crème
pâtissière

crem patisieR

Crema
pastelera

Crema pastelera, leche y huevo espesados
con harina o maicena que se usa para
rellenar pasteles

Crêpe

cRep

Crepa

Torta de harina de maíz muy fina

Imagen 33 *Croissant*

Croissant	<i>cRuasan</i>	Cacho de pan	Es un tipo de pan popular en todo el mundo caracterizado por su forma de cuerno. Es conocido como “media luna” en el Cono Sur y “cacho” en los países andinos.
-----------	----------------	--------------	--



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 34 *Crouton*

Croûton	<i>cRuton</i>	Cubito de pan	Cuadros de pan tostado
---------	---------------	---------------	------------------------



Nota. (La-viande.fr, 2023)

Imagen 35 *Écrasé*

Écrasé	<i>ecRasé</i>	Tipo de corte	Ajo aplastado y picado finamente
--------	---------------	---------------	----------------------------------



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 36 *Emincé*

Emincé	<i>emansé</i>	Tipo de corte	Llamado también corte pluma se usa para cualquier tipo de hortaliza, sobre todo cebolla
--------	---------------	---------------	---



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 37 *Escargot*

Escargot	<i>escaRgó</i>	Plato francés tradicional	Los caracoles son moluscos comestibles que son parte de la tradición culinaria francesa. Se sirven generalmente con aderezos en la cocción y son muy apetecidos en todo el mundo.
----------	----------------	---------------------------	---



Nota. (La Cocina Francesa, 2014)

Imagen 38 *Filet Mignon*

Filet mignon	<i>Filé miñón</i>	Corte de carne	Lomo tierno de carne de res
--------------	-------------------	----------------	-----------------------------



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Imagen 39 Fines Herbes

Fines herbes	<i>FineRb</i>	Finas hierbas	Mezcla de hierbas que se usa como condimento, por ejemplo, perejil, estragón y cebollino.
-----------------	---------------	---------------	---



Nota. (Nouvelles Gastronomiques, 2022)

Imagen 40 Flambé

Flambé	<i>flambé</i>	Flameado	Justo antes de servir, los alimentos serocían con un licor espirituoso caliente al cual se prende fuego y se presentan con la llama ardiendo.
--------	---------------	----------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 41 Foie Gras

Foie gras	<i>fua gRa</i>		Hígado engordado de un pato, oca oganso
-----------	----------------	--	---



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Imagen 42 *Fondant*

Fondant	<i>fondán</i>	Cobertura de pastel	Un glaseado de azúcar utilizado paracubrir tartas.
---------	---------------	---------------------	--



Nota. (Cobs Bread, 2022)

Imagen 43 *Fricassée*

Fricassée	<i>fRicasé</i>	Guiso	Es un estofado de carne con fondoblanco, yemas de huevo y zumo delimón.
-----------	----------------	-------	---



Nota. (Cocina Francesa, 2015)

Imagen 44 *Fumet*

Fumet	<i>fumé</i>	Caldo de pescado	Es un caldo de pescado que se usa para hacer salsas, pero también puedereferirse a una salsa hecha con los jugos que soltaron los alimentos o al aroma que desprenden los alimentos al cocinarse.
-------	-------------	------------------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 45 *Galantine*

Galantine	<i>galantin</i>	Galantina	Carne rellena y hervida, servida fría acompañada de una gelatina hecha con el caldo en que se ha cocido la carne
-----------	-----------------	-----------	--



Nota. (Cuisine AZ, 2022)

Imagen 46 *Ganache*

Ganache	<i>ganash</i>	Crema de chocolate	Preparación de nata y chocolate que se usa como cobertura o relleno de bombones, dulces y tartas. Se hace mezclando en caliente chocolate y nata, o crema fresca, a partes iguales.
---------	---------------	--------------------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 47 *Gratin*

Gratin	<i>gRatan</i>	Tostar	Se utiliza para todos los alimentos cocinados en el horno con un ligero aspecto tostados en la superficie
--------	---------------	--------	---



Nota. (Spoon For Bacon, 2021)

Imagen 48 Sauce Hollandaise

Hollandaise *olandès*

Salsa templada hecha por emulsión de mantequilla fundida, yemas de huevo, pimienta, sal y zumo de limón



Nota. (Cuisine AZ, 2022)

Imagen 49 Julienne

Julienne *llulien*

Juliana
Tipo de corte

Cortado en tiras muy finas o palitos muy finos. Aproximadamente 6 o 7cm de largo y 1 mm de ancho



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 50 Lier

Lier *lié*

Espesar

Cambiar la consistencia de un líquido añadiendo una base de harina y mantequilla, almidón, huevo o mantequilla



Nota. (Grote, 2019)

Macédoine	<i>maceduan</i>	Tipo de corte	Cubos de 4 mm por lado para frutas y verduras
Mirepoix	<i>mirepoix</i>	Tipo de corte	Combinación de legumbres cortadas en dados para sazonar caldos o salsas
Mijoter	<i>mijoté</i>	Cocción lenta	Cocinar a fuego muy muy lento, un máximo de 60° (Mijoteuse es una olla lenta y es un utensilio usado en la cocina profesional y doméstica alrededor del mundo)

Imagen 51 Macédoine



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 52 Mirepoix



Nota. (Zimmerman, 2021)

Imagen 53 Mijoter



Nota. (La-viande.fr, 2023)

Imagen 54 Mousse



Nota. (Nestle, 2021)

Imagen 55 Omelette



Nota. (V & V Supremo, 2023)

Imagen 56 Panache



Nota. (La-viande.fr, 2023)

Mousse	<i>mus</i>	Mousse	Es un postre francés conocido internacionalmente. Su ingrediente principal son las claras a punto de nieve y la crema. Se caracteriza por tener burbujas en la mezcla. El más conocido es el de chocolate aunque también se consumen el de frutas y a veces de vegetales o pescado.
Omelette	<i>omelet</i>	Tortilla de huevo	Es un cocido de huevo batido con cebolla, sal y proteína.
Panache	<i>panash</i>	Mezcla para guarnición	Verduras y hortalizas cocidas al vapor que se sirven como guarnición

Imagen 57 Papillote



Nota. (Revista Hola, 2022)
Imagen 58 Pâté



Nota. (Cocina y Vino, 2021)
Imagen 59 Potage



Nota. (Cocina Francesa, 2015)

Papillote	<i>papiyót</i>	Cocción tipo Maito envuelto en papel aluminio u otros recursos como las hojasde bijao	Cocinado envuelto en papel engrasado o en papel de aluminio, generalmente pescado entero o filete.
-----------	----------------	---	--

Pâté	<i>paté</i>	puré	Cocido muy molido de carne, pescado, verduras, hortalizas debidamente aromatizado y especiado
------	-------------	------	---

Potage	<i>potash</i>	Sopa espesa (potaje)	Es una sopa poco líquida que tienecomobase papa, granos o harina.
--------	---------------	----------------------	---

Imagen 60 Corte Pluma

Plume	<i>plum</i>	Tipo de corte	Se utiliza para cortar cualquier legumbre con estilo profesional aunque suele ser exclusivo para lacedolla perla o paiteña
-------	-------------	---------------	--



Nota. (Repagas, 2019)

Imagen 61 Pocher

Pocher	<i>poshé</i>	Escalfar	Cocinar en líquido próximo a ebullición
--------	--------------	----------	---



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 62 Praliné

Praliné	<i>pRaliné</i>	Praliné	Es una crema de avellanas mezclada con azúcar logrando una coloración similar a ese fruto seco.
---------	----------------	---------	---



Nota. (Revista Hola, 2022)

Imagen 63 *Quiche*

Quiche	<i>kish</i>	Tarta salada	Es una tarta que se hace con huevos batidos, crema de leche, cebolla, queso y puede ser con tocino o salmón
--------	-------------	--------------	---



Nota. (Revista Hola, 2022)

Imagen 64 *Ratatouille*

Ratatouille	<i>Ratatuiy</i>	Guisado de legumbres	Es un plato típico de Nice con berenjena, calabacín, tomates, sal, pimienta y aceite de oliva.
-------------	-----------------	----------------------	--



Nota. (Sevilla ABC, 2022)

Imagen 65 *Roux*

Roux	<i>Ru</i>	Tipo de masa	Harina frita en mantequilla que se usa como base para salsas y para espesar guisados.
------	-----------	--------------	---



Nota. (Cocina y Vino, 2021)

Imagen 66 Soufflé

Soufflé

sufilé

Postre

Plato hecho con huevos batidos, la crema y la clara a punto de nieve, por separado, mezclados con una bechamel final y aromatizada con sabor dulce o salado.



Nota. (Cocina Francesa, 2015)

Imagen 67 Velouté

Velouté

Veluté

Sopa

Tipo de sopa o salsa cremosa blanca que resulta de mezclar caldo concentrado con roux



Nota. (Cocina Vital, 2023)

Imagen 68 Vol au vent

Vol au vent

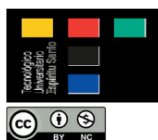
volován

Empanada

Base de hojaldre, normalmente circular, que se rellena con carne, verduras en salsa o alguna elaboración dulce. En español existela palabra “volován”



Nota. (Sevilla ABC, 2022)



Conclusiones

La transferencia cultural entre idiomas es el resultado de la convivencia diaria de los pueblos que comparten costumbres y tradiciones en el marco de su desarrollo como sociedades. Esto, conocido como transculturalidad, se traduce en los cambios de conducta que experimenta un grupo cultural que ha tomado contacto con otro grupo.

El surgimiento de culturemas favorece la interacción cultural y el enriquecimiento de ambos idiomas en cualquier ámbito del conocimiento incluyendo el gastronómico y todas las interacciones que este implica.

El aprendizaje de la terminología francesa para las personas que estudian Gastronomía o trabajan con ella es una actividad básica para que puedan manejar de manera óptima un conocimiento culinario adecuado.

La Gastronomía y su vocabulario cotidiano está en constante crecimiento pues los estilos y creaciones culinarias siguen apareciendo desde la creatividad de las nuevas generaciones inspiradas desde el pasado.

El francés es un idioma que se ha posicionado entre las personas que son parte del mundo gastronómico forzando su pronunciación adecuada y su registro en la jerga de los chefs.

Referencias

- Allabor. (2015). *Términos Culinarios Franceses*. Comer & Beber: <https://comerbeber.com/terminos-culinarios-frances-1>
- Anoeta, F. (2015). *La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano*. Universidad de Barcelona, Facultad de Traducción e Interpretación: <https://core.ac.uk/download/pdf/78534793.pdf>
- Armendariz, J. (2008). *Vocabulario de la Cocina*. Montpellier: Thomson & Paraninfo.
- Aspic. (2015). *La gastronomía de Francia*. Aspic: <https://aspic.edu.mx/la-gastronomia-de-francia/>
- Catalá, S., & Sort, R. (2004). *Larousse Gastronomique en Español*. Comité Gastronómico Barcelona: https://www.larousse.es/primer_capitulo/larousse-gastronomique-en-espanol.pdf
- Catarina UDLA/P. (2017). *Historia de la Gastronomía Francesa*. Universidad de las Américas, Puebla: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/olvera_p_m/capitulo3.pdf
- Charbonnier, C. (2020). *Diccionario de términos culinarios*. Universidad de Extremadura: <https://dehesa.unex.es/bitstream/10662/10712/1/978-84-09-20751-0.pdf>
- Cobs Bread. (2022). *Imágenes de Pastelería*. Cobs Bread: <https://www.cobsbread.com/products/french-baguette/>
- Cocina Francesa. (2015). *Imágenes de cocina francesa*. Cocina Francesa: <http://www.lacocinafrancesa.com/>
- Cocina Vital. (2023). *Imágenes de cocina profesional*. Cocina Vital: <https://www.cocinavital.mx/recetas/tips-de-cocina/bridar-o-atar-lomo-de-cerdo/2018/11/>
- Cocina y Vino. (2021). *Imágenes de cocina profesional*. Cocina y Vino: <https://www.cocinayvino.com/>
- Cocinista.es. (2023). *Imagen de Choucroute*. Cocinista.es: <https://www.cocinista.es/web/es/recetas/cocina-internacional/europa/chucrut-choucroute-o-sauerkraut-.html>
- Cookpad. (2021). *Imagen de coulis*. Cookpad: <https://cookpad.com/do/recetas/6827267-coulis-de-pimientos-del-piquillo>
- Cuisine Actuelle. (2023). *Imagen de bouchée*. Cuisine Actuelle: <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/bouchees-a-la-reine-aux-escargots-301725>
- Cuisine AZ. (2022). *Imágenes de platos preparados cocina*. Cuisine A-Z: https://www.cuisineaz.com/recettes/recherche_termes.aspx?
- Eat me. (2023). *Imagen de bavaois*. Eat me: <https://www.eatme.eu/en/recipes/blueberry-bavaois>
- EITB. (2023). *Imagen de Salsa Bercy*. EITB EUS: <https://www.eitb.eus/es/television/programas/a->



bocados/recetas/primeros-platos/detalle/5606926/receta-volovanes-perretxikos-salsa-bercy/

Frontiers in Nutrition. (2017). *Libro Cuisinier Français*. Frontier in Nutrition:

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2020.00042/full>

Gallego, J. (2002). *Diccionario Hostelería*. Paris: Editorial Thompson Paraninfo.

Gastronomía & Cia. (2023). *Imagen de Ballotine*. Gastronomía & Cia:

<https://gastronomiaycia.republica.com/2011/04/28/ballotine/>

Gonzalo, A. (2023). *Imagen de Aspic*. Lecturas.com: https://www.lecturas.com/recetas/aspic-verduras-asadas-aceitunas-y-maiz_12971.html

Grote, H. (2019). *Imágenes de cocina gourmet*. La Gazette de Gourmets: <https://www.hagengrote.fr/la-gazette-des-gourmets/>

Gutiérrez, C. (2012). *La historia de la gastronomía*. Red Tercer Milenio:

http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/370/1/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Ingeniería de Menú. (2021). *Vocabulario de cocina: Las palabras que todo Chef debería conocer*.

Ingenieriademenú.com: https://ingenieriademenú.com/vocabulario-de-cocina/?expand_article=1

La Cocina del Chef Monge. (2021). *Imagen de cocción a la inglesa*. La Cocina del Chef Monge:

<https://lacocinadelchefmonge.com/2014/12/12/coccion-a-la-inglesa-ensalada-de-verduras/>

La Cocina Francesa. (2014). *Imagen de escargot*. La Cocina Francesa:

<http://www.lacocinafrancesa.com/2014/01/caracoles-de-borgona-la-mantequilla.html>

La-viande.fr. (2023). *Imágenes de cocina francesa*. La Viande: <https://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/cuissons/cuire-roti-cuisson-simple-savoureuse>

LEXUS. (1995). *Mini Sin Fronteras*. Quimper: Editorial Lexus.

Ma Fourchette. (2022). *Imagen de creme fouetée*. Ma Fourchette:

<https://www.mafourchette.com/recettes/comment-preparer-la-meilleure-creme-fouetee>

Molina, L. (2006). *El Otoño del Pingüino*. Universidad Jaume, Scribd:

<https://es.scribd.com/document/434786249/El-otono-del-pinguino-pdf>

Nestle. (2021). *Imágenes de recetas*. Nestle: <https://www.recetasnestlecam.com/recetas>

Nouvelles Gastronomiques. (2022). *Imágenes de la cocina francesa*. Nouvelles Gastronomiques:

<https://nouvellesgastronomiques.com/les-fines-herbes-cest-quoi/>

Ok Diario. (2022). *Imagen de Salsa Bechamel*. Ok Diario: <https://okdiario.com/recetas/bechamel-2424158>

Pedrochesgastronomía. (2022). *Imagen de bouquet garni*. Pedrochesgastronomía:

<https://pedrochesgastronomia.com/bouquet-garni/>

Pérez, C. (2022). *El análisis de la cultura gastronómica francesa a través del cómic*. Universidad de

Valladolid, Facultad de Traducción e Interpretación [Tesis]:

<https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/54871/TFG-O-2109.pdf?sequence=1>

Repagas. (2019). *Imagen Tipos de corte profesional en cocina*. REPAGAS, Equipamiento Industrial:

<https://www.repagas.com/tipos-de-corte/>

Revista Hola. (2022). *Imágenes de cocina francesa*. Revista Hola:

<https://www.hola.com/cocina/recetas/2016071387129>

Rohatgi, G. (2022). *Imagen de biscuits*. NDTV: <https://food.ndtv.com/how-to/5-interesting-ways-to-give-soggy-biscuits-a-delicious-makeover-3595530>

Sevilla ABC. (2022). *Imágenes de la cocina francesa*. Sevilla ABC:



https://sevilla.abc.es/gurme/recetas/mejores-recetas/sevi-ite-gusta-la-cocina-francesa-degustala-201603221500_noticia.html

Spoon For Bacon. (2021). *Imagen de vegetales gratinados*. Spoon For Bacon:
<https://www.spoonforkbacon.com/cheesy-root-vegetable-gratin/>

Taste Atlas. (2023). *Imagen de Bisque*. Taste Atlas: <https://www.tasteatlas.com/bisque/recipe>

V & V Supremo. (2023). *Imagen de omelette*. V & V Supremo:
<https://www.vvsupremo.com/recipe/omelette-con-queso-al-estilo-frances/?lang=es>

Vera, Ó. (2009). *¿Cómo escribir artículos de revisión?* Revista Médica La Paz, Scielo Analytics:
http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-89582009000100010

Zimmerman, H. (2021). *Imagen de Mirepoix*. Southernliving: <https://www.southernliving.com/how-to/cook/what-is-mirepoix>