

SPANISH ENGLISH BILINGUAL FOOD GLOSSARY T - U - V - W - Y - Z

Т

tablespoon - cuchara (grande o de servir)

tangerine - mandarina, tangerina

tamal - tamale (ground maize and sometimes meat or a

sweet

filling wrapped in a banana or maize leaf)

tartar sauce - salsa tártara

taste - sabor

teaspoon - cucharita, cucharilla

tender - tierno

tenderloin steak- solomillo

tepid - tibio

thick - grueso, espeso

thicken - espesar

thickness - espesura, grueso

thinly slice - cortar en lonchas finas

thoroughly - completamente

thyme - tomillo

tie - <u>atar</u>

tin - lata

tinned - en lata

toasted - tostado

tofu - tofu, queso de soja

tomatoes - tomates

topping - lo que se pone encima de una base

toss - (salad) mezclar (pancake) dar la vuelta

transfer - transferir

transparent - transparente

trickle - chorrear un poco

trim - cortar

tripe - mondongo, callos, pancita, guatitas

trout - trucha

tuna - atún

turkey - pavo, guajalote(Méx)

turn - dar la vuelta

turn off - <u>apagar</u>

U

unleavened (bread) - pan ázimo, pan sin levadura





vanilla essence - esencia de vainilla vinegar - vinagre veal - ternera (de animal muy joven y de carne pálida) venison - (carne de) venado vodka - vodka

W

walnuts - nueces (de california)
warm - calentar
wash - lavar
watercress - berro
wedge - pedazo grande
whipped cream - nata montada
whisk - batir
whole - entero
wild boar - jabalí
wipe - limpiar con un paño

Y

yolks - yemas Yorkshire pudding - masa horneada a base de leche, huevos y harina que se sirve tradicionalmente con el rosbif

Z

zest - cáscara, peladura zucchini - calabacín,calabacita, zapallito

Glossary index - Spanish Recipes - Learn Spanish Page



