Glosario de términos de cocina

Lo que significan las palabras que aparecen en las recetas

Acitronar
Cocinar la cebolla en poca grasa hasta que quede transparente.

A punto de nieve
Batir claras de huevo hasta que formen picos firmes.

Baño María
Calentar un recipiente dentro de otro con agua caliente.

Blanquear
Hervir unos minutos y pasar de inmediato a agua con hielo.

Brunoise
Cortar en cubitos muy pequeños y parejos.

Desglasar
Añadir líquido a la sartén caliente para despegar lo del fondo.

Gratinar
Dorar la superficie en el horno, casi siempre con queso.

Juliana
Cortar en tiras largas y delgadas.

Macerar
Dejar fruta en azúcar o jugo para que suelte su sabor.

Marinar
Remojar carne, pescado o verdura en un líquido con especias.

Reducir
Hervir un líquido sin tapa para que espese y concentre el sabor.

Saltear
Cocinar a fuego alto, con poca grasa y moviendo seguido.

Sofreír
Freír ligeramente a fuego medio, sin dorar del todo.

Tamizar
Pasar harina o polvos por un colador para quitar grumos.

Templar
Mezclar poco a poco algo caliente con algo frío para que no se corte.

Punto de bola
Almíbar que, al caer en agua fría, forma una bolita blanda.

imprimir.aprendidelavida.com · uso personal y en el aula