	Formas de Preparación. Anexo EDICOMData	Restringido	
		Edición No. 16	Página No. 1/2


Dep. Técnico

1 Formas de Preparación.

Estos códigos de preparación indican el tipo de cocinado o preparación de los productos. Este código debe incluirse en la sección Etiquetado de la pantalla de edición de EDICOMData.

CÓDIGO		DESCRIPCIÓN
HORNEAR	<i>BAKING</i>	Cocinar los alimentos en un horno aplicando calor seco de manera uniforme
BARBACOA	<i>BARBECUING</i>	Preparación con el calor y los gases de un fuego
BLANQUEO	<i>BLANCHING</i>	Preparación de alimentos donde la sustancia se sumerge en agua hirviendo y se retira después de un breve intervalo. Posteriormente se sumerge en agua helada.
HORNEAR LA CORTEZA	<i>BLIND_BAKING</i>	Hornear la corteza de un pastel u otros pasteles sin el contenido .
HERVIDO	<i>BOILING</i>	Cocinar los alimentos con agua hirviendo, u otro tipo de líquido como caldo o leche
ESTOFADO	<i>BRAISING</i>	Cocinar con calor húmedo, típicamente en una olla tapada con poca cantidad de líquido
ASADO	<i>BROILING</i>	Cocinar los alimentos con alto calor aplicado directamente al alimento, la mayor parte del calor aplicado desde la parte superior. La transferencia de calor se produce principalmente por calor irradiado.
FRITURA EN ACEITE ABUNDANTE	<i>DEEP_FRYING</i>	Método de cocción donde el alimento se sumerge en aceite caliente o grasa.
BAÑO MARÍA	<i>DOUBLE_STEAMING</i>	Técnica que cocción para preparar alimentos delicados como los nidos de pájaros o aletas de tiburón. La comida se cubre con agua y se pone en un frasco cerámico cubierto.
FRITURA	<i>FRYING</i>	Cocinar la comida con grasas.
FRITO EN PLANCHA	<i>GRIDDLE_FRYING</i>	Forma de cocción donde el alimento se fríe con su propia grasa.
COCINADO A LA PARRILLA	<i>GRILLING</i>	Forma de cocción que implica calor directo. La definición varía en función de la región o cultura.
MICROONDAS	<i>MICROWAVING</i>	Cocinar el alimento empleando la radiación de un microondas.
COCINADO A LA SARTÉN	<i>PAN_FRYING</i>	Forma de freír caracterizada por el uso de menos aceite que freír sumergiendo en aceite caliente.
ESCALFADO	<i>POACHING</i>	Cocinar los alimentos a fuego lento con un líquido generalmente agua, caldo o vino.
COCCIÓN A PRESIÓN	<i>PRESSURE_COOKING</i>	Método de cocción en un recipiente sellado que no permite que el aire o los líquidos puedan escapar a la presión definida.

Redactado	Revisado	Aprobado
Vicente Ribes 08/05/2014	Francisco Belda 27/05/14	Jose Manuel Sabater Marti 27/05/14

	Formas de Preparación. Anexo EDICOMData	Restringido	
		Edición No.	Página No.
		16	2/2

Dep. Técnico

FRITURA A PRESIÓN	<i>PRESSURE_FRYING</i>	La carne y el aceite de cocción se llevan a altas temperaturas mientras la presión se mantiene lo suficientemente alta para que el agua no hierva.
LISTO PARA COMER	<i>READY_TO_EAT</i>	No requiere preparación adicional.
RECONSTITUCIÓN	<i>RECONSTITUTING</i>	Restaurar un alimento seco o concentrado a su estado original y consistencia añadiendo agua.
ASADO	<i>ROASTING</i>	Método de cocción que utiliza calor seco, ya sea con llama, horno u otra fuente de calor.
ASADOR GIRATORIO	<i>ROTISSERIE</i>	Estilo de asar donde la carne se pone en un pincho y gira sobre un a llama.
SALTEADO	<i>SAUTÉING</i>	Cocinar los alimentos con una pequeña cantidad de grasa en una sartén a fuego relativamente alto
COCINADO A LA BRASA	<i>SEARING</i>	Técnica usada en asar, estofar, saltear, etc. Se cocina la superficie del alimento (normalmente carne, pollo o pescado) a alta temperatura
HERVIDO A FUEGO LENTO	<i>SIMMERING</i>	Cocinar los alimentos calentándolos a pocos grados por debajo del punto de ebullición.
AHUMADO	<i>SMOKING</i>	Proceso de curar, cocinar o sazonar los alimentos mediante su exposición a largos periodos al humo de un fuego de leña.
COCINADO AL VAPOR	<i>STEAMING</i>	Hervir el agua hasta que se evapore de forma que el vapor lleve el calor al alimento, logrando así el calentamiento de este.
GUISADO	<i>STEWING</i>	Preparación del alimento cortado en pequeños trozos o cubos hervidos en líquidos, por lo general, junto con vegetales.
SOFRITO	<i>STIR_FRYING</i>	Técnica de cocción china usada por su rápida velocidad de cocción.

Redactado	Revisado	Aprobado
Vicente Ribes 08/05/2014	Francisco Belda 27/05/14	Jose Manuel Sabater Marti 27/05/14