

A WebShopban használt kifejezés	Szinoníma (sokszor szándékosan hibás helyesírással)	Leírás
A la carte (álá kárt)		Étlap (menüábra) szerinti ételválaszték
Al dente		"Fogravaló". (jó rágni, nem túlfőtt és nem nyers). A tészta és rizottó főzés eredményének (olasz konyha) minőségi jelzője. A főzésben lévő tészta kettévágásakor közepén egy fehér picit pont jelzi, hogy már csak 2-3 perc főzési idő van hátra.
Amuse geule (ámusz göl)		Étvágygerjesztő falat vendég érkezésekor (séfajándék)
Bain Marie (béjn meri)	Premeri, premeri, ben mari, bain-marie, máriafürdő	Vízfürdős melegentartó. Egyenletes jól szabályozható hőmérsékletet biztosító, általában elektromosan fűtött vizet tartalmazó medence. A hőátadásban fontos szerepe van a gőz(teré)nek is. Léteznek "száraz" kivitelek is.
Brunch (bröncs)		Késői - ebéddel öszevont reggeli, (breakfast és a lunch) Reggeli italok, klasszikus reggeli ételek, meleg sonka, tojásételek, sült bacon, egytálételek és különböző főételek köretekkel. Lehet büfé vagy a la carte is.
Canapés (kanapé)	Kanapé	Dekoratív, különböző alakú 4-5 cm × 3-4 cm méretű vékony (fél cm) kenyérszeletek (sokféle kenyérből), (fűszer)vajjal megkenve különböző feltétekkel.
Caseroles (kászérol)		Nyeles forraló edény
Chef de cuisine (séf dő küzin)		A konyhafőnök
Chef de partie (séf dő párti)		Műszakvezető
Chef pâtissier (séf pátiszé)		A cukrászat vezetője
Commies (kommi)		Kezdő szakács
Consommé (konszomé)		Erőleves
Csöben sütés	Gratinózás (Au gratin: csöben (sütöben) sütve)	Előre megfőzött vagy szuvidolt ételek felső rétegének megpirítása közvetlenül a tálalás előtt. Általában szalamanderrel végzik.
Demi chef (demi séf)		Nagy gyakorlattal rendelkező szakács, részlegvezető
Digestív(a)	Emésztést elősegítő	Étkezést záró emésztést segítő italok gyűjtőneve
Dinner (diner)		Vacsora
EN1/1	EuroNorm, Euro Norm	A gasztronormmal rokon fogalom. 600x400 mm-es eszköz a cukrász és sütőiparban, 500x500 mm, ha ez egy mosogatókosár, és 530x370 mm, ha tálcá

A WebShopban használt kifejezés	Szinoníma (sokszor szándékosan hibás helyesírással)	Leírás
Entremetier (ántremetyjő)		A levesek, köretetek, általános előételek felelőse, általában a konyhafőnök helyettese
Executive chef (exekutív séf)		Az első konyhafőnök, több konyhafőnök felettese
Executive sous chef (exekutív szűsz séf)		A konyhafőnök első helyettese
Garde-manger (gárd manzsé)		Hidegkonyhai termékek
GN1/1	Gasztronorm, GN 1/1, Gastronorm, gastro norm, gasztro norm	325 × 530 mm alpméretű eszköz, edény, rostély, polc, medence, stb. illetve az ilyen eszközök használatára alkalmas berendezések. A szakma a kétszeres (GN2/1; 650 × 530 mm), illetve töredék (1/9, 1/4, 1/3, 1/2, 2/4, 2/3) méreteket is használja. Rokon fogalom az amerikai "pan" (vagy a dupla méretű full size pan). Ennek alpmérete: 527 × 324 mm (20 3/4 " × 12 3/4")
Grilladin (gri laden)		A grilleket készítő szakács
Hors-d'oeuvrier (hors dövré)		Hideg előétel (illetve az ezt készítő szakács)
Julien (zsülien)		Jean Julien francia séfről (XVIII. század) elnevezett aprítási mód, talán a "gyufaszálszerű" a hozzá legközelebb álló magyar meghatározás. Általánosan használt levesbetétek készítésére és a kínai konyhában. Mindkét esetben fontos a hosszúság, mert kanállal illetve pálcikával lesz fogyasztva.
Krómacél	AISI 430, KO3, 1.4016, X6CR17	17 % krómot tartalmazó ferrites acélötvözet. A nikkelt is tartalmazó rozsdamentes acélnál sokkal olcsóbb és alacsonyabb minőséget képviselő, bizonyos körülmények között rozsdásodásra is hajlamos acélötvözet. Fogja a mágnes, ezáltal laikus számára is jól megkülönböztethető a nemesebb ötvözetétől.
Lábnyom	Footprint	Egy tárgy (készülék) függőleges vetülete-helyfoglalása (alapterület)
Legírozás		Tojássárgája elkeverése nem forrásban lévő levesekbe
Lunch (löncs)		ebéd, délidőben történő főétek, svédasztalos büfé vagy a la carte
Montírozás		Nem forrásban lévő krémlevesekbe vajdarabkák keverése

A WebShopban használt kifejezés	Szinoníma (sokszor szándékosan hibás helyesírással)	Leírás
PacoJet (pakodzset)		Speciális edényekbe előkészített, lefagyasztott és fagyasztva tárolt ételek (fagylaltok, szószok, krémek, stb.) közvetlen tálalást megelőző adagolását és pürésítését-habosítását végző készülék. Közel húsz éves technológia, de Magyarországon csak az utóbbi években kezdett gyorsuló ütemben elterjedni.
Parírozás		Húsok előkészítése, feldarabolása, a felesleges darabok eltávolítása
Pochirozás (posírozás)		Lassú főzés fűszeres (pl. savanyú) lében. A lé éppen a forrás határán (inkább alatta) van.
Poissoner (poászoné)		Nagykonyhák halételeinek készítésért felel. Kisebb konyhaüzemekben ez is a "saucier" dolga
Potagier (potazsié)		Leveses szakács
Régimier (rézsimé)		Diéta (diétás szakács)
Restaurateur (restaurétör)		Az "a la carte" szakács
Rozsdamentes acél	Inox, S/S, króm-nikkel acél, koracél, nemesacél, stainless steel, Edeltahl, AISI 304, KO33, 1.4301, X5CRNI 1810	19 % krómot és 9,5 % nikkelt tartalmazó ausztenites acélötvözet. Nem mágnesezhető.
Rúdmixer	Merülő mixer, merülőmixer, botmixer, bot mixer, turmix	
Sakuski (zakuszki)		Előétel falatka (orosz konyha) általában hal, kaviár, zöldség, pástétom, hús(saláta), felvágottak felhasználásával és vodka kísérettel (canapé).
Saucier (szoszié)		Mártások, raguk, meleg előételek felelőse, a húsok (néha a halak) sütése is a feladata
Sous chef (szusz séf)		A konyhafőnök helyettese
Sous-Vide (szuvid)	Sousvide, Sous Vide, vákuum (vákum) alatti főzés	Igen pontosan szabályozott alacsony hőmérsékletű vízfürdőben (igen ritkán alacsony hőmérsékletű vízpárában) történő és általában több órán keresztül tartó főzés. Francia nevét a szuvidolásra előkészített élelmiszerek vákuumfóliázó gépben történő csomagolásáról (a vákuumfóliázásról) kapta.
Szalamander	Salamander	Csak felülről fűtő infrásütő berendezés.
Tournant (turnan)		Shakácshelyettes bármelyik pozícióba műszakvezetői rangban