

## LA COCINA BASICA GLOSARIO

### **Abductor**

El único músculo de un molusco que sirve para abrir y cerrar su caparazón. Cuando el músculo esta relajado, el caparazón esta abierto. En muchos moluscos, es la principal parte comestible; es la única parte comestible de la concha.

### **Aderezar**

Un elemento que resalta el sabor de los alimentos sin cambiar su sabor significativamente; por ejemplo, sal o MSG. También representa un proceso en el que se usa una capa de aceite horneado para sellar la superficie de una sartén de hierro forjado.

Ver también:  
Condimentos

### **Afilón**

Una vara de acero o de cerámica texturada que se usa para arreglar las irregularidades de un cuchillo y mantenerlo afilado.

### **A la Juliana**

Julienne  
(ju-lee-EN)

Un tipo de corte de 1/8 de pulgada de ancho por 1/8 de pulgada de profundidad por 2 ½ de pulgadas de largo.

Ver también:  
Batonnet  
Brunoise  
Dados  
Fritas a la francesa/ Fry

### **á la Meunière (a la mun yair)**

Un método clásico para saltear pescado. El pescado se espolvorea con harina, se saltea en mantequilla filtrada o aceite, se le echan gotas de limón y perejil fresco picado, y luego se termina con mantequilla oscura caliente.

## **A la parrilla**

Un método de cocción rápido, de mucho calor en el que los productos se cocinan sobre una fuente de calor directo. El calor se irradia hacia los alimentos. A veces se agrega una pequeña cantidad de grasa a la parrilla para evitar que los alimentos se peguen a la misma.

## **Al jugo**

Au Jus  
(ah zhew)

Una palabra francesa para referirse a carne vacuna y de ave que se sirve en sus jugos naturales sin espesar.

## **Amoladera**

Una piedra de grano denso que se usa para afilar un cuchillo desafilado.  
También se llama piedra de afilar o piedra de aceite.

## **a Punto**

á Point  
(ah PWAH)

Una palabra francesa que significa “cocido a la perfección” o ‘perfect grade of doneness’.  
Típicamente, la carne resulta con una capa gruesa color de color gris por fuera y de color rosa rosado por dentro. Comúnmente se denomina “a medio punto” o “medium”.

## **Asador de parrilla**

Un equipo para cocinar. Los asadores de horno generan radiación infrarroja a partir de un elemento eléctrico o cerámico colocado por encima del alimento. Las ondas de calor luego se transfieren a los alimentos que están sobre una rejilla bajo esta fuente de calor.

Ver también:  
Salamandra

## **Asar**

Cocinar alimentos usando convección-eso es, rodeando los alimentos con aire caliente y seco, generalmente en un horno. El producto siempre esta descubierto. Asar y hornear se refieren al mismo método de cocción con calor seco. Sin embargo, se habla de *asar* cuando se cocinan carnes vacuna y aves, y se habla de *hornear* cuando se cocinan productos de masa y pasteles, así como vegetales y pescados.

## **Asar en la parrilla**

Un método de cocción rápido, a fuego intenso, en el que el alimento se cocina bajo una fuente de calor directo. El calor que irradia esa fuente es lo que cocina el alimento.

## **Azul**

Bleu  
(bluh)

Es la palabra francesa que se usa para describir carnes que se han cocinado sólo lo suficiente como para dorar todas las superficies. Al cortar la carne, esta se ve bien roja por dentro. Normalmente se denomina bien cruda, o “very rare”.

## **Balanza de resorte**

Un tipo de balanza que se usa para pesar porciones de alimentos. Su mecanismo contiene un pequeño resorte que se oprime cuando se pesa el producto. Suele llamarse una balanza para porciones.

## **Balanza para porciones**

Un tipo de balanza que se usa para pesar porciones de alimento. Su mecanismo contiene un pequeño resorte que se oprime cuando se peso un producto. Suele denominarse balanza a resorte.

## **Baño de Agua Caliente**

Un recipiente de agua poco profundo que tiene una rejilla sobre la que se colocan recipientes con alimento. El agua se calienta generalmente con electricidad, gas o vapor. Los recipientes para Baño María se colocan dentro del recipiente de agua.

También se conoce como Baño María.

## **Baño María**

Un recipiente de agua poco profundo que tiene una rejilla sobre la cual se colocan recipientes con alimento. El agua se calienta generalmente con electricidad, gas o vapor. Los recipientes para Baño María se colocan dentro del recipiente de agua.

También se conoce como baño de agua caliente.

## **Batidor de Alambre**

Un implemente hecho de aros de alambre de acero inoxidable asidos a un mango. También es un aditamento de mezcladora que se usa para batir crema o huevos.

Ver también:  
Batidora francesa  
Batidora piano

## **Batidor de piano**

Un batidor de alambre con muchos alambres flexibles que se usa para batir huevos, crema y salsas.

Ver también:  
Batidor francés  
Batidor de alambre

## **Batidora francesa**

Un batidor de alambres pesado, recto, y duro que se usa para tareas generales de mezclar, revolver y batir huevos.

Ver también:  
Batidor piano  
Batidor de alambre

**Batonnet**  
**(bah-toh-NAY)**

Un tipo de corte que mide ¼ de pulgada de ancho por ¼ de pulgada de profundidad por tres pulgadas de largo.

Ver también:  
Brunoise  
En dados  
Fritas a la francesa/French Fry  
A la Juliana

**Bien Cocido**

La palabra francesa para carne que es de color gris en su totalidad. Al cortarla no se ve nada rosado dentro. Comúnmente se llama 'bien cocida' o "well done."

**Bien hecho**

El término común para la palabra francesa "bein cuit": carne que se ve gris por fuera y por dentro. Al cortarla no hay ni rastros de rosa por dentro.

**Blanquear**

Un proceso por el cual se cocina un alimento parcialmente en agua hirviendo o grasa caliente.

**Brazo para masa**

Un aditamento de la mezcladora que se usa para amasar masa.  
También se denomina gancho.

**Brunoise**  
**(broo-NWAH)**

Todo dado pequeñito de 1/8<sup>th</sup> de lado.

Ver también:  
Batonnet  
Dados  
Fritas a la francesa/French fry  
A la Juliana

**Cabezal**

La banda ancha de acero en el talón de la hoja forjada (martillada al rojo) de un cuchillo. Suele llamarse el tope o cabezal.

<b>Cacerola doble</b>	Dos cacerolas, una dentro de la otra que se usan para cocinar alimentos delicados a bajas temperaturas. La cacerola de arriba esta dentro de la de abajo, y contiene alimentos que no se pueden cocinar sobre fuego directo.
<b>Cacerola para caldo</b>	Una cacerola que es más alta que ancha, con dos manijas para agarrar, una tapa chata, una capacidad entre ocho a 200 cuartos. Algunas tienen una canilla en la base para dejar salir líquido.
<b>Cacerola para dorar a fuego lento</b>	Es la cacerola estándar que se usa para dorar a fuego moderado. Generalmente es redonda, con dos manijas y una tapa bien firme. Los tamaños varían de 11 a 30 cuartos. También se denomina rondeau.
<b>Caldo</b>	Un líquido sazonado que se usa para escalfar pescado y mariscos. El líquido típicamente se hace de agua que se hierve con vegetales, condimentos y algún tipo de ácido, como vinagre, vino o jugo de limón.
<b>Caldo de carne, ave o pescado</b>	Un caldo transparente hecho de los recortes de carne vacuna, ave o pescado; sus huesos; una cantidad de vegetales (mirepoix); y condimentos.
<b>Caldo de pescado</b>	Un caldo de pescado concentrado o vino blanco que se ha usado para escalfar pescado, que se puede usar para hacer una salsa acompañante.
<b>Calor radiante</b>	Un proceso de calor que no requiere contacto físico entre la fuente de calor y el alimento que se cocina. Eso es porque la radiación no transfiere calor- transfiere ondas de energía de la fuente, como ser una parrilla, al alimento. Estas ondas de energía se transforman en calor cuando pegan en el alimento.

**Char-griller**

Un equipo para cocinar denominado así porque imparte un sabor a carbón. El sabor a carbón lo crea el humo de la grasa que se derrama del alimento en la fuente de calor debajo del mismo.

Ver también:  
Parrilla Plana  
Parrilla

**Châteaubriand  
(sha-toh-bree-AHN)**

Un corte fabricado de carne vacuna del corte principal del lomo y solomillo. También se refiere a un bife grueso, a la parrilla y que tradicionalmente se sirve con château o con patatas soufflé y una salsa.

**Cimitarra**

Un cuchillo con una hoja rígida, curva hacia arriba, de 6" a 14" y que termina en un ángulo de 25 grados en la punta. Se usa para cortar trozos de carne grandes en porciones más pequeñas. También se denomina cuchilla de carnicero.

**La cocción que  
continúa**

La cocción que ocurre en el alimento producida por el calor que le queda dentro después que el alimento está fuera del alcance de la fuente de calor; por ejemplo, el calor en la carne asada después que ha salido del horno.

**Coladera**

Un bol grande, de base redonda hecho típicamente de metal perforado que se usa para drenar una variedad de alimentos. También se denomina colador.

**Colador**

Un bol grande y de base redonda, típicamente de metal perforado, que se usa para colar una cantidad de alimentos.

<b>Condimentar</b>	<p>Un elemento que se añade a los alimentos que agrega un nuevo sabor y altera su sabor natural. Los sabores incluyen hierbas, especias, vinagre, y otros condimentos.</p> <p>Ver también: Condimentos</p>
<b>Conducción</b>	<p>La transferencia de calor de un artículo a otro por contacto directo; por ejemplo, de una cacerola a un alimento. El término también se usa para denotar el movimiento de calor de una parte de algo a otra parte lindante, como del exterior de una carne asada al interior de la misma.</p>
<b>Congelado a soplete</b>	<p>Es la palabra que se usa para denominar el proceso de congelar alimentos rápidamente a temperaturas extremadamente bajas mientras que el aire circula rápidamente alrededor del alimento.</p>
<b>Congelados Individualmente en Forma Rápida</b>	<p>El proceso por el cual se congelan rápidamente artículos individuales antes de empaquetarlos. Comúnmente se conoce como IQF.</p>
<b>Control de porciones</b>	<p>La medida de las porciones de alimentos para asegurar que se sirve una determinada cantidad de producto a cada cliente.</p>
<b>Convección</b>	<p>La transferencia de calor causada por el movimiento natural de las moléculas en el aire, o en un fluido como agua o grasa, de un área cálida a una más fría. Las moléculas más frías bajan hacia la fuente de calor; luego se calientan y suben.</p>
<b>Cortes fabricados</b>	<p>El paso final para separa la carcasa de un animal; los cortes fabricados se filetean y se corte a las especificaciones exactas del cliente o de acuerdo a cortes predeterminados.</p>



**Cortes para control de porciones**

Un tipo popular de corte fabricado de carne que esta listo para el consumo en tamaños de porciones individuales.

**Cortes para Venta al por Mayor**

Las divisiones principales de la carne después de la carneada inicial de la carcaza. Los cortes principales luego se dividen en cortes fabricados más pequeños. También se llaman cortes principales.

**Cortes Principales**

Las principales divisiones de la carne después de la carneada inicial de la carcaza. Los cortes originales luego se dividen en cortes fabricados más pequeños. También se conocen como cortes para venta al por mayor.

**Cruda**

El término común para sangrante o 'saignant' en francés, que es la palabra francesa que describe las carnes que se doran por fuera hasta que la sangre comienza a subir a la superficie. Al cortar la carne se ve de un color rosa profundo por dentro.

**Crustáceos**

Mariscos que tienen caparzones segmentados y patas articuladas. Ejemplos incluyen la langosta, los langostinos y los cangrejos.

**Cuchilla de Carnicero**

Una cuchilla de carnicero de peso liviano a medio con una hoja delgada y un mango redondo. También se conoce como cuchilla china.

**La cuchilla de carnicero**

Un cuchillo grande, pesado, casi rectangular que se usa para separar cartílago y hueso. Tiene un borde relativamente chato, y esta fuera de equilibrio para agregar inercia al golpe.

<b>Cuchillo de carnicero</b>	Un cuchillo con una hoja rígida de 6" a 14" con una curva hacia arriba a un ángulo de 25 grados en la punta. Se usa para cortar trozos de carne grande en porciones más pequeñas. También se denomina cimitarra.
<b>Cuchillo de Chef</b>	Un cuchillo multiuso que es el que más se usa en la cocina. Varían en tamaño de 8" a 14". También se conoce como cuchillo francés.
<b>Cuchilla china</b>	Un cuchillo de pequeño a mediano con una hoja delgada y un mango redondo. También se conoce como cuchilla de cocina.
<b>Cuchillo de desosar</b>	Hay dos tipos de cuchillos para desosar: uno tiene una hoja rígida de 5" a 7", y el otro tiene una hoja más larga y delgada que puede ser tanto rígida como flexible. La hoja flexible se usa para trabajos livianos, como filetear un pescado, la hoja tiesa se usa para trabajos más pesados.
<b>Cuchillo de Rueda</b>	Una hoja redonda, que rota en el eje de un mango. Se usa para cortar pizzas horneadas y masa extendida. También se llama rueda para masa.
<b>Cuchillo francés</b>	Un cuchillo multiuso que es el que más se usa en la cocina. Los cuchillos franceses oscilan en tamaño entre 8 a 14 pulgadas. También se conoce como cuchillo de Chef.
<b>Cuchillo para recortar</b>	Un pequeño cuchillo que se usa para recortar y pelar vegetales y frutas. Tiene una hoja larga y rígida de 2 a 4 pulgadas de largo.
<b>Cuchillo utilitario</b>	Una hoja rígida de 6" a 8" de largo que se parece a un cuchillo francés, pero más delgado. Se usa principalmente para tareas de alacena.

## **Dado**

Un tipo de corte. Hay tres tamaños diferentes de dados:

- Pequeño – un cuadrado de  $\frac{1}{4}$  de pulgada por lado
- Medio – un cuadrado de  $\frac{1}{2}$  pulgada por lado
- Grande – un cuadrado de  $\frac{3}{4}$  de pulgada por lado.

Ver también:

Batonnet

Brunoise

Fritas a la francesa/French fry

A la Juliana

## **De primera**

La carne de más alta calidad y más cara del mercado. Esta carne proviene de ganado joven, alimentado especialmente. Las porciones son de color rojo brillante, bien marmoleadas, tiernas y sabrosas.

Ver también:

Superior

Selección

Estándar

Utilitaria

## **Descabezado y Destripado**

Headed and Gutted (H&G)

Una forma en que se puede comprar el pescado al que se le han quitado la cabeza y los órganos internos (vísceras).

Ver también:

Destripado

Preparado

## **Desglasear**

El proceso de colocar un líquido, por lo general vino o caldo en una cacerola, para disolver las partículas de alimentos cocinados en el fondo de la cacerola. Este líquido luego se usa para hacer la salsa.

<b>Despumadera</b>	Una implemento de mango largo con una rejilla poco profunda o con un bol con perforaciones. Se usa para despumar caldos y quitar trozos sólidos del caldo.
<b>Destripado</b>	<p>Una forma en que se puede comprar pescado a los cuales se les han quitado solamente los órganos internos (vísceras).</p> <p>Ver también: Aderezados Descabezados y Eviscerados</p>
<b>División pareja</b>	Un método de control de porciones que se usa en productos que se pueden dividir fácilmente en partes iguales.
<b>Dorar a fuego alto</b>	Dorar un alimento rápidamente sobre fuego alto.
<b>Dorar a fuego lento</b>	Un método de cocción por combinación. Los alimentos primero se doran en grasa caliente, y luego se cubren y se cocinan lentamente en una pequeña cantidad de líquido sobre fuego lento. El líquido luego se puede usar para hacer salsa. Esta es una manera popular de cocinar cortes de carne menos tiernos.
<b>Drenar</b>	Para eliminar la arena de las almejas y de otros moluscos. Los dos métodos más comunes son usar salmuera o harina de maíz.
<b>Ensartador</b>	<p>Una vara de metal o madera larga y delgada con punta en la que se ensartan alimentos.</p> <p>Generalmente se usa para cocinar juntos una cantidad de alimentos diferentes.</p>
<b>Envejecimiento</b>	El proceso por el cual se mantienen las carnes en enfriadoras bajo condiciones controladas para dar tiempo a que ocurra el proceso natural de tiernización.

<b>Equipo de rotisería</b>	Equipo especial que rota lentamente los alimentos enfrente de, o encima de, una fuente de calor.
<b>Escalfar</b>	Cocinar alimentos en una pequeña cantidad de líquido que esta caliente, pero no hirviendo. Las temperaturas generalmente oscilan entre 160° a 180°F.
<b>Escamarse</b>	Una palabra que se usa para describir cómo se deshace el pescado cuando se cocina debido a que no tiene tejido conectivo.
<b>Espátula</b>	Hay dos tipos de espátulas: las espátulas de goma y de plástico tienen una punta ancha y flexible en el extremo de un mango largo. Se usan para raspar bols y cacerolas. Las espátulas de metal tienen hojas anchas y flexibles que se usan para dar vuelta los artículos en la parrilla o en la cacerola.
<b>Especie</b>	Un sabor que proviene de los pimpollos, frutas, flores, corteza, semillas, o raíces de ciertas plantas y árboles.
<b>Especificaciones de la Asociación Nacional de Proveedores de Carne</b>	<p>National Association of Meat Purveyors Specifications (NAMPS)</p> <p>Un conjunto de estándares de la industria para distintos tipos de cortes de carne desarrollados para simplificar el mercadeo.</p>
<b>Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne</b>	<p>Institution Meat Purchase Specifications (IMPS)</p> <p>Un conjunto de estándares industriales para distintos tipos de cortes de carne desarrollados para simplificar el mercadeo.</p>

<b>Espiga</b>	La extensión trasera sin filo de la hoja del cuchillo que esta dentro del mango del cuchillo. Los cuchillos pueden tener una espiga entera, tres cuartos, media espiga, o una espiga de cola de rata.
<b>Espolvorear</b>	Cubrir alimentos con harina o con migas de pan molido.
<b>Estándar</b>	Una calidad de carne que proviene de animales más viejos que se usa típicamente para enlatar y procesar.  Ver también: Superior De primera Selección Utilitaria
<b>Factor de conversión</b>	Un número que se usa para convertir cada ingrediente de una receta cuando se cambia el rendimiento de una receta. El factor de conversión es el nuevo rendimiento dividido por el viejo rendimiento.
<b>Filet Mignon (fee-LAY me-NYON)</b>	Un corte fabricado del lomo vacuno que es magra, muy tierna y sabrosa. También se denomina filete de carne vacuna.
<b>Filete (carne)</b>	Una palabra que se refiere en general a un corte de carne sin hueso.
<b>Filete (pescados)</b>	Un corte de pescado sin espinas del costado del pescado que se ha separado de las espinas en un trozo entero, con o sin la piel.
<b>Filete de carne vacuna</b>	Un corte fabricado de carne vacuna del centro del solomillo, que es magra, muy tierna y sabrosa. También se llama filet mignon.

<b>Freído profundo</b>	Un método de cocción de calor seco que usa convección para transferir calor de un alimento sumergido en aceite precalentado.
<b>Fritas a la francesa</b>	<p>Un tipo de corte. La papa frita estándar mide entre 1/3 a 1/2 pulgada por tres pulgadas de largo.</p> <p>Ver también:  Batonnet  Brunoise  Dados  a la Juliana</p>
<b>Fuentes de hotel</b>	Recipientes versátiles rectangulares diseñados para contener alimentos en los mostradores de alimentos. También se usan para hornear, cocinar al vapor y guardar alimentos. Los hay en una variedad de tamaños. También suelen denominarse cacerolas de servicio, de mostrador o cacerolas de mesa.
<b>Fuentes de mostrador</b>	Recipientes versátiles rectangulares diseñados para contener alimentos en los mostradores de alimentos. También se usan para hornear, cocinar al vapor y guardar alimentos. Los hay en una variedad de tamaños. También suelen denominarse cacerolas de servicio, hotel o cacerolas de mesa.
<b>Fuentes de Servicio</b>	<p>Recipientes versátiles rectangulares diseñados para contener alimentos en los mostradores de servicio. También se usan para hornear, cocinar al vapor, y guardar alimentos. Vienen en una cantidad de tamaños.</p> <p>Suelen llamarse fuentes de hotel, de mostrador, o fuentes de vapor para mesa.</p>
<b>Fuente para hornear</b>	Una fuente para tareas de horneado en general. Mide cerca de dos pulgadas de profundidad, y viene en una variedad de tamaños.

**Fuentes para Mesas de Vapor**

Recipientes versátiles rectangulares diseñados para contener alimentos en los mostradores de servicio. También se usan para hornear, cocinar al vapor, y guardar alimentos. Vienen en una cantidad de tamaños. Suelen llamarse fuentes de servicio, de mostrador o de hotel.

**Fuente Plana**

Una fuente poco profunda, rectangular de no más de una pulgada de profundidad, que se usa para tareas generales de horneado.

Una fuente entera mide 18" x 26."

Una media fuente mide 18" x13."

**Gallinas Rock Cornish**

Una raza especial de gallinas muy jóvenes entre 5 y 6 semanas de edad. Son muy tiernas, con un sabor delicado.

**Gancho**

Un aditamento de mezcladora que se usa para amasar masa. Suele llamarse un brazo para masa.

**Glaseado**

Un caldo que se ha hervido a fuego lento para evaporar algo del líquido. Este proceso se llama reducción, y el resultado es un glaseado. Un glaseado cubre levemente el revés de una cuchara. Es altamente concentrado por lo cual se necesita una pequeña cantidad para dar sabor a una salsa u otro tipo de platillo.

**Guarnición**

Usar alimentos como decoraciones atractivas para un platillo. La palabra "garnish" proviene de la palabra francesa que significa "adornar". Una guarnición funcional también agrega sabor a los elementos del platillo.



<b>Guinea</b>	Una de las clases principales de aves reconocidas por la USDA, y el pariente domesticado del faisán. También se llama gallina de Guinea.
<b>Hervir</b>	Para sumergir y cocinar alimentos en un líquido caliente. Al nivel del mar, el punto de ebullición es 212°F, pero a elevaciones más altas, es menor.
<b>Hervir a fuego lento</b>	Cocinar alimentos sumergidos en un líquido que esta justo por debajo del punto de ebullición (entre 185° y 205°F). El líquido siempre alcanza el punto de ebullición antes que se le agreguen los alimentos. Luego se baja el calor para mantener una temperatura constante.
<b>Hierba</b>	El sabor que proviene de las hojas de ciertas plantas.
<b>Hornear</b>	<p>Para cocinar alimentos usando convección, eso es rodeándolos de aire caliente y seco, generalmente en un horno. El producto siempre esta en contacto con el aire.</p> <p>Asar y hornear se refieren al mismo método de cocinar con calor seco. Sin embargo, <i>asar</i> se refiere a cocinar carne vacuna y de ave, y <i>hornear</i> se refiere a masas y pasteles, así como a vegetales y pescados.</p>
<b>Huevas</b>	Huevos de pescado.
<b>IQF</b>	La abreviatura para “individually quick frozen” (congelados rápidamente individualmente), el proceso por el cual se congelan rápidamente artículos individuales antes de empaquetarlos.

**Lámpara de calor**

Una lámpara infrarroja elevada que se usa para mantener calientes los alimentos hasta que se sirven.

También se conoce como lámpara infrarroja.

**Lámpara infrarroja**

Una lámpara elevada infrarroja que se usa para mantener los alimentos calientes hasta que se sirven.

También se conoce como lámpara de calor.

**Macerado**

Un líquido muy condimentado en el que se macera la carne antes de cocinarla.

**Mandolina**

Una rebanadora manual con una hoja ajustable a un ángulo de 45°.

**Mantequilla Clarificada**

Mantequilla filtrada que ha sido “purificada” al quitársele los sólidos de agua y leche.

También se llama mantequilla derretida.

**Mantequilla Derretida**

Mantequilla derretida que ha sido “purificada” al quitársele los sólidos del agua y de la leche.

También se llama mantequilla clarificada.

**Mariscos**

Una de las dos categorías de pescado. Los mariscos tienen caparazones externos y no tienen estructura de huesos interna.

Ver también:  
Pescados de aleta

<b>Marmoleado</b>	Depósitos de grasa en los tejidos musculares de la carne. El marmoleado separa las fibras de músculo y las hace jugosas y fáciles de masticar. También es la fuente principal de sabor de la carne.
<b>Mazo para carne</b>	Un implemento de cocina que se usa para tiernizar la carne.
<b>Medio</b>	El término más común para “à point”, que es la palabra francesa para denotar que estar cocinado al grado de cocción perfecto o “cooked to the perfect degree of doneness.” Típicamente, la carne resulta con una capa gruesa color de color gris por fuera y de color rosa rosado por dentro.
<b>Método de cocción con calor húmedo</b>	<p>Métodos de cocinar que usan un líquido como agua, caldo, salsa o vapor, para transferir calor al alimento.</p> <p>Ver también: Métodos de Cocción Combinados Métodos de Cocción con Calor Seco</p>
<b>Métodos de cocción con calor seco</b>	<p>Todo método de cocción que transfiere calor a los alimentos sin usar humedad. Los ejemplos incluyen cocción con aire caliente, metal caliente, radiación, o grasa caliente.</p> <p>Ver también: Métodos de Cocción con Calor Húmedo Métodos de Cocción Combinados</p>
<b>Métodos de cocción por combinación</b>	<p>Un método de cocción que usa tanto calor seco como calor húmedo.</p> <p>Ver también: Métodos de Cocción con Calor Seco Métodos de Cocción con Calor Húmedo</p>

<b>Mezcladora</b>	Uno de los equipos para procesar alimentos más comunes. Hay dos tipos: de meso y de piso. Las mezcladoras vienen con por lo menos tres aditamentos principales: la pala, el brazo para masa y el batidor de alambre, los cuales permiten desempeñar una cantidad de tareas.
<b>Microondas</b>	Una fuente de calor radiante que usa una forma de alta frecuencia de ondas de radio, solo que más cortas. Las microondas penetran parcialmente en el alimento, donde agitan el agua del alimento, la grasa y las moléculas de azúcar. La fricción generada por las moléculas al moverse crea el calor que cocina el alimento.
<b>Mirepoix</b>	Una combinación de vegetales que se usa típicamente para hacer un caldo: 50% de cebollas picadas grueso 25% de zanahorias, 25% de apio
<b>Mitad del frente</b>	La mitad no dividida del frente de la carcaza de un ternero o cordero.
<b>Moluscos</b>	Mariscos que: 1. Viven dentro de un par de caparazones con bisagras (ostras, almejas, mejillones, y conchas) 2. Viven dentro de un sólo caparazón (abalone) 3. No tienen caparazón (calamar y pulpo).
<b>Moluscos Bivalvos</b>	Mariscos que viven dentro de un par de caparazones duros con bisagras. Las ostras, almejas, mejillones y conchas son ejemplos de estos mariscos.
<b>Muy crudo</b>	Es el término común para la palabra francesa “bleu” que se usa para describir carnes que se han cocinado sólo lo suficiente como para dorar todas las superficies. Al cortarla, la carne está muy roja por dentro.

<b>Pala</b>	Una hoja plana de una mezcladora, que se usa para tareas generales de batir o mezclar.
<b>Para untar sándwichs</b>	Una espátula corta y chata que se usa para untar pan.
<b>Parrilla</b>	<p>Un equipo de cocina. Las parrillas generan calor radiante infrarrojo, y los elementos que emanan calor están por debajo en vez de por encima de los alimentos.</p> <p>Ver también: Parrilla plana Char-griller</p>
<b>Parrilla plana</b>	<p>Un aparato de cocina que tiene una superficie chata, lisa, que emana calor sobre la cual se cocinan alimentos en forma directa. Suele denominarse plancha.</p> <p>Ver también: Char-griller Parrilla</p>
<b>Pasta aguada</b>	Una mezcla de fécula cruda y un líquido frío, que se usa en la cocina oriental para espesar salsas. Las pastas aguadas típicamente se hacen con fécula.
<b>Pelar, desconchar</b>	Quitar las partes comestibles de un caparazón, vaina o cáscara; por ejemplo: quitar la carne de la almeja de su caparazón.
<b>Pescado con aleta</b>	<p>Una de las dos categorías principales de pescados. Los pescados con aletas tienen aletas y esqueletos internos.</p> <p>Ver también: Mariscos</p>

<b>Peso</b>	Se refiere a la maza o el peso de un producto. Es el método más preciso para medir ingredientes. Como regla general, el peso casi siempre se usa para medir ingredientes sólidos.
<b>Peso como se compró</b>	As Purchased (A.P.) weight  La condición de un producto cuando se compra o se recibe del proveedor.
<b>Peso de la porción comestible</b>	El peso de un alimento después que se le han quitado todas las porciones que no se sirven a los clientes. Por ejemplo el exceso de grasa en las carnes, las entrañas y el cogote de las aves, y las cáscaras y los rabos de las frutas y vegetales. Se conoce también como el peso de rendimiento.
<b>Peso Tara</b>	Para el propósito de pesar en una balanza, el peso de un recipiente o empaque sin su contenido.
<b>Picado fino</b>	Picado fino.
<b>Picado grueso</b>	Concasser (kon-kaas)  Picado grueso.
<b>Picadora de alimentos</b>	Un instrumento que se usa para picar, rebanar, y desmenuzar grandes cantidades de alimento. También se denomina picadora Búfalo.
<b>Pichón</b>	Una de las clases principales de aves reconocidas por la USDA. También se conoce como polluelo ('squab').
<b>Piedra de aceite</b>	Una piedra de grano denso que se usa para afilar un cuchillo desafilado.

**Piedra de Afilar**

Una piedra de grano denso que se usa para afilar cuchillos desafilados.  
También se conoce como amoladera o piedra de aceite.

**Pinzas**

Una herramienta con resorte o tipo tijera que se usa para levantar y manejar alimentos.

**Plancha**

Un aparato de cocina que tiene una superficie caliente, lisa, y plana, sobre la cual se calientan alimentos en forma directa. También se llama una parrilla plana.

**Pollos asadores**

Pollos jóvenes de ambos sexos, de 9 a 12 semanas de edad, que pesan cerca de 2 ½ libras.

Ver también:  
Pollos Freidores  
Pollos Asadores

**Pollos asadores**

Pollos de ambos sexos de 3 a 5 meses de edad, que pesan entre 3 ½ a 5 libras. Además de asarse, estas aves se pueden preparar estilo rotisería.

Ver también:  
Pollos parrilleros  
Pollos freidores

**Pollos freidores**

Pollos jóvenes de ambos sexos, de 9 a 12 semanas de edad que pesan más de 2 ½ libras. Si pesan menos, se llaman pollos freidores.

Ver también:  
Pollos parrilleros  
Pollos asadores

**Polluelo**

Una de las clases principales de aves reconocidas por la USDA. También se conoce como pichón.

<b>Porción estándar</b>	Un método de control de porciones en el que los platos para servir son de tamaño estándar, y al servirlos a los clientes se llenan a niveles especificados.
<b>Preparado</b>	<p>Una forma en que se puede comprar pescado a los cuales se les han quitado la cabeza, la cola, las aletas, las escamas, y las vísceras.</p> <p>Ver también: Destripado Descabezados y Eviscerados</p>
<b>Punto de humo</b>	La temperatura a la cual comienza a quemarse la grasa y deja salir un gas azul amargo que le da un sabor a quemado a los alimentos.
<b>Radiación infrarroja</b>	Ondas de energía que se transforman en calor cuando pegan contra el alimento. Las ondas generalmente provienen de un elemento eléctrico o cerámico.
<b>Rallador</b>	Una caja de metal de cuatro lados con rejillas de diferentes tamaños. Se usan para desmenuzar y rayar alimentos.
<b>Rascador de mesa</b>	Un trozo de metal ancho y duro que tiene una manija de plástico o de madera en un borde, que se usa para raspar mesas de trabajo y para cortar trozos de masa. También se llama cuchillo para masa.
<b>Rebanadora Dentada</b>	Una hoja larga y delgada de hasta 14 pulgadas de largo, hecha con hojas flexibles o duras, y dientes diminutos en forma de V que de hecho serruchan el alimento. El borde dentado es ideal para rebanar artículos que tienen un exterior duro y un interior blando. Las hojas flexibles se usan en artículos como pan; las hojas más duras se usan para trinchar y rebanar carnes cocinadas.



<b>Receta</b>	Un conjunto de instrucciones escritas para producir resultados específicos con los alimentos. Las recetas incluyen los ingredientes a usarse, la cantidad de cada uno, el orden en el que se combinan los ingredientes, el tiempo de cocción, la temperatura, el rendimiento, y los tamaños de las porciones.
<b>Recetas estandarizadas</b>	Recetas que se han adaptado a las necesidades específicas de una organización.
<b>Recipientes para Baño María</b>	Recipientes altos de forma cilíndrica que se usan para alojar alimentos. Se usan para calentar alimentos a Baño María.
<b>Reducción</b>	Un proceso por el cual se hierven los caldos y se dejan hervir a fuego lento para evaporar parte del líquido.
<b>Rendimiento</b>	La cantidad total de un producto que surge de una receta específica.
<b>Rendimiento en Peso</b>	El peso de un alimento después que se han quitado todas las partes que no se sirven al cliente. Por ejemplo, el exceso de grasa en las carnes, las entrañas y el cuello en las aves, los gajos y cáscaras de las frutas y vegetales. Suele llamarse el peso de la porción comestible o EP.
<b>Rondeau (ron-doe)</b>	La cacerola estándar que se usa para dorar a fuego moderado. Por lo general es redonda, con dos manijas y una tapa que encaja bien segura. Los tamaños varían entre 11 a 30 cuartos. También se denomina brasero.
<b>Roux</b>	Una mezcla cocida de partes iguales por peso de harina y grasa. Esta mezcla se usa como espesante para salsas, sopas y otros platillos.

<b>Rueda de masa</b>	Una hoja redonda que rueda asida a un mango, que se usa para cortar pizzas horneadas y masa extendida. También se denomina cuchillo de rueda.
<b>Salamandra</b>	Una pequeña parrilla de horno que no se calienta tanto como una parrilla de servicio pesado. Se usa para derretir queso y la parte superior de alimentos.
<b>Salmuera</b>	Una solución de agua y sal.
<b>Salsa Bechamel</b>	Una de las Salsas de Cinco Autores. Esta salsa se hace con leche o crema. También se llama salsa blanca o salsa de crema.
<b>Salsa de Mantequilla</b>	Una de las Salsas de Cinco Autores. Para preparar esta salsa se usa mantequilla filtrada en lugar de caldo. También se conoce como salsa Holandesa o Hollandaise sauce.
<b>Salsa de Tomate</b>	Una de las Salsas de Cinco Autores. Se hace salteando tomates con mirepoix. A veces se hace con caldo transparente y un espesante opcional como el roux, dado que el tomate es naturalmente espeso.
<b>Salsa Española</b>	Una de las Salsas de Cinco Autores, hecha a partir del jugo marrón de las carnes. También se conoce como Salsa Oscura o Brown Sauce.
<b>Salsa Holandesa</b>	Una de las salsas de Cinco Autores. En vez de caldo, se usa mantequilla clarificada para preparar esta salsa. También se denomina Salsa de Mantequilla.
<b>Salsas Menores</b>	Salsas que se crean cambiando el sabor o los condimentos de las Salsas de Cinco Autores.

## **Salsas de Cinco Autores**

Las cinco salsas que son la base de todas las salsas clásicas francesas.

Son la:

Bechamel (Blanca o salsa de Crema),  
Espagnole (Salsa Oscura o Brown Sauce),  
Hollandaise (Salsa de Mantequilla o Butter Sauce),  
Salsa de Tomate, y  
Salsa Velouté.

También se llaman las Cinco Salsas Líderes.

## **Saltear**

Un método de cocción de calor seco que usa conducción para transferir calor de una cacerola caliente al alimento en la cacerola, con la ayuda de una pequeña cantidad de grasa. La palabra deriva de la palabra francesa “sautoir,” que significa saltar o agitar la cacerola para que se revuelvan los alimentos.

## **Sancochar**

Cocinar alimentos parcialmente en un líquido hirviendo rápido o lentamente. Parecido o blanquear, pero el alimento se cocina un poco más de tiempo.

## **Sangrante**

Saignant  
(sah-NYAHGN)

El término tradicional que se usa para describir carnes que se doran por fuera hasta que comienza a subir la sangre a la superficie. Al cortarla, la carne es de un color rosa profundo. Comúnmente se denomina carne con sangre o cruda.

## **Sartén para freír**

Cocinar en una cantidad moderada de grasa caliente sobre fuego medio.

## **Sartén para saltear**

Una sartén que se usa para saltear, dorar, y freír. Tiene un solo mango, y viene en una cantidad de tamaños que oscilan entre 2 ½” a 5” de profundidad por 6” a 16” de diámetro.

**Sauteuse  
(saw-toose)**

La sartén básica para saltear. Tiene un mango largo, bordes en ángulo para dar vuelta en el aire los alimentos sin usar espátula, y viene en tamaños que oscilan entre 2 ½" a 5" de profundidad y 6" a 16" de diámetro.

Ver también:  
Sautoir  
Sartén para saltear

**Sautoir  
(saw-twahr)**

Una sartén con borde a ángulo recto. La definición francesa de la palabra es saltar o agitar la sartén para que se mezcle el alimento.

Ver también:  
Sauteuse  
Sartén para saltear

**Selección**

Una calidad de carne económica, de medio nivel a la que le falta el marmoleado.

Ver también:  
Superior  
De primera  
Estándar  
Utilitaria

**Servidores**

Un instrumento de cocina parecido a un cucharón para servir helado, con una hoja a resorte que suelta el contenido dentro del bol. Se usan para servir porciones de alimentos sólidos, como puré de patatas.  
También se llaman servidores de porciones.

**Servidor de melón**

Una media esfera con forma de taza, que se usa para cortar frutas y vegetales en pequeñas bolitas.

**Servidores de porciones**

Un implemento de cocina parecido a un servidor de nieves, con una hoja a resorte que deja caer su contenido en el bol. Se usan para servir porciones de alimentos sólidos, como puré de papas. También se conocen como servidores de porciones.

**Sistema métrico**

Un sistema decimal uniforme basado en múltiplos de diez. Lo desarrollaron los franceses y ahora se usa en el mundo entero.

**Solomillo/Lomo**

Un músculo muy sabroso y tierno que corre a lo largo de los cortes principales del lomo y solomillo. A menudo se corta en "T-bones, bifes "porterhouse", filet mignon, châteaubriand, o tournados.

**Superior**

La segunda calidad de carne más alta disponible en el mercado. Esta calidad tiene menos grasa que la calidad de Primera, pero aún es tierna, jugosa y sabrosa.

Ver también:  
De primera  
Selección  
Estándar  
Utilitaria

**Talón**

Las últimas pulgadas de la hoja de un cuchillo de Chef. El talón se usa para tareas de cortar pesadas que requieren fuerza y palanca en gran medida.

**Tamiz**

Un enrejado de alambre rodeado de un marco de metal redondo, que se usa para tamizar harina y otros ingredientes secos.

**Tanto**

La cantidad de artículos individuales en un recipiente o en una porción. La palabra se usa para compras y para control de porciones; por ejemplo, una caja de limones 'de 96 tantos'.

<b>Tejido conectivo</b>	Proteínas especiales que se encuentran en las carnes. Se encuentran en todo el cuerpo del animal y mantienen y soportan los tejidos, como los músculos.
<b>Termómetro</b>	<p>Un implemento que se usa para medir temperaturas. Hay una variedad de estilos disponibles, que incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un termómetro de carne que queda en la carne vacuna y de ave mientras se cocina,</li> <li>• Termómetros bimetálicos de lectura instantánea que se usan para medir temperaturas de alimentos.</li> <li>• Termómetros empotrados que se usan para medir temperaturas de equipos.</li> </ul>
<b>Tomalley (TOM-al-ee)</b>	El hígado verde de la langosta, que a menudo se le quita, se hace puré y se agrega a salsas.
<b>Tope</b>	La banda ancha de acero en el talón de la hoja forjada (martillada al rojo) de un cuchillo. Suele llamarse el tope o cabezal.
<b>Tope o cabezal</b>	La banda de acero ancha en el talón de la hoja de un cuchillo (forjada y martillada) Llamada a veces tope o cabezal.
<b>Trituradora Búfalo</b>	Un instrumento que se usa para picar, rebanar, y desmenuzar grandes cantidades de alimento. También se denomina trituradora de alimentos.
<b>Utilitario</b>	<p>Una calidad de carne de animales más viejos que se usa típicamente para enlatado y procesado.</p> <p>Ver también: Superior De Primera Selección Estándar</p>

**Velouté Sauce  
(veh-loo-TAY)**

Una de las Salsas de Cinco Autores. Se hace a partir de caldo de ternera, pollo o pescado.

**Vísceras**

Organos internos.

**Volumen**

Se refiere al espacio que ocupa un producto, el cual equivale a su altura por su ancho por su largo. Los líquidos casi siempre se miden por volumen. Los ingredientes secos también se pueden medir por volumen cuando la cantidad es demasiado pequeña para que se pueda medir con exactitud en una balanza.

**Zester**

Un pequeño implemento de mano que se usa pelar las partes de color de frutas y vegetales, en tiras largas y delgadas. Estas tiras luego se utilizan para decorar.