

Vocabulario de cocina

Todo tiene su propio lenguaje, incluida la cocina. Saber lo que significan las palabras de la cocina puede hacer que la preparación de los alimentos sea más fácil y grata. Si ves alguna palabra que no entiendas, búscala en esta lista para saber lo que quiere decir cuando la vuelvas a ver.



Amasar

Hacer que la masa para pan o pizza sea suave y se pueda estirar; esto se logra curvando los dedos y doblando la masa hacia ti y luego empujándola con los talones de las manos, usando un movimiento de vaivén rápido.



Cubrir

Al cocinar alimentos sobre la hornalla, se usa una tapa. Al poner alimentos en el horno, se usa papel de aluminio. Cuando se ponen los alimentos sobre la mesada, en el refrigerador o el congelador, se usa plástico de cocina o papel de aluminio. Al cocinar alimentos en el microondas se usa papel encerado para microondas o plástico de cocina.



Asar

Cocinar alimentos a una distancia medida directamente debajo de la fuente de calor.



Dorar

Cocinar alimentos hasta que estén de color marrón o dorado en el exterior.



Batir

Mezclar bien al remover rápidamente con un tenedor, un batidor de alambre o una batidora manual o eléctrica.



Derretir

Poner un ingrediente sólido, como chocolate o mantequilla en una cacerola y convertirlo en líquido al calentarlo sobre la hornalla. También se puede poner el ingrediente en un bol para horno de microondas y calentarlo hasta que se derrita.



Cocinar

Preparar alimentos para comerlos calentándolos sobre la hornalla o en el horno a microondas.



Enfriar

Poner alimentos sobre la mesada (normalmente en una rejilla de alambre para enfriar) hasta que ya no estén calientes al tacto. Esto es importante si vas a decorar o a colocar glaseado sobre un pastel o unas galletas. Si el pastel o las galletas no se han enfriado bien, el glaseado puede derretirse.



Congelar

Poner un alimento en el congelador hasta que esté congelado y duro como una piedra.



Cortar en juliana

Frotar un ingrediente contra los orificios más grandes de un rallador para cortarlo en piezas largas y delgadas.



Ecurrir

Sacar líquido o dejarlo salir por los orificios de un colador o un tamiz. Esto se hace para sacar el agua después de cocer pasta o escurrir la grasa después de cocinar carne molida.



Engrasar

Untar el fondo y los lados de una bandeja usando grasa, mantequilla o margarina, usando una brocha para pastelería o una toalla de papel. También se puede usar aceite de cocina en aerosol. Al engrasar un molde, se evita que los alimentos se peguen.



Picar

Cortar alimentos en trozos pequeños en una tabla para picar, usando un cuchillo afilado. No te preocupes si los trozos no tienen la misma forma, pero deberían ser más o menos del mismo tamaño.



Hervir

Calentar un líquido en un recipiente sobre la hornalla hasta que haya burbujas grandes levantándose y estallando en la superficie.



Rallar

Frotar un ingrediente contra los orificios "ásperos" más pequeños de un rallador para cortarlo en piezas muy pequeñas.



Hornear

Cocinar los alimentos sin cubrir en el horno.



Rebanar

Comenzando en un extremo, cortar alimentos en piezas planas sobre una tabla para picar, usando un cuchillo afilado. Las piezas deberán tener aproximadamente el mismo grosor.



Mezclar

Remover ingredientes con una cuchara, tenedor, batidora de huevos, batidor de alambre o batidora eléctrica hasta lograr una mezcla homogénea o casi homogénea.



Refrigerar

Poner un alimento en el refrigerador hasta que esté frío.



Pelar

Quitar la piel de frutas y verduras, usando un pelador para verduras o un cuchillo afilado pequeño. Algunas frutas, como las naranjas y bananas, se pueden pelar con las manos.



Voltear

Mezclar ingredientes levantándolos con una cuchara o tenedor y dejándolos caer nuevamente en un bol o una bandeja. Se hace esto al preparar una "ensalada mixta". También se pueden usar dos cucharas o tenedores y ambas manos.