

10 Diccionario gastronómico PALABRAS CLAVE que debes conocer en tu profesión

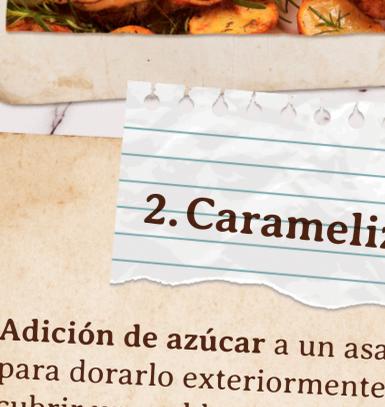


PAUL
KST
BOCUSE

Diez palabras clave que aprenderás en tu Carrera de Gastronomía.

1. Cincelar:

Efectuar incisiones en un pescado para que se cocine.



2. Caramelizar

Adición de azúcar a un asado para dorarlo exteriormente o cubrir un molde con caramelo.



3. Emborrachar:

Empapar un postre con almíbar, licor o vino.



4. Empomar:

Derretir una grasa sólida hasta conseguir una textura untuosa.



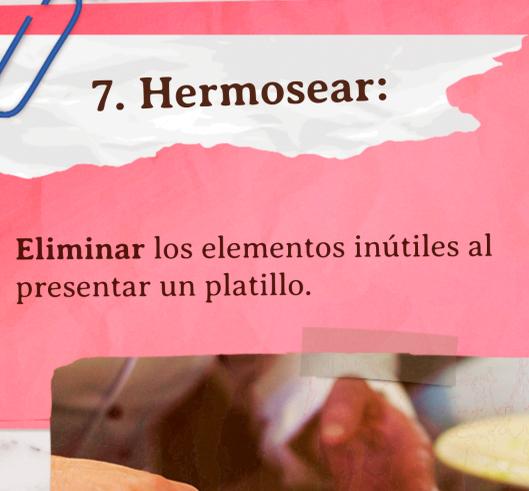
5. Fondo:

Salsa o caldo elaborados con carnes y verduras que se utiliza de base para otros platos.



6. Glasear:

Cubrir un preparado de pastelería con fondant (pasta de azúcar), mermelada, azúcar glass; o caramelizar azúcar en el preparado.



7. Hermosear:

Eliminar los elementos inútiles al presentar un platillo.



8. Marinar o Enmarinar:

Colocar carnes en compañía de vino, legumbres o hierbas aromáticas.



9. Prensar:

Comprimir un preparado dentro de un molde-prensa.



10. Risolar:

Dorar con grasa un alimento que quedará cocinado.

