

GASTRONOMÍA de la A a la Z

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

• aditivos • alimentos • ciencia • cocineros • conserva • elaboraciones • equipos • historia
• máquina • negocio • organización • patologías • servicio • sostenibilidad • técnicas • útiles ...

8.000
ENTRADAS
y **10.000** ref.
cruzadas



cookingbooks



A mi hijo, Edgar

*El Universo no es nada sin la vida, y cuanto vive se alimenta
Dime lo que comes y te diré lo que eres*

Jean-Anthelme Brillat-Savarin





1ª EDICIÓN

© 2023, Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

© 2023, COOKING BOOKS



WEB: www.gastronomiaaz.com

e-Mails: carlos@gastronomiaaz.com
gastronomiadelaalaz@gmail.com

Primera edición digital: 29 de Junio del 2023

© 2023, Enrique Sallarés, EDITOR (COOKING BOOKS)

ISBN: (13) 978-84-942211-3-2 (Edición Digital)

Depósito Legal: Barcelona

Diseño de cubierta: Mavi Moreno Mejía (Aguascalientes, México)

Diseño gráfico y adaptación digital de la Obra: KikeBcn.com

FOTOGRAFÍA principal : ENVATO Elements Banco de datos 

y Fotos de : Edgar Ruiz del Castillo, Hussein Kharitah, Josep Garcia i Fortuny, Miguel Fernández, Wikipedia y Autor.

Ningún fragmento de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducido, almacenado o transmitido de ningún modo sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o fotocopiado, sin permiso del autor y editor.

Obra registrada y protegidos sus derechos de Autor y edición por CEDRO





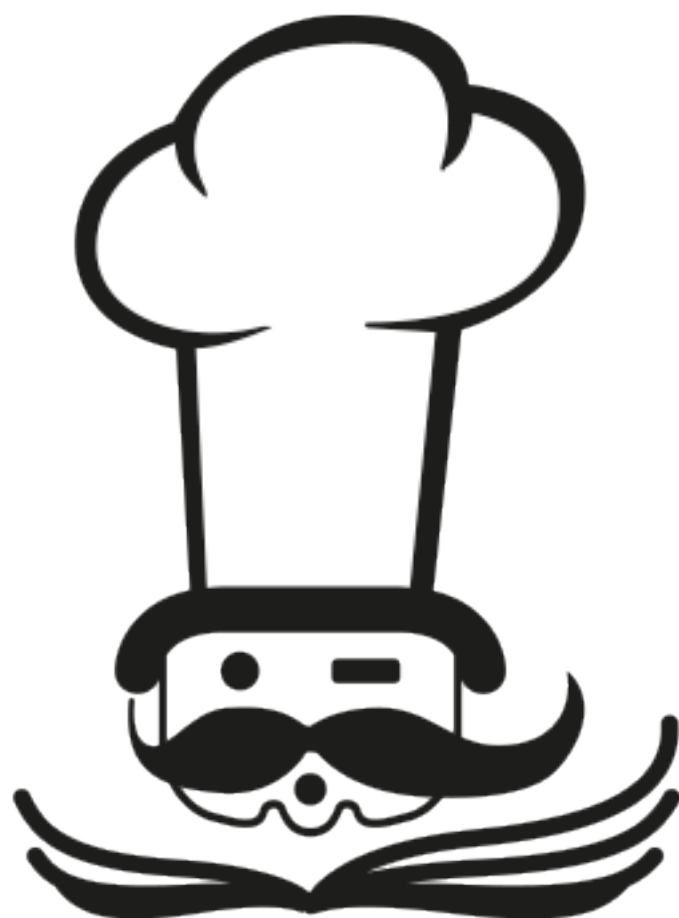
GASTRONOMÍA

DE LA A LA Z

**Edición digital
(eBook 1.0)**



●	PRESENTACIÓN: Editorial Cooking Books		7
●	PRÓLOGO: Rafael Ansón Oliart		9
●	INTRODUCCIÓN: Josep Garcia i Fortuny		13
●	AUTOR: Carlos Ruíz del Castillo Pérez de Arenaza		17
●	● AUTOR: Agradecimientos		18
●	● MOTIVACIÓN del Autor		19
●	● METODOLOGÍA - GUÍA DE USO		21
●	NOTA a la Edición Digital		25
●	INSTRUCCIONES OBRA DIGITAL		26
	ÍNDICE ALFABÉTICO DICCIONARIO		31
●	ANEXOS:		1051
●	● Bibliografía de la obra		1052
●	● Carne de Vacuno - Despiece		1061
●	● Las Cocinas de Mamá		1063
●	● Glosario Temático 6 Idiomas		1091
●	● Gastronomía de Película (en construcción)		1109
●	COLABORADORES		
●	COOKING BOOKS: Editorial especializada		





GASTRONOMÍA de la A a la Z



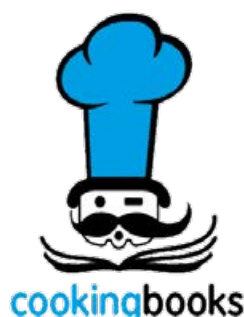
Después de 40 años como **editor especializado en libros de Cocina**, pensaba que ya nunca más sentiría la emoción de ver un proyecto editorial y volver a vivir el entusiasmo y la ilusión de ayudar en lo posible a llevar a buen puerto la edición de una obra, que desde ahora, **juzgo como fundamental y básica en Cocina**. Esta circunstancia, me dispone a poner mi experiencia al servicio del autor, Carlos Ruiz del Castillo y le ofrezco mi colaboración para hacer llegar la publicación digital a todos los países del mundo de habla hispana.

La obra que presentamos, **GASTRONOMÍA de la A a la Z**, me recordó desde el primer momento, el magnífico trabajo del **maestro Ramon Rabasó**, autor del libro titulado **EL PRÁCTICO -6500 Recetas- Resumen Mundial de Cocina y Pastelería (Santiago Rueda – Editor)**, que es valorado por los grandes Chefs y Cocineros como **“la Biblia en Cocina”** y una obra muy **“VIVA”** 100 años después de su 1ª edición.

La selección de vocablos, estructura y síntesis de las definiciones de este nuevo Diccionario Gastronómico, a modo de **Vademecum Culinario**, me hizo decidir que se debía relacionar gráficamente las obras en su edición digital. Por esta razón, valoro ambas publicaciones como **“obras hermanas”**, que van juntas de la mano y son totalmente compatibles y complementarias.

GASTRONOMÍA de la A a la Z presenta más de 8.000 entradas o vocablos base, con más 10.000 referencias cruzadas y junto a la calidad de su contenido supone una herramienta útil y práctica con la información precisa a mano. Creo que los cocineros encontraran en esta publicación **una guía de referencia obligada**, un complemento valioso para su trabajo. También los lectores aficionados a la Cocina y Gastronomía dispondrán de una lectura instructiva, con muchísima información culinaria y gastronómica.

Dirigido especialmente a futuros cocineros y estudiantes de las principales Escuelas de Cocina y Hostelería - sobre todo de habla hispánica -, considero que es una **referencia imprescindible** en toda Biblioteca Gastronómica preciada.



Enrique Sallarés, EDITOR

www.cookingbooks.es





Uno de los grandes aciertos de Francia, y algo que le dio personalidad y protagonismo durante decenas de años, fue, sin duda, su diccionario Larousse. Ese diccionario, junto a la guía Michelin, permitió que, durante más de 100 años, no existiera prácticamente en el mundo más gastronomía que la francesa.

En los últimos 50 años, gracias, en gran medida, a la “cocina de la libertad” y al esfuerzo que han realizado los países iberoamericanos, la gastronomía ha dejado de ser solo el placer de unos cuantos privilegiados, ha dejado de ser solo los restaurantes o los platos de alta cocina, para convertirse en una actividad fundamental que incide de manera directa en aspectos tan importantes como la salud, la solidaridad y la sostenibilidad.

Hoy en día, la gastronomía es considerada una actividad multidisciplinar que se extiende desde toda la cadena alimentaria (la producción, la industria, la distribución y la hostelería) hasta alcanzar diferentes disciplinas como pueden ser la nutrición, las ciencias medioambientales, las nuevas tecnologías, la educación, el derecho y la deontología, el arte o el patrimonio cultural.

En este punto, se hace necesario contar con un glosario de términos que permita facilitar la comunicación y la comprensión de los conceptos utilizados tanto en el lenguaje ordinario como a un nivel más técnico, sirviendo de apoyo para todas aquellas personas que ejerzan su profesión en el campo de la gastronomía.

Dicho glosario debe ser definido con un cierto rigor académico, actualizándose con el paso del tiempo para reflejar una evolución que, sin duda, va a seguir produciéndose en los próximos años. Dado que España ha sido impulsora de los grandes cambios que han acontecido en el mundo gastronómico desde la cocina de la libertad, tiene sentido que este diccionario tenga su origen en el lenguaje español. Pero también debe estar abierto a recoger las expresiones, las diferenciaciones y los términos que se utilizan en los diferentes países de Iberoamérica.

Es uno de los motivos por los que este diccionario debía presentarse, desde un principio, en formato digital, para que pueda ir corrigiéndose y completándose con todos aquellos conceptos y aportaciones de los países iberoamericanos.

Por ello, la Academia Iberoamericana de Gastronomía decidió colaborar y contribuir a que el diccionario de Carlos Ruiz del Castillo tenga la máxima difusión, la máxima calidad y valoración.

Este diccionario es fruto del trabajo de más de 7 años, por parte de una persona que tiene una experiencia extraordinaria en muchos ámbitos de actividad y, muy especialmente, en el gastronómico.



La obra contiene más de 8.000 términos, que incluyen definiciones, pero también descripciones y explicaciones que tratan de facilitar la comprensión de los conceptos desde el punto de vista gastronómico, científico y culinario.

Como ocurre con los grandes diccionarios y enciclopedias, este trabajo va a facilitar mucho la labor no sólo de periodistas y de escritores sino, también, de los profesionales de la toda la cadena alimentaria, desde los productores o industriales hasta los distribuidores, comerciantes y profesionales de la hostelería, chefs, personal de sala o especialistas en vino y bebidas. Y, naturalmente, de los críticos y gourmets que, a menudo, echamos en falta definiciones exactas y fiables de las palabras que utilizamos en nuestro día a día.

Quiero felicitar al autor, Carlos Ruiz del Castillo, y a todo el equipo que ha hecho posible que salga adelante esta edición digital, que podrán ver, apreciar y valorar en las próximas páginas.

Madrid, Junio del 2023



Rafael Ansón Oliart
Presidente de la Academia Iberoamericana de GASTRONOMÍA (AIBG)





Academia Iberoamericana de Gastronomía:



ARGENTINA



BRASIL



CHILE



COLOMBIA



CUBA



AAG



ABG



ACHIGA



ACG



CCGT



ECUADOR



EEUU



ESPAÑA



MÉXICO



PANAMÁ



AGE



A.G. Este EEUU



RAG



AMG



Academia Panameña



PARAGUAY



PERÚ



PORTUGAL



Rep. DOMINICANA



VENEZUELA



APYGA



Academia Peruana



APOGA



ADG



AVG





A pesar de la importancia que sin duda tiene el estudio de la alimentación y la gastronomía actualmente, lo cierto es que este interés no es tan antiguo como podríamos pensar. Durante siglos, los historiadores dedicaron sus investigaciones a acontecimientos marciales, palatinos o comerciales -todos, sin duda de gran importancia-, pero se olvidaron de que el ser humano fisiológicamente tiene necesidad de comer y beber para su sustento.

Hasta los años veinte y treinta del siglo pasado, no se llevaron a cabo en Europa los primeros intentos serios de aproximación a los sistemas alimentarios del pasado. Los pioneros fueron los poloneses en 1950, que introdujeron la idea de que la alimentación es uno de los componentes básicos de la cultura material de cada pueblo.

En 1961, un conjunto de expertos franceses liderado por el célebre Fernand Braudel de la escuela de los *Annales*, consideró que la nueva línea de investigación gastronómica requería la colaboración constante de historiadores, arqueólogos, médicos, antropólogos, biólogos y cocineros profesionales. Este nuevo concepto de enfocar la investigación, desde la perspectiva interdisciplinaria, no debemos considerarla en absoluto baladí, máxime si ya se apuntaba que el cocinero no podía quedar fuera de estas investigaciones.

A finales de 1976 el *Grupo Gourmets* organizó en Madrid una *Mesa Redonda sobre Gastronomía* en la que intervinieron Rafael Ansón, Juan Marí Arzak, Paul Bocuse, Raymond Oliver y otros periodistas y cocineros interesados en la modernización de la cocina española. Éste sería el germen de la transformación de esta cocina y en especial de la creación de la nueva cocina vasca sobre tres principios: recuperación de la tradición perdida; cocina de mercado y temporada, y creación de nuevas elaboraciones con la incorporación de ingredientes novedosos como las algas.

A nivel europeo, entre 1979 y 1983, en Italia y Francia se organizaron congresos donde participaron los mejores especialistas del momento. En España se publicaron trabajos relevantes a partir de 1985, los cuales se ocuparon principalmente de los sistemas alimenticios vigentes en el Al-Ándalus, a la par otros investigadores hicieron lo propio en los reinos cristianos. El suelo hispánico como encrucijada histórica de culturas, tal como el historiador Eloy Terrón ya apuntó con mucho acierto, ha dado para estudios muy diversos, y en la actualidad continúa esta línea historiográfica, a la que se incorpora un interés creciente en dar a conocer los hábitos gastronómicos de los íberos, como consecuencia de las investigaciones en el campo de la arqueología.

En 1985, en Barcelona se celebró un ciclo de conferencias con el título: *“L'alimentació medieval. Producció, circulació i consum de queviures a la corona catalano-aragonesa”* (La alimentación medieval. Producción, circulación y consumo de víveres en la corona catalano-aragonesa), en las cuales tuve el placer de poder colaborar.



A principios del presente siglo la gastronomía española dio un salto cualitativo, liderando la vanguardia mundial, especialmente de la mano de Ferran Adrià. Actualmente, podemos constatar la ingente cantidad de recetarios publicados de toda índole. No obstante, los estudios pormenorizados en lengua castellana de conceptos elementales de cocina, pastelería y repostería, nomenclatura de alimentos y procesos culinarios son muy escasos. El que escribe estas líneas combinó la práctica de la docencia con el arte de los fogones algunos años, y pudo constatar la dificultad de explicar a sus alumnos y alumnas la utilización de ingredientes, despiece de pescados y carnes, tiempos de cocción, cambios físicos y químicos en el proceso de cocina, etc. En estas circunstancias, debía improvisar un léxico básico para intentar explicar e inculcar al pupilo los conceptos más elementales.

Por todo ello y refiriéndonos a la obra que el lector tiene en sus manos, el autor de *Gastronomía de la A a la Z*, Carlos Ruiz del Castillo, arquitecto y cocinero, ha tendido caminos, carreteras y puentes en la intrincada red de conceptos culinarios. Su lectura ofrecerá al lector una amplia variedad de conocimientos gastronómicos: desde obras de cocina en la antigüedad, condimentos, pescados poco conocidos, cocineros afamados del pasado; hasta explicaciones científicas del porqué de las técnicas que se utilizan a diario, con aportaciones al nuevo léxico vinculado a los cambios recientes en la gastronomía.

Una de las cualidades más destacables de esta obra es la habilidad y sapiencia del creador de rodearse de especialistas de diversas materias, todas ellas relacionadas con el motivo de estudio, sin olvidar a un número no menor de colegas cocineros.

No satisfecho con ello, también ha visitado diversos países de las dos riberas del Mediterráneo y territorios de habla hispana del continente americano. Seguro que libreta en mano y sabiendo escuchar -verbo del que muchas veces olvidamos su existencia-, ha ido anotando minuciosamente todo el conocimiento que se le ofrecía.

El autor llama a esta actividad *ratonear*, americanismo chileno que significa indagar, echar un vistazo por curiosidad o diversión. Hace unos años, decía un crítico gastronómico que la curiosidad es la que nos hace mover para adquirir nuevos conocimientos. Es intrínseca a la condición humana.

Especial mención la dedicación en ofrecernos descripciones precisas de términos culinarios populares que a priori no requieren mucha literatura, sin embargo, ofrece a los lectores acepciones que probablemente le sean desconocidas. Pongamos el caso de la palabra “palillo”, que en español de España significa mondadientes, pero si cruzamos el Atlántico hasta Perú, denomina el rizoma de una planta de la cual se extrae un colorante anaranjado con fines culinarios. O “algarroba”, nombre que identifica en España, América del Sur y África el fruto de tres árboles completamente distintos entre sí. Son solo dos ejemplos ilustrativos del largo puente cultural reconstruido por el autor entre la península ibérica y los países americanos de habla hispana, mediante más de 8.000 entradas y más de 10.000 referencias cruzadas.

En 1920, el Maestro cocinero tarraconense Ramon Rabasó Figuerola, publicó el libro *El Práctico. 2400 recetas*. El objetivo del autor era poner al alcance del profesional de habla castellana el compendio de



los conocimientos culinarios de la alta cocina francesa e internacional de la época, adaptándolas a los usos locales (por aquel entonces trabajaba en Argentina y Uruguay) y añadiendo recetas criollas de Argentina y otros lugares de Iberoamérica. La tercera edición de 1941 recopila 5.250 recetas hasta alcanzar, en las sucesivas ediciones, las 6.500 actuales. Esta obra centenaria ha sido y es un referente de más de uno de los cocineros actuales de vanguardia.

Deseamos que el trabajo que presentamos también sea una “OBRA VIVA” y que la presente “editio princeps” no sea más que el punto de partida de una singladura culinaria apasionante que, con la colaboración y aportación de todos los interesados en el tema, será un referente imprescindible en Gastronomía. Considero que *El Práctico* y *Gastronomía de la A a la Z*, son dos obras generadoras de puentes culturales que resultan complementarias y esenciales. El primero, recopilación de un pasado gastronómico que no debemos olvidar; el segundo, el presente y a la vez una proyección de futuro.

Con el augurio de que esta obra tendrá una vida muy larga y el deseo de que en una segunda edición se incorporen definiciones de las otras lenguas que cohabitan en suelo hispánico, lo que supondrá un reconocimiento a todas ellas, a la vez que un acto de cohesión gastronómica.

Por estas razones, me permito recomendar encarecidamente a todos aquellos profesionales de la restauración y la hostelería, así como las escuelas de cocina, cocineros profesionales, estudiantes o simplemente aficionados a la cocina o la gastronomía, que presten mucha atención a esta publicación. Les puedo asegurar que no quedarán defraudados.

Barcelona, Mayo del 2023
Josep Garcia i Fortuny



www.garciaifortuny.com

Cocinero, jefe de cocina, jubilado
Investigador de la Gastronomía Hispánica
Expresidente de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona “Casal del Cuiner”
Excopresidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE)



Autor



Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza



Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza estudia arquitectura en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid; lengua árabe en el IEEI y IHAC (Madrid), Universidad de Túnez y Universidad de Argel; master de Alta Dirección Pública; Cert. Profesionalidad nivel II de Cocinero y 1º de Dirección de Cocina en la Escuela Camino de Santiago (La Rioja).

Miembro del equipo de investigación del SPYOT de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Cofundador del estudio de Arquitectura y Diseño, Línea3.

Miembro de Arquitectos sin Fronteras. Colabora en la planimetría de la excavación arqueológica Fosos de Bayona (celtibérica) y dirige los equipos de planimetría en excavaciones arqueológicas El Recuenco (E. bronce) y Valeria (romana) en la Comunidad Castilla-La Mancha. Redacción y dirección técnica del proyecto de ejecución de rehabilitación del Palacio de los Duques de Osuna en el jardín histórico El Capricho (Madrid). Profesor de matemáticas, diseño, técnicas constructivas y materiales de construcción. Coordinador y redactor de programas formativos de la Comunidad de Madrid en las familias profesionales de Construcción y O. P., e Industrias Manufactureras. Elabora los RD por los que se establecen los certificados de profesionalidad de Encofrador, Aux. técnico de obra y Encargado de obra. Técnico de Apoyo y Jefe del Departamento de Mantenimiento en el SRE de la Comunidad de Madrid. Miembro de los equipos de mejora de la calidad en la Comunidad de Madrid.

Por su interés personal viaja por muchos países desde Extremo Oriente a América, ratoneando en algunos de ellos por los fogones, como en Yemen, Siria, Túnez, Libia, Argelia, Argentina, Chile, Perú, Bolivia, México e Italia, indagando e investigando en técnicas, productos y tradiciones gastronómicas locales. Ha trabajado como camarero de barra, servicio de mesas y cocinero. Actualmente cultiva una huerta-granja para autoconsumo intentando aplicar prácticas sostenibles.





A mi profesor y maestro de cocina: Juan José Gutiérrez del Campo, por sus enseñanzas y ayuda en este trabajo, así como por su entrega profesional.

A Blanca Fernández de Valderrama, bióloga y profesora de enología, por su ayuda en este trabajo.

A mis profesores en las escuelas de cocina: Carmele Marquínez Echaide, Koldo Veriztaín Jáuregui, Javier Molina Val, Vega Garijo González, Jorge López-Davalillo Arce, Ramiro Palacios Cuesta, Francisco Ferreras Vicente, Miriam Cantabrana San Martín, Carlos Pascual Calvo. Esther Uyarra Piquero, Olga Pérez Reinares; así como a todos mis compañeros de estudios.

A mis compañeros y jefes de cocina: Juan Asenjo, José Miguel Sagredo, Uziel Sedano Alonso, Ángel Rubio, Rafael Rodríguez López, Milagros Pedraza, Iñaki López, Ángeles Alonso.

A Enrique Sallarés por su apoyo personal y su excepcional trabajo de la postproducción y edición digital.

Al maestro cocinero e investigador culinario Josep Garcia i Fortuny, por su desinteresado apoyo y ayuda en este trabajo.

A mi profesor, Rafael Jerez Mir, por su apoyo y ayuda a mi crecimiento como persona.

A los maestros cocineros: Aquilino y Segundo Gómez, Franca Mattasoni, Silvio Celegon, Hugo Piriz, Jianmin Zhao, Mustapha Benahmed, Vilma Waya, y aquellos anónimos cuyos fogones me han abierto, así como a la profesora de la Universidad de Jujuy, Magda Choque Vilca, por su ayuda y su defensa de los productos autóctonos y en particular de la papa andina.

A todas aquellas personas de las que he abusado haciéndoles continuas consultas durante los siete años de elaboración de este trabajo, a aquellas con las que he compartido grandes y pequeñas recetas, o buenas sobremesas, y a las amigas y amigos que han soportado pacientemente mis ensayos culinarios: Alberto Elena, Ana Elena, Ana González Bastida, Andrea Aparicio, Ángel Sebastián, Anna Sperduti, Apolinario Mangoang, Aurora Todoran, Barbara Weihrach, Benilde Díaz, Borja Aguirreche, Bruno Sarta, Buabdallah Sergui, Carlos Dominguez, Carmen Barahona, Carmen Foj, Carole Fargues, Cecilia Jiménez, Celia Martínez, Chus Urbiola, Claire Spencer, cooperativistas de Manos Jueñas, Dario Valverdi, David Pelegrín, Ester Barahona, Eva Dornacova, Familia Castelli, Familia De la Puerta-Llorente, Familia Del Coto-Maeso, Familia Fernández-Dieguez, Familia Fernández-Ruiz, Familia Gómez-Sal, Familia López-Palacios. Familia Martínez-Sebastián, Familia Metola-Gómez, Familia Molinari, Familia Moreno-Mejía, Familia Pérez de Arenaza de Argentina, Familia Plata-Jiménez, Fethiye Özver, Filomena Barros, Francoise Laurent, Gonzalo Ubani, Hussein Kharitah, Isabel Álvarez, Isabel Bravo, Isabel Bustillos, Javier García de Ángela, Javier Nacarino, Javier Ordóñez, Jorge Busignani, Jose María Chüh, José María García, José Saenz de Tejada, Juan Millaruelo, Juan Spalla, Julian Sauquillo, Julio Panero, Kamy, Kwon Hyeonggi, Lale Külünk, Leila Hoche, Lola y Mercedes Saenz de Cenzano, Lounes Laribi, Lucrezia Torricelli, Luis García, Manuel D'Vica, Manuel Formoso, Marcelo Lacerna, Marcelo Núñez, María de la Parra. Mariela Salaverón, Mariquilla Martínez de Pisón, Marie Tumaliuan, Marina y Mauro Sanfilippo, May Torrejón, Merche Espiño, Mónica Morabito, Montserrat Montero, Muhammad Laid, Mustapha Guiz, Naima Rekeb, Naima Tazir, Naser Belaaz, Nereida Fonseca, Nilda Vignale, nonna Lidia, Noriko Ikeda, Pablo Chang, Pablo Gómez, Paloma Garvia, Pascale Audonet, pastor José, Patricia Ciruela, Patrick Coquillon, Pau Colom, Paul Catrinescu, Pedro Molina, Piedad Salazar, Pilar Faro, Pilar Ortega, Rachid Oueslati, Rafael Gallego, René Fajardo, Ricardo Mamani, Roberto Di Meglio, Rosa Soderó, Sandro Gossi, Santiago Heredia, Sara Ampuero, Sebas Sorondo, Simonetta Mattiello, Susana Armas, Teo Cervero, Vicente Cogolludo, Vitori Rioja, Wangeli Chaaaraoui, Yamila, Yasin Bentahar, Yuvraj Elena y tantas personas con las que he compartido buenos momentos culinarios.

Por último, quiero recordar a mi abuelo materno, Benito Pérez de Arenaza, panadero riojano y jujeño adoptivo, y a mi bisabuela paterna, Blanca Catalán de Ocón y Gayolá, aragonesa y primera botánica española, a los que no pude conocer, pero de los que me siento agradecido heredero de su buen hacer.



Para la iniciación y aprendizaje en el arte de la gastronomía parece imprescindible llegar a comprender determinados conceptos que se prestan a confusión, además de observar y entender las prácticas culinarias, cuya razón de ser conviene conocer para su correcta utilización. Tanto los alumnos de restauración, como los apasionados *foodies* o incluso cocineros, no son ajenos a esta necesidad.

Cuando estudiaba en la escuela de hostelería, tanto mis compañeros como yo, teníamos dificultades para entender ciertos términos o la esencia de ciertas sustancias, pero mucho más para entender el porqué de muchas de las técnicas utilizadas en la cocina.

Por un lado existe la dificultad de encontrar explicaciones claras sobre muchos temas, como las características de algunas sustancias o microorganismos (lípidos, azúcares, levaduras...), y mucho más entender el funcionamiento de algunas técnicas culinarias o el porqué de los probados consejos de las abuelas, como cocer las legumbres sin sal o trocear la lechuga con la mano, y los procesos físicos, químicos o bioquímicos en que se basan (reacción de Maillard, ósmosis, fermentación, oxidación, emulsión...). A estas dificultades se añade el hecho de que existen ciertas confusiones terminológicas bastante comunes, incluso en textos impresos, como afirmar que las marmitas son más altas que anchas, que la *tabbouleh* se hace con cuscús o que *babaganush* y *mutabal* son la misma elaboración; pero algunos más graves; por ejemplo, es muy común referirse de forma errónea a la *calorúa* o incluso clasificar el erizo de mar como molusco.

En la red pueden encontrarse compilaciones exhaustivas y diversas fuentes de gran utilidad. Pero, más allá de que en un momento dado no se tenga éxito al buscar algún término, lo que es cierto que ocurre pocas veces, en ocasiones es difícil discernir y reconocer los errores que esas fuentes a veces contienen, máxime cuando en muchos casos unas páginas no son sino copia de otras.

Fue precisamente esta situación y el empuje de algunos compañeros, lo que me alentó a acometer este glosario, poniendo toda la ilusión en ello. Se trata de un trabajo, que debería acometerse con equipos bien dotados de medios, y que, en mi caso, ha tenido que reducirse a un prolongado trabajo personal, con el alimento y la contribución desinteresada de profesores, amigos y compañeros.

Intentar explicar de forma clara y sencilla algunos de estos conceptos, sin limitarse a una definición aséptica, es uno de los principales objetivos de este trabajo y la razón de la extensión de algunos artículos. Resulta mucho más fácil aplicar las diferentes técnicas culinarias cuando se entienden los procesos físicos, químicos o bioquímicos que están tras ellas.

Cuando se trata de hacer un trabajo de referencia como un glosario temático, el primer reto consiste en delimitar el o los ámbitos o áreas del sector a que se refiere, además de los propios contenidos de estos ámbitos, ya que la inclusión de la totalidad de los ítems posibles resulta en la práctica, y en la mayoría de los sectores, una tarea imposible. En esta labor es importante intentar aplicar criterios homogéneos y reconocibles, lo más objetivos posible. El problema es que en ámbitos tan amplios en los que los contornos están muy poco definidos y el valor de las apreciaciones subjetivas cobra gran importancia, esta tarea resulta difícil, por lo que el trabajo debe intentar ser lo más riguroso y sistemático posible.



No pretendo sino hacer una pequeña contribución al estudio del lenguaje relacionado con la gastronomía y la alimentación, intentando cubrir algunas lagunas detectadas. Con ese fin, he redefinido cada uno de los términos incluidos, en función de los distintos matices que aporta cada una de las fuentes con las que he trabajado, intentando situarlos, además, en su contexto socioeconómico, y explicando el porqué de las diferentes técnicas culinarias, lo que sin duda contribuye a su correcta aplicación y adaptación a cada necesidad. Para ello he procurado sintetizar todas las fuentes, tanto de diferentes textos, como mi propia experiencia personal y la consulta a compañeros de estudio y trabajo, jefes de cocina y profesores, incorporando términos populares, así como aquellos prestados de otras lenguas o propios de la jerga de los fogones. El resultado es este trabajo, que creo que puede ser útil tanto a aficionados, estudiantes y profesionales interesados en profundizar en sus conocimientos, o simplemente hacer consultas rápidas, como a cualquier persona que da de comer a su familia o amigos. En él he procurado ser lo más riguroso, sistemático y objetivo posible, al recorrer y escudriñar cada rincón de la cocina y la gastronomía de forma sistemática, intentando que estas líneas tengan alma: esto es, que no sean inmunes al aroma del aceite, del pescado..., al calor de los fogones o la tensión del servicio; en definitiva, que huelan a cocina. Para ello he pasado olfateando cual ratón en las despensas e incluso debajo de los timbres, aunque lo he hecho, sin duda, cometiendo fallos y dejando lagunas, por los que no puedo sino disculparme de antemano y agradecer cualquier corrección en las direcciones:

gastronomiadelaalaz@gmail.com
carlos@gastronomiaaz.com

La Rioja, junio de 2023
Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza





Lo primero ha sido definir los ámbitos de actuación disciplinar, geográfico, cultural, histórico... Se trata de una recopilación de términos relacionados con la gastronomía, la restauración y la nutrición en cuanto a las técnicas, organización, espacios, utensilios, máquinas y equipos destinados a la elaboración, conservación y la obtención y producción de los alimentos y productos auxiliares, como los propios productos y elaboraciones; y también de los términos relacionados con la calidad, seguridad alimentaria, salud, sostenibilidad y accesibilidad, y de las patologías y riesgos derivados de las praxis incorrectas, incluyendo algunos relacionados con las características organolépticas de los alimentos. Por alguno de estos campos –la accesibilidad, por ejemplo-, paso de puntillas dada la dificultad de definir sus contornos, pero son guindas que no podían faltar, al menos como testimonio reivindicativo de una demanda social.

También incluyo algunos nombres propios que han tenido un protagonismo en la gastronomía actual o en la historia de la gastronomía, como cocineros, panaderos, científicos o escritores, y algunos textos que han supuesto algún hito en el devenir de la gastronomía, tanto española como iberoamericana, si bien éste ha sido uno de los ámbitos más complicados, ya que me hubiera gustado incluir a muchos más, que merecidamente deberían estar presentes.

En general, me he centrado principalmente en la gastronomía española, aunque presto una atención especial al ámbito iberoamericano y cómo no a la gastronomía mediterránea; pero también incluyo una referencia a otras con gran presencia en la actualidad en nuestro ámbito cultural, como algunas cocinas orientales.

No he querido dejar de hacer un pequeño esbozo de algunas técnicas de pesca o agricultura, en la medida en que, además de servir para su obtención, repercuten en las características de los alimentos. También recojo un número limitado de DO de vino, ya que sería imposible hablar de las más de setenta que hay sólo en España, o unas pocas variedades de aceitunas de las cerca de trescientas que existen; y qué decir de los miles de elaboraciones culinarias, de las que incluyo apenas las más significativas, con nombre propio, con sus ingredientes y características principales. De ahí que pida disculpas por aquellos platos regionales que no han entrado en este glosario y que merecerían estar. Obviamente, estos ámbitos son demasiado extensos e imposibles de abarcar, y determinar sus límites es tarea complicada y que requiere una valoración pormenorizada en cada caso. En todo caso, agradeceré del lector cualquier indicación en este sentido, para añadir en futuras ediciones.

Por último, he intentado considerar y analizar ciertos datos que contribuyen a entender la trascendencia cultural, social o económica de algunos productos o elaboraciones, y como ya he dicho anteriormente, he prestado una atención especial a algunos aspectos técnicos o científicos que ayudan a comprender el porqué de ciertas prácticas. tradicionales o nuevas.

Una de las más difíciles decisiones ha sido dotar o no a todos los artículos de una estructura fija. En principio parece un requerimiento razonable para una obra de referencia. Sin embargo, dado



lo heterogéneo de los ítems tratados y el hecho de que algunos de ellos (como pueden ser los frutos) sean muy similares, aportar los mismos datos puede no tener demasiado sentido. Por ejemplo, qué sentido tiene extenderse en las presentaciones comerciales o usos de la manzana, lo que consumiría innecesariamente un espacio sin aportar datos relevantes, que sí pueden ser oportunos en el caso de un fruto exótico. En este sentido he optado por la practicidad, con la intención de aportar datos útiles. Por eso, en unos casos presto más atención a la descripción formal de los distintos géneros y en otros me ha parecido relevante hablar de aspectos culturales o históricos. Así, al hablar de la patata, que juega un papel fundamental en la gastronomía actual y merecería un mayor espacio para dedicar la debida atención a productos muy diferentes que van desde el chuño del Altiplano andino a su contrapunto en las sofisticadas patatas soufflé, cómo no iba a hacer referencia a su importancia económica en la historia, al contribuir a que la Revolución Industrial fuera posible, por crear, junto con el maíz, unos excedentes agrícolas sin precedentes, que permitieron la transferencia de mano de obra del sector agrícola al industrial. Lo mismo ocurre con la extensión de las entradas; soy consciente de que algunas son sensiblemente más largas, pero ello no determina la importancia de los ítems, sino que se debe, sobre todo, a la consideración de que algunos artículos precisaban una determinada extensión para poder contener el fruto de una investigación compleja y en algunos casos difícil de conseguir, y que por tanto representa una mayor utilidad, frente a otros que por su cotidianeidad la mayoría de sus datos están en el imaginario colectivo o son demasiado obvios, y como no al paso por el filtro del interés personal.

Por otro lado, existen ítems relacionados entre sí que he agrupado como un artículo único, siempre con los debidos redireccionamientos desde cada uno de ellos; tal es el caso de distintas especies de calamar o gamba, o distintos tipos de azúcar o de café. En cambio, en otros como el pimiento/chile/ají y sus variedades, o la salsa, el pan, y todos sus tipos, se establece una entrada madre que ofrece la posibilidad de ir a cada variedad o tipo, cuyas entradas son independientes. La decisión de qué ítems se agrupaban y cuáles no, ha sido estudiada caso por caso, con el criterio de la utilidad; sobre todo en el caso de nombres comerciales que se prestan a confusión o de aquellos que, por su número y sus características parecidas, resulta más práctico tenerlos uno junto a otro para las oportunas comparaciones y reconocimientos. En otros casos, en cambio, en los que los ítems tienen una marcada personalidad suficientemente diferenciada o reclaman un espacio propio, se les ha dotado de artículos independientes, que generalmente están relacionados por referencias cruzadas. Más allá de que los criterios utilizados pudieran ser discutibles, y precisamente por ello, he establecido el mayor número de redireccionamientos posible que faciliten la fácil localización del término buscado.

Todas estas cuestiones son las que me han llevado a la conclusión de no establecer un esquema fijo en los artículos, sino unas líneas generales que se adaptan al contenido de cada uno en pro de lo que he considerado más útil. No obstante, el primer dato que siempre se ofrece es el relativo a la sinonimia, intentando incluir, dentro de lo posible, nombres populares y localismos. Estas denominaciones alternativas en muchos casos están dotadas de entradas propias que redirigen al artículo principal, para facilitar su localización, incluso en el caso de grafías incorrectas (siempre advertidas) o de otras lenguas. Cuando ha sido posible, he incluido grafías no latinas. Cuando se trata de especies botánicas o zoológicas, a las distintas denominaciones sigue el nombre científico, como pasaporte universal identificativo de cada especie o género taxonómico. En este



caso he asumido la imprecisión de que, aunque este nombre científico se refiera a la especie, es decir a la planta en sí misma, se le atribuya a ciertas partes de ella, como los frutos o las hojas, por simplificar y evitar reiteraciones léxicas que resultan obvias. Y lo mismo ocurre con los términos hongo y su cuerpo fructífero que es la seta (ambos explicados). En muchos casos incluyo también la familia, que incluso tiene entrada propia en aquellas más relevantes, en la medida que ayuda a comprender ciertas características comunes de distintas especies. En unos pocos casos, en los que no existe una denominación popular suficientemente implantada, encabeza el artículo principal el propio nombre científico.

En las denominaciones científicas he prescindido del autor de la clasificación (Linneo, Thunberg...), por considerar que no es relevante para este glosario. Sin embargo, he mantenido la nomenclatura que hace referencia a características o denominación de las especies: "sp." detrás del género significa que no se puede indicar la especie; "spp." detrás del género significa que se refiere a varias especies; "subsp.", subespecie; "var.", variedad; "f.", forma, y por último "x", entre el género y la especie, que se trata de un híbrido. Además, en algún caso he creído conveniente incluir sinonimia científica para contribuir a evitar confusiones, lo que se indica con "sin.". En este mismo sentido, debo señalar que, salvo cuando se trata del nombre científico, la palabra variedad a veces está utilizada en las diferentes entradas sin el sentido clasificación taxonómica, refiriéndose tan sólo a variedades zonales, de cultivares..., que no tienen entidad como variedad botánica o zoológica.

En cuanto a la alfabetización, está basada en las normas internacionales del ISBD. Los pocos términos que empiezan por una cifra, se incluyen al principio de la letra A. En general se considera el nombre principal; por ello *agua de azahar*, está alfabetizada por *azahar* y sin embargo *agua de Valencia*, lo está como nombre completo, que en realidad es, como ocurre con *pico de gallo*, *perrito caliente* o *pepino de mar*, mientras que *pimiento del piquillo* está alfabetizado por *piquillo*. De todos modos, como en otros casos ya expuestos, siempre que he pensado que podía haber confusión, he incluido ambas alfabetizaciones, para facilitar la localización.

He eludido la utilización de cursiva para aquellas palabras que se consideran barbarismos o neologismos, debido a que en el lenguaje de los fogones es muy habitual utilizar algunas de estas palabras, en especial galicismos, por lo que en este diccionario se emplea un gran número de ellas. La cursiva se reserva para palabras sobre las que se quiere centrar la atención, además de las denominaciones científicas, títulos de obras o citas textuales, que además y como no podía ser de otra manera, van acompañadas de las correspondientes referencias bibliográficas. Estas referencias se utilizan también cuando se considera necesario reconocer la autoría de los datos vertidos u opiniones, pero no cuando se trata de datos universalmente aceptados, fácilmente comprobables o que responden a la observación y análisis de este autor.

En la transcripción de los nombres a caracteres latinos he procurado utilizar aquellos que son más reconocibles con la fonética castellana, especialmente en el árabe, idioma en el que existe en España una larga tradición de arabistas. He respetado, sin embargo, aquellas grafías latinas que la propia empresa productora propone; así por ejemplo se escribe como *boukha* lo que en castellano sonaría *buja* (بوخة). No obstante, también aquí, he procurado hacer entradas independientes para aquellas palabras que puedan presentar problemas de localización. Lo mismo ocurre con las siglas



y abreviaturas, como puede ser el caso de D. O. P. y DOP, ya que, a pesar de ser esta última la forma correcta, a veces se utilizan los puntos, por lo que he decidido incluir ambas, al tener alfabetizaciones muy distantes.

En cuanto a las elaboraciones, y siguiendo la intención apuntada en la *motivación del autor* de no aportar recetas, he incluido aquellas que tienen nombre propio específico, y no aquellas que simplemente hacen referencia (en castellano) a los ingredientes que las integran; por ello no se incluye *alcachofas con jamón* o *patatas con carne* y sin embargo si se incluye *patatas a lo pobre*, *patatas a la riojana* o *caldereta*. En las elaboraciones incluidas se enumeran los ingredientes (excepción hecha de la sal y a veces el aceite, que en general omito por evitar reiteraciones) y en todo caso algún punto relevante de la elaboración o aspectos culturales de interés.

He prestado una especial atención a la introducción de referencias cruzadas (más de 6500), con el fin, una vez más, de aportar utilidad. Estas referencias en ocasiones pretenden desambiguar o matizar ciertos términos que suelen prestarse a confusión, a veces aportan informaciones complementarias sobre los mismos o contribuyen a señalar coincidencias culturales, y en otros casos indican la existencia de artículos que tienen que ver con el que se está consultando por otras razones o incluso que son su contrapunto.

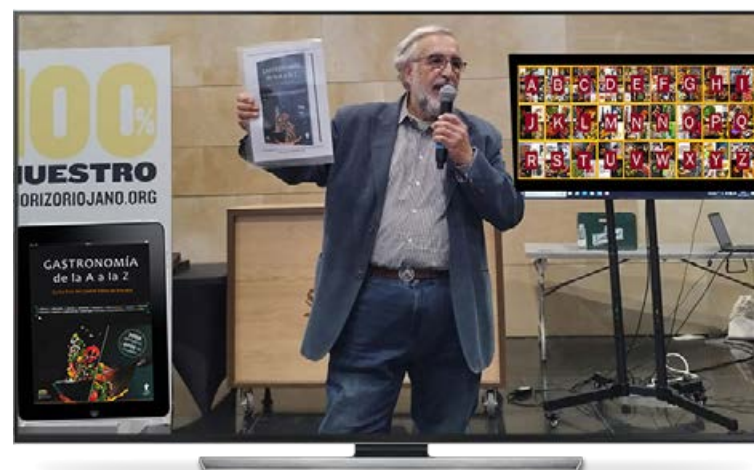
Como en otras obras, cuando a continuación de una entrada, sólo consta un nombre sin otra explicación, se trata de un sinónimo y éste es un redireccionamiento al artículo principal, donde se encuentra la correspondiente descripción. Por evitar reiteraciones obvias, no he puesto ver o véase, salvo en los casos en los que puede haber dudas de que exista ese artículo principal o que el redireccionamiento sea a una subentrada del artículo. Sin embargo, en la edición digital siempre existe un véase, que sirve de soporte para el alojamiento del hipervínculo. En los siguientes ejemplos se ven distintas formas de redireccionamiento:

Casava: **Mandioca** - **Cabeza de fraile:** **Platera** - **Chivo:** *Ver bajo Caprino* - **Ceceño, Pan:** **Ácimo, Pan** - **Ciseler:** **Cincelar** - **Ciclamato sódico:** *Ver bajo Edulcorante* - **Colocasia:** **Ocumo (1)**

Por último, no quiero cerrar estas líneas sin pedir disculpas a esos habitantes de ríos y mares, llamados peces, por referirme a ellos, casi siempre, como pescados; ya lo siento, pero estas líneas responden a la visión de un cocinero amante del pescado.

La Rioja, junio de 2023

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza





Nota a la Edición Digital:

Con objeto de **mejorar la experiencia del usuario-lector** de **GASTRONOMÍA de la A a la Z** y proporcionarle la mayor utilidad y comodidad, hemos dotado a esta edición de hipervínculos de ida y vuelta para las más de 8.000 entradas directas y las más de 1100 fotografías que se han incluido. Ello **representa un total aproximado de 15.000 hipervínculos** que permiten ir a una determinada entrada o foto, o incluso a un enlace exterior, al hacer clic sobre el vocablo o el icono correspondiente.

Dependiendo de los equipos y sistemas operativos, unos pocos de estos redireccionamientos **pueden no funcionar correctamente**; esto no tiene ninguna consecuencia sobre el contenido, limitando tan sólo la comodidad del automatismo e **invitando al lector a buscar manualmente el vocablo**, como en cualquier otro diccionario. Por otro lado, estamos trabajando para lograr que esta utilidad extra de la que hemos dotado al e-book, funcione plenamente en todos los equipos.

Además de las ventajas del e-book de creación de marcadores y notas o de portabilidad, facilitando tener esta obra disponible en todo momento desde un PC o un smartphone, esta obra está concebida como una obra viva permitiendo al usuario descargar las actualizaciones periódicas, o acceder a la versión on line, a través de FLIPBOOK sin necesidad de tenerlo en su terminal.

La INTERACTIVIDAD única de este diccionario, con más de 15.000 hipervínculos creados en los enlaces contextuales, fotografías y anexos como el glosario en 6 Idiomas, proporciona al usuario-lector una experiencia altamente gratificante, ya que:

- Facilita la búsqueda de términos al hacerse de forma automática, ahorrando tiempo y le permite relacionar las distintas entradas.
- Aumenta la accesibilidad de la obra a usuarios con algún tipo de discapacidad.
- Proporciona un multimedia enriquecido, al incluir enlaces a recursos externos, con imágenes, videos y textos que ayudan a visualizar técnicas culinarias, ingredientes específicos y procesos de cocina de manera más efectiva.

Estas características combinadas hacen que el aprendizaje y la consulta del diccionario interactivo de cocina sean más efectivos y atractivos para aquellos que deseen mejorar sus habilidades culinarias.



INTERACTIVIDAD de Textos y Gráficos

Página de Glosario: Ejemplo

123

GASTRONOMÍA de la A a la Z



B

Click en vocablo para acceder a FOTO en Portfolio

Acceso a PORTFOLIO de FOTOS al final de cada letra

B

Bacalao

Bartender

Babaco

Batidora

Besugo

Balanza

Berasategui, Martín

Berenjena

Biscuit

Baklava

Bullabesa

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza



INTERACTIVIDAD de las FOTOS en PORTFOLIO

Página de PORTFOLIO : Ejemplo

158

GASTRONOMÍA de la A a la Z



B

PORTFOLIO: FOTOS B

Babaco**Baboso / Boletó baboso**

Click en Texto para ver definición del vocablo base

Nombre científico del vocablo

Click para acceder a + INFO del elemento en internet

Vasconcellea x heilbr**Suillus luteus****Babaganush****Babi guling**

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza



INTERACTIVIDAD de Textos y Gráficos

Página de Contenido: Ejemplo

Click *para ir a ÍNDICE*

Click para volver
a vista de Página previa



B

Letra GLOSARIO *click -> Inicio*

124

GASTRONOMÍA de la A a la Z

- **Babà:** Elaboración de pastelería, originaria de Polonia y Rusia, muy extendida en Francia a la vez que asistente en una especie de bizcocho ligero, en forma de rosquilla (podía ser sin agujero), empapado de sirope y algún licor y adornado en el centro con crema chantilly y alguna fruta fresca, en almíbar o deshidratadas como pasas. El savarin (véase) es una elaboración muy parecida (a menudo se denominan indistintamente), inspirada en ella, que data el sig. XVIII, por lo que se le atribuye el nombre de Babà. El babà (con agujero). La fruta que se utiliza puede ser cualquier fruta o merengue. Babà es una especie de diminutivo de la palabra rusa para abuela (babushka).

(Véase) **Click en vocablo** para ver definición de otra voz referida

- **Babaco:** *Vasconcellea x heilbornii* (antes *Carica pentagona*). Planta probablemente surgida por hibridación natural entre la papayuela (*Vasconcellea pubescens*) y el toronche (*Vasconcellea stipulata*), en los valles de Loja (Ecuador). Sus frutos son de color amarillo verdoso y guardan un cierto parecido con la papaya, pero más estrechos, acabados en punta y con un corte transversal pentagonal ligeramente estrellado. Como la papaya es rico en papaína, **FOTO del vocablo en PORTFOLIO al final de cada letra** *Artículos relacionados: Papaína.*

Papayuela, Toronche.

- **Babaganush:**
 Babaganoush. El término بابا غنوش (baba ghannush) significa en árabe *padre de la delicadeza* o *de la coquetería*. Es una ensalada de Oriente Próximo, a base de pulpa de berenjena asada y machacada (no molida), ajo, un poco de tomate picado fino, granadina, aceite y sal. Suele confundirse, incluso en algunos libros, con el mutabbal (*véase*), que es la elaboración que normalmente se conoce en occidente, pero que es muy distinta organolépticamente, aunque también tenga la berenjena como ingrediente principal. Ambas forman parte de los típicos *meze* de Oriente Próximo. *Artículos relacionados:* Alboronía. Caponata. Chekchuka. Escalivada. Mechuia, Ensalada. Menemen. Mirsa gasemi. Musaka (2). Mutabbal. Me...isto. Samfaina. Titania.

- **Babi guling:**
Elaboración típica de Indonesia.
Se trata de un cerdo que se cocina en horno. Se hidrata con una pasta a base de manteca y bumbú (véase), cuya carne queda jugosa y sabrosa y la piel muy crujiente. En idioma malayo/indonesio, *babi* significa *cerdo* y *guling*, *dar la vuelta, rodar, rollo*, por lo que *babi guling* podría traducirse por *cerdo que da vueltas*, haciendo referencia al sistema de cocción.

Artículos relacionados: [Click para ver entradas relacionadas](#)

- **Babilla:**
1. **Pieza de carne de primera categoría**, que se encuentra situada en la parte anterior de las patas traseras del cordero, junto a la cadera. Pieza tierna y jugosa, ideal para sacar filetes. En realidad, se compone de tres músculos.
Diferentes significados de un mismo vocablo base: 1, 2, 3 ...
A veces se utiliza para guisar en salsa.
 2. **Conchamaza**. Parte delantera del jamón, que es la parte más curada.

Diferentes significados de un mismo vocablo base: 1, 2, 3 ...

- **Babosa:**
 1. Variedad de cebolla blanca, de unos 200 gramos, apta para su consumo como cebolleta y también para ser almacenada y conservada.
 2. Pescado. (Ver: Torillo)

- **Baboso:**
Boleto baboso. Babosillo. Boleto anillado. *Suillus luteus*. Seta comestible perteneciente a la familia de las boletales, como el *Boletus edulis* y resto de los ejemplares del género *Boletus*. El sombrero castaño que se va haciendo convexo cuando está desarrollado. Tiene una cutícula viscosa bajo el sombrero, que da origen a su nombre común y que es conveniente retirar antes de consumirla ya que tiene efectos laxantes.

- **Baby, productos:**
Son diversos productos vegetales en tamaño miniatura que suelen utilizarse para guarniciones y adorno de elaboraciones. Hay muchos tipos de productos, aunque los más típicos son zanahorias, mazorcas de maíz, patatas, cebollitas, tomatitos (también llamados tomates cherry), pimientos... En el caso de las zanahorias, las patatas y algún otro, pueden ser variedades de cultivo de menor tamaño, pero en otras ocasiones torneados de ejemplares mayores.

[< Ir a página anterior](#)

> Ir a página siguiente

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza



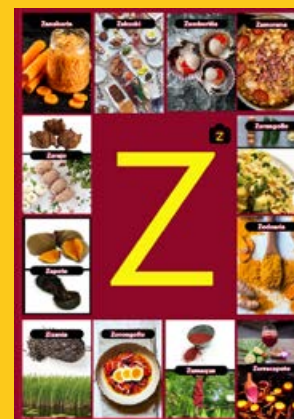
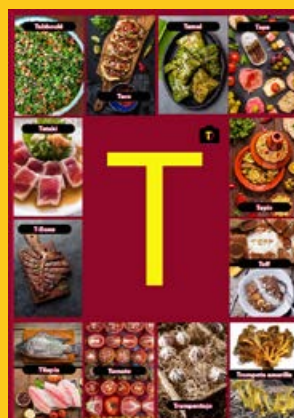
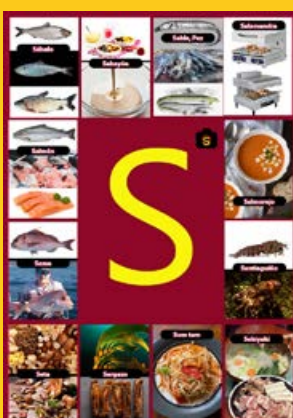
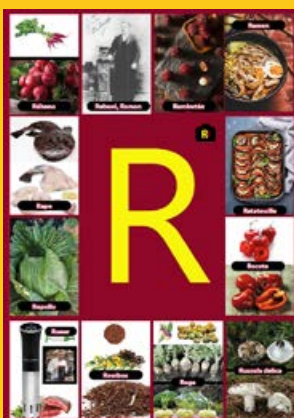
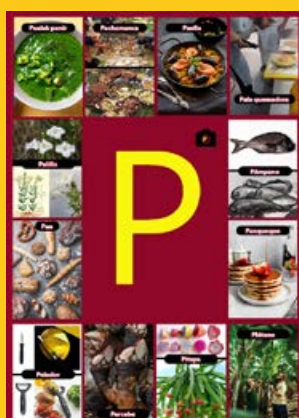
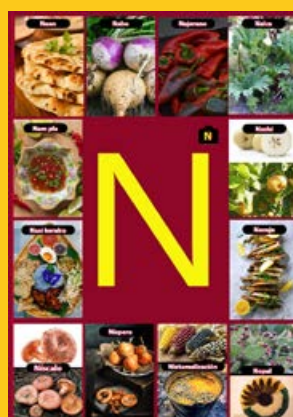
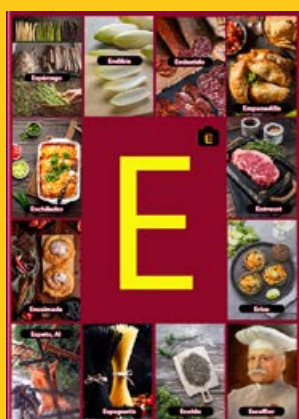
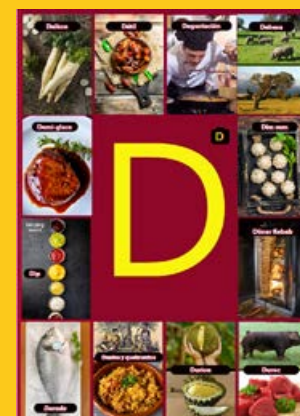
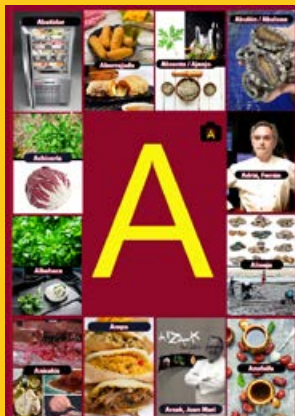




INDICE AZ

GASTRONOMÍA de la A a la Z

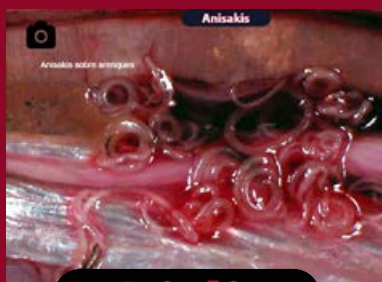
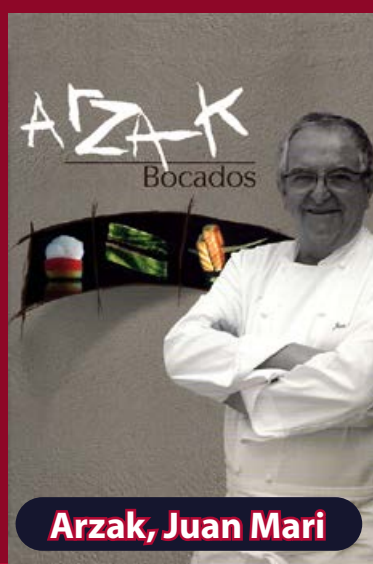
ÍNDICE DICCIONARIO





DICCIONARIO



**Abatidor****Aborrajado****Absenta / Ajenjo****Abulón / Abalone****Achicoria****Albóndigas****Anisakis****Arepa****Arzak, Juan Mari****Adrià, Ferran****Almeja****Azufaifa**

- **2-DCB:**

Alquil ciclobutanona (*Véase*)

- **3R:**

Regla que tiene por objeto reducir la llegada de residuos al medio ambiente. Se trata de las iniciales de Reducir, Reutilizar, Reciclar. Estas palabras significan respectivamente: consumir menos; prolongar la vida útil de los productos dándoles nuevos usos, para finalmente, someterlos a un proceso industrial en el que los materiales que ya no son reutilizables, se convierten en materias primas. *Artículos relacionados:* **Sostenible. Kilómetro 0. Kilométrico.**

- **4 especias:**

1. **Quatre-épices.** Condimento típico de la cocina francesa y utilizado en otras cocinas, a base de 4 especias: pimienta, clavo, nuez moscada y jengibre.

2. **Pimienta de Jamaica** (*Ver bajo: Pimienta, 6*)

- **5 especias:**

1. **Cinco especias de la cocina china:** Condimento de la cocina china basado en el equilibrio del ying y el yang y consiste en una mezcla de especias que, aunque tiene varias versiones, normalmente se basa en las siguientes especias: canela china, clavo, jengibre, pimienta de Sichuan, hinojo, anís.

2. **Panch phoron** (cinco especias). Condimento de la cocina bengalí y bangladeshí que se compone de alholva, comino, hinojo, mostaza y ajenuz.

- **5S:**

Herramienta de gestión de calidad, creada por Toyota en los años 60 del siglo pasado. Se trata de las iniciales de: Seiri (整理), Seiton (整頓), Seiso (清掃), Seiketsu (清掃) y Shitsuke (躰), cuyo significado es: Clasificación, asegurando todo lo necesario y eliminando lo no necesario del área de trabajo; Orden, organizando el espacio de trabajo de forma racional y eficiente; Limpieza, eliminando suciedad y facilitando el control visual; Estandarización, señalizando de forma universal para facilitar el orden y que el desorden sea fácilmente reconocible por todos; Disciplina y hábitos, para la mejora permanente. Se trata de una herramienta especialmente útil en la industria alimentaria, consiguiendo un trabajo más eficiente, disminuyendo los tiempos perdidos y reduciendo la posibilidad de accidentes y contaminaciones. *Artículos relacionados:* **Accesibilidad. Calidad. EFQM. Ergonomía. ISO. Michelin. SCTE. Seguridad. Señalización. Triángulo de trabajo.**

- **7 especias:**

Baharat (*Véase*)

- **A Banda:**

Plato de arroz con pescados y mariscos, típico del litoral levantino; se sirve en primer lugar el arroz cocido en el caldo del pescado y opcionalmente los pescados y mariscos que le han dado sabor. Suele acompañarse de all i oli.

- **A l'ast:**

Al espeto. (*Ver bajo: Espeto*)

- **Abacaxi:**

Piña.

- **Abadejada:**

Comida, normalmente entre amigos o conocidos, o en fiestas populares, consistente en un guiso de bacalao.

- **Abadejo:**

1. **Pollachius pollachius. Abad.** Pescado de agua salada, procedente en su mayor parte del Atlántico Norte; pescado blanco, poco graso, similar al bacalao a cuya familia (gadiformes) pertenece.

2. **Abadejo de Alaska. Gadus chalcogrammus.** Pescado blanco de agua salada, que suele capturarse en el mar de Bering. Tiene un crecimiento rápido y puede llegar a cerca de un metro. Su sabor es más suave que el abadejo común, al igual que tiene aún menos grasa. Se utiliza en la industria alimentaria para elaboración de surimi (véase) y para preparados congelados rebozados; también en cadenas de comida rápida.





- **Abaisse:**

Porción de masa que se estira con un rodillo para hacerla más fina.

- **Abalone:**

Abulón. (Véase)

- **Abarrotes:**

Término marítimo, que viene de *barrotes*, travesaños que se ponían en los barcos para poder llenarlos (*abarrotarlos*) de todo tipo de productos, especialmente alimenticios para cruzar mares y océanos, tanto como alimento de la tripulación durante la travesía, como para abastecer a los puertos de destino de productos de ultramar (*ultramarinos*). Además, en las labores de la estiba y con el mismo origen etimológico (*barrotes*), se llamaba *abarrotes* a los sacos o bultos diversos, llenos de productos más o menos flexibles, que permitían el ajuste, para aprovechar el espacio y rellenar los huecos que quedaban entre los barriles y grandes bultos, y que, al mismo tiempo, servían para impedir el desplazamiento de la carga. Por ello, estos productos se conocían como *abarrotes* y dieron nombre a los establecimientos donde se vendían y las personas que los vendían (*abarroteros*).

1. Artículos para el abasto de las casas o establecimientos, especialmente los de alimentación.

2. En México, Colombia, Ecuador, Perú y otros países de Centroamérica, tienda en la que se venden comestibles, bebidas y otros productos para el hogar.

Artículos relacionados: **Abasto (3). Bodega. Grosería. Kiosco. Pulpería. Ultramarinos.**

- **Abasto:**

1. Provisión de artículos alimenticios.

2. Mercado de abasto. Ver bajo: **Mercado (3)**

3. Bodega. En Venezuela y otros países de Iberoamérica, tienda de venta productos para el hogar, especialmente alimentos. Artículos relacionados: **Abasto (3). Bodega. Grosería. Kiosco. Pulpería. Ultramarinos.**

- **Abate:**

Espalmadera (Véase)

- **Abatí:**

1. Maíz, en guaraní. (Véase)

2. Chicha. (Véase)

- **Abatidor de temperatura:**

Equipo de cocina, capaz de bajar la temperatura de los alimentos en muy poco tiempo, para reducir la exposición a temperaturas templadas y consiguientemente el riesgo de desarrollo de microorganismos patógenos.

- **Abatir:**

Bajar rápidamente la temperatura de un género o elaboración, con objeto de impedir la proliferación de microorganismos patógenos, cortar la cocción o endurecer su estructura. Puede realizarse, según los casos, mediante un abatidor de temperaturas, inmersión e agua con hielo, nitrógeno líquido u otro procedimiento.

- **Abedul:**

Betula pendula sin. *B. verrucosa* sin. *B. alba*. Planta arbórea de gran porte, cuyas hojas se utilizan en infusión por sus propiedades diuréticas. De su corteza se extrae una pomada para el tratamiento de la piel con propiedades antiinflamatorias y antisépticas.

- **Ablandador:**

1. **Ablandador de masas.** Utensilio compuesto por varias cuchillas curvas y paralelas, unidas a un mango, que se utiliza para facilitar la preparación de diferentes masas; especialmente si intervienen grasas sólidas como la mantequilla.

2. **Ablandador de carne.** Tenderizador.

- **Ablandar:**

1. Cocer muy lentamente frutas hasta que queden blandas, sin que adquieran color dorado.

2. Añadir un líquido a una masa para que, tras amasarlo con ella, la vuelva más tierna y suave.

- **Abocado:**

Embocado (Véase).





- **Abocarte:**

Boquerón, en Cantabria. (Véase).

- **Abomaso:**

Cuajar. (Véase)



- **Aborrajado:**

Elaboración típica de Colombia, elaborada con láminas de plátano macho muy maduro (la piel debe estar negra), rellenas de queso blanco y normalmente bocadillo (véase bajo: **Bocadillo, 2**) de guayaba, todo rebozado en harina y huevo, y frito, a lo que se suele añadir sal y azúcar.



- **Abrebotellas:**

Utensilio para quitar las chapas a las botellas.

- **Abrefácil:**

Conjunto de sistemas de apertura de latas, botes, briks y otros envases industriales, que facilitan la apertura con las manos, sin necesidad de ningún instrumento especial.

- **Abrelatas:**

Utensilio para abrir latas. Los hay de muy diversas formas y sistemas de accionamiento, manuales o eléctricos.

- **Abreostras:**

Utensilio que se utiliza para abrir ostras, del que existen muchos modelos. Puede consistir en un pequeño cuchillo, de hoja muy corta y ancha, a la par que robusta, y acabada en punta, para introducirla entre las dos valvas del molusco y hacer palanca. Puede ser una tabla que suele tener una concavidad en la que colocar la ostra u otro mecanismo para sujetarla, y una palanca con una punta para introducirla entre las dos valvas.

- **Abridor:**

1. Abrebotellas.

2. Abrelatas (más raramente).

- **Abrillantar:**

Lustrar. Dar brillo a una preparación con grasa, huevo, almíbar, jalea, gelatina...

- **Abrótano:**

Artemisia abrotanum, sin. *A. herbacea*. Planta herbácea de la familia de las asteráceas (véase), como la manzanilla, la estevia o el estragón. Tiene un aroma y amargor parecido al ajeno con matices que recuerdan al limón. Se utiliza en infusión como tónico digestivo; también se utiliza en algunos lugares para aromatizar carnes de caza y pescados azules. Se debe limitar su uso, ya que contiene componentes con una cierta toxicidad.

- **Absenta:**

Ajenjo. Bebida anisada, de origen suizo, pero que alcanzó su popularidad en Francia, elaborada con ajeno, hinojo, anís y otras hierbas. Tiene un fondo amargo procedente sobre todo del ajeno y posee una muy alta graduación alcohólica, que puede ir desde 45 % o 50 %, hasta de 80 % vol. o más. Ha sido una bebida muy controvertida por sus efectos sobre el cerebro conociéndose como *diablo verde*. Comenzó siendo una pócima medicinal hasta llegar a alcanzar gran popularidad durante todo el siglo XIX estando ligada a grandes artistas como Van Gogh, Hemingway, Picasso o Pessoa, hasta que fue prohibida en Francia en 1915, como también lo fue en otros países; en España, en cambio, nunca ha estado prohibida y algunos países han levantado sus prohibiciones poniendo límite al contenido en ciertos compuestos como la tujona.)



- **Abulón:**

Abalone. Oreja de mar. *Haliotis* spp. Reciben este nombre distintas especies de moluscos gasterópodos del género *haliotis*. Su única concha tiene una forma ovalada terrosa por el exterior, pero con variados colores nacarados en el interior. Su tamaño varía con las especies, pudiendo ser desde unos 3 cm a veinte o más. En la Macaronesia (Azores, Canarias, islas Salvajes, Madeira y Cabo Verde) se encuentra la *Haliotis tuberculata coccinea*, de unos 10 cm, también conocida como almeja canaria, cuyo cultivo se está experimentando en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. La carne del abulón, firme y sabrosa, es muy apreciada en los mercados de Extremo Oriente, así como en Chile, México y actualmente en EE. UU., alcanzando un alto valor económico. Se comercializan frescos, congelados, enlatados o secos. Se suelen someter a cocciones prolongadas a baja temperatura. **Artículos relacionados: Loco.**



- **Acai:**

Azai (*Véase*).

- **Acajú:**

Anacardo. (*Véase*)

- **Acanalador:**

Utensilio que consiste en una media caña con un mango que se utiliza para realizar canales en un producto.

- **Acanalar:**

Realizar canales o estrías en un producto para decorarlo.

- **Acaramelar:**

Bañar un género o un molde con caramelo.

- **Accesibilidad:**

En restauración, es la condición que tienen los espacios, maquinas, utensilios y productos relacionados con el sector, por la que pueden ser universalmente accesibles, y por tanto utilizados por todas las personas, sean particulares, profesionales o clientes, independientemente de sus capacidades físicas, cognitivas o técnicas. Estas condiciones de accesibilidad, van desde el diseño de los espacios arquitectónicos y elementos a utilizar, como herrajes y accionadores de las distintas instalaciones, utilización de tecnologías digitales para facilitar la comunicación con el equipamiento, hasta el marcaje en braille de los productos envasados. Muchas de las condiciones de accesibilidad son útiles no sólo para que puedan ser utilizados todos los espacios y elementos por todas las personas que pudieran tener algún tipo de discapacidad, sino que vienen a facilitar el trabajo todas las personas, que puedan tener una discapacidad transitoria, o que aun no teniendo estas discapacidades, puedan tener por el ejercicio de su actividad las manos ocupadas, o que no deban tocar con ellas ciertos elementos para garantizar las condiciones de seguridad alimentaria; además, el diseño con criterios de accesibilidad universal siempre aumenta las condiciones de seguridad laboral o simplemente doméstica de cualquier persona. *Artículos relacionados: 5S. Braille. Cocinar a ciegas. Ergonomía. Seguridad. Señalización.*

- **Acebuché:**

Olivo silvestre.

- **Acedera:**

Vinagrera. *Rumex acetosa*. Planta herbácea, muy rica en vitamina C y con propiedades aperitivas y diuréticas. Tiene una cierta acidez. Sus hojas se utilizan crudas o cocidas, como condimento en ensaladas y otras elaboraciones como potajes y sopas.

- **Acederilla:**

Papa oca. (*ver bajo: Oca*)

- **Acedía:**

Dicologlossa cuneata. Pescado blanco de agua salada, pleuronectiforme parecido al lenguado (*véase, Solea solea*). Su cuerpo es plano, ovalado y alargado, con un tamaño algo superior a un palmo. A diferencia del lenguado tiene las aletas dorsal y anal, separadas de la caudal y el cuerpo más estrecho. Tiene los ojos en el lado derecho, que es más oscuro de un color castaño y es el que queda en la parte superior cuando se entierra en los fondos arenosos; mientras que el lado ciego es blanquecino. Es muy consumido en Andalucía, normalmente frito.

- **Aceitar:**

Impregnar un género o un molde, plancha o sartén de una capa fina de aceite, para dar sabor, jugosidad, brillo o impedir que se adhiera el género a la superficie o facilitar el desmoldado.

- **Aceite:**

Lípido que permanece en estado líquido a temperatura ambiente (20 °C). Los lípidos que a esa temperatura están en estado sólido se denominan grasas. Sin embargo, en cocina bajo la denominación de grasas se incluyen los aceites. El aceite alimentario se suele obtener de semillas, como el de girasol, soja, maíz, colza, ricino, avellana, nuez, cáñamo, lino, pepita de uva..., o incluso frutos como la aceituna, el aguacate, el coco o la palma. También se obtiene de animales como el espermaceti de los cetáceos o el aceite de hígado de bacalao o de insectos. Algunos de estos aceites se describen bajo la entrada del género del que se obtienen. *Artículos relacionados: Lípido. Colesterol. Grasa. Aceite de Oliva (ver bajo: Oliva)*





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





2. Antiguo dulce típico de Madrid, a base de azúcar, agua, clara de huevo y a veces aromas (café, fresa, vainilla...), que solía tomarse con un vaso de agua.

- **Azucena:**

Lirio.

- **Azufaifa:**

Jinjol. Jujube. Baya del azufaifo (*Ziziphus jujuba*), parecida a una aceituna, aunque se cultiva injertada consiguiendo tamaños mayores. Muy rica en vitamina C y potasio, se utiliza sobre todo en la cocina china, pero también se encuentra en países mediterráneos e incluso en Bolivia, donde se hace un tipo de chicha.

- **Azuki:**

Soja roja. Judía azuki. *Vigna angularis*. Como la Soja verde, y a pesar de sus nombres populares, no se trata de una judía ni de soja. Suele haber mucha confusión en este sentido, tanto por los nombres comunes, como porque estuvo clasificada botánicamente como una judía (*Phaseolus angularis*). Es una legumbre de pequeño tamaño de color rojo intenso y redondeada, muy utilizada en las cocinas china y japonesa y uno de los alimentos recomendados por la dieta macrobiótica. Se utiliza, entre otras muchas elaboraciones, para germinar brotes de soja, como también se hace con la soja verde (*Vigna radiata*) y el urad o frijol negro (*Vigna mungo*) y la verdadera soja o soja amarilla (*Glycine max*). **Artículos relacionados: Soja.**

- **Azumbre:**

Medida antigua de volumen equivalente a 2,016 ml.

- **Azul, Pescado:**

Ver bajo: **Pescado.**





PORTFOLIO: FOTOS A



Aceite





PORTFOLIO: FOTOS A

Abadejo*Pollachius pollachius***Abatidor****Abedul***Betula pendula***Absenta / Ajenjo**



PORTFOLIO: FOTOS A

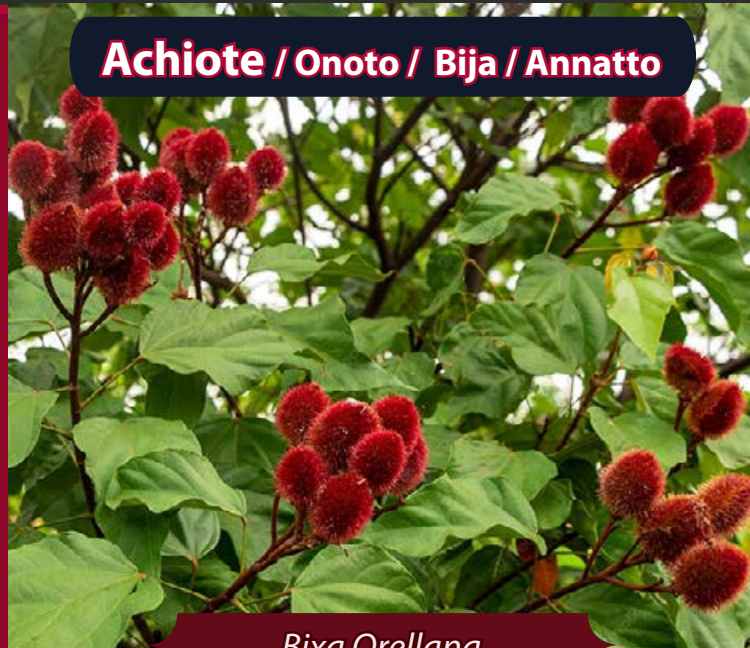
Aborrajado**Acedía***Dicologlossa cuneata***Abulón / Abalone***Haliotis*



PORTFOLIO: FOTOS A

Achicoria / Radiquio*Cichorium intybus / Radicchio*

10

Achiote / Onoto / Bija / Annatto*Bixa Orellana***Adrià, Ferran****Ajedrea / Satureja***Satureja spp.*



PORTFOLIO: FOTOS A

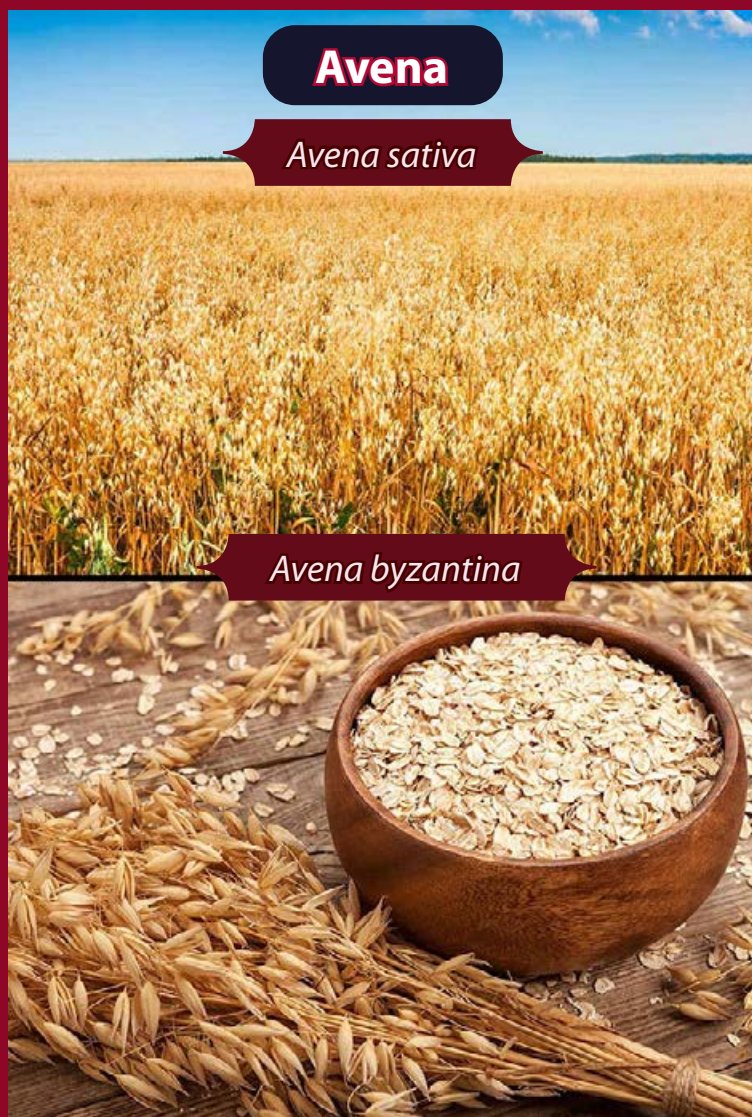
Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS A

**Asado**

40

**Avena***Avena sativa**Avena byzantina*

50

**Azufaifa / Jinjol / Jujube***Ziziphus jujuba*



**Bacalao****Bartender****Babaco****Baboso****Batidora**

B

**Balanza****Besugo****Berasategui, Martín****Berenjena****Biscuit****Baklava****Bullabesa**

- **Babà:**

Elaboración de pastelería, originaria de Polonia y Rusia, muy extendida en Francia a partir del siglo XVIII, consistente en una especie de bizcocho ligero, en forma de rosquilla (podía ser sin agujero), empapado de sirope y algún licor y adornado en el centro con crema chantilly y alguna fruta fresca, en almíbar o deshidratadas como pasas. El savarín (*véase*) es una elaboración muy parecida (a menudo se denominan indistintamente), inspirada en ella, que data el siglo XIX, pero que en lugar de llevar ron, lleva kirsch o absenta y tiene siempre forma de anillo (con agujero). La fruta que se coloca siempre es fresca y a veces se sustituye el chantilly por crema pastelera o merengue. *Babà* es una especie de diminutivo de la palabra rusa para abuela (*babushka*).

- **Babaco:**



Vasconcellea x heilbornii (antes *Carica pentagona*). Planta probablemente surgida por hibridación natural entre la papayuela (*Vasconcellea pubescens*) y el toronche (*Vasconcellea stipulata*), en los valles de Loja (Ecuador). Sus frutos son de color amarillo verdoso y guardan un cierto parecido con la papaya, pero más estrechos. acabados en punta y con un corte transversal pentagonal, ligeramente estrellado. Como la papaya es rico en papaína, un ablandador natural de la carne y muy útil para facilitar el tránsito intestinal. *Artículos relacionados: Papaína. Papayuela. Toronche.*

- **Babaganush:**



Babaganoush. El término بابا غنوج (*baba ghannush*) significa en árabe *padre de la delicadeza o de la coquetería*. Es una ensalada de Oriente Próximo, a base de pulpa de berenjena asada y machacada (no molida), ajo, un poco de tomate picado fino, granadina, aceite y sal. Suele confundirse, incluso en algunos libros, con el mutabbal (*véase*), que es la elaboración que normalmente se conoce en occidente, pero que es muy distinta organolépticamente, aunque también tenga la berenjena como ingrediente principal. Ambas forman parte de los típicos *meze* de Oriente Próximo. *Artículos relacionados: Alboronía. Caponata. Chekchuka. Escalivada. Mechuia, Ensalada. Menemen. Mirsa qasemi. Musaka (2). Mutabbal. Meze. Pisto. Samfaina. Titania.*

- **Babi guling:**



Elaboración típica del sudeste asiático, en especial Malasia, Bali y otras zonas no musulmanas de Indonesia. Se trata de un cerdo de un año de edad, insertado en un espeto y asado a la lumbre, mientras se aromatiza e hidrata con una pasta a base de manteca y bumbú (*véase*), cuya carne queda jugosa y sabrosa y la piel muy crujiente. En idioma malayo/indonesio, *babi* significa *cerdo* y *guling*, *dar la vuelta, rodar, rollo*, por lo que *babi guling* podría traducirse por *cerdo que da vueltas*, haciendo referencia al sistema de cocción.

- **Babilla:**

1. **Pieza de carne de primera categoría**, que se encuentra situada en la parte anterior de las patas traseras del vacuno, junto a la cadera. Pieza tierna y jugosa, ideal para sacar filetes. En realidad, se compone de tres músculos: labio, cantero y corazón; la parte inferior, cercana a la rodilla es menos tierna y a veces se utiliza para guisar, en cambio el corazón es la parte más tierna.

2. **Contramaza**. Parte delantera del jamón, que es la parte más curada.

- **Babosa:**

1. **Variedad de cebolla blanca**, de unos 200 gramos, apta para su consumo como cebolleta y también para ser almacenada y conservada.

2. **Pescado**. (*Ver: Torillo*)

- **Baboso:**



Boleto baboso. Babosillo. Boleto anillado. *Suillus luteus*. Seta comestible perteneciente a la familia de las boletales, como el *Boletus edulis* y resto de los ejemplares del género *Boletus*. El sombrero castaño que se va haciendo convexo cuando está desarrollado. Tiene una cutícula viscosa bajo el sombrero, que da origen a su nombre común y que es conveniente retirar antes de consumirla ya que tiene efectos laxantes.

- **Baby, productos:**

Son diversos productos vegetales en tamaño miniatura que suelen utilizarse para guarniciones y adorno de elaboraciones. Hay muchos tipos de productos, aunque los más típicos son zanahorias, mazorcas de maíz, patatas, cebollitas, tomatitos (también llamados tomates cherry), pimientos... En el caso de las zanahorias, las patatas y algún otro, pueden ser variedades de cultivo de menor tamaño, pero en otras ocasiones torneados de ejemplares mayores.



- **Bacaladilla:** Lirio.

- **Bacalaito:**

Elaboración típica de Puerto Rico, consistente en una especie de buñuelo de bacalao.

- **Bacalao:**



Gadus morhua. Pescado blanco de agua salada perteneciente a los gadiformes. Tiene una temporada de diciembre a mayo, si bien se puede consumir todo el año, debido a que suele comercializarse en salazón. Es la forma más común de comprar bacalao; debe tener un color blanco, ya que un color amarillo o rosado indica oxidación o ataque de microorganismos. Es necesario desalarlo a remojo en agua durante 24-48 horas o más, dependiendo del grosor y del cambio del agua. Su carne es muy rica en gelatina, por lo que se suele aprovechar esta circunstancia para las distintas elaboraciones, especialmente para el bacalao al pilpil. De este pescado se aprovecha todo y son especialmente apreciadas las cocochas. El hígado se comercializa en conserva y de él también se obtiene un aceite, especialmente en sus países de origen, donde se utiliza en múltiples elaboraciones, como reconstituyente y complemento alimenticio. Es muy rico en vitaminas A y D, lo que lo hace especialmente interesante para los pueblos nórdicos que tienen poca exposición a los rayos solares. En Portugal es el pescado nacional y España es el primer importador, siendo el bacalao el segundo pescado más consumido, después de la merluza. Uno de los bacalaos más apreciados es el *Skrei*, palabra que significa *pez nómada*; se trata de un bacalao procedente del Océano Ártico y el mar de Barents, que cada año, tras una travesía de mil kilómetros, vuelve a desovar a los fiordos de Noruega, donde nacieron. Otros cocineros prefieren el de Islandia y las Islas Feroe. **Artículos relacionados: Pilpil. Cocochas.**

- **Bacalao mantecato:**

Bacalao mantecado. Crema de color blanco conseguida a base de emulsionar aceite con ajo y bacalao cocido. Es típica de Venecia y se sirve como tapa sobre rebanadas de pan tostado o frito. Es muy similar a la brandada.

Artículos relacionados: Ajoarriero manchego. Brandada.

- **Bacanal:**

Fiesta antigua en honor del dios Baco en la que se cometían todo tipo de excesos en comida, bebida y lujuria, que actualmente se utiliza para referirnos a una orgía sin control.

- **Bacanora:**

Vitzo. Cuviso. Aguardiente obtenido por destilación de fermentados del maguey en la sierra de Sonora (México). Es un producto muy artesanal, de muy reducida producción, que apenas se conoce en el resto de México.

Artículos relacionados: Tequila. Mezcal. Agave. Sotol. Raicilla. Comiteco.

- ***Bacillus subtilis*:**

Bacteria aeróbica mesófila (temperatura óptima de unos 30 °C), que se encuentran en muy diversos lugares, ya que forma parte del plancton aéreo y en la tierra. Tiene una capacidad de encapsularse, pudiendo resistir condiciones ambientales muy adversas, incluso la cocción. A pesar de ello, no se considera un organismo responsable de patologías en el ser humano. Estuvo clasificado en el género de los *Lactobacillus* (*véase*). La variedad *Natto* es utilizada para la fermentación de la soja cocida para la elaboración del condimento japonés natto (*véase*). **Artículos relacionados: Bacterias.**

- **Baclawa:** Baklava (*véase*).



- **Bacon:**

Ver: Tocino.

- **Bacoreta:**

Bacoreta spp. Reciben este nombre varias especies de pescado azul del género bacoreta, que pertenecen a la familia de los escómbridos, como los atunes y guardan cierto parecido con ellos, como el también llamado atún pequeño (*Euthynnus alletteratus*) que se encuentra en aguas tropicales y subtropicales del Atlántico y en el mar Mediterráneo, la bacoreta oriental o barrilete índico (*Euthynnus affinis*), que se encuentra en las aguas del Índico y Pacífico occidental y la bacoreta negra o barrilete (*Euthynnus lineatus*) que habita las aguas del Pacífico oriental.

- **Bacterias:**

Microorganismos unicelulares, invisibles a simple vista, que se caracterizan por un rápido crecimiento. Las bacterias se reproducen asexualmente por fisión binaria, esto es, cada célula bacteriana replica su ADN,

formando dos células idénticas entre sí y a la madre, que divididas forman dos nuevas bacterias unicelulares independientes. El tiempo necesario para esta reproducción puede variar de pocos minutos hasta días, pero la mayoría de las bacterias más comunes, en condiciones ambientales óptimas (temperatura, humedad, pH...), se reproducen cada 20 min., eso significa que en 12 horas una sola bacteria se convierte en casi 70 mil millones de nuevas bacterias y en 24 horas en 5 mil trillones. Esto se cumple, tanto con las bacterias beneficiosas, como con las patógenas. Es algo que se debe tener en cuenta cuando se hace un cultivo bacteriano (por ejemplo, la elaboración de un yogur lo es), ya que esta multiplicación exponencial se produce tanto con las bacterias lácticas que se siembran, como con las patógenas que se hayan podido colar involuntariamente; por esta razón es primordial mantener rigurosamente las normas de higiene y seguridad alimentaria. La mahonesa es otro ejemplo de una elaboración que puede convertirse en un cultivo bacteriano si, por ejemplo, se produce una contaminación de *Salmonella* spp. Existen bacterias beneficiosas para nuestro organismo, como las que se encuentran en los lácteos fermentados (*Lactobacillos* spp., *Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium* spp, *Lactococcus lactis* o *Brevibacterium linens*) (véanse). Algunas bacterias se encargan del deterioro de los alimentos, sin que sean necesariamente perjudiciales para nuestro organismo. Por último, existen bacterias patógenas que causan enfermedades más o menos graves en las personas, como la *Helicobacter pylori*, *Escherichia coli*, la *Listeria monocytogenes*, el *Clostridium botulinum* o el *Bacillus cereus*. **Artículos relacionados: Acido-láctico. Virus. Parásito. E-coli. Botulismo. Salmonelosis. Listeriosis. Escombrososis. Úlcera gástrica.**

- **Bactericida:**

Sustancia que elimina las bacterias, pero no otros microorganismos como hongos o virus. El bactericida por excelencia es el antibiótico. **Artículos relacionados: Fungicida. Herbicida. Antiséptico. Desinfectante. Bacteria.**

- **Badi'a:**

Ver bajo: **Ibn al-Mahdi, Ibrahim.**

- **Bagaceira:**

1. Orujo, bagazo, en portugués.
2. Aguardiente de orujo.

- **Bagazo:**

Orujo, especialmente el de uva o de caña de azúcar.

- **Bagel:**

Pan generalmente con forma de rosquilla, que se caracteriza por tener una masa densa y suave y una fina corteza uniforme y ligeramente crujiente. Nació este pan en Cracovia (Polonia), pero a raíz de la segunda guerra mundial se expandió por otros países como Gran Bretaña y Estados Unidos, donde hoy es un pan muy popular, al que a menudo se le añaden cereales y sirve tanto para desayunos como para todo tipo de bocadillos. Debe su estructura a que antes de la cocción en horno es sometido a un escaldado en agua hirviendo. **Artículos relacionados: Pan.**

- **Baghdadí, Al-:**

Muhammad ibn al-Hasan ibn Muhammad ibn al-Karim al-Baghdadi, conocido por al-Bagdadí (1184 (?)-1239), fue un gastrónomo y escritor, autor de uno de los primeros libros de cocina árabes, *Kitab at-tabij* (كتاب الطبخ), escrito en 1226 en los últimos años del esplendoroso califato abasí de Bagdad. El manuscrito, que se encuentra en la Biblioteca Suleymaniya de Estambul, contenía originalmente 160 recetas, a las que en los siglos posteriores se le van añadiendo más recetas; hasta llegar al manuscrito de finales del siglo XV, escrito en turco por Muhammad ibn Mahmud as-Shirwani, médico de Murad II, que fue traducido al inglés por Arthur John Arberry en 1939, y en 2005 al turco moderno.

- **Bagoong:**

Elaboración tradicional de Filipinas, consistente en una fermentación de pescados de pequeño tamaño (*bagoong isda*) o krill (*bagoong alamang*) en grandes tinajas de barro durante meses, con adición de sal y angak (véase **Koji**), este último responsable del intenso color rojo que tiene. Los jugos sobrantes de la elaboración en las capas superiores se utilizan para hacer la salsa *patis* (véase).

- **Bagre:**

Siluro. Pez gato. Reciben este nombre genérico los peces del orden de los siluriformes. La mayoría son de agua dulce y se reconocen por unos característicos tentáculos a modo de bigotes. Son de gran tamaño, pudiendo llegar en alguna especie hasta cerca de los 300 kg. Se pescan en los ríos de todo el mundo, ya que carne es apreciada. El siluro europeo (*Silurus glanis*) originario de Europa central es una especie invasora en los ríos de España que ya ha alcanzado el bajo Guadalquivir y amenaza Doñana. En los ríos americanos, especialmente en las cuencas del Paraná, Uruguay y el río de la Plata, es muy común el patí (*véase*) (*Luciopimelodus pati*), aunque se ha introducido también en ríos de América del Norte (México e incluso EE. UU.). *Artículos relacionados:* **Panga**.

- **Baguette:**

Baguete. Barra de pan alargada y estrecha, típica de Francia. *Artículos relacionados:* **Pan**.

- **Baharat:**

7 especias. Condimento de la cocina de Oriente Próximo que suele llevar varias especias (más de 7), entre las siguientes: pimienta blanca y negra, cilantro, pimienta de Jamaica, comino, nuez moscada, canela, cardamomo, clavo, pimentón, zumaque...

- **Bahía:**

Arroz de grano medio, parecido al Senia. Es muy usado en la cocina valenciana, especialmente para arroces caldosos. Absorbe bien los sabores, pero debe tenerse cuidado con el punto, dado que se pasa con facilidad. *Artículos relacionados:* **Arroz**.

- **Baijiu:**

Bebida espirituosa de alta graduación alcohólica (hasta 50 %), elaborada en China por destilación de sorgo fermentado, aunque también de otros cereales.

- **Baila:**

Dicentrarchus punctatus. Pescado parecido a la lubina (*Dicentrarchus labrax*) con la que comparte género. Habita el Atlántico oriental y el Mediterráneo.

- **Bajar:**

Pérdida de volumen de una elaboración, que previamente había subido.

- **Bajoca:**

1. Bajoca de ferradura. (*Ver bajo: Ferradura*).
2. Judía verde.

- **Bajoplato:**

Plato decorativo que se coloca bajo el plato en el que se sirve la comida al comensal; es de mayor diámetro que el plato bajo el que se coloca.

- **Baklawa:**

Especialidad de la repostería de Oriente Próximo, probablemente de origen asirio. Se elabora con capas de pasta filo, frutos secos machacados (almendras, pistachos, nueces...), que suelen ser cortados en rombos y tras ser horneados se bañan en almíbar y agua de azahar.

- **Balaguer:**

Tijera muy popular en las cocinas españolas de mediados del siglo XX, fabricadas por el industrial catalán Jaime Balaguer, quien las lanzó al mercado con el lema de los 7 usos, entre los que estaban trincar pollos, cortar el caparazón de los crustáceos, exprimir limones o abrir tapas de botellas o conservas.

- **Balanza:**

Instrumento que sirve para medir la masa de un género. Aunque en el lenguaje coloquial se utiliza este nombre como sinónimo de otro instrumento llamado *peso*, porque no se suele distinguir entre peso y masa; en realidad hay una diferencia técnica, ya que el *peso* es la fuerza con la que la gravedad atrae una determinada masa.

Artículos relacionados: **Báscula. Peso. Masa** (4).

- **Balché:**

1. Arepo. Arepito. Fresno español. Árbol lila. Lancepod (inglés). *Lonchocarpus violaceus*. Planta arbustiva





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



- **Burgado:**

Burgao. *Osilinus astratus*. Molusco gasterópodo de la familia de los *trochidae*, que se encuentra en las rocas de las costas de la Macaronesia (Azores, Canarias, islas Salvajes, Madeira y Cavo Verde). Tiene una forma de trompo, con la base aplanada más ancha que alta. No debe confundirse con el bígaro (*Littorina littorea*), al que en Andalucía suelen llamar burgaillo, burgado o burgajo. *Artículos relacionados:* **Caracoles. Helicicultura.**

- **Burgajo:**

Helix aspersa. Caracol común de jardín. En Andalucía también llaman así al bígaro. *Artículos relacionados:* **Caracoles. Helicicultura.**

- **Búrgol:**

Bulgur. بزرغل. Es una especie de sémola de trigo, típica de Oriente Próximo, elaborada a partir de granos de trigo que han sido sometidos a una cocción prolongada, secados al sol, tradicionalmente en las azoteas de las casas, y posteriormente triturados consiguiendo distintas granulometrías, que posteriormente se clasifican. Se trata de un producto precocinado que se puede utilizar como guarnición o en elaboraciones como la tabbule o el kubba. Es común confundirla con el cuscús, típico del Magreb. La diferencia comienza con la elaboración, ya que los granos de cuscús no están cocidos (existe un cuscús precocinado) y no son trocitos de trigo propiamente dicho, sino partículas más pequeñas aglutinadas; ello da como resultado que el búrgol sea más crujiente y con un sabor un poco más tostado. *Artículos relacionados:* **Tabbule. Cuscús. Frikeh.**

- **Burrata:**

Queso italiano elaborado bajo IGP en Puglia, consistente en un saquito o bola formada con una capa exterior de pasta de queso hilada similar a la mozzarella, rellena de stracciatella, una crema hecha con los recortes de la pasta hilada mezclados con nata. *Artículos relacionados:* **Mozzarella. Stracciatella.**

- **Burriqueta:**

Boridia grossidens. Pescado de agua salada que habita las costas atlánticas de Sudamérica. Suele prepararse como la corvina o el besugo.

- **Burrito:**

1. **Taco típico de la cocina tex-mex**, hecho con tortilla de trigo, en lugar de tortilla de maíz y que suele envolver completamente el relleno enrollándose sobre éste.

2. **Burrito de sal**. Tortilla de maíz enrollada con sal en su interior.

Artículos relacionados: **Tortilla. Taco.**

- **Búsano:**

Corneta. Caracola. Cañadilla basta. *Hexaplex trunculus* sin. *Phyllanotus trunculus*. Molusco gasterópodo marino, de color pardo verdoso, con concha muy robusta de forma de caracol marino, con pequeños abultamientos picudos que acaba en canal sifonal o chimenea corta. Se consumen principalmente en Andalucía; su carne es más basta que la de la cañadilla. Según los lugares se intercambian los nombres. *Artículos relacionados:* **Cañadilla.**

- **Butelo:**

Ver bajo: **Botillo.**

- **Butifarra:**

Embutido típico de Aragón, el litoral mediterráneo y Baleares. Se elabora con carne magra de cerdo, sal, especias, a veces sangre. Puede ser negra o blanca, según tenga o no sangre. También puede ser dulce.

- **Buttermilk:**

1. **Crema dulce y ligeramente esponjosa**, hecha a base de mantequilla pomada y azúcar que se usa como cobertura, relleno o para decorar con una manga pastelera.

2. **Suero de la leche que se utiliza para aportar sabor y esponjosidad a ciertas preparaciones de pastelería.** Es un subproducto de la leche en la fabricación de quesos. En algunos sitios se vende, pero se puede hacer cortando la leche con un ácido, como el limón.



PORTFOLIO: FOTOS B





PORTFOLIO: FOTOS B





PORTFOLIO: FOTOS B

Baklava



PORTFOLIO: FOTOS B

*Abelmoschus esculentus*

Bamie / Okra / Gombo / Quingombó / Quimbombó / Abelmosco / Majú





PORTFOLIO: FOTOS B

Balanza**Banquete****Barbacoa**

10

**Batidora**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS B

**Brócoli**

Brassica oleracea var. italica



PORTFOLIO: FOTOS B

36

Bullabesa / Bouillabaisse







- **Caballa:**

1. **Caballa blanca.** Verdel. Sarda. Tonino. Estornino. Escombro. *Scomber scombrus*. Pescado azul perciforme, con el lomo de color azul verdoso, con líneas negras transversales, muy sabroso y apto para cocción al horno, a la parrilla o para escebeches. La UE, otorgó la primera IGP de productos de pesca en España: a la Caballa de Andalucía y la Melva de Andalucía.



2. **Caballa negra.** Tonino. *Scomber colias*. Pescado muy parecido al anterior, pero menos frecuente. Tiene los ojos más grandes y las líneas son más tenues.

3. **Caballa del sur. Estornino.** *Scomber japonicus*. Pescado muy parecido a los anteriores, pero con las líneas más sinuosas, como moteado. Distribuido por el Índico y Pacífico, sobre todo por la costa oriental de éste.

4. **Caballa africana.** *Scomberomorus tritor*. Caballa que vive en las aguas de la Macronesia y Golfo de Guinea. Se utiliza en África subsahariana occidental para hacer el lanhouin (véase).

- **Caballo:**

1. *Ver bajo:* **Equino.**

2. **A caballo.** Elaboración, típica de varios países iberoamericanos, consistente en emplatar un género, colocando encima dos huevos estrellados. Suele hacerse con carnes, siendo especialmente típica en Argentina la milanesa.

- **Cábano:**

Embutido colombiano cocido, relleno de carne picada y trozos de tocino visibles.

- **Cabecero de lomo:**

Parte delantera del lomo de cerdo. Tiene peor vista que el lomo, ya que tiene un marmoleo de grasa y nervio, pero es muy jugosa y sabrosa. Es común utilizarlo para elaborar embutidos como el morcón. *Artículos relacionados:* **Lomo. Presa. Mogote.**

- **Cabello de Ángel:**

Dulce que se asemeja a un cabello rubio rizado, elaborado a partir de un tipo de calabaza, la cidra (*Cucurbita ficifolia*) y azúcar. Se utiliza para rellenos, guarniciones o decoraciones de repostería. *Artículos relacionados:* **Cidra.**



- **Cabernet sauvignon:**

Vidure. Burdeos. Variedad de uva tinta, cruce de cabernet franc y sauvignon blanc, originaria de Francia, donde es muy utilizada en los vinos de Burdeos, a menudo mezclada con merlot y cabernet franc. Se trata de una planta muy rustica que admite una gran variedad de climas y tierras y seguramente por ello, la más conocida y una de las más extendidas por el mundo, desde Argentina donde enriquece los vinos de Mendoza a los vinos australianos de Coonawarra. Proporciona mostos de color y aroma intensos muy adecuados para envejecer.

- **Cabeza de fraile:**

Platera.

- **Cabeza de jabalí:**

Ver bajo: **Chicharrones.**

- **Cabeza guateada:**

Rostro asado.

- **Cabezón:**

Perlón (1).

- **Cabra:** *Ver bajo:* **Caprino.**

- **Cabracho:**

Escorpena. Escorpina. Rascacio. *Scorpaena scrofa*. Pescado blanco de color rojizo, que a veces se confunde con la gallineta. Es fácil de diferenciar al fijarse en la cabeza, que el cabracho tiene mucho más espinosa. Se encuentra en fondos rocosos y profundos del litoral atlántico y mediterráneo. Es un pescado muy sabroso y se utiliza para pasteles, farsas y sopas, como la propia gallineta. *Artículos relacionados:* **Escórpora. Rascacio. Gallineta.**



- **Cabrales:**

Queso de tipo azul vetado y consistencia pastosa, con DOP, elaborado en el concejo de Cabrales (Pdo. de Asturias) y alrededores. Se elabora mediante maduración en cuevas, en las que se expone a la acción del moho *Penicillium roqueforti* (véase), con leche cruda de vaca y a menudo con mezcla de cabra y oveja.

- **Cabrilla:**

1. **Serrano.** *Serranus cabrilla*. Pescado blanco de roca. Tiene bandas verticales de color rojizo y franjas horizontales de color amarillento. Labios alargados muy pronunciados. Pescado de carne fina y sabrosa, con muchas espinas, muy indicado para sopas.

2. **Rebozuelo cabrilla** (*Cantharellus cibarius*).

3. **Otala lactea.** Caracol terrestre, típico de Cádiz y otras partes de Andalucía. Es de menor tamaño que otros caracoles, más plano y se distingue por su color claro con unas líneas negras en la concha, que sigue su dibujo en espiral, además, el labio que da paso a la parte interior de la concha es negruzco. *Artículos relacionados:* **Caracoles.**

4. **Otala punctata.** Caracol terrestre de buen tamaño (hasta 4 cm), típico del levante español. Su color es entre pardo y rojizo con líneas más oscuras poco marcadas que siguen el dibujo en espiral; el labio que da paso a la parte interior es de color claro. También es más plano que otros caracoles. *Artículos relacionados:* **Caracoles.**

- **Cabruto:**

Ver bajo: **Caprino.**

- **Cacahuete:**

Maní. Cacahuete. *Arachis hypogaea*. Planta anual leguminosa, que da un fruto comestible. Las vainas que da, crecen bajo tierra y las semillas de su interior se consumen como otros frutos secos, normalmente tostadas o fritas. En Sudamérica se utilizan para cocinar, como saborizante y texturizante, por ejemplo, en la sopa de maní. También se utiliza para extracción de aceite.

- **Cacao:**

Theobroma cacao. Semillas obtenidas del árbol del mismo nombre. Originario de la cuenca del Amazonas, llegó a México, de donde se extendió por el mundo. El polvo de cacao es la base del chocolate. Es uno de los géneros vegetales más ricos en vitamina B12. Contiene cafeína. *Artículos relacionados:* **Chocolate.**

- **Cacerola:**

Cazuela.

- **Cachapa:**

Cachapa de hoja. Arepa de chócolo. Elaboración típica de Venezuela y Colombia, consistente en una especie de tortita de maíz fresco. Suele doblarse por la mitad para rellenarse de distintos ingredientes. *Artículos relacionados:* **Humita. Arepa. Tortilla.**

- **Cachaza:**

1. Chacha. Caxaza. Pinga. Branquinha. Tipo de ron brasileño, obtenido por destilación de la cachaza, lo que diferencia a esta bebida de otros rones que se elaboran por destilación de la melaza, otro subproducto de la elaboración del azúcar, posterior a la cristalización. *Artículos relacionados:* **Guarapo.**

2. Subproducto de la obtención del azúcar de caña, anterior a la cristalización.

Artículos relacionados: **Azúcar.**

- **Cacheira:**

Cachucha, en Galicia.

- **Cachelos:**

Forma de denominar en Galicia a las patatas troceadas, hervidas en agua con sal. Normalmente sirven de acompañamiento a otros platos típicos, como butelo, lacón, cachucha o pulpo a feira.

- **Cachiyuyo:**

Cochayuyo (*véase*).

- **Cachopo:**

Elaboración típica de la gastronomía asturiana, consistente en dos filetes de ternera grandes y espalmados (*ver bajo:* **Espalmar**), entre los que se coloca un relleno de jamón serrano y queso; empanando el conjunto para someterlo a fritura. Existen referencias escritas de esta elaboración al menos desde principios del siglo XVIII. Probablemente el nombre se debe a su significado como tronco hueco de un árbol, que es la única definición que da el diccionario de la RAE. *Artículos relacionados:* **Sanjacobó. Flamenquín. Cordon bleu. Librito.**



- **Cachucha:**

Cacheira. Careta de cerdo curada y ahumada, típica de Galicia y León. Ilustra cocidos o se come con chorizo, grelos y cachelos o incluso con castañas.

- **Cachuela:**

1. **Especie de paté que se hace en Extremadura**, principalmente en Badajoz, a partir de asadura del cerdo guisada en manteca, ajo, cebolla y pimentón. A menudo se saca parte de la manteca para la elaboración de la manteca blanca o colorada (*véase*). *Artículos relacionados:* **Rillettes. Cachuela. Zurrapa (1). Manteca colorá (bajo Manteca, 2). Grasseron. Rillettes. Roxons.**

2. **Guiso de cazadores** que se hace con hígados, corazones y riñones de conejo.

3. **Mollejas de pollo** en el norte de Castilla.

- **Cacik:**

Ver bajo: Tzatziki.

- **Cacillo:**

Cazo pequeño.

- **Cadera:**

Es una pieza de carne situada en la parte superior de la pierna trasera. Es también la parte más jugosa, aunque con poca grasa, de la que se obtienen filetes muy adecuados para la plancha. Tiene una forma triangular y contiene tres piezas: el rabillo de cadera, que suele utilizarse entero y está rodeado de sebo, en la parte inferior formando un ángulo agudo, junto a la babilla; la cantera en el lado opuesto, junto a la tapa, y el corazón en el centro, tocando el lomo bajo, con muy poca grasa, que es el corte más tierno después del solomillo.

- **Caducidad:**

Dato que indica la fecha límite en la que un género es apto para su utilización o consumo. *Artículos relacionados:* **Perecebilidad.**

- **Caer:**

1. Cocer en mantequilla muy lentamente un determinado género para ablandarlo.

2. Descender indeseadamente una masa o un suflé, por bajada brusca de la temperatura u otras circunstancias.

- **Café:**

1. **Semilla procedente de árboles del género *Coffea***, familia de los rubiáceos, que reciben el nombre de cafetos. Sus flores blancas y olorosas recuerdan al jazmín y producen unas bayas de distintos tonos rojizos, cuando están maduras, en cuyo interior se encuentran dos semillas que son los granos de café. Estos granos son más o menos verdosos y así se mueven por los mercados ya que es la forma de conservar mejor sus propiedades. Existen muchas especies de cafetos con numerosas variedades. Las dos especies más comunes son el *Coffea arabica* y el *C. robusta* sin. *C. canephora*. El primero domina la producción mundial con más de dos terceras partes de la producción; es el más apreciado, además del más antiguo; sus granos son alagados y de mayor tamaño que el robusta; tienen un sabor suave, ligeramente dulce, con multitud de matices, un aroma intenso y un contenido en cafeína relativamente bajo, algo superior al 1 %. Tiene en torno a un 60 % de lípidos, aproximadamente el doble que el robusta. Su cultivo es más costoso ya que requiere un clima subtropical fresco. Dos de sus variedades más importantes son Moka y Java. El robusta, con un grano más pequeño y menos aromático, tiene un sabor más fuerte, así como un contenido en cafeína aproximadamente el doble que el arábica. También tiene una productividad superior y es más resistente a plagas; por ello es más barato y se suele utilizar, entre otras cosas para la elaboración de café soluble y para cafés de menor calidad. Existen otras especies como el *Coffea liberica* y el *C. excelsa*, con granos de peor calidad, lo que también es debido a su sistema de recolección, ya que por la gran altura de los árboles (hasta 20 m), se recogen las cerezas ya secas del suelo. Antes de la comercialización del café, se suele someter a un proceso de tostado. Existen diferentes niveles de tueste en los que los granos son sometidos a distintos procesos fisicoquímicos, como la reacción de Maillard (*véase*), en la que reaccionan los azúcares y los aminoácidos. En este proceso los granos van adquiriendo tonos pardos hasta llegar al negro a la vez que aumentan de tamaño; también va aumentando el amargor y reduciéndose tanto la acidez como los niveles de cafeína. El tueste intenso produce cafés con más cuerpo, de sabor más intenso, pero menos ricos en matices; con menos acidez y dulzor, y mayor amargor. Aparte de los grados de tostado, existen dos tipos de tueste: el natural y el torrefacto. En este último se añade en torno a un 15 % de azúcar en el proceso de tostado, lo que produce cafés más vigorosos de color y sabor, pero menos aromáticos y más pobres en matices. Para



el torrefactado se suelen utilizar granos de peor calidad. En el mercado se puede encontrar el café en grano o molido con distintas granulometrías, en función del uso a que vaya destinado. Aparte de consumirse en infusión como bebida, es muy utilizado en repostería (en tartas, pasteles o helados), en coctelería y destilería para aromatizar licores.

2. Bebida que se hace por infusión o cocción, con la semilla del cafeto, normalmente tostada y molida. Se puede tomar solo, doble, con azúcar, o sin, con leche o nata, con algún licor, con helado, con hielo, con chocolate, o de otras múltiples formas. Aquí se enumeran algunas cuyos nombres y contenidos pueden cambiar con costumbres locales.

- **Café solo.** Infusión de café que suele estar realizada en una cafetera exprés.
- **Café exprés. Espresso.** En España y muchos países, es simplemente un café hecho en una cafetera exprés, pero en Italia el INEI lo define con unas normas estrictas: 7,5 g de café molido, 9 bar de presión, temperatura del agua 90-95 °C, 25 s de tiempo de colación, 25 ml de café resultante.
- **Café corto / largo.** Café exprés con menor o mayor tiempo de colación.
- **Café americano.** Café muy ligero hecho en cafetera americana o exprés, al que se le añade agua hirviendo. En Venezuela, guayoyo (*véase*).
- **Café helado / granizado.** Café preparado con antelación y enfriado, a diferencia del café con hielo.
- **Café con hielo.** Café hecho al momento al que se añaden cubitos de hielo.
- **Mazagrán.** Café, azúcar, hielo y zumo de limón.
- **Café frappé.** Café (a veces hecho con café soluble), hielo picado, nata o espuma de leche y sirope o vainilla.
- **Cortado.** Café al que se añade una pequeña cantidad de leche.
- **Manchada.** Leche con apenas un poco de café.
- **Lágrima.** Igual en proporciones que la manchada, pero en el que primero se vierte la leche con espuma al final, luego se echa el café que debe quedar encima de la leche, pero debajo de la espuma que queda manchada en el punto por el que se ha echado el café. Se sirve en vaso o taza estrecha y transparente, para que se puedan ver las tres capas de color.
- **Bombón.** Café sobre un fondo de leche condensada.
- **Cappuccino.** Capuchino. Café con leche espumada, al que suele añadirse cacao en polvo.
- **Mocca.** Moca. Moka. Mocha. Café con chocolate o cacao en polvo. A veces lleva leche.
- **Café de puchero.** Café hecho en un puchero o una pava, en los que se pone a hervir agua y se echa el café después de apagar el fuego. Puede dejarse decantar o colarse con una estameña.

Artículos relacionados: **Chorreado. Guayoyo. Tinto.**

- **Carajillo.** Café solo con un chorro de brandy, coñac, whisky o aguardiente. Cuando es de aguardiente en Galicia se le llama *café con gotas*.
- **Café irlandés.** Café con whisky y nata. Si en lugar de whisky se le pone vodka, se llama *balalaika*. Si se le pone ron, *jamaicano* (a veces con cacao en polvo).
- **Café vienés.** Melange. Café con nata.
- **Blanco y negro.** Café frío con helado de leche merengada y canela. Puede llevar jarabe de azúcar.
- **Caribeño.** Café, ron, corteza de limón, azúcar moreno y vainilla.
- **Azteca.** Café granizado, helado de chocolate y nata.
- **Hawaiano.** Café con leche de coco o café con leche y coco rallado.
- **Café turco.** Café molido en un polvo muy fino, hecho en un puchero llamado *cezve* (*véase bajo: Cafetera*), que se echa con el agua fría, junto con el azúcar y unos granos de cardamomo, y se deja hervir tres veces, cortando el hervor con un poco de agua fría o retirándolo del fuego. Se deja decantar, a lo que ayuda la forma del *cezve* y se sirve con parte de posos. Forma parte de la tradición, acabado el café, leer los posos en la taza. Este café ha sido considerado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.
- **Café árabe.** Café con cardamomo, canela y azafrán.
- **Café indio.** Café con té negro, cardamomo, clavo, nuez moscada, jengibre y canela.
- **Yuang yang.** Bebida típica de Hong Kong con café, té negro y leche condensada.

3. Café descafeinado. Café que ha sido sometido a un proceso por el cual se reduce al mínimo su cantidad de cafeína, antes del tueste. El procedimiento más común, por precio, es tratar el café con disolventes químicos, normalmente cloruro de metileno o acetato de etilo, que arrastran la cafeína. Existen otros dos procedimientos: el suizo, con intervención de agua caliente y el de CO₂ a alta presión, que son más aconsejables, pero son utilizados solamente en cafés de calidad, por su coste.

4. Café soluble. Café instantáneo. Es un café en polvo, granulado o líquido concentrado, que se disuelve o diluye normalmente en agua o leche. Para la producción del polvo o el granulado se parte de un caldo extraído del café molido. Posteriormente hay dos métodos para la deshidratación; en el primero se produce un secado



de pulverizados en cámara; en el segundo se utiliza el sistema de liofilización, congelando el caldo y eliminando el agua por sublimación, es decir, ésta pasa directamente del estado sólido a gaseoso.

5. Cafés especiales. Cafés de especialidad. Este término, traducción de *Specialty coffee*, se aplica a los cafés de gran calidad en los que se tiene en cuenta múltiples factores como la propia plantación, terreno, clima, cultivo, almacenamiento a la elaboración de los mismos y obtienen una puntuación superior a 80 puntos SCA. El término no es exactamente lo mismo que café gourmet, que tiene un carácter más amplio que hace referencia a cafés de cierta calidad. Tampoco es lo mismo que el café de tercera ola, que hace referencia a una nueva cultura de apreciar el café.

6. Café civet. Kopi luwak. Granos de café arábica que han sido ingeridos, parcialmente digeridos y defecados por un animal: la civeta. Las enzimas del tracto digestivo de este animal eliminan parte de la acidez y amargor de los granos que dan como resultado un café mucho más suave de sabor. El precio en el mercado de este café puede superar ampliamente cincuenta veces el precio de un café arábica de calidad. Su producción, casi toda de Indonesia y Vietnam, se efectúa con animales en cautividad, cuyas condiciones de vida y salubridad han sido denunciadas en múltiples ocasiones, y animales salvajes; lo que da lugar a dos categorías comerciales. Sin embargo, no existe una capacidad real de comprobar la trazabilidad del producto, de tal forma que nada garantiza que lo que se etiqueta como salvaje no sea de animales en cautividad. Además, son cada vez más las voces expertas que cuestionan que el precio de este café esté justificado en forma alguna por la calidad del mismo, considerando que este precio se debe exclusivamente a cuestiones de escasez y moda coyuntural.

7. Establecimiento hostelero donde se consume, entre otros géneros, café.

Artículos relacionados: **Caficultura. Barista. SCA.**

- **Café, Licor de:**

Distintos licores que se hacen en muchos lugares a base de brandy ron o algún tipo de aguardiente, café, azúcar y a veces otros ingredientes aromatizantes como canela, vainilla... Se hacen licores de café en muchos lugares, desde Galicia, donde se elabora amparado por la DOP Orujo de Galicia, a Jamaica o México. *Artículos relacionados:* **Kahlua.**

- **Cafeína:**

Sustancia alcaloide excitante de sabor amargo que se encuentra de forma natural en algunas plantas, como el café, el té (teína), el cacao o las nueces de cola que se usan para saborizar las bebidas de cola. Estimula el sistema nervioso central, haciendo que el organismo permanezca en vigilia. Además, aumenta la secreción de ácido en el estómago y la presión arterial. Actúa como diurético y disminuye la absorción de calcio y otros nutrientes. Por todas estas razones se debe limitar su ingesta. *Artículos relacionados:* **Nuez de cola (bajo: Nuez). Coca. Khat.**

- **Cafetal:**

Plantación de cafetos (*véase*). *Artículos relacionados:* **Café.**

- **Cafetera:**

1. Utensilio o equipo de cocina para preparar o servir café. Existen muchos tipos de cafeteras, algunas de las cuales son las siguientes.

- **Exprés.** Espresso. Son cafeteras eléctricas en las que se inyecta agua caliente a presión, normalmente entre 8 bar y 12 bar, sobre el café, produciéndose una infusión por filtrado. Son los equipos existentes normalmente en los establecimientos hosteleros, que son alimentadas desde la red de agua sanitaria, pero también existen pequeños aparatos domésticos, normalmente dotados de un depósito de agua. Otro tipo de cafeteras exprés son las cafeteras superautomáticas, que incluso muelen el café y las cafeteras de cápsulas.

- **Italiana. Moka.** Consta de un recipiente inferior en el que se coloca el agua, uno superior en la que sale el café cuando el agua al hervir asciende y atraviesa un embudo intermedio que contiene el café molido y un filtro metálico, produciéndose la infusión por filtrado. En general no adquieren mucha presión, si bien las hay con un contrapeso en la salida del café, que aumenta la presión para simular la espuma que produce la presión de las cafeteras exprés.

- **De hidropresión.** Aunque formalmente se parece a las cafeteras exprés, ya que el café se coloca en una cazoleta con filtro que se encuentra en el extremo de un mango, su funcionamiento es similar a las de goteo, si bien se produce una pequeña presión en el filtrado.

- **Americana. De goteo.** Cafetera eléctrica, con un depósito de agua que se calienta por medio de una resistencia y asciende para caer por gravedad sobre el café, que se encuentra en un filtro, infusionándose por filtrado, para caer finalmente sobre una jarra desde la que se sirve el café.

- **De embolo. Francesa.** Es un recipiente cilíndrico con un embolo que ajusta a las paredes y hace de filtro. Para





realizar la infusión, que es directa, se echa el café en el recipiente, a continuación, el agua a unos 90 °C, se deja reposar 5 minutos, se baja el embolo para realizar la colación y se sirve.

- **Aeropress.** Variante de la francesa en la que el café se infundiona por filtrado, en menos de un minuto ya que al bajar el émbolo manualmente se ejerce una presión de aire que hace necesario menos tiempo de infusión, lo que reduce el amargor, respecto a la francesa.

- **Napolitana.** Es parecida a la italiana, pero cuando comienza a hervir el agua en la parte inferior, se voltea la cafetera, por lo que el agua cae por gravedad sobre el café contenido en el filtro intermedio, e infusionándose por filtrado, y caer finalmente al recipiente (ahora inferior) desde el que se sirve.

- **De cápsulas. Monodosis.** Son cafeteras exprés eléctricas con un depósito de agua que es calentada e inyectada a presión sobre una cápsula especial para infusionarse por filtrado con el café que se encuentra en su interior, tras lo cual cae directamente a la taza en la que se consumirá formando la espuma típica de las cafeteras exprés. Hay distintos modelos de cápsulas específicas para cada cafetera, que ya vienen rellenas con distintos tipos de café. También existen unas cápsulas rellenables por el usuario.

- **Cold brew. De goteo en frío.** Cafetera en la que el café se infundiona por filtrado a temperatura ambiente, o incluso fría, durante varias horas. Consta de un recipiente superior en la que se pone el agua (incluso con cubitos de hielo), uno intermedio en el que se coloca el café. con un filtro cuya principal misión es distribuir de manera uniforme por todo el café, el agua que va descendiendo gota a gota y un recipiente inferior en el que va cayendo el café infusionado. Este café tiene un sabor y aroma muy distinto, con menor grado de acidez y amargor, ya que se extraen los aceites en menor cantidad.

- **De filtro. De vertido manual.** De goteo. Básicamente se trata de un embudo con un filtro en su parte inferior, sobre el que se coloca el café molido y se vierte manualmente el agua a la temperatura deseada, lo que provoca una infusión por filtrado. Se puede elaborar directamente sobre el recipiente definitivo en el que se bebe. Se trata de un café suave y aromático.

- **De sifón. De vacío.** Es una cafetera de vidrio que consta de dos partes; la de abajo es un recipiente generalmente esférico, donde se coloca el agua, la de arriba tiene forma cilíndrica y un tubo también de vidrio que se introduce en la esfera, ajustando con una junta estanca. En la de arriba, que está abierta en su parte superior se coloca un filtro y el café. Al calentar la parte inferior con un mechero u otra fuente de calor, el agua asciende por el tubo, merced a la presión que ejerce el vapor desprendido en la ebullición. En la parte superior se produce una infusión directa de esta agua con el café. Al retirar la fuente de calor y enfriarse la parte inferior, se produce un vacío que succiona nuevamente el café ya infusionado, que cae a través del filtro a la esfera inferior, desde donde se sirve.

- **Pava. Puchero. Caldero.** Hay de muchos tipos, desde pucheros normales a las cafeteras o pavas de cuello de cisne. El café se hace por infusión directa. *Artículos relacionados: Pava.*

- **Cezve.** Es un tipo de puchero troncocónico, con la boca de menor diámetro que el fondo y un mango largo, que se utiliza para hacer el café turco. La forma permite un decantado previo del café que se obtiene por infusión directa, aunque es más una decocción.

- **Chorreador.** Cafetera costarricense, que utiliza el mismo sistema que la de filtro. Consiste en una estructura de madera, de la que pende una bolsa de estameña, en la que se vierte el café molido y posteriormente agua muy caliente, de manera que por la parte inferior de la bolsa cae un recipiente el chorro de infusión de café, que da nombre de *chorreado* (*véase*) al café que se hace con este utensilio.

2. Persona que le gusta mucho el café.

● Cafetería:

1. **Establecimiento hostelero** donde se sirven infusiones, bebidas en general, helados, bollería y a veces bocadillos, aperitivos y platos combinados.

2. **Restaurante modesto**, en México.

● Cafeto:

Planta del género *Coffea*, familia de los rubiáceos, de los que se obtienen los granos de café (*véase*).

Caficultura:

1 **Cultivo y tratamiento del café.**

2. **Conjunto de técnicas y conocimientos** relativos al cultivo tratamiento elaboración y consumo del café.

Artículos relacionados: Barista. SCA. Café.

● Caficultura:

1 **Cultivo y tratamiento del café.**



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- **Currusco:**

Corrusco. Parte del pan más cocida que se corresponde con las puntas o extremos.

- **Curry:**

Curri.

1. **Nombre genérico de distintas preparaciones culinarias de muy diversos géneros en salsa muy especiada, originaria del sur de la India.** El término viene del tamil kari, que significa salsa.

2. **Mezcla de especias** (cardamomo, cúrcuma, comino, alcaravea, nuez moscada, alhova, pimienta, clavo, jengibre, cilantro, canela, azafrán, guindilla...) **creada en las colonias británicas de la India**, basándose en los platos tradicionales, muy especiados, y que varían mucho dependiendo de las recetas.

3. **Preparación culinaria a base de esta mezcla de especias.**

4. **Árbol del curry.** *Murraya koenigii*. Planta arbustiva, originaria de la India, cuyas hojas se utilizan en la medicina tradicional y como especia, sin que tenga nada que ver con la mezcla de especias curry. También se comen los frutos como fruta de mesa. Las semillas son tóxicas.

5. **Planta de curry.** **Helicriso.** **Siempreviva.** Planta del sol de oro. *Helichrysum italicum*. Planta herbácea perenne, muy común en el mediterráneo, perteneciente a la familia de las asteráceas. Alcanza los 50 cm de altura y tiene unas pequeñas flores amarillas de aspecto redondeado. Su aroma recuerda a la mezcla curry, al regaliz o incluso al romero. Sus flores se utilizan en infusión, por sus propiedades medicinales, pero también tienen un cierto grado de toxicidad.

Artículos relacionados: **Vindaloo. Korma. Garam masala. Tandoori.**

- **Curtido:**

Encurtido, en El Salvador.

- **Cuscús:**

Cous cous (en su transcripción francófona). Cuzcuz. Alcuzcuz. Es un alimento bereber, anterior a la invasión árabe. Cuscús en bereber significa *bien enrollado, rulado, redondeado*, en referencia a la técnica que se utiliza para su elaboración. Aunque en árabe puede emplearse la palabra autóctona *cuscús* (كسكس), la palabra más usada en lengua árabe para designar este alimento sería *atta'am* (الطعام), que significa la comida, lo que da una idea de la importancia cultural y social de este alimento en el Magreb, hasta el punto de que el antiguo presidente de Túnez, Bourghiba, decía que el Magreb acababa donde acababa el cuscús.

1. **Sémola de trigo que se elabora tradicionalmente en el noroeste de África.** El cuscús se elabora tradicionalmente a partir de los granos que resultan demasiado duros para convertirse en harina tras la molienda del trigo. Estos granos minúsculos, se aglutinan en otros un poco mayores con ayuda de una cierta cantidad de agua y espolvoreados con algo de harina. Se someten a la acción de los rayos solares en las azoteas de las casas, repitiendo este proceso varias veces hasta conseguir la granulometría deseada. Por tanto, se trata de una sémola cruda que debe ser sometida a cocción. Esta cocción siempre se realiza al vapor, aunque en Europa y Estados Unidos se suele cocer como la pasta, en abundante agua. En zonas rurales se sigue este procedimiento de elaboración de la sémola, pero desde mediados del siglo pasado el cuscús comercial se elabora industrialmente por un procedimiento similar, comercializándose también precocido. A menudo se llama cuscús al búrgol (*véase*), que es una sémola de trigo cocido bastante distinta que se elabora en Oriente Próximo. Incluso es corriente el error que cometen muchas recetas en las que interviene el búrgol, que señalan, sin embargo, como ingrediente el cuscús, cometiendo un error geográfico, cultural y organoléptico, ya que el búrgol proporciona a las elaboraciones una textura más crujiente y con sabor ligeramente más tostado.

2. **Plato básico de la gastronomía magrebí, cuyo principal ingrediente es la sémola de cuscús,** cocida y aromatizada al vapor resultante de la cocción de distintos géneros con los que se acompaña. Esta sémola se rula con las manos con aceite de oliva o smen (*véase*), con objeto de deshacer algún posible grumo, a la vez que completar su aromatizado. Puede hacerse con carne de cordero, pollo o vacuno, verduras, legumbres (usualmente garbanzos), pescado y marisco, normalmente muy especiados, e incluso puede hacerse simplemente frutos secos, cebolla confitada o laban (*véase*).

- **Cuscusera:**

Tipo de olla para la cocción del cuscús; está compuesta por dos partes, una inferior, generalmente panzuda, en cuyo interior se cuecen distintos alimentos que acompañan a la sémola y una superior, en la que se coloca ésta, que se encaja en la inferior y cuyo fondo está lleno de agujeros, para permitir el paso del vapor de la parte inferior, y que este vapor cueza el cuscús, propiamente dicho.





- **Cutter:**

Equipo de cocina que sirve para picar, triturar y emulsionar alimentos sólidos o semisólidos, consiguiendo texturas muy finas, tanto en frío o caliente, y está compuesto por una cubeta dotada de un movimiento circular horizontal, en cuyo interior hay unas cuchillas con un movimiento circular vertical. Se utiliza para hacer algunos embutidos como salchichas, mortadelas, salchichones o patés.

- **Cuy:**



Cuis. *Cavia porcellus*. Roedor andino, que se consume asado, especialmente en Perú y Bolivia. Se presenta entero, con cabeza y garras, y puede llegar a pesar un kilo. *Artículos relacionados:* **Lapa.**



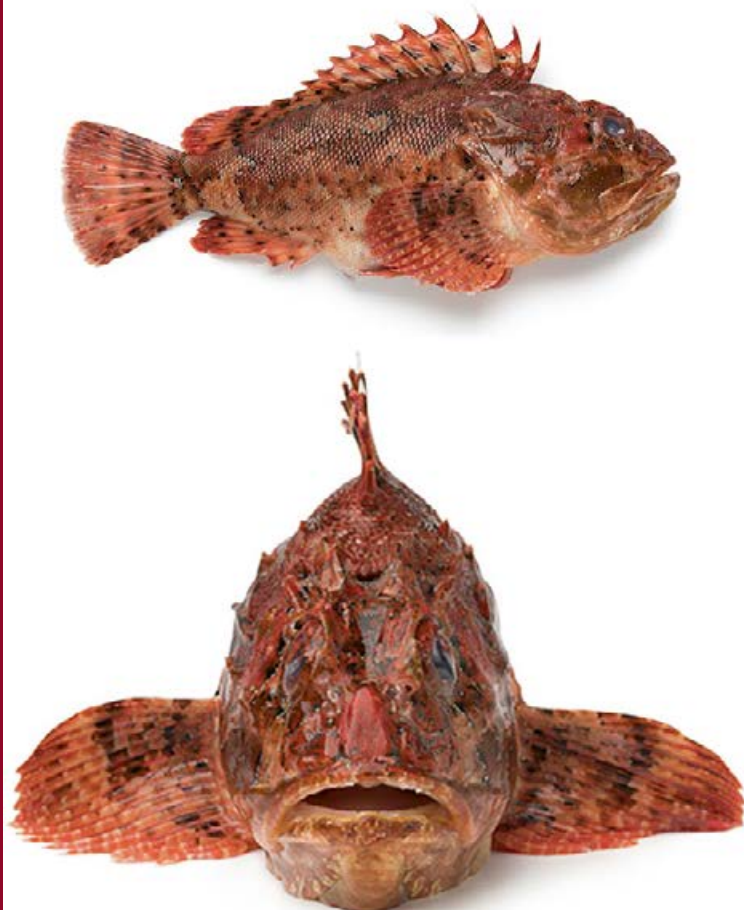


PORTFOLIO: FOTOS C

Caballa**1****Caballa blanca / Verdel / Sarda
Tonino / Estornino / Escombro***Scomber scombrus***2****Caballa negra / Tonino***Scomber Scomber colias colias***3****Caballa del sur / Estornino***Scomber japonicus***4****Caballa africana***Scomberomorus tritor*

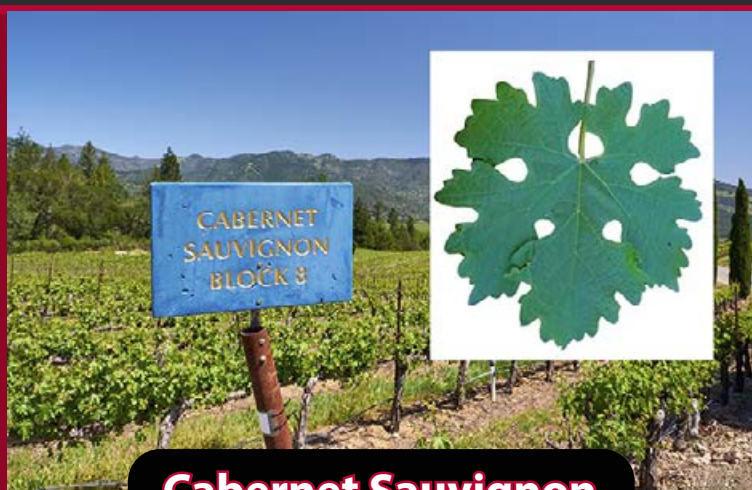
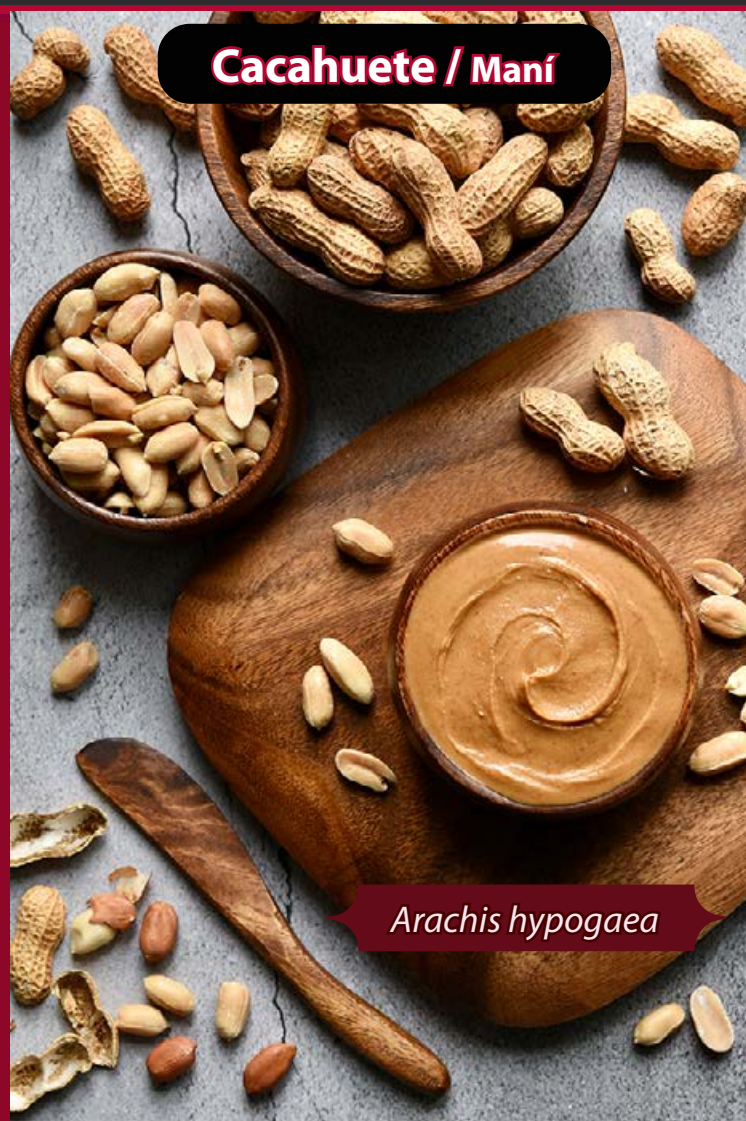


PORTFOLIO: FOTOS C

Cabracho / Escorpena / Rascacio*Scorpaena scrofa***Cacao***Theobroma cacao***Cachopo**

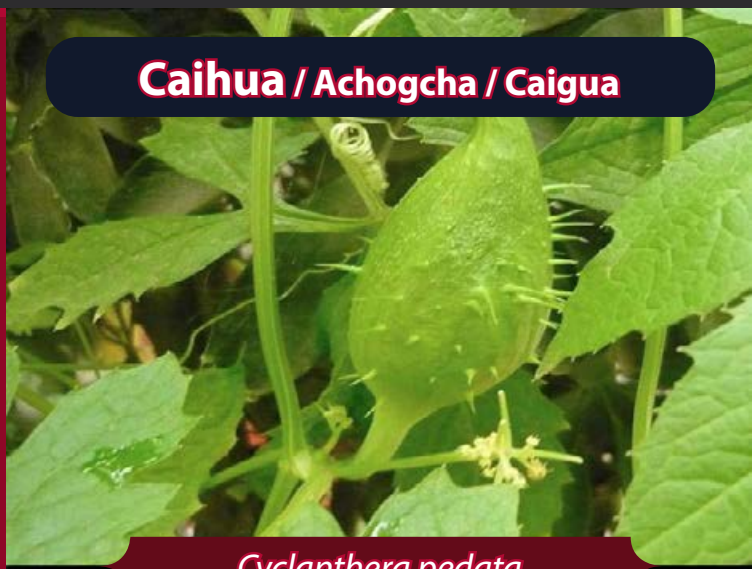


PORTFOLIO: FOTOS C

**Cabernet Sauvignon****Cacahuete / Maní***Arachis hypogaea***Café***Coffea arabica**Coffea robusta***Calabaza***Cucurbita maxima y C. moschata*



PORTFOLIO: FOTOS C

Caihua / Achogcha / Caigua*Cyclanthera pedata*

10

Calafate*Berberis microphylla***Calçotada**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS C





PORTFOLIO: FOTOS C



Corte (2)

BRUNOISE



JARDINERA



PAISANA / CUADROS



MIREPOIX



JULIANA



CHIFONADA





PORTFOLIO: FOTOS C



Corte (3)

BASTÓN



AROS



RODAJAS



VICHY



REJILLA



BIES





PORTFOLIO: FOTOS C

**Corte (4)****LAMINADO / FETA****AVELLANA / NOISSETTE****NUEZ / PARISIEN****GAJOS**



PORTFOLIO: FOTOS C



Cuscus

70

Cuscús / Cous cous / Cuzcuz / Alcuzcuz

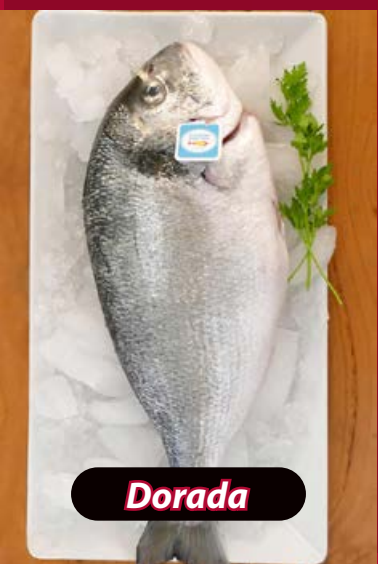
Cuscús de 7 vegetales



PORTFOLIO: FOTOS C

**Cuy / Cuis***Cavia porcellus*



**Daikon****Dátil****Degustación****Dehesa****Demi-glaze****Dipping sauce****Dip****Dim sum****Döner Kebab****Dorada****Duelos y quebrantos****Durion****Duroc**



- **D. O.:**

Ver: DO.

- **D. O. Ca.:**

Ver: DOCa.

- **D. O. P.:**

Ver: DOP.

- **Daal:**

Dal. Dahl. Dhal. दाल. El vocablo en hindi significa legumbres, sin embargo, el término se refiere normalmente a lentejas y los guisos que se hacen con ellas.

- **Dacosta, Quique:**

Enrique Dacosta Vadillo (Jarandilla de la Vera, Cáceres, 1972-) es un cocinero español que ha conseguido tres estrellas Michelin en su restaurante de Denia, y está considerado como un referente a nivel mundial.



- **Daikon:**

Rábano japonés. Ver bajo: **Rábano**.

- **Daiquiri:**

Cóctel originario de Cuba, elaborado con ron blanco, zumo de limón, azúcar y hielo picado. Existen variantes de fresa y otras frutas, que a veces se adornan profusamente e incluso se sirven con el borde de la copa escarchado.

- **Dal:**

Daal.

- **Damajuana:**

Tipo de garrafa o botellón de vidrio o cerámico con boca estrecha, cuello corto, cuerpo panzudo o incluso esférico, normalmente forrado con mimbre o diversas fibras vegetales o plásticas. El término viene del francés dame-jeanne. Tiene una capacidad que puede ir desde los 3-40 litros.

- **Damasco:**

Albaricoque.

- **Damero:**

1. **Molde para hacer elaboraciones (principalmente de repostería)** en forma de tablero de damas. Hay de dos tipos: para tartas prismáticas y tartas cilíndricas. El primero es un molde de forma rectangular con bandas separadoras rectilíneas, cuya separación es ajustable. El segundo es un molde circular que suele tener dos bandas separadoras concéntricas. De este modo se hacen planchas de bizcocho u otras elaboraciones con bandas de distintos colores. Al superponer dos o más pisos, con los colores desplazados, queda una sección que representa el dibujo de un damero. Artículos relacionados: Molde.

2. **Plantilla de plástico o metal con agujeros distribuidos en damero para cubrir unas zonas y no otras**, de tal forma que al espolvorear algún polvo (cacao, canela, azúcar glas...) o pintar con un aerógrafo, quede sobre la superficie un dibujo de damero. Artículos relacionados: Plantilla.

- **Damunt, Sebastián:**

1. **Sebastián Damunt Nincles** (Vilabella, Tarragona, 1909 - Barcelona, 1983) fue un cocinero, investigador, bibliófilo y coleccionista culinario español que además de regentar dos restaurantes en El Masnou (Barcelona). Thebussem, en alusión al seudónimo de Mariano Pardo de Figueroa (véase), y en Barcelona, El Tinell. Además, recopiló a lo largo de su vida una importante biblioteca y colección de objetos relacionados con la gastronomía.

2. **Sebastián Damunt Araguás** (Vilabella, Tarragona, 1937 - Manga del Mar Menor, Murcia, 2014) fue un cocinero español, hijo de S. D. Nincles, que continuó la colección gastronómica de su padre, clasificándola, ampliándola y realizando una importante difusión bibliográfica en las redes sociales. Esta colección ha dado origen al libro *La colección gastronómica de Sebastián Damunt* (Op. cita) de Eduardo Martín Mazas (véase), que reivindica de paso a un museo sobre gastronomía, que no existe en España, a diferencia de lo que ocurre en otros países de nuestro entorno.

- **Danablu:**

Queso azul danés elaborado con leche de vaca, bajo IGP. Es un queso de pasta blanda a semiblanda al que se inocula *Penicillium roqueforti* (véase) mediante el agujereado de la cuajada para facilitar la entrada del moho.

- **Dar cuerpo:**

Ver: **Cuerpo, Dar.**

- **Dashi:**

Caldo de pescado japonés elaborado con el alga kombu (*Laminaria japonica*) pescado, normalmente deshidratado, como el *katsuoboshi*.



- **Dátil:**

Fruto de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* sin. *Palma dactylifera*). Se producen racimos, que se suelen recolectar maduros, cuando tienen un gran contenido en azúcar y son fáciles de conservar. De esta palmera también se pueden utilizar las flores y las hojas jóvenes como verdura, e incluso el corazón. *Artículos relacionados:* **Palmera. Palmito.**



- **Dátil de Mar:**

Lithophaga lithophaga. Molusco bivalvo típico del Mediterráneo, parecido al mejillón, pero que cerrado tiene un aspecto similar a un dátil. Su sabor es fino, y se encuentra en peligro de extinción.

- **Daube:**

Estofado típico francés, normalmente de carne de vacuno.

- **Dawadawa:**

Sumbala.

- **De re coquinaria:**

Ver bajo: **Apicius.**

- **Deba:**

Cuchillo parecido al Santoku, aunque algo más corto, especialmente utilizado para cortar pescado. *Artículos relacionados:* **Santoku. Yanaguiba. Sashimi. Usuba.**



- **Decantador:**

Botella con una base muy ancha, que sirve, aparte de para decantar, para oxigenar los vinos. *Artículos relacionados:* **Aireador. Escanciador.**

- **Decantar:**

1. **Filtrar un preparado líquido por densidad**, dejándolo en reposo para que las impurezas se precipiten al fondo, y así poder trasvasarlo a otro recipiente, dejando la parte de los posos en el recipiente original.
2. **Suprimir las impurezas de un líquido** con ayuda de un filtro.

- **Decocción:**

1. **Acción de cocer en líquido a temperatura de ebullición**, un género, normalmente partiendo del líquido frío, ya que suele interesar una cocción por expansión para extraer la mayor cantidad posible de partes solubles. El proceso de cocción puede durar desde un par de minutos a un tiempo muy superior, dependiendo sobre todo del género de que se trate y del uso que se quiera dar al caldo resultante.

2. **Tisana. Producto líquido resultado de dicha acción.**

Artículos relacionados. **Tisana. Infusión. Macerar. Brasear. Estofar. Ragú. Escaldar. Expansión. Concentración. Guisar.**

- **Decorar:**

Embellecer un género o preparado para su presentación.

- **Dégorgé:**

Término francés que en cocina se podría traducir por **purgar (véase)**. La voz francesa, que antes se usaba en las cocinas españolas, ha caído en desuso.



● **Degustación:**

1. Acción de probar alimentos o bebidas. *Artículos relacionados: Cata.*
2. Menú consistente en pequeñas porciones de varios platos de un restaurante, que se ofrece a un precio determinado.



● **Dehesa:**

1. Ecosistema típico del occidente de la península Ibérica, consistente en un bosque formado mayoritariamente por especies del género *Quercus* (*Quercus* spp.), sobre todo encinas (*Q. ilex*) y alcornoques (*Q. suber*), y pastizales. Su aprovechamiento principalmente ganadero y cinegético, aunque también hay un cierto aprovechamiento maderero y de la industria del corcho.
2. Régimen de alimentación del ganado porcino basado en el aprovechamiento de los recursos de bellota y pastizal propios de la dehesa. Su utilización en el etiquetado queda reservada para cerdos ibéricos de bellota (*Ver bajo: Bellota*). *Artículos relacionados: Ibérico.*

● **Delfín, patatas:**

Mezcla de puré de patatas duquesa y pasta choux, con la que se hacen pequeños buñuelos, que se utilizan como acompañamiento.

● **Delicado:**

1. Dicho de un producto o técnica, que requiere mucha atención ya que es fácil deteriorarlo, romperlo, ejecutar mal la técnica, pasarse de punto...
2. Dicho de un sabor: fino, sutil, suave, exquisito.

● **Delicado, Francisco:**

Francisco Delgado, llamado así mismo como F. Delicado (Córdoba (?), c. 1477 - Venecia (?) c. 1535). Fue un clérigo, escritor y médico español, autor de *Retrato de la lozana andaluza* (Venecia, 1528), libro en el que la gastronomía está muy presente, constituyendo un buen testimonio de la cocina andalusí.

● **De materia medica:**

Ver bajo: Dioscórides.

● **Demi:**

Tres octavos. Media botella. Fillette. Tiene una capacidad de 375 ml. La forma es como la de la bordalesa, aunque de menor tamaño. *Artículos relacionados: Botella.*



● **Demi-glace:**

Salsa utilizada en numerosas elaboraciones, hecha a partir de un fondo oscuro de ternera espesado con un roux oscuro. Suele confundirse con la salsa española, pero en realidad se trata de otra salsa que se hace a partir de la española y se reduce más. *Artículos relacionados: Fondo oscuro. Española, Salsa.*

● **Denominación de Origen:**

Ver: DO.

● **Denominación de Origen Calificada:**

Ver: DOPa.

● **Denominación de Origen Protegida:**

Ver: DOP.

● **Densidad:**

Es la relación entre la masa de una sustancia y el volumen que ocupa. La densidad del agua es 1 kg / dm³, lo que significa que 1 litro (dm³) de agua tiene una masa de 1 kg. Los materiales que flotan, como el aceite, tienen una densidad menor, en cambio los que se hunden, tienen una densidad mayor. La densidad no tiene nada que ver con la **viscosidad (véase)**.

● **Densímetro:**

1. Alcoholómetro.
2. Areómetro.
3. Galactómetro.

- **Dente, Al:**

Punto de cocción para la pasta que permanece con una cierta firmeza al morderla. También se emplea para verduras, que permanecen ligeramente crujientes.

- **Dentón:**



Dentex dentex. Pescado de agua salada, blanco o azul, dependiendo de la época del año, con color gris verdoso, perteneciente a la familia de los espáridos. Su nombre hace referencia a sus grandes dientes. Habita las aguas del Mediterráneo y Atlántico oriental. Tiene un gran tamaño, pudiendo llegar al metro y 15 kg de peso. Su carne, muy apreciada, es compacta y muy fina. Como mejor se saborea es a la parrilla, al horno o en papilote. *Artículos relacionados:* [Sama](#).

- **Depurar:**

Purgar.



- **Derretir:**

Licuar un género en estado sólido o semisólido, por acción del calor.

- **Desaborido:**

Desabrido.

- **Desabrido:**

Desaborido. Insípido, sin sabor.

- **Desalar:**

Introducir un género, que ha sido salado previamente, en agua fría para disminuir la concentración de sal.

- **Desangrar:**

1. Blanquear. Depurar. Purgar. Poner una carne, normalmente de caza, en agua fría para que pierda la sangre.
2. Espolvorear sal sobre berenjena cortada, para que pierda el amargor. También suele hacerse con pepinos.
3. Sacar, en crudo, a una langosta o crustáceo similar, el interior de la cabeza para su posterior empleo.

- **Desarrollar:**

Aumentar el volumen de una preparación por efecto de la fermentación, gasificación por impulsores o del calor durante la cocción. *Artículos relacionados:* **Esponjar. Levar. Aumentar.**



- **Desayuno:**

1. Primera comida que se toma por la mañana, normalmente recién levantado.
2. Almuerzo. Comida que se toma a media mañana.

Artículos relacionados: **Lunch. Drunch. Almuerzo. Aperitivo. Brunch. Cóctel. Lunch. Desayuno. Drunch. Comida. Cena. Merienda. Merienda-cena. Once. Parva. Tentempié.**

- **Desbarasar:**

1. En cocina, desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar.
2. En sala, retirar los platos de la mesa de unos comensales.

- **Desbarbar:**

1. Quitar las barbas en los huevos escalfados con agua y vinagre.
2. Quitar los restos que quedan después de glasear o caramelizar un producto.
3. Quitar las aletas y barbas a pescados o moluscos de concha.

- **Desbrasar:**

Desbarasar.

- **Descamador:**

Escamador.

- **Descamar:**

Escamar.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- **Dulce de leche:**

Cajeta (*véase*).

- **Dulcificar:**

Suavizar el sabor de un preparado que resulta demasiado fuerte o potente.

- **Dulse:**



Rodimenia palmeada sin. *Palmaria palmata*. Alga roja rica en vitamina C y omega 3; es muy versátil, pudiéndose usar cruda en ensaladas o cocida.

- **Dumas, Alexandre:**

Alexandre Dumas (1803-1870). Escritor y gastrónomo francés, autor del *Grand dictionnaire de cuisine* (París, Alphonse Lemerre Editeur, 1973) y otros libros en los que la gastronomía está muy presente.

- **Dumas, Carlos Alberto:**

Gato Dumas (*veasé*)

- **Dumplings:**

Porciones de masa elaborada básicamente con harina de trigo, patata y pan (y a veces levadura), rellenas o no con distintos ingredientes dulces o salados, y fritas o cocidas en agua, leche o caldo. Son típicas de Irlanda y Gran Bretaña, donde se pueden comer para desayunar, en potajes o con diferentes salsas. Las masas pueden, además, estar rellenas de frutas, verduras, carne, pescado o queso. *Artículos relacionados:* **Jiaozi. Ravioli. Won ton. Momo (1).**

- **Duquesa:**

1. **Puré duquesa.** Puré de patatas de origen francés, enriquecido con yema de huevo y condimentado con pimienta negra. *Artículos relacionados:* **Prensapatatas. Champ. Aligot.**

2. **Buñuelo hecho con pasta choux y relleno.** *Artículos relacionados:* **Choux, Pasta. Petit Choux.**

- **Duquesitas:**

Pastas rellenas de praliné de chocolate.

- **Durazno:**

Melocotón.

- **Durión:**



Durián. *Durio zibethinus*. Árbol de gran porte (unos 25 m de altura) originario del sudeste asiático que da unos frutos gigantes de entre 2 y 3 kg, cubiertos de espinas duras, de donde viene su nombre, que en malayo viene a significar fruta espinosa. Su pulpa es de agradable sabor, aunque tiene intenso aroma similar al de las cebollas pasadas que disgusta a las personas que no están habituadas a él. Su textura es cremosa, similar a la del aguacate, pero algo pegajosa. En Asia es muy apreciada y se considera el rey de las frutas. Las semillas tostadas son comestibles y se utilizan solas o para preparar unas tortas muy sabrosas.

- **Duroc:**



Duroc-jersey. Raza de cerdos creada en EE. UU. en el siglo XIX, por cruce de la *old duroc* de Nueva York y la red jersey de Nueva Jersey, que a su vez proceden de razas como ibérico retinto, berkshire y colorado de Guinea. Es una raza que proporciona carne muy jugosa y aromática debido a su grasa infiltrada. Se utiliza para mejorar las producciones en cruce con cerdo blanco. Además, la mayoría de los cerdos ibéricos que se comercializan proceden de cruce con macho duroc, ya que es la única raza permitida en la denominación y aunque baja algo la calidad, mejora sustancialmente la productividad. *Artículos relacionados:* **Ibérico.**

- **Dürüm Kebab:**

Ver bajo: **Kebab.**

- **Duxelle:**

Douxelle. Preparado de champiñón, chalota y cebolla picados en brunoise y salteados, normalmente, en mantequilla, de forma que quede una pasta casi seca. Se emplea como acompañamiento o relleno. Si se le añade jamón se denomina duxelle grasa. *Artículos relacionados:* **Corte.**



PORTFOLIO: FOTOS D

Dátil*Phoenix dactylifera*



PORTFOLIO: FOTOS D

*Raphanus sativus var. longipinnatus*



PORTFOLIO: FOTOS D

Dátil de Mar*Lithophaga lithophaga***Decantador****Degustación****Dehesa**

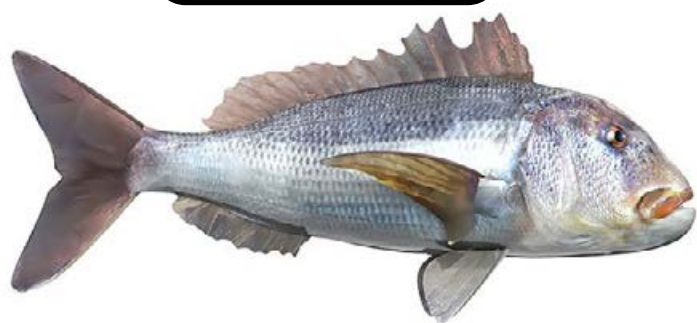


PORTFOLIO: FOTOS D

Demi-glace



PORTFOLIO: FOTOS D

Dentón*Dentex dentex***Diente de león / Achicoria amarga***Taraxacum officinale***Dilsea carnosa / Cristal de pobre***Dislea carnosa sin. Dislea edulis*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS D

23

Duroc / Duroc-jersey

Artículo sobre raza de cerdos Duroc

Costillas



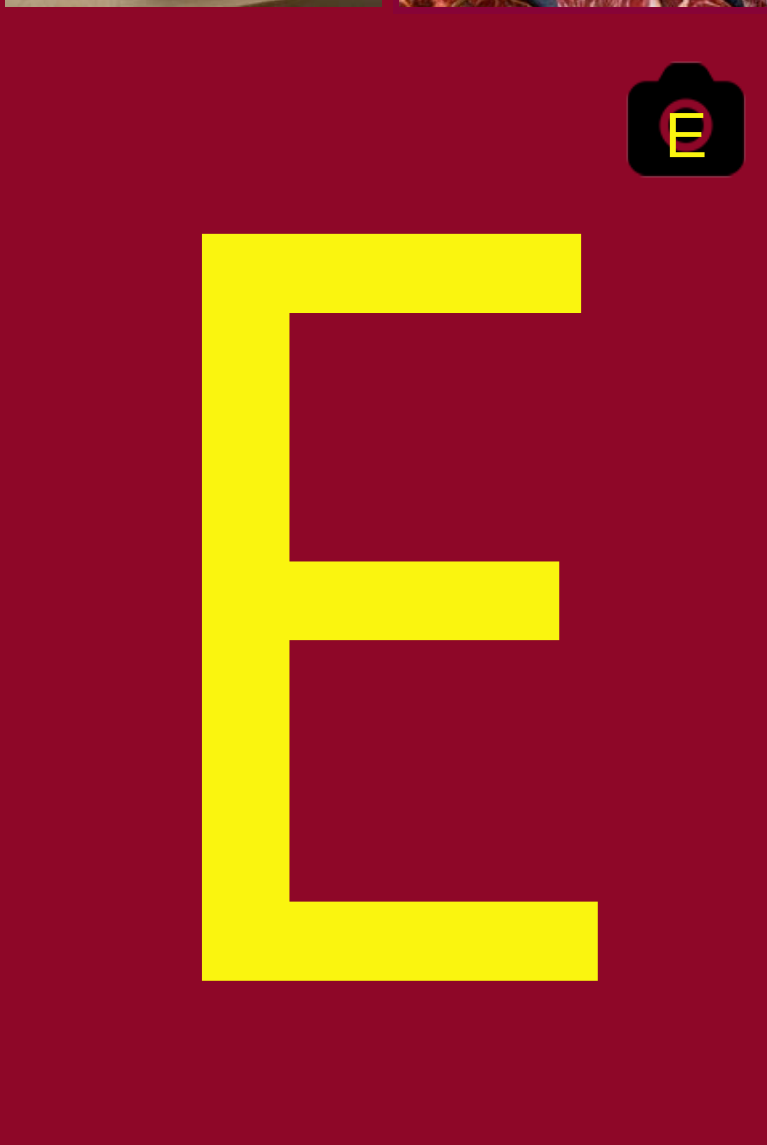
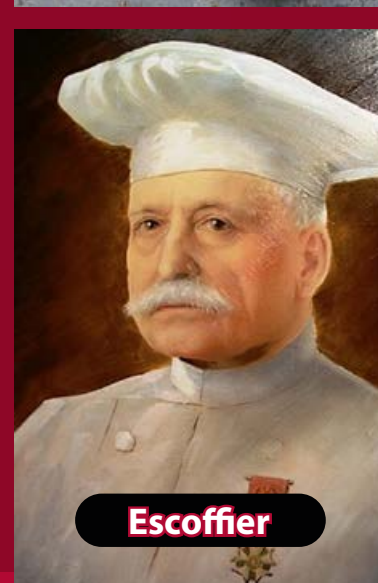
Secreto



Solomillo





**Espárrago****Endibia****Embutido****Empanadilla****Enchiladas****Entrecot****Ensaimada****Erizo****Espeto, Al****Espaguetis****Eneldo****Escoffier**



- **EBU:**

Ver bajo: IBU.

- **Ebria-/o:**

Persona con una perturbación transitoria de las facultades físicas y mentales producida por ingestión excesiva de bebidas alcohólicas o por la inhalación de ciertos gases

- **Ebullición:**

Hervor (*véase*).

- **E-coli:**

Escherichia coli. Es una bacteria anaeróbica facultativa, es decir que se desarrolla tanto en presencia como en ausencia de oxígeno. Forma parte de la flora intestinal de personas y animales sin necesidad de que presenten síntomas. La mayoría de las cepas son inofensivas o poco virulentas, limitándose a breves diarreas, como la típica diarrea del viajero que a menudo se produce con el cambio de agua. No obstante, existen cepas virulentas como la O157:H7, que puede causar diarreas con sangre en las heces y cólicos abdominales. En casos extremos o en grupos de riesgo puede producir el síndrome urémico hemolítico (SUH), ocasionando una insuficiencia renal que puede ser grave. Se adquiere normalmente a través de las aguas o de vegetales crudos. La cocción elimina las bacterias, pero hay que tener cuidado con vegetales poco cocidos (*al dente*) e incluso con carnes, especialmente las picadas.

- **Ecológico:**

Productos ecológicos son aquellos procedentes de una gestión agrícola o ganadera integral en la que se utilizan buenas prácticas ambientales, respetando y potenciando la biodiversidad, la preservación de recursos naturales y el respeto al bienestar animal, sin la utilización de químicos de síntesis, ni transgénicos (OGM), conforme a una normativa específica que regula el correspondiente etiquetado. Existe una normativa europea, trasladada a la nacional, pero la competencia de certificación corresponde a las Comunidades Autónomas. Si bien, a veces se distingue entre productos ecológicos y orgánicos, la normativa vigente no distingue entre las etiquetas ECO, BIO, ORG. (ecológico, biológico y orgánico), dependiendo en gran medida la utilización de un adjetivo u otro por la costumbre de los distintos países. *Artículos relacionados: Biodinámica. Biodiversidad. Extensiva. Integrada, Producción. Intensiva. Pesticida. Sostenible. Transgénico. 3R.*

- **Economato:**

1. **Local de un establecimiento hostelero**, en el que se almacenan los géneros no perecederos.
2. **Establecimiento en el que algunos colectivos**, normalmente de trabajadores, pueden adquirir productos a un precio, en general más económico que en otros comercios. Normalmente están gestionados por algún tipo de asociación, cooperativa, o alguna empresa o grupo de empresas.

- **Edam:**

Queso de bola. Queso holandés de pasta homogénea y fácil fusión, elaborado con leche pasteurizada de vaca.

- **Edamame:**

1. Soja. Vaina de soja fresca.
2. Elaboración típica de la cocina oriental consistente en vainas de soja frescas cocidas en agua con sal.

- **Edrar:**

Arar por segunda vez la tierra de cultivo, particularmente en las viñas, para oxigenarla, mejorar su condición o impedir que proliferen las malas hierbas.

- **Edulcorante:**

Cualquier sustancia capaz de endulzar. La más común es el azúcar (*véase*), pero existen múltiples sustitutivos. Clasificarlos es complicado, puede ser por su valor energético, por ser de origen natural o sintético, por ser estables a las altas temperaturas o no, por su textura... Entre los de origen natural de alto contenido calórico se encuentran la fructosa (*ver bajo: Azúcar*), el sirope de arce, de yacón o de maíz (HFCS) y la miel; que, si bien aportan algunos nutrientes, son considerados como azúcares libres. No obstante, cuando se habla de edulcorante suele referirse a sustitutivos del azúcar no calóricos o bajos en calorías. Existen algunos naturales, como la planta estevia (*Stevia rebaudiana*) o la raíz del regaliz (*Glycyrrhiza glabra*), cuyo poder edulcorante es, además, muy superior al de la sacarosa (*ver bajo: Azúcar*). Los polioles o alcoholes de azúcar, como el manitol (E-421), xilitol (E-967), maltitol (E-965), isomaltitol (E-953), lactitol (E-966) o el sorbitol (*ver: en este artículo*), se encuentran de forma natural en



muchos vegetales, pero habitualmente se obtienen sintéticamente a partir de fermentos de azúcares simples. Éstos no son considerados sustancias alcohólicas al carecer de etanol. Los edulcorantes de alta intensidad suelen obtenerse por síntesis y no aportan calorías, pues en muchos casos no se absorben por el intestino y en caso de ser absorbidos, se eliminan a través del aparato excretor, pues no son metabolizables. Tienen la ventaja de no provocar caries, no aportar valor energético ni aumentar el nivel de glucosa en sangre, por lo que son aptos para diabéticos. Se trata de aditivos seguros en las dosis recomendadas, pues están aprobados por las autoridades alimentarias; no obstante, la mayoría han sido objeto de controversias respecto a su inocuidad para la salud, habiendo llegado a estar prohibidos en algunos países. En cocina no son muy utilizables, ya que, aparte de no aportar textura, son muy inestables al calor, con alguna excepción que incluso permite horneados. A continuación, se exponen algunos sustitutivos del azúcar más comunes. **Artículos relacionados: Azúcar. POD. Arce, Sirope de. Miel. Yacón. Regaliz. Estevia. Katemfe.**

- **Sorbitol. E-420.** Se trata de un poliol (alcohol de azúcar) que se puede encontrar de forma natural en muchos vegetales y se utiliza como edulcorante. Tiene un poder edulcorante cerca del doble que la sacarosa y es bajo en calorías. Además, puede obtenerse en laboratorio, mediante la hidrogenación de la glucosa, lo que hace que sea muy utilizado por la industria alimentaria, especialmente en chicles y postres elaborados. Se encuentra de forma natural en las frutas, especialmente en las de hueso y las deshidratadas, en las rosáceas, en el maíz y en otros vegetales como la coliflor; también en las setas y algunas algas.

- **Tagatosa. E-963.** Edulcorante que se encuentra de forma natural en algunas frutas, en la leche y el cacao, aunque suele obtenerse industrialmente, a partir de la galactosa de la leche. Tiene un contenido calórico un 60 % menor que el de la sacarosa y un índice glucémico casi nulo, por lo que no afecta al nivel de glucosa en sangre y por tanto no estimula la producción insulina. La capacidad de endulzar es muy parecida a la del azúcar blanco, así como su textura y sabor, sin retrogusto amargo; además, es estable a altas temperaturas. Es utilizado en postres, masas horneadas y alimentos para diabéticos.

- **Acesulfamo potásico.** Acesulfamo-K. Ace-K. ACK. E-950. Edulcorante sintético con un poder endulzante unas 200 veces superior a la sacarosa. Data de 1967. Se aconseja no superar una dosis diaria de 9 mg/kg peso corporal. Es estable a altas temperaturas. Por sí mismo tiene sabor entre amargo y metálico, por lo que suele combinarse con el aspartamo (E-951) y la sucralosa (E-955). Se utiliza para chicles, golosinas, refrescos y muchos productos comerciales sin azúcar.

- **Áspartamo. E-951.** Edulcorante que se obtiene combinando dos ácidos: el aspártico y el fenilalanino. Aunque tiene las mismas calorías que el azúcar, en realidad son mucho menos, ya que se utiliza en pequeñísimas cantidades por tener un poder edulcorante unas 180 veces mayor que la sacarosa. Data de 1965. Se aconseja no superar una dosis diaria de 40 mg/kg peso corporal. Se suele combinarse con otros edulcorantes.

- **Cicloexisulfamato. E-952.** Edulcorante no calórico derivado del benceno con un poder edulcorante más de 30 veces superior a la sacarosa. Data de 1937. Se aconseja no superar una dosis diaria de 7 mg/kg peso corporal.

- **Glucósido de Estiviol. E-960.** Compuesto extraído de la planta Estevia (*Stevia rebaudiana*), planta herbácea originaria de Sudamérica. En Europa se autorizó la comercialización en 2011. No aporta carbohidratos y es 300 veces más dulce que la sacarosa. Se aconseja no superar una dosis diaria de 4 mg/kg peso corporal. Es estable a altas temperaturas.

- **Sacarina. E-954.** Es un edulcorante de síntesis bajo en calorías. Es el más antiguo de los edulcorantes de síntesis que se conoce, de hecho, data de 1879. Se aconseja no superar una dosis diaria de 5 mg/kg peso corporal.

- **Sucralosa. E-955.** Edulcorante sintético no calórico más de 500 veces más potente que la sacarosa. Data de 1976. Se aconseja no superar una dosis diaria de 15 mg/kg peso corporal. Tiene la ventaja de ser termoestable, lo que no ocurre con otros edulcorantes como el aspartamo (E-951). Es muy utilizado por la industria alimentaria en productos sin azúcar, a menudo en combinación con aspartamo y acesulfamo potásico (E-950).

- **Taumatina. E-957.** Proteína que se extrae del fruto de la planta africana katemfe (*Thaumatococcus daniellii*). Es el más potente edulcorante del mundo, con un poder edulcorante más de dos mil veces superior al de la sacarosa. En la zona de Ghana, de donde es originario, se consume de forma tradicional y en Japón desde finales del siglo pasado, pero en Europa su consumo es muy reciente. Se aconseja no superar la dosis diaria de 0,003 mg/kg peso corporal. Se utiliza como edulcorante en algunos productos industriales, en la elaboración de edulcorantes líquidos, así como para potenciar o modificar el sabor, en combinación con el glutamato en alimentos procesados.

- **Neohesperidina dihidrocalcona. NHDC. E-959.** Edulcorante y potenciador de sabor sintético, que se obtiene por un proceso, en el que interviene la hidrogenación, de la neohesperidina que se encuentra en las naranjas amargas (*Citrus x aurantium*). Tiene un poder edulcorante más de 1500 veces que el de la sacarosa. Se logró sintetizar a mediados del siglo pasado en los Estados Unidos; en Europa se aprobó en 1994. Se emplea para enmascarar sabores amargos y para procesados a altas temperaturas, por ser estable a ellas. Se utiliza en bebidas

y comida precocinada, así como en suplementos deportivos y aditivos.

- **Neotamo. E-961.** Sintético obtenido por reacción entre el aspartamo y el dimetil butiraldehído. Tiene un poder edulcorante diez mil veces superior a la sacarosa y unas treinta veces superior al aspartamo, pero a diferencia de este es estable a altas temperaturas. Muy utilizado últimamente por la industria alimentaria, sobre todo en bebidas y postres dietéticos, así como en la elaboración de otros edulcorantes.

- **Efervescencia:**

Ascensión de burbujas gaseosas en un líquido, por acción del gas carbónico o de la fermentación.

- **EFQM:**

European Foundation for Quality Management. Organismo europeo que se encarga de la gestión de la calidad en las empresas e instituciones. Se trata de un modelo de excelencia, que al igual que la norma ISO, busca la Calidad Total, pero en realidad no es un sistema de gestión en sí mismo, sino una herramienta de evaluación y mejora continua de una organización, basada en una autoevaluación en la que se analizan los puntos fuertes y las áreas de mejora de la misma. En las empresas del sector alimentario es importante, pues ayuda a la eficiencia y motiva a los equipos de trabajo. *Artículos relacionados:* **Calidad. ISO. 5S. SCTE. Michelin.**

- **Egaña, Rafael:**

Ver bajo: **Pepa, Tía.**

- **Eglefino:**

Anon. Haddock. Hyse. *Melanogrammus aeglefinus*. Pescado blanco perteneciente a los gadiformes, como el bacalao. Tiene una línea negra en los costados que separa el dorso violáceo de los costados plateados que terminan en un vientre blanco. Cerca de la cabeza tienen unas manchas laterales negras que dan origen a su nombre en noruego: hyse (quemado). Es típico del Atlántico norte. Es común encontrarlo en salazón.

- **Ejote:**

Judía verde, en México.

- **Elegante:**

Distinguido. Noble. Vino equilibrado, con armonía y bien acabado.

- **Elma chai:**

Infusión de manzana, típica de Turquía. *Artículos relacionados:* **Té.**

- **Elote:**

Mazorca de maíz tierna, en México.

- **Embazar:**

Embozar. Obstruirse los poros o agujeros de un colador o estameña por los posos.

- **Embeber:**

Empapar con un líquido un género o preparado.

- **Emberzao:**

Pantrucu. Chacina típica de Asturias que tiene un cierto parecido con la morcilla. Se hace con tocino de cerdo, sangre, cebolla, pimentón, sal y harina de maíz. Se amasa y se hacen bolas que se envuelven con hojas de berza, previamente escaldadas, que se atan y se cuecen. Se suelen comer cortadas en rodajas y fritas.

Artículos relacionados: **Morcilla. Moscancio. Moscancia. Blanco (1). Bodrio (3). Patatera.**

- **Emblanco:**

1. **Elaboración malagueña consistente en una sopa de pescado** (normalmente merluza) y diversas hortalizas (cebolla, pimiento verde y tomate), ajo, perejil, pimienta negra, clavo, limón y aceite. 2. *Ver bajo:* **Gazpachuelo malagueño.**

- **Embocado:**

Abocado. Se dice del vino ligeramente dulce.

- **Emborrachar:**

Empapar con almíbar y vino o licor algún preparado.

- **Embozar:**

Embazar (*véase*).

- **Embriaguez:**

Perturbación transitoria de las facultades físicas y mentales por un exceso de ingestión de bebidas alcohólicas o por la inhalación de ciertos gases..

- **Embridar:**

Bridar (*véase*).

- **Embuchado:**

1. Acción de introducir preparados de carne, picadillo, sangre, etc., con su correspondiente aderezo, en una funda como el estómago de un animal o la tripa natural o artificial, para su posterior curación, cocción, etc.

2. Embutido.

3. Acción de cebar a las aves para su engorde, en particular a los patos y ocas para la hipertrofia de su hígado.

4. Elaboración de casquería, típica de La Rioja, consistente en intestinos de cordero o cabrito enrollados en forma de madeja u ovillo. Después de cocidas y asadas, se suelen cortar las madejas en rodajas muy finas para freírse o hacer a la plancha, de forma que queden crujientes. Suele consumirse como aperitivo o tapa. *Artículos relacionados:* **Patorrillo. Madeja. Zarajo. Chinchulin. Entresijo. Gallinejas.**



- **Embudo:**

Utensilio en forma de cono que sirve para verter líquidos en recipientes cuya boca es estrecha.



- **Embutido:**

Preparado cárnico de distintas partes del animal, picadas o troceadas, que puede incluir, tocino, sangre, ternillas..., e incluso vegetales, con su correspondiente aderezo, envuelto en una tripa natural o artificial u otra funda sintética. *Artículos relacionados:* **Fiambre.**



- **Emmental:**

Emmenthal. Queso de origen suizo (valle del río Emme), y pasta semidura, elaborado con leche de vaca, que hoy se elabora en diferentes países con nombre genérico. Se caracteriza por tener grandes ojos en su interior. Como en otros quesos, esos ojos son técnicamente un defecto que actualmente se reproduce de forma intencionada, siendo su signo de identidad.

- **Empacharse:**

Hartarse de comer.

- **Empalagar:**

Causar hastío y rechazo una comida.

- **Empanada:**

1. Elaboración consistente en una masa de pan u hojaldre, rellena de una farsa, salada o dulce, de carnes, pescados, mariscos u hortalizas y posteriormente cocida en un horno.

2. Empanadilla, en Hispanoamérica.

3. Quesadilla que se fríe después de rellenada, en algunos lugares de México.

Artículos relacionados: **Empanadilla. Paste.**



- **Empanadilla:**

Nombre que se da en España a la empanada pequeña, consistente en una masa de pan u hojaldre, sobre la que se coloca una farsa, salada o dulce, de carnes, pescados, mariscos u hortalizas, que se cierra doblándola sobre sí misma y posteriormente se cuece en un horno o más usualmente, se fríe. *Artículos relacionados:* **Empanada. Paste.**

- **Empanar:**

1. Empanizar. Panar. Apanar. Pasar un género por huevo y pan rallado para su posterior fritura u horneado. Si se pasa por harina, huevo y pan rallado se denomina empanado inglés y se consigue un resultado más crujiente. Si tras realizar el empanado se deja reposar el género, refrigerado, antes de proceder a la fritura se evita que se desprenda pan rallado al aceite y se consigue un acabado más crujiente.

2. Envolver un género en una masa de pan para su posterior fritura u horneado.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





PORTFOLIO: FOTOS E





PORTFOLIO: FOTOS E

**Emperador***Luvarus imperialis***Espada, Pez***Xiphias gladius***Eglefino***Melanogrammus aeglefinus***Enoki***Flammulina velutipes*



PORTFOLIO: FOTOS E

Empanadilla / Empanada

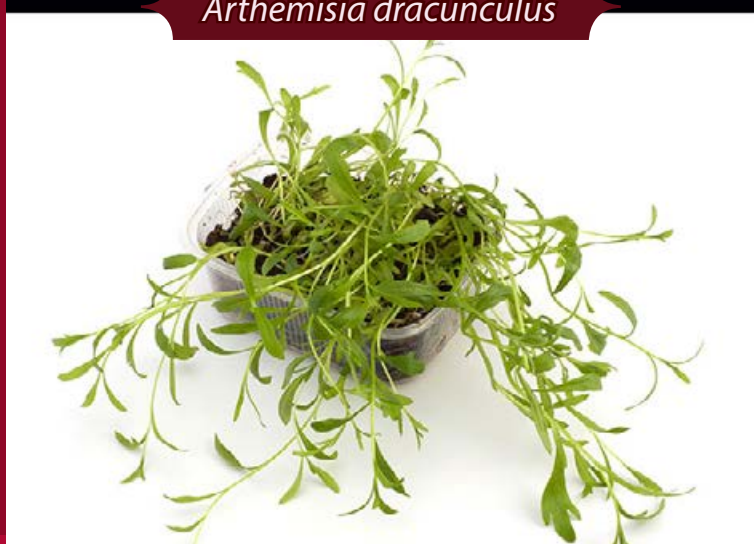


PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS E

Eucalyptus, spp.**Eucalipto****Espirulina***Spirulina sp***Estragón / Dragoncillo***Artemisia dracunculus***Esturión***Acipenser sturio*





F

Fabada**Faisán****Fajita****Falafel****Fardalejos****F****Feijoada****Feta****Fettuccine****Fideuá****Filloa****Flambear****Fondue**



- **Fabada:**

Ver bajo: **Cocido**.

- **Fabes:**

Fabas. *Phaseolus vulgaris*. Alubias blancas de tamaño grande y forma de riñón, ligeramente aplanadas, típicas de Asturias, con las que se elabora la fabada asturiana. *Artículos relacionados:* **Judías. Fabada (bajo: Cocido)**.

- **Factura:**

1. **Documento de venta** en el que se deben indicar con precisión los distintos productos, el precio unitario, el precio total y desglosado el IVA, la fecha, el nombre o razón social del vendedor y comprador, con NIF o CIF y dirección.

2. **Pieza de bollería, en Argentina.** Puede tratarse de medialunas, vigilantes, churros rellenos, tortas negras, bolas de fraile, cañoncitos, libritos, sacramentos moñito, lengüita... Muchos de estos nombres están cargados de ironía sobre algunos estamentos sociales que existían a principios del siglo XIX en una Argentina convulsa. Por otra parte, la razón del nombre de *factura*, responde al interés de panaderos bonaerenses para destacar en la pieza de bollería el valor de su trabajo, ya que *factura* significa *cosa hecha, elaborada* (del latín *facere*). *Artículos relacionados:* **Medialuna. Cañoncito. Vigilante.**

- **FACYRE:**



Federación de Cocineros y Reposteros de España. Es una asociación profesional que reúne a las distintas asociaciones regionales o provinciales de España.

- **Fainá:**

Farinata. Elaboración de origen genovés, muy típica en Argentina y Uruguay, consistente en una torta delgada, elaborada con harina de garbanzos, agua, aceite, sal y a veces pimienta negra, hierbas aromáticas o ajo. Se elabora a partir de una mezcla semilíquida que se cuece en un horno sobre una fainera. En Argentina veces se utiliza para acompañar a la pizza. *Artículos relacionados:* **Calentita. Socca.**

- **Fainera:**

Recipiente parecido a una bandeja gruesa, normalmente circular y con bordes bajos, en el que se cuece la Fainá.



- **Faisán:**



Phasianus colchicus. Ave galliforme muy apreciada en gastronomía, especialmente las hembras, por su excelente carne, con un peso que suele estar en torno a un kilo. Puede proceder de caza o cría.

- **Faisandé:**

Faisandage. Vocablo francés que hace referencia a la técnica culinaria por la que se somete a las aves de caza a una maduración u oreo, que garantice su mortificación, produciendo un ablandamiento de la misma y mejorando su sabor. *Artículos relacionados:* **Maduración.**

- **Fajita:**



Elaboración típica de la cocina Tex-Mex, en la que sirven por separado las tortillas, normalmente de trigo, y la preparación de la que el propio comensal se encargará de rellenar. En lugar de doblarse sobre el relleno, como los tacos y los burritos, suelen enrollarse sobre él. *Artículos relacionados:* **Burrito. Taco. Tortilla.**

- **Falafel:**



فلافل. Ta'miya (طَعْمِيَّة), (Egipto). Elaboración típica de Oriente Próximo que puede tomarse como tentempié o formar parte de los *meze* o entrantes de una comida. Se trata de una masa de garbanzos, previamente hidratados en agua, cebolla, ajo, cilantro, comino..., todo picado fino y mezclado. Posteriormente se hacen una especie de croquetillas redondas aplastadas que se fríen en abundante aceite; a veces tienen un agujero en el centro, como si fuera una rosquilla. En Egipto, además de llamarse *ta'miya* (significa *comidita*), suelen hacerse de habas y son un poco menos gordas, pero más anchas. Se sirven en plato o en pan plano, junto con una salsa de yogur y tahina. *Artículos relacionados:* **Meze.**

- **Falda:**

Vacío. Matambre. En el vacuno, corte de carne de categoría inferior, con nervios y grasa, pero muy sabrosa, perteneciente a la parte que cuelga, a continuación de las costillas (la parte abdominal), en la parte posterior de cuerpo del animal. Pero dependiendo de los lugares, también se incluye bajo esta denominación, la parte baja del costillar delantero (el churrasco), como ocurre también en animales más pequeños como el cordero.

- **Falsio:**

Farsa hecha con carne, pan, ajos y especias.



- **Faneca:**

Capellán. Mollera, Faneca menor. La clasificación de esta especie ha sido muy controvertida: *Trisopterus minutus*, *Gadus capellanus*, *Gadus minutus*. Pescado blanco de agua salada de la familia de los gadiformes, como el bacalao. Suele tener un tamaño algo superior a un kilo, pero las hay más pequeñas.

- **Fanega:**

Medida de capacidad o superficie variable según regiones. La fanega es el volumen de cereal utilizado para sembrar una fanega (medida de superficie). La fanega en Castilla tiene un volumen de 55,5 l. Se trata de una medida todavía utilizada en zonas rurales, para lo que existen cajones de madera que suelen tener la capacidad de media fanega. *Artículos relacionados:* **Celemín. Almud. Arroba.**

- **Fanfarrona**

Elaboración de repostería típica de Lorca (Murcia), consistente en una especie de tortas hechas con una masa de harina, huevos, miel, anís entre dos obleas.

- **Fantasma, Cocina:**

Cocina fantasma.

- **FAO:**

Food and Agriculture Organization. ONUAA. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Está especializada en contribuir a la racionalización y mejora de las prácticas agrícolas, forestales, pesqueras y ganaderas; la obtención y tratamiento de materias primas, con vistas a promocionar prácticas sostenibles, así como las que contribuyen a la seguridad e higiene alimentarios, y luchar contra el hambre en el mundo. En este sentido es una fuente de información que se brinda tanto a los países desarrollados, como a aquellos en vías de desarrollo, promocionando y favoreciendo la colaboración público privada. Ya en el siglo XIX se llevaron a cabo las primeras conversaciones para la creación de un organismo internacional en este sentido, de manera que en 1905 se creó en Roma el Instituto Internacional de Agricultura, pero no sería hasta 1948, cuando se creó la FAO. *Artículos relacionados:* **PMA. OMS. FIDA. Biodiversidad. SIPAM.**

- **Faracho:**

Pan.

- **Fardalejos:**



Dulces de hojaldre, típicos de Arnedo (La Rioja), en forma de empanadillas rectangulares, rellenas de una pasta de almendras.

- **Fardel:**

Figatell. Producto típico de Aragón y la Comunidad Valenciana, elaborado con hígado, riñones, tocino y magro de cerdo, aderezado con pimienta negra, clavo, pimentón, perejil, canela y sal. Con todo ello amasado se hacen unos filetes, a modo de hamburguesas, que se cubren con los entresijos (*véase*), para cocerse a la plancha.

- **Farfalle:**

Tipo de pasta en forma de pequeñas mariposas o lazos de corbata, con los bordes dentados.

- **Farinata:**

Fainá.

- **Farinato:**

Embutido típico Salamanca, Zamora y León, elaborado con manteca de cerdo, pan, harina, pimentón, cebolla, ajo, anís, sal y aguardiente, embutido en tripa y posteriormente cocido. El Farinato de Ciudad Rodrigo está reconocido como Marca de Garantía. *Artículos relacionados:* **Patatera.**

- **Farinetas:**

Especie de gachas (*véase*) típicas de Aragón.

- **Fariñón**

Fariñona. Embutido típico asturiano elaborado con magro picado y manteca de cerdo, sangre y harina de maíz.

- **Farro**

Emmer. Escaña media. E. almidonera. Espelta mesona. *Triticum turgidum* subsp. *dicoccum*. Tipo de trigo antiguo, posiblemente el más antiguo cultivado que se conoce; hay muestras de él de hace unos diez mil años en Turquía oriental. Es el origen de casi todos los trigos duros actuales. Tuvo una gran importancia económica en Europa durante muchos siglos, ocupando en la actualidad apenas un 1 % del territorio cultivado por otros trigos. Muchas veces se confunde con la Escaña (*Triticum monococum*) y la Espelta (*Triticum spelta*). Su antecesor fue una escanda silvestre (*Triticum turgidum* subsp. *dicoccoides*), de la que hoy sólo se conocen muestras en Asturias y la India.

Artículos relacionados: **Trigo. Cereales. Escaña. Espelta.**

- **Farsa:**

Relleno. Mezcla de distintos ingredientes, crudos o cocinados, picados, con los que se rellenan ciertas elaboraciones y piezas como las aves.

- **Farte:**

Elaboración de una masa frita rellena de una pasta de azúcar, canela y otras especias. El vocablo viene del catalán *fart* (harto).

- **Fast-food:**

Comida rápida.

- **FAT TOM:**

Acrónimo nemotécnico que hace referencia a 6 factores que influyen en la proliferación de microorganismos responsables del deterioro de los alimentos: Food (alimento), Acidity (acidez), Temperature (temperatura), Time (tiempo), Oxygen (oxígeno) y Moisture (humedad). *Artículos relacionados:* **APPCC.**

- **Fatayer:**

Ver bajo: **Fatirah.**

- **Fatirah:**



1. فطيرة. **Elaboración de Siria, Líbano y Palestina**, consistente en una especie de empanadillas triangulares, rellenas normalmente de espinacas o queso. Forma parte de los *muqabbilat* de Oriente Próximo. Por su reducido tamaño, suele usarse en plural: fatayer (فطائر). A veces son como pequeños discos a modo de pizza muy fina, sobre los que se colocan distintos géneros, como verduras o muhammara (). *Artículos relacionados:* **Meze. Coca. Pissaladière. Sfiha. Lahmacun. Flammkuchen. Pizza. Sfincione.**

2. **Pan plano, esponjoso y algo grueso elaborado en Oriente Próximo.** Suele añadirsele semillas de sésamo o de ajenuz. En ocasiones también se le meten otros géneros. Su nombre en árabe, *jubs fatirah* (قريظ زبخ), significa: *pan torta* o *pan empanada*. *Artículos relacionados:* **Pan. Jubs al-furn. Jubs as-sa'y. Empanadilla. Jiaozi. Pierogi. Pirozhki.**

- **Fatuch:**



Fat-tush. Suele transcribirse indebidamente con doble t, aunque en árabe (فتوش) lleva t sencilla. Ensalada típica de Oriente Próximo, a base de vegetales como pepino, tomate, pimiento..., aderezados con aceite, limón, zumaque y sal. También puede llevar granada, aceitunas, lechuga... Al final, para conservarlos crujientes, se añaden tozos de pan (Jubs al-furn) (), a veces tostado.

- **Favré, Joseph:**

Joseph Favré (Suiza, 1848 - Francia, 1903) fue un cocinero, escritor y crítico gastronómico, militante anarquista, autor del *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire* (1889), compuesto de dos mil páginas en cuatro volúmenes y que contenía seis mil recetas. En 1877 fundó la primera publicación editada únicamente por cocineros (*La Science Culinaire*). Y en 1883 fue fundador de la *Académie Culinaire de France*.

- **FDR:**

Abreviatura de Factor Dulzor Relativo. *Ver bajo:* **POD.**

- **Feca:**

Café, en Argentina, especialmente en Buenos Aires. Tiene el sentido de tomar un café, con alguien. La palabra es ca-fe, al revés, manera en la que se forman algunas palabras del lunfardo, una jerga nacida en las clases populares porteñas a finales del siglo XIX.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Guedj. Hákarl. Hongoehoe. Huevo de los mil años. Katsuobushi. Lakerda. Lanhouin. Levadura. Maatjes. Mahyavé. Nam pla. Ngapi. Nuoc cham. Oxidación. Patis. Rakfisk. Tepa. Tocosh.

- **Funche:**

1. Harina o sémola de maíz amarillo (en algunos países de Iberoamérica).
2. Elaboración hecha con esta harina, parecida a la polenta.

- **Funcional, Alimento:**

AF. Alimento funcional es aquel al que, teniendo un aspecto y características organolépticas semejantes a un alimento convencional, se le han añadido o quitado elementos (vitaminas, minerales, fibra, grasas, microorganismos...) para aportar una función específica en la nutrición y salud. *Artículos relacionados:* **Nutracéutico, Compuesto. Probiótico. Prebiótico.**

Fundir: Derretir.

- **Funghi porcini:**

Nombre por el que se conoce al *Boletus edulis* en muchos lugares, especialmente en Italia. En España suele llamarse Boletó (*véase*).

- **Fungicida:**

Sustancia que elimina los hongos, pero no otros microorganismos como las bacterias o los virus. En el cultivo, obtención y elaboración de alimentos muchas veces se busca la concurrencia de hongos, incluso sembrándolos, como en el caso de la producción micológica, del huitlacoche () en el cultivo del maíz en México o en la elaboración de quesos o de la utilización de levaduras, pero en la mayoría de las ocasiones la proliferación fúngica es un inconveniente y para luchar contra ella se utilizan fungicidas. Estos tienen muchas aplicaciones en la producción agropecuaria, pero también en otras etapas de la industria alimentaria. Entre los utilizados en la agricultura, hay muchos productos químicos utilizados (cobre, azufre, organofosforados, mercurio, quininas...), cuyo uso depende de la familia de hongos de que se trate; y son fundamentalmente de dos tipos: los que actúan por contacto y los sistémicos, es decir que pasan al sistema vascular de la planta alcanzando todos los tejidos. Algunos de estos productos suscitan una gran controversia. Por ello hay productores que intentan utilizar fungicidas más sostenibles (bicarbonato sódico, ajo, cebolla, cola de caballo, ortiga, café...). En la industria alimentaria se utilizan los fungicidas para retrasar el deterioro de los alimentos; la piel de algunos embutidos o corteza de los quesos, por ejemplo, suelen tener fungicidas. En cocina se pueden utilizar diferentes métodos para impedir la proliferación de hongos en las elaboraciones. Aparte de evitar la humedad, lo que no siempre es posible, y dado que la mayoría de los hongos indeseados en cocina son aeróbicos, es conveniente envasar al vacío o al menos reducir el oxígeno de los envases. Por otro lado, el aceite es un magnífico fungicida y basta con cubrir los géneros con una fina capa de aceite para evitar la proliferación de hongos. *Artículos relacionados:* **Pesticida. Bactericida. Herbicida. Antiséptico. Desinfectante.**

- **Funnel, Plstón:**

Ver bajo: **Dosificador.**

- **Furancho:**

Loureira. Pequeño local familiar en el que se expende o sirve el vino excedente, acompañado de pequeñas porciones de comida. El nombre de loureira se debe a que las familias que tenían excedente de vino, colocaban en la puerta de su casa una ramita de laurel para indicar a sus vecinos, que tenían dicho excedente. Este formato gastronómico está regulado por la Xunta de Galicia a través del decreto 215/2012. *Artículos relacionados:* **Bochinche.**

- **Fusili:**

Espirales. Tipo de pasta en forma de espiral. También se elaboran unos fusili con el paso de espiral más fino, así como la masa; se conocen como *minifusili* o en algunos sitios *rotini*.

- **Fusión:**

1. Cambio de estado sólido a líquido. Es un proceso que absorbe calor. *Artículos relacionados:* **Evaporación. Sublimación. Congelación. Solidificación. Derretir.**
2. Adjetivo que se aplica a la cocina en la que están presentes alimentos, técnicas o costumbres de varias culturas.



PORTFOLIO: FOTOS F

**Fabada**



PORTFOLIO: FOTOS F

Faisán*Phasianus colchicus*



PORTFOLIO: FOTOS F

**Fajita**



PORTFOLIO: FOTOS F

Fainá / Farinata*Trisopterus minutus***Faneca / Capellán****Fardalejos****Fatirah**

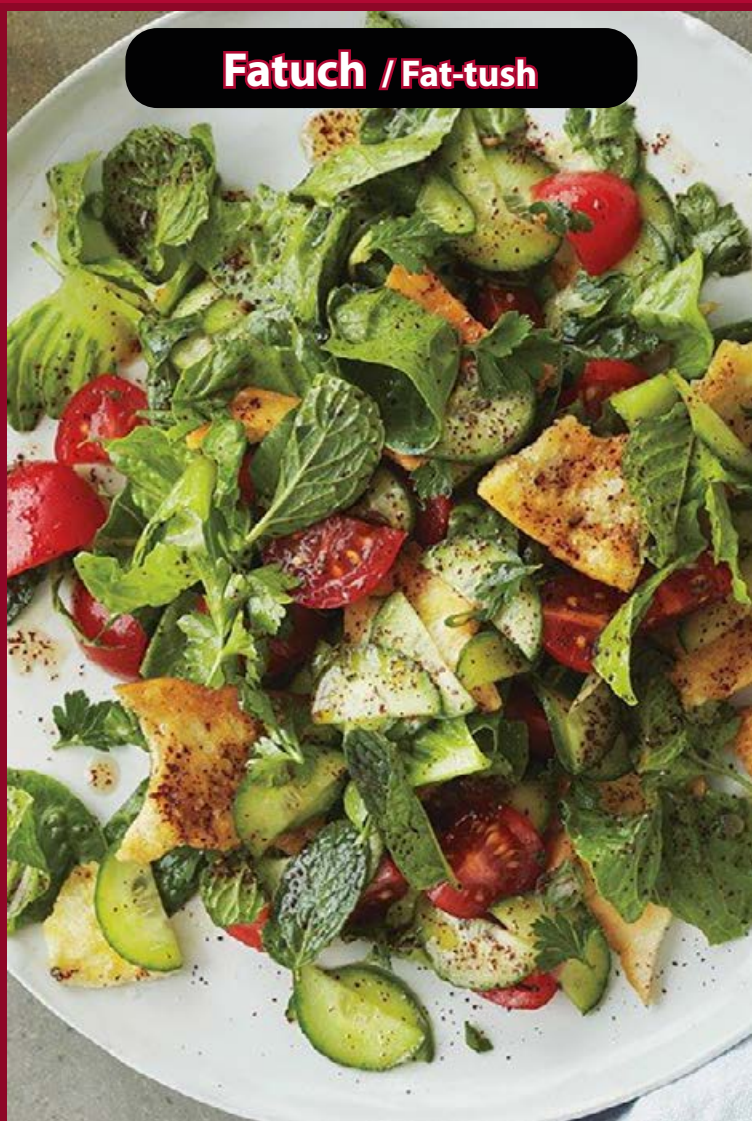


PORTFOLIO: FOTOS F





PORTFOLIO: FOTOS F

**Fatuch / Fat-tush**

10

**Feijoada****Fenalar**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS F

Fresa / Fresa silvestre / Frutilla*Fragaria vesca***Funazushi**

29

*Takifugu spp., Lagocephalus spp.***Fugu**

**Gabardina****Gachas****Gado gado****Galanga****Galantina****Gallo****Garbanzos****Gastronorm****Gastrovac****Gamba quisquilla****Garam masala****Ghee**



● **Gabardina:**

Tipo de rebozado, normalmente a base de harina, bebida carbonatada o agua e impulsor y huevos, que suele aplicarse a pescados, especialmente gambas, antes de ser sometidos a gran fritura. *Artículos relacionados:* **Soldaditos de Pavía. Orly. Tempura. Choux, Pasta.**

● **Gabata:**

1. Escudilla en la que se daba la comida a los soldados.
2. Liebre joven.



● **Gachas:**

1. Gachas manchegas. Elaboración típica manchega a base de harina de almortas tostada, procedente de la planta *Lathyrus sativus* (una legumbre con cierta toxicidad), que da como resultado un puré ilustrado con productos del cerdo.

2. Poleada. Puré bastante fluido, hecho con una cocción de harina de cereales o legumbres, cocida con agua o leche, a la que se pueden añadir distintos ingredientes dulces o salados, desde frutas y miel a diversos tropezones.

Artículos relacionados: **Almorta. Polenta. Gofio. Cereales. Talvina. Tulpo. Kivevé. Morokil:**



● **Gado gado:**

Elaboración típica indonesia consistente en una ensalada de hortalizas cocidas, blanqueadas o crudas, aliñada con una salsa picante de cacahuets. Se suelen emplear coles, vainas, soja, tofu, tomate, patatas y a veces fideos.

● **Gagnaire, Pierre:**

Pierre Gagnaire (Apinac, Francia, 1950-). Cocinero francés que introdujo a la cocina francesa en las nuevas tendencias de la gastronomía molecular. Tiene varios restaurantes por todo el mundo y su restaurante parisino ha conseguido tres estrellas Michelin.

● **Gahros:**

Garó (*veasé*).



● **Gainsborg, Aída:**

Aída Gainsborg vda. De Aguirre Achá (Cochabamba, Bolivia, 1887 ó 1888-La Paz, 1979) fue una poetisa, dramaturga, escritora e investigadora culinaria boliviana. Pasó años investigando sobre el folclore y tradiciones bolivianas, lo que le valió ser nombrada en 1957 Miembro Correspondiente del Departamento de Folklore del Ministerio de Educación y Bellas Artes. El mismo año 1957 publicó *La cocina en Bolivia* (Op. cita) que pronto se agotó, por lo que publicó una segunda edición en 1958. Tras su muerte su hija Aída publicó la décima edición (1980) y antes de acabar el siglo, la decimotercera (1996), duplicando el número de páginas respecto a la primera, con un total de 1500 recetas; ya en los albores de este siglo, en 2004, la decimocuarta. El libro tuvo muchos reconocimientos, *siendo declarado en 1967 libro de utilidad práctica y de consulta e ilustración de las profesoras de Economía Doméstica de escuelas de la República* (Ministerio de Educación de Bolivia. Resolución Ministerial 357 de 11-3-1997). La obra tiene varios capítulos dedicados a las propiedades nutricionales de los alimentos, diversos consejos sobre los mismos e incluso productos que no deben faltar en una cocina. En las recetas utiliza ingredientes nacionales y da las medidas en cucharillas, cucharadas, cucharones, tazas, platillos, etc.; las agrupa en diversos capítulos: salsas; consomés, cazuelas, chupes y laguas; sopas y cremas; diversas carnes y aves; vísceras y chacinas; pescados; huevos; quesos; tubérculos; granos, con muchas recetas dedicadas al maíz y la quinua; plátanos; rocotos; ensaladas; hortalizas variadas; postres con gelatinas, helados, pasteles y salsas; diversas masas para panes y galletas; mermeladas y cócteles.

● **Gajo:**

1. Cada una de las partes separadas por una membrana de algunas frutas, como la naranja o la granada.
2. Cada uno de los grupos de uvas en que se divide un racimo.

● **Galactómetro:**

Densímetro. Instrumento para medir la densidad de la leche.



● **Galamperna:**

Parasol. Matacandil. Apagador. Cucurrit. *Macrolepiota procera*. Seta con un pie alto de hasta 20 cm y un sombrero de gran tamaño de color pardo claro, que puede tener un diámetro de más de 40 cm. Es típico sacar láminas triangulares que se empanan y fríen.

- **Galanga:**



Galangal. Jengibre tailandés. Jengibre siamés. Jengibre azul. Planta de la que se utiliza su raíz, parecida al jengibre, muy aromática y utilizada en la cocina del sudeste asiático. Existen dos especies: la galanga mayor de Indonesia (*Alpina galanga*) y la galanga menor del sur de China (*Alpina officinarum*), con un sabor a pimienta más picante.

- **Galantina:**



Elaboración típica de la cocina francesa, en la que se rellena un ave, previamente deshuesada, con una farsa, para su posterior cocido y servicio generalmente loncheado en frío, a veces con una gelatina. Normalmente se le deja algún hueso (alas o muslos) para presentarla con la forma del ave, pero otras, se enrolla formando un cilindro a modo de la ballotine (*véase*).

- **Galera:**



Squilla mantis. Crustáceo parecido a la cigala, pero que carece de las enormes pinzas de ésta. Se suele utilizar para dar sabor a arroces.

- **Galiano:**

Gazpacho manchego. *Ver bajo: Gazpacho (2)*.

- **Galio:**

Cuajadera. Cuajaleches. Sanjuanera, *Galium verum*. Planta herbácea con hojas pequeñas y lanceoladas agrupadas en grupos de varias hojas. Se utiliza para cortar la leche, como cuajo vegetal, en la elaboración quesos. También se ha utilizado su infusión para distintas dolencias, entre ellas en el tratamiento de cálculos renales. *Artículos relacionados: Cuajo*.

- **Galladura:**

Pequeña pinta roja que tienen los huevos fecundados en la yema. *Artículos relacionados: Chalaza*.

- **Gallapota:**

Maruca (*véase*).

- **Gallega, A la:**

A feira. Forma de aliñar una elaboración con pimentón, sal y aceite de oliva. A veces se le añade ajos fritos. Lo más típico es el pulpo a la gallega, aunque también se emplea para platos de pescado, lacón, verduras y otros géneros que suelen acompañarse de cachelos.

- **Galletas:**

Elaboración de repostería, generalmente de pequeño tamaño, más bien plana y seca (2-5 % humedad), que ha sido sometida a un proceso de cocción en horno partiendo de una masa a base de harina, huevos, mantequilla, manteca, aceite, azúcar, sal... Pueden ser más o menos elásticas, esponjosas, duras o crujientes, rellenas o no, dulces o saladas, y se les pueden añadir distintos ingredientes como frutos secos, cereales, mermeladas, coco, chocolate, incluso hierbas y especias como el anís, el jengibre o la pimienta. En general se utilizan harinas flojas, ya que no suele interesar el desarrollo del gluten, utilizando en todo caso impulsores para conseguir una cierta esponjosidad. Las galletas ya eran consumidas por los antiguos asirios y han formado parte de la dieta de pastores y tripulaciones de barcos, entre otros, debido a su facilidad de conservación, transporte y almacenaje. Existen múltiples galletas con nombre propio, como las galletas maría, paciencias, pretzels, crackers, macarróns, digestive, alfajores argentinos, lebkuchen, (véanse todas) coyotas, las pastas zamoranas, las de té, las galletas de la fortuna o las danesas de mantequilla, incluso galletas con marca como las Oreo o las Artinata. Algunas galletas son consideradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, como las galletas de jengibre que se hacen en el norte de Croacia.

- **Galliano:**

Licor de hierbas italiano de 40 % vol., aromatizado con anís estrellado y en grano, jengibre, vainilla, corteza de limón...

- **Gallina:**

1. Gallina doméstica. *Gallus gallus subsp. domesticus*. Ave de corral perteneciente al orden de las gallináceas o galliformes, hembra en estado adulto. Es de menor tamaño el gallo, con cresta más pequeña y plumaje menos vistoso; además, no tiene el espolón en la parte inferior trasera de las patas que tiene el gallo, macho de la especie. *Artículos relacionados: Gallo. Pollo. Tomatero. Picantón. Pularda. Capón*.

2. Gallina de Guinea. *Ver: Pintada.*

● **Gallinejas:**

Elaboración típica de Madrid, de carácter muy popular que consiste en una fritura del intestino delgado de los corderos, con parte del mesenterio (*entresijos*), que al freírlo contrae sus nódulos de grasa formando unos abultamientos muy sabrosos, popularmente conocidos como *botones*. El nombre de *gallinejas* deriva del hecho de que antiguamente se utilizaba el tubo digestivo de las gallinas y otras aves. *Artículos relacionados: Madeja. Zarajo. Embuchado. Entresijo. Chicharrones.*

● **Gallineta:**

1. **Rubio colorado. Cabra de altura. Polla. Raño.** *Helicolenus dactylopterus*. Pescado semigraso de roca, de color rojizo, parecido al cabracho, con el que a veces se confunde. Es fácil diferenciarlo ya que la cabeza no es tan espinosa. *Artículos relacionados: Cabracho. Escórpora. Rascacio.*

2. Gallina de Guinea. *Ver: Pintada.*

● **Gallo:**

1. *Gallus gallus* subsp. *domesticus*. **Ave de corral perteneciente al orden de las gallináceas o galliformes**, macho en estado adulto. Es de mayor tamaño que la gallina, con cresta más grande y plumaje más vistoso; además, a diferencia de ésta, tiene un espolón en la parte inferior trasera de las patas. Su carne es sabrosa y firme, y requiere cocciones superiores a las de los pollos jóvenes. Las crestas son muy apreciadas en la gastronomía, especialmente en la región de Zamora, como acompañamiento de legumbres. *Artículos relacionados: Gallina. Pollo. Tomatero. Picantón. Pularda. Capón..*



2. **Pez gallo.** *Lepidorhombus whiffiagonis*. Pescado blanco de agua salada, perteneciente a los pleuronectiformes. Es muy plano, con un lado blanquecino y el otro ligeramente más oscuro. Su carne tiene un sabor delicado, pero resulta sabrosa.

● **Gallopinto:**

Ver bajo: Moros y cristianos.

● **Galón:**

Medida inglesa de capacidad, que equivale a 4,55 litros.

● **Galopillo:**

Nombre antiguo para referirse al pinche de cocina.

● **Gama:**

El sistema de gamas es una clasificación de los alimentos, que, sin tener un carácter objetivo, se refiere fundamentalmente al origen de los mismos y modo de conservación o tratamiento a que ha sido sometido. Existen seis gamas. La primera se refiere a los alimentos frescos. Suele incluirse en la primera gama también a los alimentos secos, como pimientos e incluso a los fermentados. La segunda gama incluye las conservas y semiconservas, que han sido sometidas a algún tipo de tratamiento térmico. La tercera son los productos congelados. En la cuarta gama se incluyen los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada (EAM), como ensaladas. La quinta gama es la formada por los alimentos preparados, envasados listos para su consumo. Por último la sexta gama incluye los productos irradiados, que actualmente no se permiten en muchos países.

● **Gamba:**



Se trata de un nombre genérico de crustáceos decápodos macruros (grupo tradicional, sustituido por una clasificación taxonómica más compleja, pero todavía utilizado en ciertas disciplinas), con el abdomen comprimido lateralmente. En este grupo de crustáceos conviven varias denominaciones comerciales camarón, quisquilla, gamba, gambón, langostino, carabinero... Determinar que especies incluye cada denominación comercial es muy complicado, ya que, a falta de una legislación adecuada para ello, los nombres están en manos de las designaciones locales o de nombres que proporciona la industria marisquera. Cuando en Iberoamérica se llama camarón a lo que en España se llama gamba o langostino, y cuando incluso en la misma España hay zonas en las que se llama quisquillas a los camarones, resulta todo muy confuso. Ni que decir tiene que aún se complica más el asunto si las capturas pertenecen a aguas lejanas con nombres en inglés, teniendo en cuenta que la nomenclatura en inglés viene a aportar aún más confusión. A ello se une la incorporación de nuevas denominaciones, como el gambón y, en algunos casos, la falta de escrúpulos de ciertos distribuidores, que venden por gamba roja del Mediterráneo, gambas del golfo arábigo, por no hablar de ejemplares del río Mekong, cuyo origen, en el mejor de los casos, se camufla, como el hecho de que procedan de acuicultura. Todas estas cuestiones son las que han

llevado a la decisión de agrupar en este artículo las diferentes denominaciones de este tipo de marisco, con el fin de intentar clarificar al menos un poco el panorama, o por lo menos de tener la información unificada para poder comparar y encontrar una determinada especie, siempre reconocible por su nombre científico, a la que puede atribuirse distinto nombre según las fuentes.



- **A) Quisquilla.** *Plesionika edwardsii*. Marisco muy parecido la gamba, pero más pequeño (1-4 cm). A menudo se confunde con el camarón, que es de mayor tamaño (hasta 10 cm) y distinto como se describe en el siguiente epígrafe. Las quisquillas escasean y sólo se suelen encontrar a nivel local. En Andalucía tradicionalmente se han vendido en las calles en cucuruchos de papel para comer como tentempié. También se llaman quisquillas (aunque a veces camarones de arena) a la especie *Cangron cangron*, de mayor tamaño, típica en los mares del norte de Europa y muy consumida en Alemania, donde a veces se desayuna con ella, acompañada de mahonesa.



- **B) Camarón.** Esquila. *Palaemon serratus*. Su carne es muy apreciada y de más calidad que la de la quisquilla (*Plesionika edwardsii*), con la que a menudo se confunde, por la coincidencia de nombres en algunos lugares. Sin embargo, el sabor del camarón es más fino y a la vez más intenso, además de tener un precio más elevado, especialmente el camarón de las Rías Bajas. En crudo es más pardo que la quisquilla que es más transparente con tonos azulados, además, tiene la cabeza más triangular y afilada que la de quisquilla, que es más cuadrada y ligeramente curvada hacia arriba.. Por otro lado, al cocer el camarón adquiere un tono más intenso y deja ver: en sus segmentos parte del color pardo. De todos modos, en el mercado suelen confundirse, incluso esa confusión se traslada a páginas web de establecimientos serios como Pescaderías Coruñesas. En Canarias también llaman camarones (narval y soldado, respectivamente) a las especies: *Plesionika narval* y *P. edwardsii*. También el camarón de poza, el báltico y el posidonia son el *Palaemon elegans*, *P. adspersus* y *P. xiphias*.



- **C) Gamba.** Se da este nombre a muy variadas especies de los géneros *alpheus*, *parapenaeus*, *aristaeomorpha*, *artemesia*..., que suelen tener un tamaño de 6-12 cm. La gamba roja del Mediterráneo (*Aristeus antennatus*) y blanca del estrecho (*Parapenaeus longirostris*) son seguramente las más valoradas y por eso en las que se producen más engaños, a pesar de pagar por ellas un alto precio. La gamba roja india (*Aristaeomorpha woodmasoni*) o la árabiga (*Aristeus alcocki*) son unas de las candidatas a sustituir a la del Mediterráneo.



- **D) Gambón.** Se trata de un cajón de sastre en el que se incluyen especies muy diversas, como el langostino moteado o banana de la costa de Mozambique (*Metapenaeus monoceros*), el gambón patagónico (*Pleoticus muelleri*) o el argentinobrasileño (*Artemesia longinaris*).



- **E) Langostino.** Se suelen llamar langostinos a diversos ejemplares del género *Penaeus*, más grandes que las gambas, pero en general de carne más firme y menos fina y jugosa. Hay distintas variedades y en España el más apreciado es el tigre de Sanlúcar de Barrameda (*Penaeus kerathurus*), de unos 12-15 cm, que se distingue por tener los bordes de la cola de color azul. También el Jumbo (*P. monodom*), el marfil (*P. latisulcatus*), el tigre marrón (*P. esculentus*) o el langostino ecuatorial (*P. vannamei*).



- **F) Carabinero.** *Plesiopenaeus edwardsianus*. Se trata de un marisco de lujo, que hasta hace pocos años no era demasiado apreciado. Es posiblemente el rey de este tipo de crustáceos, tanto por el tamaño (20-30 cm) del bocado que permite, como por su intenso sabor y extraordinario color rojo. A veces se confunde con el langostino moruno (*Aristaeomorpha folia*).

● **Gamboa:**
Ver bajo **Membrillo**.

● **Gamo:**
Dama dama sin. *Cervus dama*. Especie cinegética de tamaño entre el corzo y el ciervo. Se distingue del ciervo por su piel con motas blanquecinas y su cornamenta aplanada en las puntas. Su hábitat originario es Europa, aunque se ha extendido por otras zonas. Tiene una carne dura que requiere de cocciones prolongadas.

● **Gamonedo:**
Gamonéu. Queso azul que se elabora en los Picos de Europa en el entorno de Gamonedo y Cangas de Onís (Asturias), con leche cruda de vaca, cabra y oveja, , que se ahúma y se expone a la acción del moho *Penicillium roqueforti* (véase).

● **Ganache:**
Mezcla de chocolate fundido y nata, a veces azúcar y mantequilla para dar brillo, que se utiliza para hacer rellenos u otras elaboraciones.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



- **Guindillón:**

Variedad de pimiento (*Capsicum annuum*) bastante picante alargado tubular, de unos 20-25 cm, y carnoso, con la piel algo rugosa. Es típico de La Rioja, donde es muy apreciado por su buen sabor. Se suele consumir cuando ya está maduro (rojo) cocido, asado o asado en conserva. Pero también verde en fritada. *Artículos relacionados:* **Pimiento. Capsicina. Scoville, Escala.**

- **Guineo:**

Ver bajo: Plátano.

- **Guinness:**

Cerveza negra típica de Irlanda.

- **Guirlache:**

Elaboración dulce parecida al turrón, típica de Aragón y otras regiones, a base de almendras y caramelo. Como los turrones, tiene su origen en la repostería árabe.

- **Guiropa:**

1. Guisado de carne con patatas.
2. Rancho.

- **Guisante:**



Arveja. Arvejo. Chícharo. Vicia. Veza. Petipúa. Petit-pois. *Pisum sativum*. Planta herbácea leguminosa originaria del Mediterráneo. Se cultiva por los granos que encierran las vainas, que suelen consumirse cuando todavía son verdes. Existen muchas variedades, ya sea como planta baja de unos 40 cm o como enredadera, si bien la mayoría de los comercializados corresponden a las primeras. Se comen cocidos o salteados, solos, como guarnición o añadidos a otras elaboraciones, como estofados o ensaladillas. A veces se recolectan cuando el grano apenas está formado y es extremadamente tierno, tomando el nombre de *lágrima*, debido a la forma de gota que tiene el incipiente grano. En la boca resulta como una especie de esferificación natural, con una piel fina pero ligeramente crocante, que al estallar libera los azúcares que se contraponen al amargor de la savia; algunos lo llaman caviar vegetal o rocío del alba, ya que deben recolectarse bien temprano, antes de que el sol hinche las vainas. Es conveniente consumirlos crudos o casi crudos, apenas calentados en un caldo o incluso dentro de su vaina a la brasa. *Artículos relacionados: Tirabeque.*

- **Guisar:**

1. Cocinar en general.
2. Técnica similar al ragoûter consistente en cocer determinados ingredientes de forma lenta en un caldo o salsa, tras haber sido sometidos, todos o algunos de ellos a un dorado previo. Así pues, es un método de cocción mixto en un medio graso y uno acuoso, en el que se utiliza una técnica de concentración y otra de expansión. Se diferencia del estofado en que es estofado se realiza tapado, mientras que en el guiso no se recupera la evaporación, lo que permite una mayor glicación de las proteínas. *Artículos relacionados: Brasear. Estofar. Ragú. Escaldar. Decocción. Maillard, Reacción de. Expansión. Concentración.*
3. Cocer determinados ingredientes en un caldo o salsa, tras lo cual se le añaden un sofrito o guiso. Esta es una acepción popular de muchas zonas de España por la cual sería una elaboración que, sin llegar a ser un método de cocción mixto, si incluye la cocción en líquido y en un medio graso de parte de los componentes.

- **Guisote:**

Guisado ordinario y hecho con poco cuidado.

- **Güito:**

Hueso de frutos como el albaricoque, la cereza o la aceituna.

- **Gula:**

1. **Apetito desordenado** por el que se come y bebe en exceso y sin control.
2. Sucedáneo industrial de angulas hecho a partir de surimi. *Artículos relacionados: Surimi.*

- **Gumbo:**

Elaboración tradicional de la cocina cajún, consistente en un cocido de un género principal que puede consistir en embutidos, carnes de cerdo, res o ave, o mariscos, que a veces van combinados. Suele llevar alguna hortaliza, como cebolla y sobre todo quingombó (*ver bajo Bamie*), que contribuye a espesar el caldo. Además, en la base hay un roux oscuro que aparte de espesar aporta sabor y color. Tanto *gumbo* como *quingombó* vienen de la



misma palabra bantú, que fue exportada a Luisiana por los esclavos africanos. Este plato suele acompañarse con arroz blanco. A pesar de que el quingombó es el ingrediente más importante del gumbo, a veces se sustituye por polvo filé refiriéndonos entonces a *gumbo filé*. Resulta curioso que este plato creado en Luisiana con influencias africanas, regrese al continente africano (Nigeria y Ghana) donde se ha convertido en un plato muy popular. El día de Acción de Gracias es típico preparar el *gumbo ya-ya*, con pavo y embutidos. *Artículos relacionados: Cajún. Filé.*

- **Gupilada:**

Movimiento que se da a la cazuela del bacalao al pilpil, para que el bacalao saque la gelatina y se emulsione con el aceite.

- **Gurmé:**

Gourmet (*véase*)

- **Gurullos:**

Pasta tradicional de la gastronomía de Andalucía oriental y Murcia, consistente en pequeños granitos alargados o fideos abultados en el centro de no más de un centímetro, hechos con una pasta de harina de trigo, agua, aceite y sal. Se hace una masa que se desmenuza con las manos o con ayuda de un cedazo. Puede servir de acompañamiento, o más corrientemente se convierte en un plato parecido a la paella o la fideuá, que se hace con conejo, caracoles u otros ingredientes.

- **Gusa:**

Hambre, gana de comer, coloquialmente.

- **Gusano de Maguey:**

Denominación que se refiere a dos larvas que se crían en las pencas del Maguey: una blanca o meocuiles (*Aegiale hesperiaris*) y otra roja o chinicuil (*Hypopta agavis*). Pueden comerse vivos, o freírse o tostarse de forma que estén crujientes, para hacer diversos platillos mexicanos y comer con tortillas en tacos. También se utilizan para introducirlos en las botellas de mezcal.

- **Gusto:**

Es el sentido ubicado en las casi diez mil papilas gustativas que tiene la lengua, que actúa por contacto de este órgano receptor con las sustancias químicas de los distintos productos convenientemente disueltas. El diccionario de la RAE en su segunda acepción define gusto como *sabor que tienen las cosas*; sin embargo, existe un amplio consenso en que el sabor (o *flavor*) es un concepto más complejo, en el que intervienen otros sentidos; sobre todo el olfato, pero también el tacto, el oído, la vista y la propia memoria. *Ver: Sabor.*

- **Gyoza:**

Versión japonesa del jiaozi (*véase*).

- **Gyros:**

Ver bajo: Kebab.





PORTFOLIO: FOTOS G

**Gallo***Gallus gallus*



PORTFOLIO: FOTOS G

Gabardina**Gachas****Gado gado****Galamperna / Parasol / Matacandil***Macrolepiota procera*

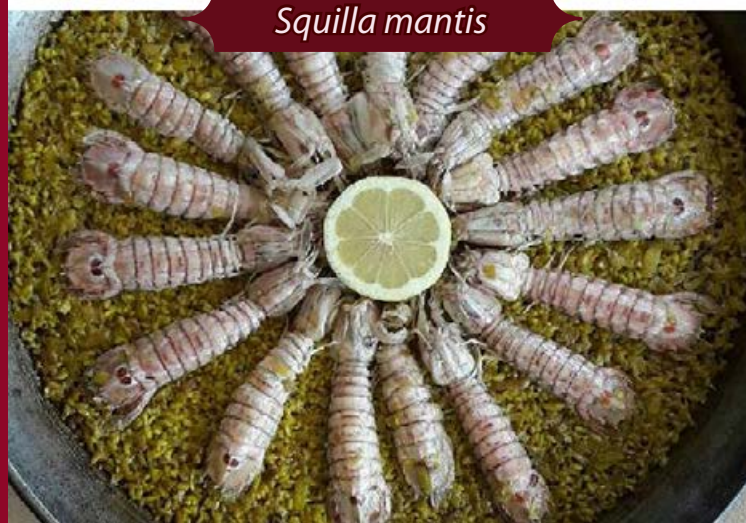


PORTFOLIO: FOTOS G

Galantina



PORTFOLIO: FOTOS G

Galanga / Jengibre tailandés*Alpinia galanga**Alpinia officinarum***Galera***Squilla mantis**Plesionika edwardsii***A - Quisquilla****GAMBA***Palaemon serratus***B - Camarón / Esquilla**



PORTFOLIO: FOTOS G

Aristeus antennatus**GAMBA***Pleoticus muelleri***C - Gamba roja****D - Gambón***Penaeus kerathurus***E - Langostino***Plesiopenaeus edwardsianus***F - Carabinero**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS G

Guantes

Guantes de Malla



Guantes de hornear



Guantes de Vinilo





**Habas****Hamburguesa****Harina****Harissa****Helado****Hierba limón***Cymbopogon citratus***Hinojo****Horchata****Horiatiki****Huesos de Santo****Huevo****Humus**

- **Habanero:**

Capsicum chinense. Tipo de chile extremadamente picante cultivado principalmente en México. Para algunos es el chile mas picante del mundo, se utiliza para la elaboración de salsas comerciales. *Artículos relacionados:* **Chile. Pimiento. Capsicina. Scoville, Escala.**



- **Habas:**

Vicia faba. Planta leguminosa cuyos frutos contienen unas semillas de mayor tamaño que las alubias. La planta tiene tallos gruesos muy frágiles. Su sabor es más intenso. Cuando son muy tiernas, se pueden consumir frescas con vaina, denominándose, habas *en calzón*. También desgranadas, cocidas o salteadas, con cebolla, ajo, chorizo, jamón... Se pueden consumir desgranadas crudas como tentempié, o secas en cocido o puré.

- **Habichuelas:**

1. Judías.
2. Judías verdes, en Andalucía.

- **HACCP:**

Hazard Analysis and Critical Control Points. Siglas en inglés de APPCC (*véase*).

- **Haddock:**

Eglefino (*véase*).

- **Haggis:**

Embutido típico de Escocia consistente en la asadurilla del cordero, harina de avena, cebolla y especias, cocidos y embuchados en el propio estómago del cordero, acompañado normalmente de puré de patatas.

- **Haidaliye:**

هيطلية. Elaboración de repostería de Siria sutilmente dulce y muy aromática. Está hecha con un cuajado de leche, aromatizada con vainilla y helado de nata, servido en un caldo de leche y azúcar aromatizada con agua de azahar

- **Hákarl:**

Elaboración islandesa a base de carne de tiburón peregrino fermentada y curada. Se entierra durante semanas para luego exponerla al sol y al aire durante meses. Tiene un fuerte aroma a amoníaco al que es difícil acostumbrarse. *Artículos relacionados:* **Pudrición. Fesij. Funazushi. Garo. Huevo de los mil años. Kiviak. Nampla. Nuoc cham. Rakfisk. Surströmming**

- **Halawa:**

Dulce típico de Oriente Próximo, pero extendido a otros lugares de influencia musulmana, como los Balcanes, Paquistán o la India, que parece que tiene su origen en la Península Arábiga. Se trata de una pasta parecida al turrón (*véase*), del que parece ser origen esta elaboración, confeccionada a base de pasta de sésamo o tahina (*véase*), miel, azúcar, clara de huevo y a menudo frutos secos, como pistachos o cacahuètes. La palabra es derivada de *Halua* (حلوى), que en árabe significa dulce.

- **Halibut:**

Fletán (*véase*).

- **Haliotis:**

Abulón (*véase*).

- **Hallaca:**



Hayaca (preferible la grafía con elle). Variedad de tamal típico de Venezuela. Se hace con una masa de harina pan (*véase*), estirada muy finamente sobre una hoja de plátano, para envolver un relleno de carnes de res, porcino, gallina, tocino, cebolla, puerro, ajo, cebollino, tomate, pimiento..., todo picado muy fino; además de pasas, alcaparras, pimienta, azúcar... Con el conjunto se hacen paquetes muy finos y se atan con cuerda de cocina. Es una elaboración típica de Navidad. Un estudioso de la gastronomía venezolana llegó a afirmar: *En Navidades, Año Nuevo o Reyes, casa venezolana donde no se caten hallacas es casa venida a menos, más moralmente que materialmente. Compatriota que no sea adicto a ellas puede ser considerado prófugo de la nacionalidad.* (LEÓN, Ramón David. Editorial, Diario *La Esfera*, Caracas, 24-12-1951). *Artículos relacionados:* **Tamal. León, Ramón David.**

- **Hallulla:**

Allulla. Pan en forma de torta, elaborado en varios países sudamericanos con harina de trigo, levadura y manteca; en algunos lugares se le añade leche, azúcar u otros ingredientes. El vocablo viene del árabe hispánico *hallún* (bollo de fiestas) y éste del hebreo *hallah*, *Artículos relacionados: Pan.*

- **Halo:** Dona rellena de helado.

- **Halo:**

Dona (en Iberoamérica). Doughnut. Donuts. Elaboración típica de EE. UU., consistente en un bollo, generalmente en forma de rosquilla, hecho con una masa leudada dulce y frita, cubierta de azúcar escarchada, chocolate, u otras coberturas. El nombre corresponde a una lexicalización de la marca *Donuts*.

- **Hambre:**

1. Necesidad de comer.

2. Gana de comer.

3. Escasez de alimentos básicos. En el informe *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022*, publicado por Naciones Unidas (06-07-2022) y elaborado por la FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, se afirma que el número de personas que padecen hambre en el mundo al que se llegó en 2021 fue de 828 millones, aumentando así en 46 millones respecto a los datos de 2020 y en 150 millones desde que comenzó la pandemia (COVID-19). *Artículos relacionados: Inanición. Desnutrición.*

- **Hambruna:**

Escasez generalizada de alimentos. *Artículos relacionados: Inanición. Desnutrición. Hambre.*

- **Hamburguesa:**



Hamburger. Burger. Bitoque. Elaboración consistente en una especie de filete hecho normalmente de carne picada, pero también de otros géneros como pescados o verduras. Además, suelen llevar especias y algún elemento de ligazón como huevo batido o harina. Se cuecen a la plancha, al horno o se fríen, y suelen servirse en un bollo de pan, a menudo con lechuga, cebolla, tomate, pepinillos, queso... Es uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo como comida rápida, exportado desde la gastronomía de Estados Unidos, a donde llegó de mano de los migrantes alemanes a principios del siglo XX. En España existe un producto tradicional muy parecido, como es el filete ruso (*véase bajo: Ruso*), que suele más fino y llevar incorporada a la carne, ajo y perejil y tras ser enharinado se fríe. Actualmente se hacen hamburguesas de *proteína vegetal texturizada* (*véase*). En octubre de 2020 el Parlamento Europeo autorizó la utilización del nombre de hamburguesas, escalopes y otros productos tradicionalmente cárnicos, para preparados elaborados con productos exclusivamente vegetales. *Artículos relacionados: Comida rápida. Fricadelle.*

- **Hamburguesería:**

Establecimiento hostelero especializado en la venta y servicio de hamburguesa, fritos y otros tipos de comida rápida.

- **Harel, Marie:**

Marie Harel (1761-1844), fue una quesera francesa a quien se atribuye la creación del queso Camembert.

- **Harina:**



Polvo que se obtiene mayoritariamente de la molienda de las semillas de distintos cereales, principalmente el trigo, pero también otros cereales como el centeno, maíz o arroz, e incluso leguminosas como los garbanzos, las algarrobas o las almortas, u otros productos; así también se utilizan las semillas de diferentes plantas de hoja ancha, como la quinua, el teff, el amaranto y el alforfón, que nada tienen que ver con los cereales, aunque a menudo se les llama así por el uso que se hace de ellos, similar al que se hace de los cereales. También se obtienen harinas de ajo o tubérculos, como la patata o la yuca, que son muy útiles, como fécula para muchas elaboraciones. Se considera harina cuando tiene una granulometría tal que el 90 % de la misma pasa por el tamiz con luz de malla de 180 micras. La clasificación de las harinas se puede hacer con distintos criterios que tienen que ver con el grado de molturación, con el grado de refinamiento o con la cantidad y tipo de proteína. En primer lugar, resulta importante conocer su *tasa de extracción* (*véase*), es decir la cantidad de harina que se ha extraído del total del grano de cereal. Éste está compuesto por tres partes: el germen, en endospermo y el pericarpio o salvado. El germen es apenas un 3 % y contiene ácidos grasos insaturados y vitaminas del complejo B y E, además de minerales y otros nutrientes. El endospermo constituye el 83 % del grano y tiene sobre todo almidón y proteínas insolubles que formarán el gluten. El salvado representa el 14 % y contiene esencialmente fibra, pero

también nutrientes como minerales y proteínas solubles en la capa proteica que lo une al endospermo. Una harina integral tiene una tasa de extracción de casi el 100 %, lo que significa que prácticamente ha entrado en la molienda la totalidad del grano. Sin embargo, las harinas no integrales tienen distintas tasas de extracción, normalmente entre un 70 % y un 90 %, que corresponde casi en su totalidad al endospermo. Por esta razón las elaboraciones hechas con harinas integrales, además de aportar un mayor número de nutrientes al organismo, retardan la asimilación de los glúcidos, reduciendo los picos en sangre. Existen multitud de harinas en el mercado, que se comercializan con distintos nombres y que tienen diferentes usos. Harinas para repostería, para tempuras, panificable, de fuerza... A veces son mezcla de varias harinas, o incluso llevan incorporados determinados aditivos, como las harinas leudantes que llevan impulsores. La clasificación de las harinas es muy complicada, sobre todo de las harinas más utilizadas, como son las de trigo, y depende mucho de los distintos países. El principal destino de las harinas es la elaboración de pan, para lo que es fundamental el gluten generado por la combinación de ciertas proteínas y el agua. Por esta razón, aparte de que una harina sea o no integral, el factor más determinante para valorar el uso de una harina es su mayor contenido en proteína, en particular de gluten, lo que a su vez aumenta la capacidad de absorción del agua y proporciona una mayor elasticidad. Cuando el gluten atrapa el CO₂ producido en la fermentación, se genera una estructura que esponja el pan. Esta capacidad del gluten se mide mediante el índice W (*véase*), que determina la fuerza de una harina. A pesar de su utilidad, este dato no suele constar en los envases de las harinas y es necesario preguntárselo al fabricante o fijarnos en el contenido proteico, lo que nos puede proporcionar una pista. En general, para masas ligeras de repostería, como bizcochos o galletas, se utilizan harinas sin fuerza; para hacer pan se usan harinas panificables de media fuerza, y para masas enriquecidas, como brioches o roscones, harinas de fuerza o gran fuerza, para que entre el gluten y los gases generados creen una estructura suficientemente fuerte como para levar masas enriquecidas, que lógicamente son más pesadas. Este gluten generado principalmente con las harinas de trigo, pero también con otros cereales como centeno y cebada, provoca alergias e intolerancias a algunas personas. Por ello y a pesar de ser un elemento fundamental para la elaboración del principal producto resultante de la harina: el pan, se elaboran otras harinas sin gluten, que pueden ser consumidas por personas intolerantes al gluten. Existen otras clasificaciones como la basada en el número de ceros; así la harina 0 sería la menos refinada y de gran fuerza y la harina 0000, sería la harina floja o muy floja. *Artículos relacionados: Gluten. W. Sémola. Fécula. Tasa de extracción. Celiaquía.*

- **Harina candeal:**

Ver bajo: Trigo.

- **Harina leudante:**

Harina que lleva incorporado algún agente impulsor (*véase*).

- **Harina PAN:**

1. Marca comercial venezolana de harina de maíz precocida, que se exporta a muchos países.
2. En Venezuela, nombre que se da a la harina de maíz en general, por lexicalización del nombre.

- **Harinilla:**

Subproducto de la molienda del cereal que a menudo se usa para alimentación animal. En algunos lugares también se utiliza el vocablo como sinónimo de afrecho o salvado (*Ver bajo: Salvado*).

- **Harira:**

Sopa magrebí, especialmente típica durante el mes de Ramadán, para romper el ayuno, ya que es muy consistente y nutritiva. Como tantas elaboraciones populares, tiene muchas variantes; se hace con carne, garbanzos, lentejas, tomate, cebolla, ajo, apio, jengibre, perejil, cilantro, azafrán, pimienta, fideos, limón y huevo batido que suele añadirse al final, justo antes de servir. Se acompaña de griuech (*véase*), higos secos y dátiles.

- **Harissa:**



Elaboración, típica de Túnez, consistente en una pasta muy picante, a base de guindillas, ajo, especias, sal y aceite de oliva. Se comercializa en conserva y se utiliza sobre todo para añadir a tayines, cuscús, sopas... *Artículos relacionados: Capsicina. Scoville, Escala. Sambal. Sahawiq. Tabasco. Tandoori. Piri piri.*

- **Hartar:**

Saciar en exceso el apetito de comer y beber.

- **Hartshorn:**

Impulsor a base de carbonato amónico utilizado en Alemania y países del norte de Europa, para el leudado de masas, principalmente para la fabricación de galletas. (*Ver: Impulsor*).



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



u otras partes de la planta. Actualmente se están inoculando las plantas para una producción planificada, ya que, debido a su alto coste, multiplica considerablemente el rendimiento económico de las cosechas. Hay que recolectarlo, cuando deja de estar verdoso y se pone de un tono gris blanquecino, pero antes de que madure demasiado, se reviente y salga el tejido negro al exterior, apareciendo entonces hilos, con los que resulta incómoda su ingestión y cambiando el sabor. Fuera de México se considera una plaga y es difícil de encontrar fresco, ya que no se utiliza, salvo por algunos cocineros en alta cocina. Se han demostrado importantes beneficios para la salud, como la reducción del colesterol y otras propiedades nutricionales y terapéuticas. Los estudiosos no se ponen de acuerdo en si se trata de un plato prehispánico o se ha desarrollado mucho más modernamente como alimento, pero lo cierto es que comenzó siendo un plato de campesinos e indígenas, y no adquirió el suficiente reconocimiento gastronómico hasta el siglo XX.

● **Hule:**

Término derivado del náhuatl *Ullí*.

1. **Castilla elástica.** **Árbol originario del sur de México y Centroamérica** del que se extrae el caucho.

2. **Caucho.** Polímero natural o sintético utilizado en la fabricación de utensilios e impermeabilización de tejidos para fabricación de hules.

3. **Mantel impermeable.**

● **Humeo, Punto de:**

Temperatura máxima que aguanta una sustancia sin estropearse y descomponerse. Es especialmente importante referida a los aceites. *Artículos relacionados:* **Aceite quemado.**

● **Humita:**



Huminta. Cachapa de hoja (Venezuela). Elaboración típica de algunos países de Sudamérica, especialmente Chile y el noroeste de Argentina, consistente en una masa a base de maíz tierno rallado, cocinado con algo de cebolla y ají, y envuelto en las mismas chalas (hojas que envuelven la mazorca) del maíz. Pueden ser dulces o saladas y suelen tener una pequeña porción de queso de cabra tierno en su interior. Se diferencia de los tamales en que el maíz se recolecta cuando aún es tierno, cuando todavía está en leche, adquiriendo todo el protagonismo por sí mismo, mientras que los tamales, envueltos en hoja de plátano o chala de maíz, se elaboran con harina de maíz y suelen tener diversos productos como relleno. Más al norte, en Perú, Ecuador y otros países las humitas son algo distintas y no se suelen atar. Se hacen también dulces y saladas, A las primeras se les añaden pasas u otros frutos secos, leche condensada, anís, canela, vainilla..., y en las saladas se mezcla el maíz molido con queso rallado.

● **Humus:**



Hummus. حمص. Elaboración típica de Oriente Próximo, consistente en un puré de garbanzos cocidos, a los que se añade tahina, ajo, zumo de limón, yogur, comino... Se sirve como parte de los *meze* (*véase*) adornado con aceite y a veces perejil, pepinillos, pimentón... y se come con ayuda de pan plano (jubs al-furn o Jubs as-sa'y) (*véanse*).

● **Hunche:**

Hollejo del maíz y otros cereales. *Artículos relacionados:* **Hollejo. Orujo.**

● **Huoguo:**

Caldero Mongol. Hot pot chino. Fondue china. 火. Técnica de cocinado y presentación china, en la cual los comensales se cuecen distintos ingredientes (carne, pescados, mariscos, hortalizas, setas o elaboraciones como won ton) troceados en porciones de bocado, en un caldero de caldo hirviendo, más o menos aromatizado, situado en el centro de la mesa, para después untarlos en alguna salsa. *Huo* significa en chino *fuego* y *guo*, *pote*. *Artículos relacionados:* **Fondue. Shabu shabu.**

● **Hurru usbauu:**

إصبعو. Haraq isbao. Elaboración de Oriente Próximo, especialmente de Siria, consistente en un potaje de lentejas y pasta fresca (una especie de tallarines anchos cortados en cuadraditos), tamarindo, cebolla caramelizada, ajo, cilantro, pimienta negra, comino, que se sirve adornado con granos de granada, cilantro picado y pan jubs as-sa'y (*véase*) troceado y frito. Se trata de un plato de elaboración compleja, muy apreciado en la gastronomía árabe, cuyo nombre árabe significa textualmente quemador de dedos, probablemente haciendo referencia a que el comensal no puede esperar a que se enfríe.

● **Hurta:**

Urta. Sama roquera. *Pagrus auriga*. Pescado de la familia de los espáridos (como la dorada) de color rojizo con bandas transversales, típico de Cádiz.



- **Hush-puppy:**

Elaboración consistente en unas bolitas hechas de harina de maíz, huevo y cebolla, normalmente fritas, que suelen servirse en Estados Unidos como acompañamiento de pescado frito. En inglés significa: *calla cachorro*, por lo que hay muchas leyendas respecto al origen del nombre.

- **Hygrophorus:**

Ver bajo: **Higróforo**.

- **Hygrophorus agathosmus:**

Higróforo almendrado (*véase*).

- **Hygrophorus chrysodon:**

Llanega blanca.

- **Hygrophorus gliocyclus:**

Llanega blanca.

- **Hygrophorus latitabundus:**

Llanega negra.

- **Hyse:**

Eglefino (*véase*).





PORTFOLIO: FOTOS H

**Hamburguesa**

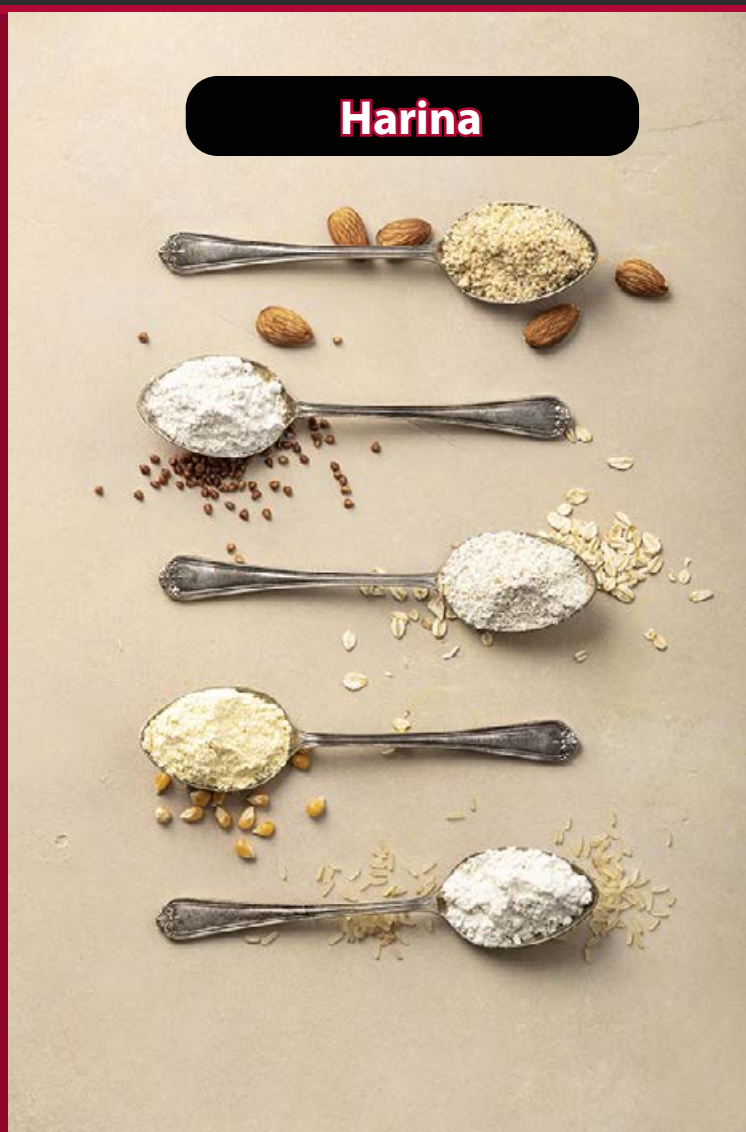


PORTFOLIO: FOTOS H

**Hallaca**



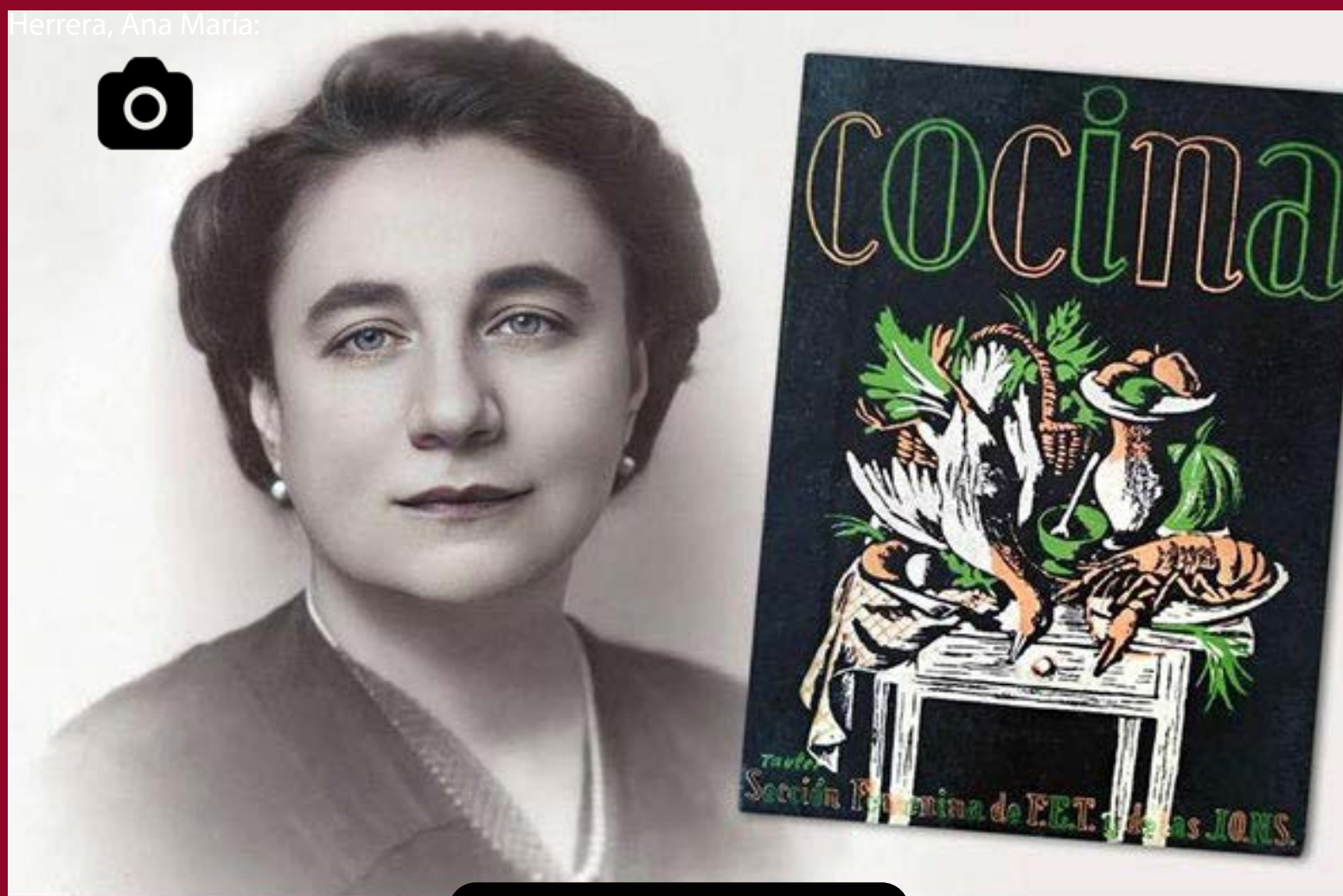
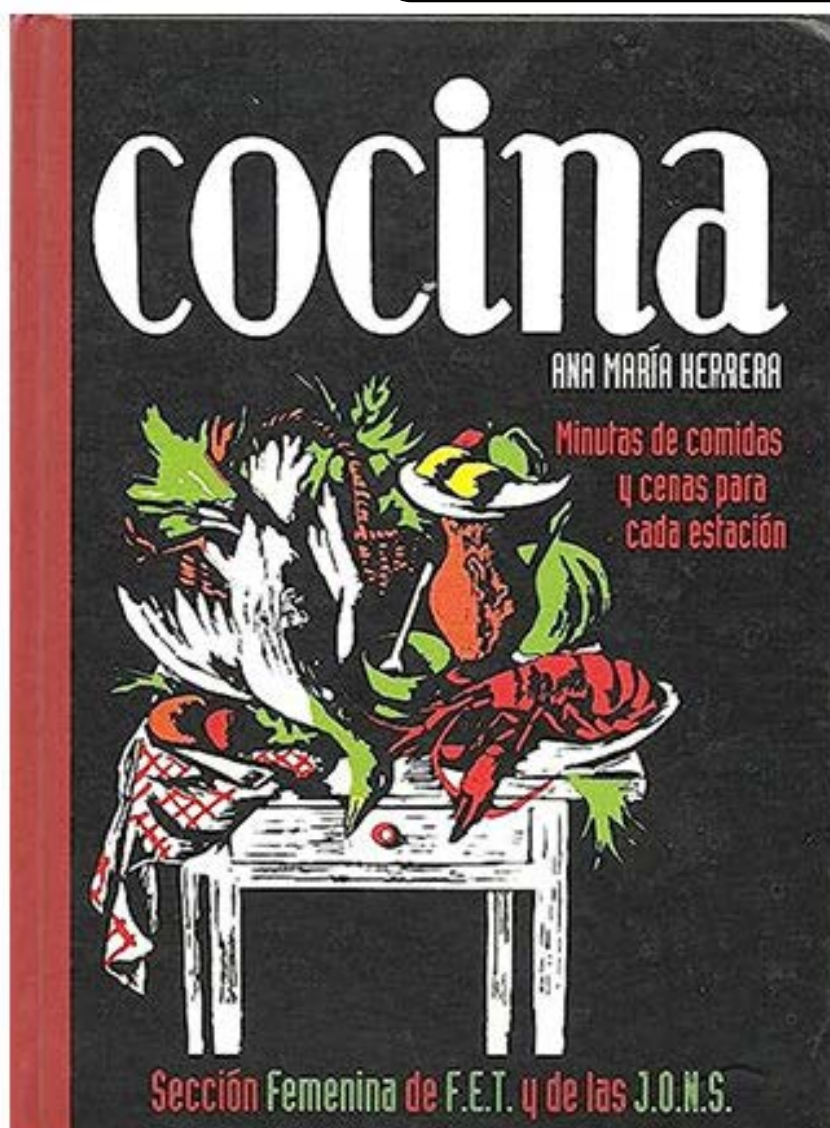
PORTFOLIO: FOTOS H

Habas**Harina****Harissa****Helado**



PORTFOLIO: FOTOS H

Herrera, Ana María:

**Herrera, Ana María**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS H

**Huevos reales / H. Quimbos****Huevos revueltos****Huevos rellenos****Huevos rotos**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO

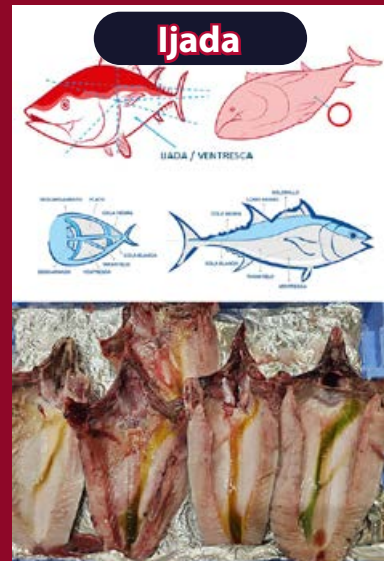


PORTFOLIO: FOTOS H

Humus / Hummus

50



**Ibérico****Ibores DOP****Idiazabal****Ijada****Imam bayildi****Infrutescencia****Infusión****Intoxicación****Invernadero****Irizar, Luis****Isotérmico****Izote**



● Ibérico:



1. Cerdo ibérico es una denominación que garantiza ciertas características genéticas de los animales incluidos en ella. La variedad más extendida es la ibérica retinta, caracterizada por una tonalidad “retinta” uniforme en toda la piel, que va desde el rojo oscuro al casi rubio. Otras variedades son el negro lampiño, torbiscal, manchado de Jabugo o entrepelado. Dentro de la denominación ibérico, se admiten cruces entre hembras de raza ibérica pura y machos de raza duroc, de forma que al menos un 50 % o un 75 % corresponde a la raza ibérica (en ambos casos, en cada cruce la hembra debe ser ibérica). Las diferencias morfológicas, organolépticas y nutricionales entre los cerdos ibéricos y los cerdos blancos son grandes. Los cerdos blancos han sido sometidos durante mucho tiempo a una explotación industrial mediante selecciones genéticas muy importantes, buscando la productividad en forma de crecimiento rápido y disminución de la grasa. En cambio, el cerdo ibérico ha tenido un nivel reducido de selección genética, hecha, además, con ejemplares criados al aire libre, lo que les dota de características físicas muy distintas. Tienen la piel oscura para protegerse del sol y la pezuña (no toda la pata) suele ser negra, aunque este hecho por si solo no garantiza la raza. Las patas son más altas y estilizadas, tanto por su mayor movilidad, como por la necesidad de alcanzar mayor altura en la búsqueda de alimento en las ramas y despegar la panza del suelo en su vida campestre; también suelen tener las orejas en forma de visera y el ocico más alargado. Tienen mayor cantidad de grasa, en torno a un 50 %, frente al 25 % de los cerdos blancos; además, esta grasa se infiltra en gran medida entre la carne. Existen cuatro categorías comerciales de los cerdos con denominación ibérica: etiqueta negra y roja para cerdos de raza 100 % ibérica o mezcla (50 % o 75 % ibérico), respectivamente, alimentados al menos una parte de su vida con bellotas en el campo (Ver De bellota, bajo Bellota), con canales mínimas de 108 kg y 115 kg, respectivamente; etiqueta verde para cerdos mezcla (50 % o 75 % ibérico), alimentados con piensos naturales en el campo (ver De cebo de campo, bajo Cebo), con un mínimo 100 m² por animal, aunque pueden tener una parte cubierta. Etiqueta blanca para cerdos mezcla estabulados y alimentados con piensos (ver De cebo, bajo Cebo). Existen cuatro DOP para productos ibéricos: Guijuelo (Salamanca), Dehesa de Extremadura, Jabugo (Huelva) y Los Pedroches (Córdoba). **Artículos relacionados: Duroc. Jamón. Porcino.**



2. Queso mezcla de pasta dura, con forma cilíndrica que puede tener un máximo de .50 % de leche de vaca y un mínimo de un 15 % de leche de cabra y también mínimo del 15 % de oveja, de color blanco amarillento y consistencia semidura a dura.

● Ibn al-Mahdi, Ibrahim:

Ibrahim ibn al-Mahdi (839 - 779) (إبراهيم ابن المهدي) fue un músico, poeta y gastrónomo que llegó a gobernar en Bagdad con el nombre de al-Mubarak (المبارك), y escribió el primer tratado árabe de cocina, del que sólo tenemos noticias por referencias posteriores, ya que el manuscrito se perdió. Han llegado a la actualidad unas cuarenta recetas, entre las que se encuentran elaboraciones tan castizas como la gallina en pepitoria, citada en dos manuscritos andalusíes: *Kitab at-tabij* y *Fudalat-al-jiwan...* (Ibn Razin) como *gallina ibrahimilla*. No obstante, parece que el éxito de Ibrahim se basaba en gran medida en una cocinera que le cedió su hermano, Harun al-Rashid, y que tuvo mucha influencia culinaria en el califato de Bagdad, pero que su condición de mujer (en una profesión eminentemente masculina), le ha hecho permanecer en el anonimato. Se trata de Badi'a, que bien se merecería un artículo propio en este glosario, pero de la que no se encuentran datos mínimamente fiables.

Artículos relacionados: Kitab at-tabij. Ibn Razin.

● Ibn Razin:



Ibn Razin al-Tuyubi (Murcia, 1227 - Túnez, 1293) fue un erudito, poeta y gastrónomo andalusí, que escribió uno de los primeros recetarios y tratados de cocina en Europa: *Fidalat al-jiwan fi tayyibat at-ta'am wa-l-alwan* (فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان), cuya traducción es complicada debido a haber palabras en desuso que además son difíciles de identificar por la carencia de vocales cortas, especialmente en la primera palabra que sería: restos (Fudalat) o excelencia, mérito, virtud (Fidalat), ya que su escritura en árabe sería la misma. Lo más probable es que la traducción textual fuera: *La excelencia de la mesa en la bondad de la comida y los colores (platos...)*. Más libremente e intentando entender el sentido del libro podría traducirse como: *La excelencia de la mesa está en la exquisitez de la comida y la variedad*, lo que supone toda una declaración de intenciones con una concepción muy moderna de la gastronomía. Sobre las costumbres gastronómicas árabes de oriente hay algunos testimonios, pero de la cocina occidental (Al-Ándalus y Magreb) sólo se han conservado dos textos. Éste es realmente un libro de la alta cocina andalusí del momento. Consta de 428 recetas, divididas en 12 secciones, y aunque el tratado tiene un claro carácter hedonista, en los múltiples consejos sobre higiene y dietética que contiene, Ibn Razin hace gala de conocimientos muy amplios, incluso de medicina. La primera traducción parcial al castellano corresponde al arabista Fernando de la Granja Santamaría (*La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito. Relieves de la mesa sobre manjares y guisos*, UCM, 1960) y en 2007 lo ha traducido Manuela Marín Niño con el título *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos* (Op. cit.). En árabe moderno no se ha editado hasta 2019. El otro texto es un manuscrito del siglo X, el *Kitab al-ṭabij* (véase).



- **Ibn Zaik:**

Ibn Yabqa Ibn Zaik (1243-1328) fue un famoso gastrónomo cordobés, que introdujo algunos criterios de orden en la cocina andalusí, tanto en cuestiones de protocolo como de combinación y orden de ingestión de los alimentos, así parece que a él se debe la comida de tres platos, con un primer plato de potajes o sopas, un segundo de carnes o aves y un postre dulce, así como la célebre frase: *No es de buen tono servir una serie de manjares que no armonicen entre sí.*

- **Ibores:**



Queso elaborado, bajo DOP, en el sureste de la provincia de Cáceres, con leche cruda de cabras serranas, retinta y verata. Tiene una maduración mínima de 60 días.

- **IBU:**

International Bitterness Unit (Unidad internacional de amargor). Se trata de una escala para medir el amargor de la cerveza. Este amargor depende principalmente del lúpulo. Cuanto mayor sea el número en la escala, más amarga es la cerveza. Hasta 20 IBU, se trata de cervezas poco amargas, por encima de 50 IBU son cervezas muy amargas; aunque se han elaborado cervezas de más de 2000 IBU, la escala suele ir de 0 a 100, ya que por encima de 100 IBU, muy pocos paladares pueden apreciarla. Existe otra escala llamada EBU (European Bitterness Units), que aunque tiene un método de cálculo diferente, sus valores son prácticamente coincidentes con los de la escala IBU.



- **Idiazabal:**

Queso graso curado elaborado, bajo DOP, en el País Vasco y Navarra con leche cruda de oveja de las razas lacha y carranzana. Se excluyen los quesos elaborados en el valle del Roncal. *Artículos relacionados: Aralar.*

- **IFAD:**

FIDA.

- **IGP:**

Indicación Geográfica Protegida. Calificación oficial que hace referencia a un origen geográfico y unos métodos de producción, transformación y elaboración aplicada a ciertos productos alimenticios, que pretende que el consumidor tenga una garantía de un producto de una determinada calidad. La diferencia fundamental con DOP, es que la IGP. está sujeta a una reglamentación menos estricta, no siendo obligatorio que la totalidad de los procesos se realicen en el lugar de origen. *Artículos relacionados: Calidad. DOP. ETG.*

- **Iguana:**

Género de lagartos, cuya carne y huevos son muy apreciados en la gastronomía mexicana y centroamericana. Se consumen dos especies principales, la iguana verde (*Iguana iguana*) y la iguana del Caribe (*Iguana delicatissima*).



- **Ijada:**

Ventresca. Corte de los pescados que incluye su parte ventral. Es una parte con alto contenido en grasa, que suele hacerse a la plancha, parrilla u horno. La más común es la de atún o bonito, también la de merluza.

- **Ilustrada, Ensalada:**

Ver bajo Mixta, Ensalada.



- **Imam bayildi:**

Elaboración de la gastronomía turca, consistente en berenjenas asadas y vaciadas parcialmente de su pulpa, y rellenas de cebolla, tomate, ajo y perejil. Suele formar parte de los *meze* (véase).

- **Importancia, Patatas a la:**



Elaboración muy humilde tradicional de Palencia, que es muy común en las cocinas de toda España. Tiene un doble proceso de fritura y guisado. Suelen ser rodajas de patata, a veces previamente cocida, de un centímetro o algo menos, rebozadas y fritas, que posteriormente se dejan cocer, tradicionalmente en cazuela de barro, en agua o caldo, con perejil, ajo, azafrán...



- **Impregnar al vacío:**

Técnica culinaria consistente en envasar al vacío un género sólido junto con sustancias aromáticas, colorantes... y a veces algo de líquido, con objeto de modificar sus propiedades organolépticas. Suele hacerse para impregnarlo de aroma y sabor, cambiar su textura o de color. *Artículos relacionados: Macerar. Marinar. Ósmosis.*



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- **ISO:**



International Organization for Standardization. Organización Internacional de Normalización. Sistema de gestión de la calidad certificable. Existen muchas normas para cada ámbito de la gestión. La norma ISO 9001 establece los requisitos mínimos a cumplir para poder obtener un certificado acreditativo, y resulta muy útil en las industrias alimentarias. La norma ISO 22000 establece los requisitos mínimos que debe cumplir una empresa para la gestión de la seguridad alimentaria. **Artículos relacionados: Calidad. EFQM. 5S. SCTE. Michelin. Seguridad. Señalización.**

- **Isotérmico:**



Isotermo. De iso (igual) y termo (temperatura).

1. Vehículo isotérmico o isotermo es aquel cuya caja de transporte está construida con paredes, suelo, techo y puertas aislantes, con objeto de limitar el intercambio de calor con el exterior y así mantener la temperatura en su interior y asegurar la cadena térmica. A veces están dotados de una fuente de producción de frío, en cuyo caso se trata de un vehículo refrigerado o frigorífico.

2. Contenedor isotermo es aquel que está fabricado con materiales aislantes, para minimizar el intercambio térmico con el exterior y poder mantener temperaturas adecuadas durante su transporte y así garantizar la cadena térmica (frío o calor).

- **Isotónica:**



Bebida deportiva. Dícese de la bebida con gran capacidad de hidratación, que contienen ciertas sales, como sodio o potasio y azúcares, que ayudan al organismo a rehidratarse y reponer ciertos nutrientes que se pierden por la realización de esfuerzos físicos o por la deshidratación debida a otras causas. No deben confundirse estas bebidas con las estimulantes. **Artículos relacionados: Estimulante.**

- **(H)Istamina:**

Histamina. Escribirlo sin *h* es una falta de ortografía muy común.

- **Izote:**



Flor de diversas plantas mesoamericanas del género *Yucca*, conocidas como yuca, de la que se comen los pétalos y los botones florales. Pertenecen a la familia de las asparagáceas, como los espárragos y los agaves, y no





PORTFOLIO: FOTOS I

Ibérico, Cerdo**Ibérico, Queso**

MUNDO QUESOS



PORTFOLIO: FOTOS |

Ibn Razin



Ibores, D.O.P.



MUNDO QUESOS



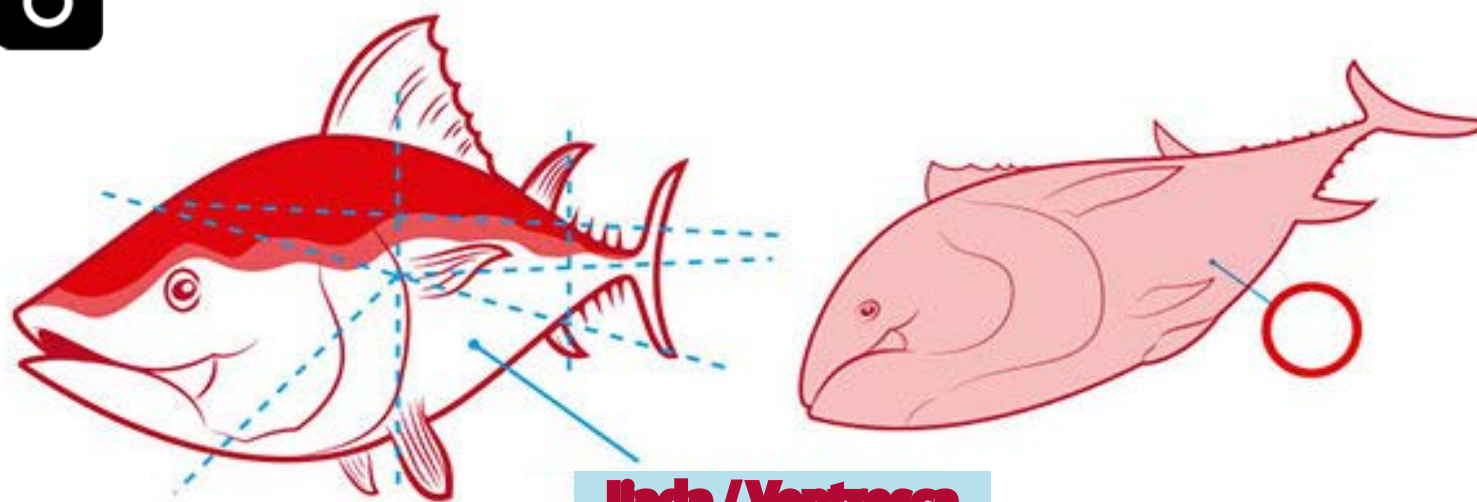
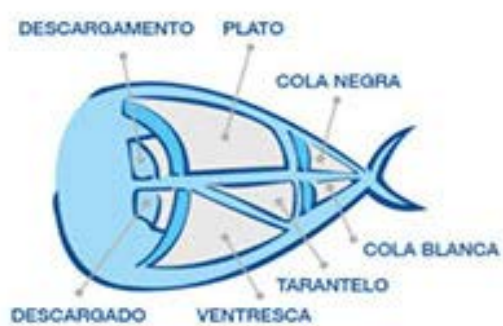
Idiazabal D.O.P.



MUNDO QUESOS



PORTFOLIO: FOTOS I

**Ijada****Ijada / Ventresca**



PORTFOLIO: FOTOS I

**Imam bayildi****Importancia, Patatas a la****Impregnar al vacío**



PORTFOLIO: FOTOS |

Infrutescencia**Infusión**

10

Integral

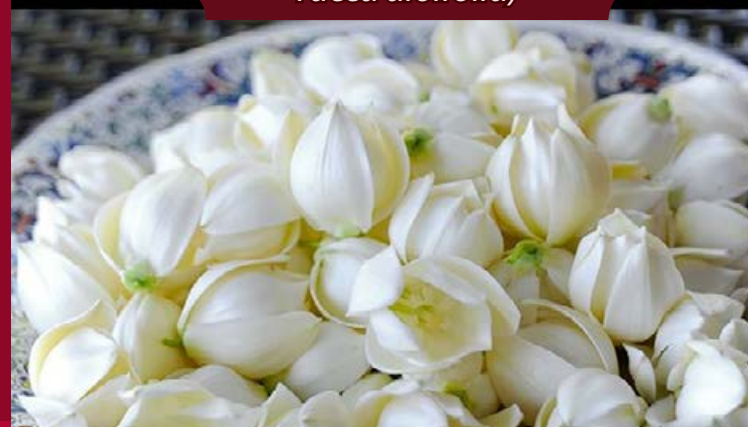


PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS |

Irizar, Luis**ISO****Isotónica****Izote***Yucca aloifolia)*



**Jabalí****Jaboticaba****Jalapeño****Jalea****Jambalaya****Jamón****Jardinera****Jerez****Jericalla****Jiaozi****Jocote****Judías / Frijoles**



● **Jabalí:**

Cerdo salvaje. *Sus scrofa*. Mamífero de caza mayor parecido al cerdo cubierto de pelo largo, grueso y negro. Su carne es dura y sabrosa, con poca grasa. Cuanto más grande sean los animales su carne se vuelve más fuerte, especialmente en los machos que pueden llegar a pesar más de 100 kg. Las más apreciadas son las hembras (jabalinas) con un peso en torno a los 50 kg. Las crías (jabatos) tienen una carne muy tierna que puede llegar a consumirse simplemente asada. *Artículos relacionados:* **Cerdolí**.



● **Jaboticaba:**



Guapurú. *Plinia cauliflora* sin. *Myrciaria cauliflora*. Árbol originario de los bosques tropicales de Sudamérica, en especial de Brasil, perteneciente a la familia de las mirtáceas. Sus frutos pegados al tallo, en grandes racimos, son parecidos a uvas negras de gran tamaño, a las que se parecen también en textura y sabor. Su pulpa es translúcida, blanquecina o ligeramente rosada. Su piel es muy rica en taninos. Se consume como fruta fresca, en mermeladas y también se utiliza para elaborar vino.

● **Jaca:** Yaca (*véase*).

● **Jack:** Tomate jack (*ver bajo: Tomate*)

● **Jaccard:**

Tenderizador (*véase*).

● **Jaiba:**

Cangrejo azul (*véase*).

● **Jalapeño:**



Capsicum annuum. Variedad de chile mexicano, carnosos de unos 8 cm y muy picante, que debe su nombre a la ciudad de Xalapa (Veracruz) de la que es originario. Aparte de frescos, se suelen comercializar encurtidos. *Artículos relacionados:* **Capsicina. Chile. Pimiento. Scoville, Escala.**

● **Jalar:**

Comer con avidez, coloquialmente.

● **Jalea:**

1. **Elaboración dulce que se obtiene por cocción de jugo o pulpa de frutas y azúcar**, a la que a veces se le añaden pectinas o gelatinas para obtener una consistencia sólida.



2. **Jalea real** (*ver bajo Miel*).



3. **Jalea de pescado o jalea mixta**, según sea de pescado solamente o con marisco, es una fritada, típica de la cocina peruana, de pescados y mariscos rebozados y fritos, que también suele incluir yuca (*véase*), también rebozada y frita o chifles (*véase*). Por encima se le echa una salsa criolla de lima y ají amarillo, con cebolla roja en pluma fina y cilantro picado. El término jalea proviene de una técnica preincáica de conservación del pescado que hacían los moches, consistente en deshidratar el pescado, cortado en tiras, con una técnica mixta, por exposición al sol y contribución de la sal.

● **Jálibu:**

Fletán, en algunos lugares de Andalucía; vocablo derivado de *halibut*.

● **Jambalaya:**



Elaboración de arroz con hortalizas, carnes y mariscos, típica de la cocina criolla de Nueva Orleans, inspirada en la paella. De hecho hay quien afirma que su nombre es una combinación de *jamón* y *paella*. *Artículos relacionados:* **Cajún**.

● **Jamón:**



1. **Jamón curado**. Jamón crudo (en Argentina, por influencia italiana). Cuando se habla de jamón en España, se entiende que se trata de jamón curado, que es pata trasera del cerdo sometida a un proceso de salazón y curación, que en realidad se puede decir que es un proceso de cocción. Precisamente por ello puede conservarse a temperatura ambiente. Al hablar de jamón, a veces se refiere a la paleta de cerdo sometida al mismo proceso. Existen diferentes tipos de jamón curado, entre los que los más conocidos son: ibérico (*véase*), serrano o el italiano, llamado prosciutto.



- **Jamón serrano**. El nombre serrano se refiere a las sierras con clima frío y seco, como lugar de curación. Se trata de una ETG, regulada por ley que debe cumplir una serie de protocolos: debe partir de piernas de cerdo blanco



con un peso en sangre de 9,2 - 9,5 kg, una capa de grasa de 0,8 cm y al menos 7 meses de curación. Para poder ser considerado *bodega* serán más de 9 meses, *reserva* más de 12 y *gran reserva* más de 15. En el caso de las paletas, serán 5, 7 y 9 meses respectivamente. Dentro de la ETG jamón serrano existen una DOP de Jamón de Teruel y dos IGP: Jamón de Trévez (Granada) y Jamón de Serón (Almería).

- **Prosciutto.** El vocablo es la traducción de jamón, pero su origen etimológico es *prosciugare*, que significa: drenar, escurrir o secar bien, que viene de la misma raíz latina que el *presunto* de Portugal. En Italia se llama prosciutto *greggio* (crudo) para distinguirlo del prosciutto *cotto* (cocido). Así el término jamón crudo se ha exportado a Argentina y otros lugares como sinónimo de jamón curado, que en realidad no es crudo. En Italia existen varias DOP e IGP, los más conocidos son: el de Parma y el de S. Daniele. Una de las diferencias con el jamón serrano es que suele deshuesarse parcial o totalmente antes de la curación y que ésta se produce a una temperatura superior. Son algo menos salados que los jamones serranos, de color más claro y más dulces y húmedos.

2. Jamón cocido. J. york. J. dulce. Es un jamón sometido a un proceso de salmuerización, masajeado, asentado y cocido. Comenzó a popularizarse a mediados del siglo XIX en la ciudad inglesa de York. Suelen tener un alto contenido en azúcar, nitritos y otros aditivos. Existen varias categorías, según sea elaborado a partir de una pieza de carne o aglomerados de carne picada; Así puede tratarse de jamón (o paleta) cocido extra, sin proteínas ni almidón añadidos; simplemente jamón (o paleta) cocido, al que se permite añadir proteínas, pero no almidón; magro, o fiambre, al que se permite añadir incluso fécula (suele ser de patata). Puede comerse solo o en bocadillos y sándwich, es especialmente popular el mixto (*véase*); también en ensaladas y otras elaboraciones como el sanjacobo (*véase*).

3. Pierna trasera del cerdo.

4. Jamoncitos. Muslos de un ave, usualmente de pollo.

Artículos relacionados: **Duroc. Ibérico. Lacón.**

● **Jamonero:**

1. Soporte jamonero es un utensilio auxiliar para sujetar jamones en las operaciones de loncheado. Pueden ser horizontales o verticales.

2. Cuchillo jamonero es un cuchillo de hoja delgada y larga, normalmente flexible que se utiliza para cortar el jamón en lonchas o virutas.

Artículos relacionados: **Cortador de jamón.**

● **Japuta:**

Palometa (*véase*).

● **Jarabe:**

1. Líquido espeso que se obtiene por la cocción de agua, jugo o pulpa de frutas y azúcar. En la práctica se suelen utilizar indistintamente vocablos como melaza, jarabe o sirope, dependiendo sobre todo de localismos.

Artículos relacionados: **Almíbar. Melaza. Sirope.**

2. Bebida excesivamente dulce.

● **Jarabugo:**

Anaocypris hispanica. Pez de pequeño tamaño que habita exclusivamente las aguas de la cuenca del Guadiana. Debido a la sobreexplotación, a la modificación de su hábitat y a la incorporación de especies invasoras. Actualmente está considerado en peligro de extinción y su captura está prohibida.

● **Jaramugo:**

Alevín de cualquier especie de pez.

● **Jardinera:**



1. Corte intermedio entre brunoise y paisana, en dados regulares de 5-7 mm.

2. Bastón. Corte de verduras y hortalizas en bastones de un grosor aproximado de 5-7 mm.

3. Guarnición a base de hortalizas troceadas, hervidas y a veces salteadas con posterioridad. *Artículos relacionados:* **Juliana, Brunoise, Paisana, Mirepoix. Corte (1).**

● **Jarope:**

1. Bebida desabrida y sin gracia.

2. Jarabe.



● **Jarra:**

1. Recipiente de distintos materiales que se suele tener un asa y se utiliza para servir líquidos.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





que hay testimonios del tiempo del Imperio Romano. Se trata de la alubia llamada *carilla* (*Vigna unguiculata*), que pertenece al género botánico *vigna* y no al *phaseolus*.



2. Judías verdes. Vainas. Chauchas (Argentina). Ejotes (México). Habichuelas, (Andalucía). *Phaseolus vulgaris*. Se trata de la misma planta del apartado anterior, pero en estado inmaduro. Se considera verdura (*véase*) y se puede consumir simplemente hervida y aliñada, rehogada o salteada, sola, con patatas cocidas, en menestra o con jamón.

3. Judía escarlata. Ayocote. *Phaseolus coccineus* sin. *P. multiflorus*. Ayocote viene del náhuatl *ayecohtli*, que quiere decir *frijoles gordos*. Es una especie de judía originaria y cultivada en México, parecida a la *Phaseolus vulgaris*, pero de mayor tamaño y que tiene una mayor proporción de lectinas tóxicas, por lo que hay que cocerla muy bien. Su raíz (cimate) es empleada como condimento en la cocina mexicana. **Ver: Judiones.**

4. Judía mungo. **Ver bajo Soja.**

5. Judía azuki. **Ver bajo Azuki.**

Artículos relacionados: Caparrones. Carilla. Fabes. Ferradura. Garrofón. Judiones. Legumbres. Pochas. Rafinosa. Tepari. Tabella. Urad. Verdina.

● **Judiones:**



Alubias con forma de riñón, muy grandes y algo aplastadas. Los más famosos son los judiones de La Granja (*Phaseolus coccineus*), cultivados en La Granja de San Ildefonso (Segovia). También tienen fama por su finura los de El Barco (Ávila). Es de los artículos en los que la calidad es especialmente importante, ya que de otro modo resultan bastos y harinosos. **Artículos relacionados: Judías.**

● **Jugo:**

1. Líquido que contiene cualquier género.

2. Zumo, en Hispanoamérica.

● **Jugoso:**

1. Dícese de un género que contiene una proporción adecuada de jugos.

2. Punto de la carne poco hecha, en Argentina. **Ver: Punto, Al (2).**

● **Jujube:**

Azufaifa (*véase*).

● **Juliana:**

1. Tipo de corte en forma de tiras alargadas y de un ancho de 1-3 mm, que se aplica normalmente a las verduras y hortalizas. **Véase: Corte (1).**

2. Sopa que se elabora con verduras cortadas en juliana. Además, puede llevar otros ingredientes. **Artículos relacionados: Minestrone. Sopa.**

● **Jumiles:**

Chinche de monte. Xotlinilli. Especies de chinches comestibles de la gastronomía tradicional mexicana, en especial de los estados de Morelos y Guerrero, con sabor que recuerda la canela.

● **Jumilla:**

Vinos elaborados en la región de Jumilla bajo DOP.



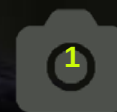
● **Jurel:**

Chicharro (*véase*).



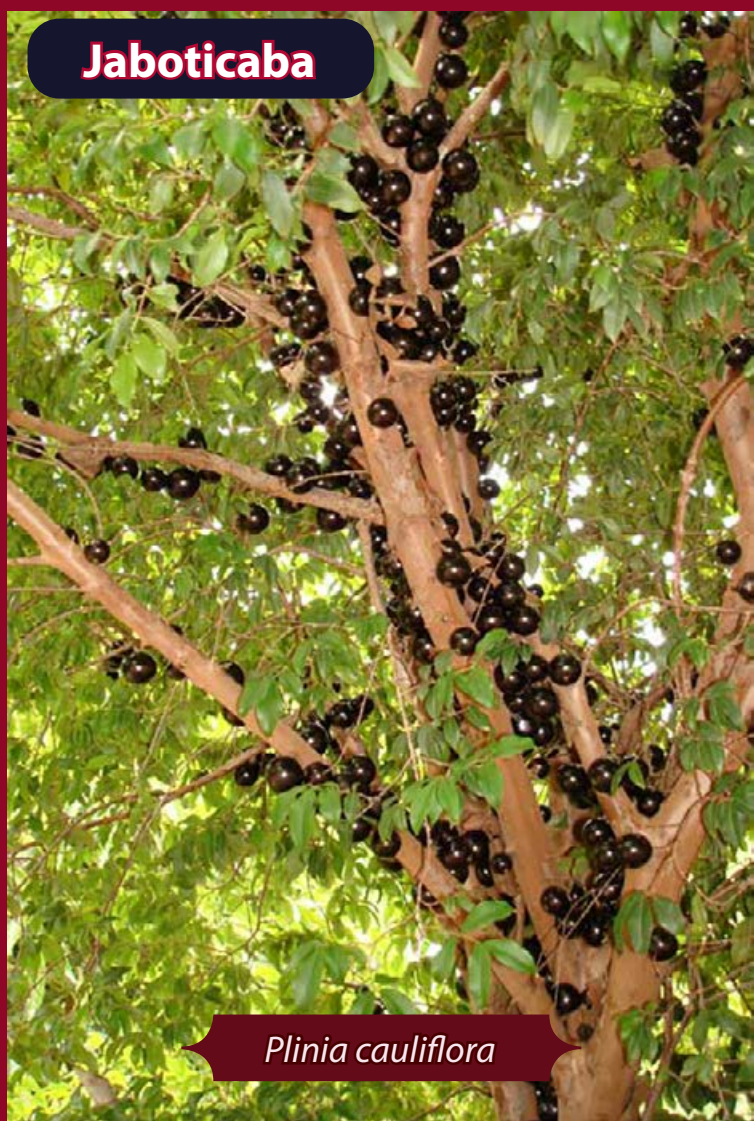


PORTFOLIO: FOTOS J

Jabalí*Sus scrofa*



PORTFOLIO: FOTOS J

Jaboticaba*Plinia cauliflora***Jalapeño***Capsicum annuum.***Jambalaya**



PORTFOLIO: FOTOS J



Jalea

2. Jalea Real



3. Jalea de pescado o jalea mixta





PORTFOLIO: FOTOS J





PORTFOLIO: FOTOS J

Jardinera



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS J

Phaseolus vulgaris**2. Judías verdes / Vainas / Chauchas / Ejotes / Habichuelas /***Phaseolus coccineus***3. Judía escarlata / Ayocote**

23

Judiones



**Kahlúa****Kaiku****Kailan****Kale****Kamaboko**

K

**Kamut****Kartoffelpuffer****Khat****Kiwano****Kulibiac****Kumquat****Kubba**

- **Kat:**

Khat. (véase)



- **Kahlúa:**

Licor de café de textura densa, elaborado en México con licor de caña, vainilla, cacao tostado, azúcar, melaza de maíz... de unos 27 % vol. *Artículos relacionados:* **Café, Licor de.**



- **Kaiku:**

Recipiente tradicional del País Vasco con forma de jarra inclinada hacia adelante, utilizada para la leche y elaboración de algunos productos lácteos. Se utilizaba desde tiempos inmemoriales para cocer, mediante la inmersión de piedras calientes en su interior. Tradicionalmente se trataba de piezas talladas en madera de abedul, pero también se han hecho de metal o cerámica. *Artículos relacionados:* **Cueceleches.**



- **Kailan:**

Kai-lan. Brócoli chino. *Brassica oleracea* var. *alboglabra*. Col que forma cogollo de tallos carnosos y hojas alargadas en cuyo interior hay una pequeña inflorescencia parecida al Brócoli, pero más pequeña. Su color es muy parecido al del brócoli y su sabor algo más intenso. Junto con el Brócoli, da lugar al híbrido bimi. *Artículos relacionados:* **Col. Bimi.**

- **Kaitai:**

Técnica milenaria japonesa de corte del atún rojo. *Artículos relacionados:* **Ronqueo.**

- **Kalakeitto:**

Sopa espesa de pescado típica de Finlandia.



- **Kalapurka:**

Calapurca. Puchero de origen precolombino, que se hace en el Altiplano andino, con chalona, cebolla, tomate, maíz, papas y ají molido. Se sirve muy caliente, incluso suele servirse con una piedra recién sacadas de las brasas, de donde viene su nombre: *qala phurk'a* en aimara significa *comida con piedra caliente*. Como el tijticha, suele prepararse para la festividad de la Pachamama.

- **Kalb al-luz:**

قالب اللوز Ech-chamia. الشامية. (en Marruecos y la zona colindante argelina). Dulce argelino que también se hace en la parte oriental de Marruecos, típico de Ramadán, consistente en una masa elaborada con almendras, sémola, agua de azahar, azúcar y miel, que se suele marcar el corte en cuadros o diamante, colocando una almendra en cada porción horneada y bañada en almíbar. A veces se rellena con una pasta de almendras. Kalb al-luz significa el corazón de la almendra..



- **Kale:**

1. **Col rizada.** *Brassica oleracea* var. *sabellica*. Planta perteneciente a la familia de las crucíferas, con unas hojas rizadas que salen de un tallo central. En los últimos tiempos se ha puesto de moda como superalimento. Sus hojas son bastas y aunque se pueden utilizar en crudo, es aconsejable, en este caso, someterlas a un buen masaje. Como casi todas las coles de hoja, suele volverse más fina y amable después de las primeras heladas del invierno. *Artículos relacionados:* **Col.**

2. **Pimienta de Guinea.** *Ver bajo Pimienta.*

- **Kalentica:**

Calentita (véase).

- **Kalinti:**

Calentita (véase).

- **Kalonji:**

Ajenuz (véase).



- **Kamaboko:**

Pastel de pescado elaborado en Japón a base de surimi. Suele hacerse con un molde semi cilíndrico alargado, pero puede tener muy diversas formas, así como colores en el exterior *Artículos relacionados:* **Surimi.**

- **Kamchatka, Cangrejo de:**

Ver: Cangrejo de Kamchatka.

- **Kam lu wantan:**

Elaboración de la cocina chifa peruana a base de carne de cerdo, pollo, camarones, morrón, cebolla con una salsa agridulce de tamarindo y servida con won ton.

- **Kamut:**



Trigo recio. T. turgido. T. de Esmirna. T. moruno. T. rampludo. T. de S. Isidro. Khorasan. *Triticum turgidum* subsp. *polonicum*, sin. *T. turgidum* subsp. *turanicum*, sin. *T. turgidum* subsp. *durum*. Kamut es un nombre comercial de un tipo de trigo duro antiguo, originario de Egipto, muy rico en proteínas, minerales (fósforo, magnesio, potasio...) y vitaminas B₁ y B₃. Es el antecesor de los trigos duros modernos. *Artículos relacionados:* **Trigo. Cereales.**

- **Karaku jopara:**

Cocido que se hace en el Altiplano andino el día 1 de octubre para espantar al *karai octubre*, duende maléfico que sale para comprobar si en la época de la escasez, cuando todavía no ha venido la nueva cosecha, en las casas se ha hecho el suficiente acopio de comida. Es un puchero parecido al locro, que se cocina en olla de hierro, sobre fuego de leña, con toda la familia reunida. Suele constar de porotos (alubias), maíz, charqui, tomate, cebolla, zapallo (calabaza), ají, ajo, perejil, cilantro...

- **Karasumi:**

Ver bajo Botarga.

- **Karramarro:**

Cangrejo en el País Vasco.



- **Kartoffelpuffer:**

Elaboración alemana, consistente en unas tortitas hechas con patata, cebolla pochada, harina, perejil y huevos, fritas, que se utilizan como acompañamiento o guarnición.

- **Kasha:**

Elaboración tradicional de Rusia y algunos países del Este de Europa, que consiste en cereales enteros, o bien troceados o inflados, como alforfón, arroz, trigo o mijo, o en forma de sémola o copos, cocidos en leche. Esta elaboración está tan extendida en Rusia, que hay una frase popular que dice *shchi da kasha, pishcha nasha*; lo que quiere decir: *shchi y kasha son nuestro alimento*. *Artículos relacionados:* **Shchi.**

- **Katemfe:**

Thaumatococcus. *Thaumatococcus daniellii*. Planta arbustiva tropical africana procedente de la zona de Ghana. Posee unas grandes hojas que se utilizan para envolver y cocinar alimentos, pero su parte más utilizada son los frutos, con un uso tradicional como endulzantes naturales. De ellos se extrae una proteína, la taumatina (E-957), que constituye un potente edulcorante, con un poder más de dos mil veces el de la sacarosa.

- **Katsu:**

Salsa tonkatsu (*ver bajo Tonkatsu, 2*).

- **Katsu sando:**

Sándwich japonés hecho con pan hokkaido y un filete de lomo de cerdo grueso empanado y frito u horneado, salsa tonkatsu y ensalada de col. Se puede hacer con otras carnes, como pollo o incluso wagyu. *Artículos relacionados:* **Ahogada, Torta. Arepa. Bifana. Bocadillo. Bocata. Brascada. Campero (2). Cassecroûte. Chivito. Chola, Sándwich de. Club, Sándwich. Croque-monsieur/madame. Emparedado. Franchesinha. Guajolota. Lomito (1). Miga, Sándwich de. Mixto. Montado. Pámbazos. Pepito (1,3). Perrito caliente. Pulga. Sarnita. Semita (2). Serranito. Sincronizada. Taco. Torta (2).**

- **Katsuobushi:**



Elaboración típica de Japón hecha con listado (*Katsuwonus pelamis*), un pescado de la misma familia que el atún, ahumado, fermentado con contribución de hongos *Aspergillus* sp., y secado al sol. Se comercializa en trozos duros, de los que se sacan finas virutas, que se utilizan como condimento en muchos platos de la cocina japonesa. También se comercializan las propias virutas. Junto con el alga Kombu (*Laminaria japonica*) es la base del caldo dashi.

- **Kayaba:**

Umkokota. Manzana kei. *Dovyalis caffra*. Fruto de una planta arbórea del sur del continente africano. Los frutos son similares a pequeñas manzanas amarillas o anaranjadas. Su sabor es ácido pero agradable y se utiliza principalmente para elaborar mermeladas y dulces, pero también como fruta fresca.



● **Kebab:**

Kebab es simplemente carne asada a las brasas o fuego. Esta carne habitualmente de cordero se suele pinchar en pequeños trozos en un espeto, por una simple cuestión de comodidad, llamándose entonces *shish kebab* (*sis* en turco significa *pincho*). Puede servirse directamente en los pinchos o en un plato acompañada de alguna guarnición como ensalada o arroz y bañada, normalmente, con una salsa de yogur. Si se trata de carne picada, normalmente de cordero, se forman pequeñas bolitas o una tira alargada, ensartada en un pincho longitudinalmente, se denomina *kufta*. Cuando la carne está formada por filetes pinchados en un gran espeto vertical que se asa al fuego dando vueltas, se llama *döner kebab* (*döner* significa en turco *girar*). Según se va asando se cortan finos trozos que a su vez se pueden servir en un plato, en un pan plano enrollado, como *jubs al-furn* o *Jubs as-sa'y* (véanse), llamándose entonces *dürüm kebab* (*dürüm* significa *enrollar*), e igualmente se suele servir acompañado de ensalada y bañado con una salsa de yogur. La palabra que se utiliza en los países árabes de Oriente Próximo, donde también es muy popular, es *Shawerma* (شاورما), que también significa *girar*. En Grecia se elabora el *gyro* (γύρος), que tiene el mismo significado y puede hacerse, a diferencia de los países musulmanes, con carne de cerdo. En México se hacen los tacos de pastor (*ver bajo: Taco*), generalmente también con carne de cerdo, técnica llevada por los migrantes libaneses a principios del siglo pasado. Hoy en día se ha extendido este tipo de comida por todo el mundo como comida rápida, con carne de vacuno o pollo; aunque en muchos casos se trata de bloques de carne procesados de mala calidad. *Artículos relacionados: Satay. Yakitori. Pincho moruno. Comida rápida.*

● **Kecamp manis:**

Salsa de soja dulce y espesa de la cocina indonesia. Es la salsa más usada en esta cocina. Se elabora a partir de soja tostada y fermentada, azúcar de palma, sal y especias como anís, pimienta, clavo o canela.

● **Kefir:**

Kéfir. Derivado de la leche, de origen caucásico, por fermentación lacto-alcohólica en la que la lactosa se convierte en ácido láctico, por acción de hongos (*Kluyveromyces marxianus* y otros) y bacterias (*Lactobacillus delbruekii* subsp. *Bulgaricus*, *L. rhamnosus*, *L. acidophilus*, *Streptococcus thermophilus*...), que pueden variar según los lugares. *Artículos relacionados: Bacterias. Levadura. Kumis. Labaneh. Yogur. Leche agria. Jocoque. SCOPY.*

● **Kelp:**

Kelpo. Quelpo. Varech. Reciben este nombre las algas pertenecientes al orden de las laminariales, entre las que se encuentran muchas algas muy conocidas, como las kombu y las sargazo (véanse).

● **Keperí:**

Queperí.

1. Corte de carne, típico de las pampas bolivianas y la puna argentina, que se encuentra en la parte delantera baja de la vaca, entre las costillas y la pata delantera. Es una pieza de carne dura, que precisa de maceración o largas cocciones.

2. Plato de carne que se hace con este corte, macerado y horneado.

● **Kemangi:**

Albahaca limón (véase).

● **Kermésico, Ácido:**

Ver bajo: Carmín.

● **Keropok:**

Aperitivo del sudeste asiático consistente en unas obleas hinchadas y fritas, muy crujientes, hechas con almidón de patata o arroz, normalmente saborizadas con polvo de gambas o pescado. Suelen tener un color blanco o siena. Son los típicos aperitivos de algunos restaurantes chinos.

● **Kétchup:**

Ketchup. Preparación consistente en una salsa de tomate agri dulce, con especias y bastante azúcar.

● **Khat:**



Qat. Cat. Kat. Qaad. Miraa. *Catha edulis*. Planta arbustiva procente de África oriental, donde es muy consumida, así como en Yemen, por sus propiedades psicotrópicas. Se suelen masticar las hojas, de forma similar a la coca, ya que son muy ricas en alcaloides como la catina y la catinona. En el Reino Unido estuvo autorizada hasta 2014. Como otras drogas similares, afecta al sistema nervioso central, aumentando el estado de vigilia a la vez que disminuye el apetito. *Artículos relacionados: Coca. Cafeína. Alcaloide.*



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



ovoide y reducido tamaño, de dos a cinco centímetros. La piel, muy aromática, es más bien lisa y muy adherida a la pulpa, que suele tener entre cuatro y siete gajos, dependiendo de las especies, y un sabor marcadamente agrio en alguna de ellas. La más común es *Fortunella margarita*, pero también se comercializan otras como la *F. crassifolia* y la *F. hindisii*. Suele utilizarse para adornar, aromatizar y preparar mermeladas, dulces o licores. También se come como fruta fresca o incluso utiliza para encurtir o elaborar chutney. A veces se confunde con otras especies como el *quinoto* (*Citrus myrtifolia*), también conocida como naranja moruna, cuyos frutos son esféricos, en lugar de ovoides, y con diez gajos. **Artículos relacionados: Limequat.**

- **Kurduziza:**

Seta de cardo, **ver bajo Cardo.**

- **Kurma:**

Korma (**véase**).

- **Kurti, Miklós:**

Miklós (Nicholas) Kurti (1908-1998) fue un físico húngaro, que destacó por sus investigaciones en la relación entre la ciencia y la cocina, desde su labor de investigación en la Universidad de Oxford a sus intervenciones en la televisión, presentando el programa *El Físico en la cocina*. Finalmente, en 1992 fue requerido para dirigir en Erice (Sicilia) el taller *La Gastronomía Molecular y la Física*. Junto con el químico Hervé This acuñó el término *Gastronomía Molecular* y consiguió que ésta fuera una subdisciplina dentro de la bromatología. **Artículos relacionados: Molecular. Gastronomía. Cawdry, Elizabeth.**

- **Kusaya:**



Elaboración hecha en Japón con pescado salado, fermentado y secado al sol. Su principal característica es que siempre se sala con la misma sal, que pasa de padres a hijos, como si de una masa madre se tratara, de hecho, se trata de conservar la flora microbiótica. Tiene un sabor y olor muy fuerte. **Artículos relacionados: Acido-Láctico. APPCC. Bacterias. Bagoong. Chêpa shutki. Enzimas. Fermentación. Garo. Guedj. Hákarl. Hongoehoe. Huevo de los mil años. Katsuobushi. Lakerda. Lanhoun. Levadura. Maatjes. Mahyavé. Nam pla. Ngapi. Nuoc cham. Oxidación. Pudrición. Patis. Rakfisk. Tepa. Tocosh.**

- **Kusburnu:**

Ver bajo: Escaramujo.

- **Kuzu:**



Kudzu. Arrurruz japonés. *Pueraria montana* var. *lobata*. Planta utilizada en las medicinas tradicionales de China y Japón. Sus raíces forman tubérculos que molidos se convierten en un polvo blanquecino grisáceo. Esta fécula tiene diversas utilidades en las cocinas china y japonesa, desde ser utilizada en rebozados, a espesar múltiples elaboraciones, como sopas o salsas, siendo necesario disolverse en frío, pero calentarse para que actúe como espesante. Además, se le atribuyen propiedades muy beneficiosas para la salud, por lo que es muy apreciada en la dieta macrobiótica.

- **Kvas:**

Kvass. Bebida alcohólica de bajo grado, típica de Ucrania, Rusia y otros países del entorno, procedente de la fermentación de harinas de cereal y a veces frutas como manzanas. Sirve de base para una sopa fría: la okroshka.

- **Kyona:**

Mizuna (**véase**).



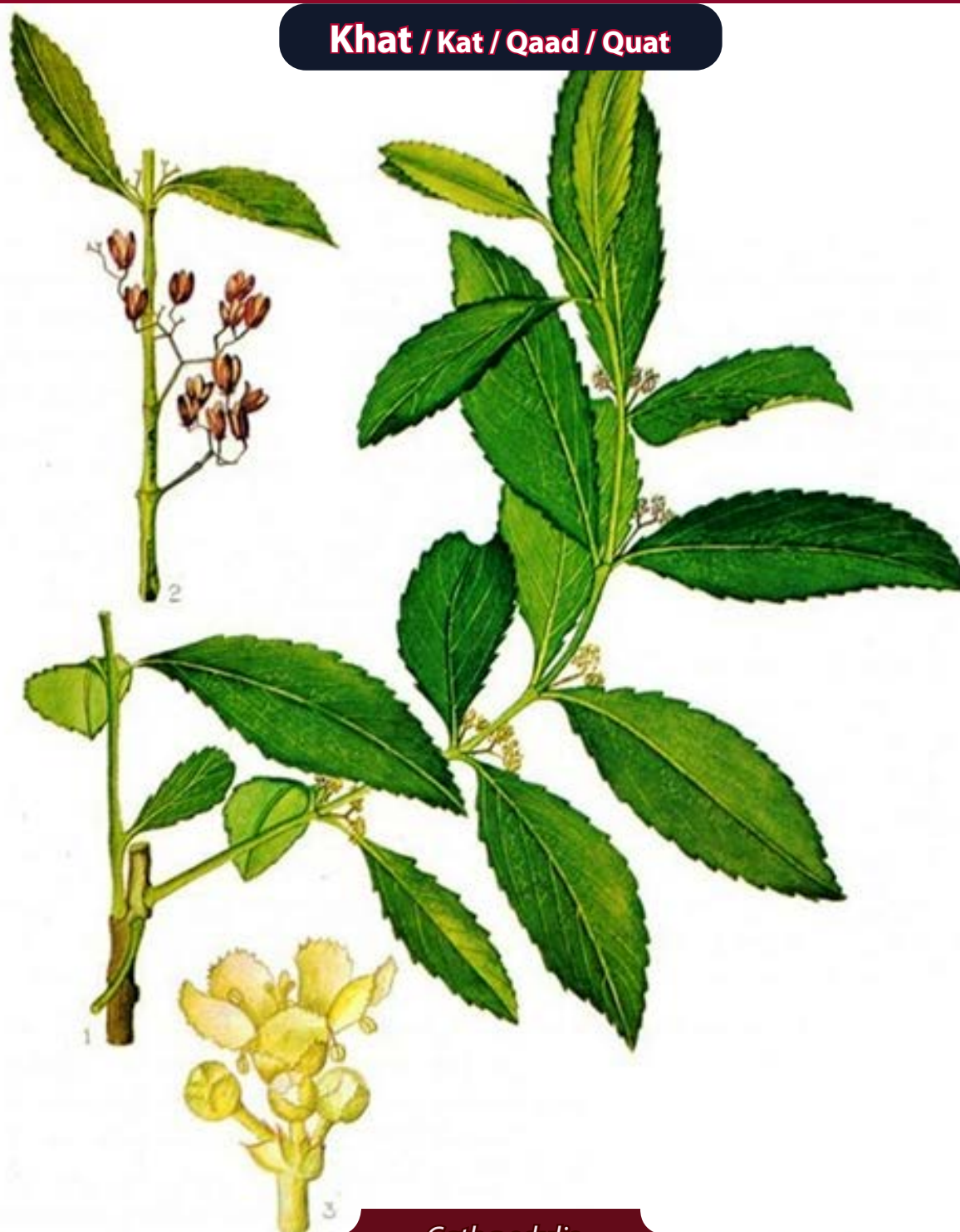
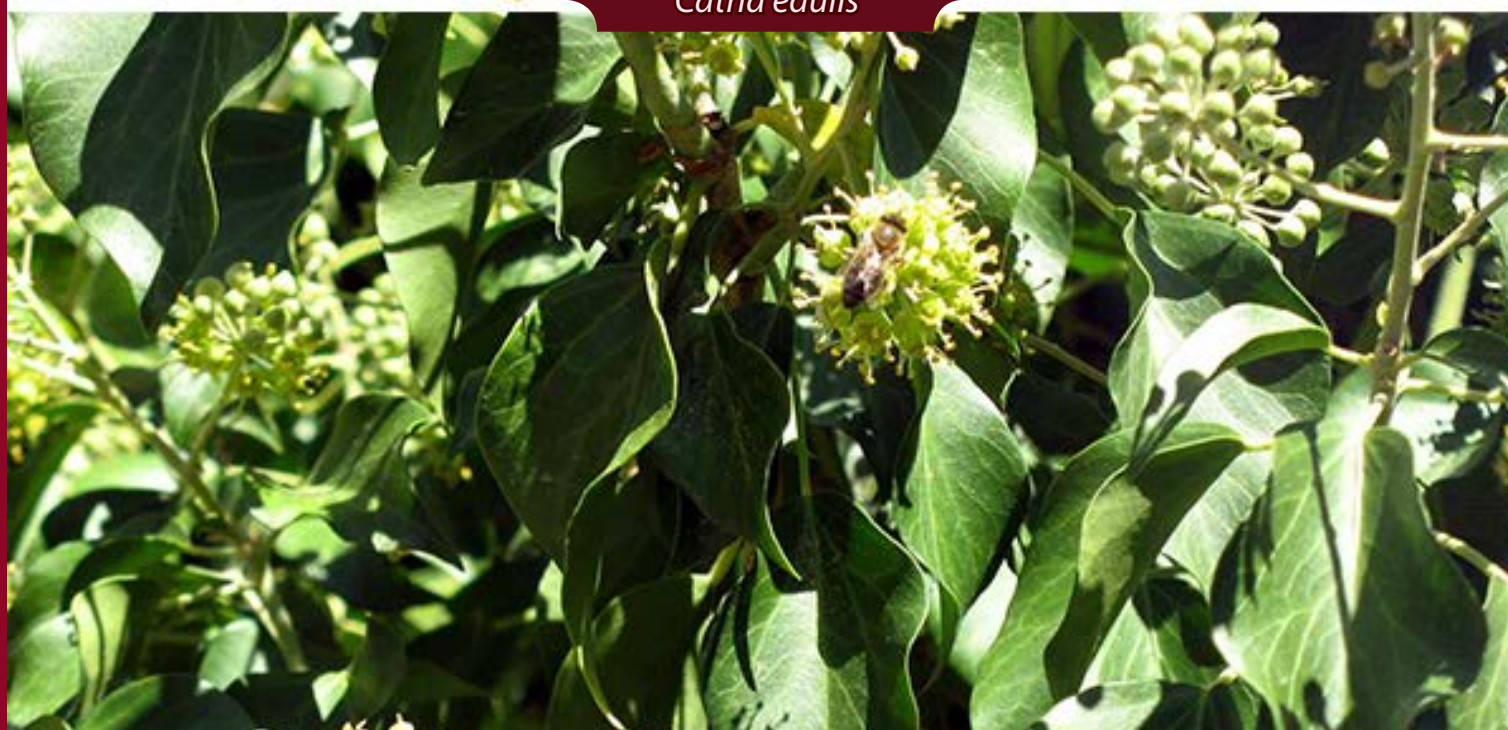


PORTFOLIO: FOTOS K

**Kiwi / Actinidia / Mangüeyo***Actinidia deliciosa*



PORTFOLIO: FOTOS K

Khat / Kat / Qaad / Quat*Catha edulis*



PORTFOLIO: FOTOS K

Kaiku



Artículo Recipiente para el ordeño con Historia ...





PORTFOLIO: FOTOS K

Kahlúa**Kailan / Kai-lan / Brócoli chino***Brassica oleracea***Kale / Col rizada***Brassica oleracea*

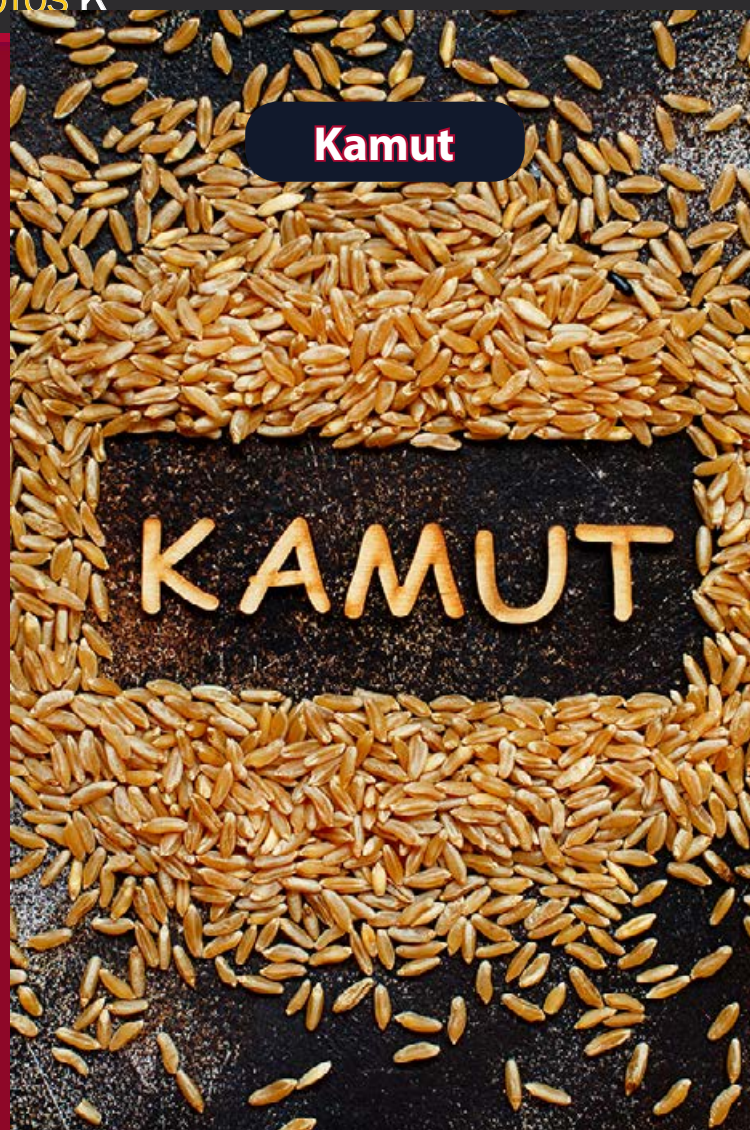


PORTFOLIO: FOTOS K

**Kaluapurka**



PORTFOLIO: FOTOS K

Kamaboko**Kamut**

10

Kartoffelpuffer**Katsuobushi**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



**Laccaria laccata****Lamprea****Langosta****Langostillo****Lasaña****Lechuga****Lenguado****Lichi****Loco****Lombarda****Longueirón****Lumbre**

- **Laban:**

Leben. اللبن. Yogur. En algunos sitios se trata como un producto distinto al yogur e incluso se confunde con el labaneh (*véase*), que si es un producto distinto. Pero *laban* no es ni más ni menos que yogur en árabe. Y los yogures son igual de distintos en todas partes. Dependen fundamentalmente de la leche empleada y de las cepas de bacterias utilizadas, que pueden dar resultados más cremosos o más firmes, igual que ocurre en cualquier lugar.

- **Laban (leben) bil jiar:**

لبن بالخيار. Yogur con pepino. Ensalada que se hace en Oriente Próximo, con laban (yogur), pepino cortado en brunoise (*véase*), ajo, hierbabuena, pimienta negra, aceite de oliva y sal. Se utiliza como salsa de acompañamiento de arroces y carnes. También se puede comer sola como ensalada. *Artículos relacionados: Jocoque. Kefir. Kumis. Leche agria. Tzatziki. Yogur.*

- **Laban (leben) wa tahina:**

لبن بالطحينة. Yogur y tahina. Salsa que se hace en Oriente Próximo a base de laban (yogur), tahina (*véase*), aceite de oliva, sal, comino, guindilla u otro picante. Se utiliza para acompañar al falafel (*véase*), al shawerma u otras elaboraciones.

- **Labaneh:**

لبنة. Laban musaffa (لبن مصفى), que significa yogur escurrido. Preparado tradicional de la gastronomía árabe, consistente en leche fermentada que se deja espesar mediante un desuerado que se produce por filtrado a través de un lienzo. Da como resultado una crema más espesa que el yogur, que se suele consumir aliñada con aceite de oliva y sal, y a veces con cebolla picada, ajo, especias, hierbas aromáticas... Forma parte de los meze de Oriente Próximo. Cuando está muy escurrido, se puede conservar, formando bolas de unos 3 cm que se conservan en tarros de vidrio en aceite. Forma parte de los meze (*véase*).

- **Labrador/-a:**

Labriego/-a. Persona que vive en el campo del cultivo de las tierras propias o arrendadas.

- **Laccaria laccata:**



Lacaria. Engañador. Sin. *Clitocybe laccata*. Seta con sombrero convexo plano al madurar, color carneo rosado, de hasta 7 cm. El pie es fibroso y del mismo color que el sombrero. Es un hongo muy común, pero debe tenerse cuidado, pues varía bastante, por lo que se considera *engañador*. Escaso valor culinario. En muchos lugares no se come. Hay otras lacarias que se consideran variedades de la misma. *L. amethystina*, todas ella de un espectacular color violeta; *L. bicolor*, con el sombrero de color carne y las láminas y el pie color violeta; *L. tortilis*, con el pie corto, sombrero con bordes acanalados y toda de color ladrillo.

- **Lacha:**

1. **Alacha.** *Sardinella aurita*. Pescado azul, parecido a la sardina, con la que a veces se confunde. Es un pescado de cercanía muy corriente en litoral andaluz, aunque también se encuentra en todo el litoral mediterráneo.

2. **Sábalo. Alacha.** *Alosa fallax*. Pescado azul que a veces se confunde con las sardinas. Se trata de un pescado del litoral mediterráneo y del Atlántico oriental; también en el tramo final de ríos, donde entra a desovar.

- **Lachha paratha:**

Pan plano sin levadura, típico del norte de la India, a base de harina, agua y manteca, que queda en capas. *Artículos relacionados: Pan. Mssemen.*

- **Lacón:**

1. **Pata delantera del cerdo desde la pezuña al hueso superior del codillo**, es decir toda la paletilla excepto la escápula (hueso plano superior). Es un alimento muy popular en Galicia, donde se elabora bajo IGP con un proceso que dura unos 30 - 35 días e incluye salazón, lavado, asentado y secado. Se obtiene de cerdos blancos de más de 6 meses y 90 kg de peso, cuyas paletillas en sangre deben pesar entre 3,5 - 6,5 kg. A la hora de consumirlo es necesario desalarlo en agua unas 48 horas y después debe cocerse en agua hirviendo. Se suele servir a la gallega, loncheado con pimentón, sal gorda y aceite, y normalmente acompañado de cachelos. A menudo se elabora con grelos o se utiliza para echar al cocido o al caldo. También se comercializa ya cocido.

2. **Pata delantera del cerdo.**

- **Lácteo:**

Producto alimenticio que contiene leche o sus derivados..





- **Láctica:**

Ver bajo: Acido-láctica.

- ***Lacticaseibacillus*, spp.:**

Género de bacterias, anteriormente clasificadas dentro del género *Lactobacillus* (véase).

- ***Lacticaseibacillus casei*.** Bacteria anaerobia que admite un amplio espectro de pH y temperatura. Habita tanto el intestino como la boca de los mamíferos. Es generadora de ácido láctico mediante la metabolización de los carbohidratos. Por sus propiedades probióticas (véase) se comercializa como suplementos dietéticos y es utilizada en alimentos funcionales (véase). Promueve el crecimiento de *Lactobacillus acidophilus* (véase) y consecuentemente la formación de amilasas que ayudan a la metabolización de los carbohidratos.

- ***Lacticaseibacillus rhamnosus*.** Bacteria láctica que se encuentra de forma natural en el cuerpo humano, especialmente en el intestino, cuyo funcionamiento regula, mediante su contribución al equilibrio de la microbiota (véase). Sus propiedades probióticas hacen que se comercialice como suplemento dietético y en la industria láctica para la elaboración de yogur y otros derivados lácteos. Fue clasificada inicialmente como una subespecie de la anterior, pero infestaciones genéticas han llevado a su catalogación como especie independiente.

Artículos relacionados: **Bacterias. Kefir. Kumis. Labaneh. Yogur.**

- ***Lactobacillus*, spp.:**

Género de bacterias en general anaeróbicas facultativas (pueden sobrevivir en presencia de oxígeno), especializadas en convertir los carbohidratos (fundamentalmente la lactosa) en ácido láctico, otros ácidos, alcoholes i incluso CO₂. En general, no sólo son benignas, sino necesarias para el organismo, especialmente en el tracto intestinal, en el que están habitualmente presentes, pero también en el sistema urinario y genital. Sin embargo, son algunos de los microorganismos responsables de las caries dentales. Su presencia inhibe el desarrollo de otras bacterias patógenas. Varias de sus especies son ampliamente utilizadas en la industria alimentaria, especialmente en el sector de derivados lácteos (yogur, kéfir, queso...).

- ***Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*,** más conocido como *Lactobacillus bulgaricus*, que es la denominación que se mantuvo hasta 2014, cuando se reclasificó en base a los estudios genéticos realizados. Fue aislado por primera vez por el búlgaro Stamen Grigorov, a partir del yogur. Es una bacteria anaeróbica, que se siente muy cómoda en un medio ácido, con un en torno a 5 y una temperatura de crecimiento ideal, ligeramente superior a los 40-41 °C. Es seguramente la bacteria más popular para fermentados lácticos e indispensable para la elaboración del yogur, junto con *Streptococcus thermophilus* (véase), transformando los carbohidratos.

- ***Lactobacillus acidophilus*.** Bacteria anaerobica acidófila, como su nombre indica que se siente cómoda en amplios rangos de pH, pudiendo incluso ser inferiores a 4. La temperatura ideal para su desarrollo es de 45 °C. Se encarga de transformar la lactosa exclusivamente en ácido láctico. Contribuye a aumentar en el organismo los niveles de vitamina K y B6, con importantes propiedades probióticas (véase), por lo que se comercializa en diferentes formatos como suplemento dietético. Además, contribuye al aumento de amilasa, lo que a su vez facilita la asimilación de los carbohidratos por nuestro organismo.

- ***Lactobacillus rhamnosus*.** *Ver; Lacticaseibacillus rhamnosus.*

Artículos relacionados: **Bacterias. Kefir. Kumis. Labaneh. Yogur.**

- ***Lactococcus lactis*:**

Bacteria con capacidad acidificante mediante la conversión de los carbohidratos en ácido láctico, muy usada en la industria láctea, especialmente en la elaboración de queso y mantequilla dotándolos de una gran riqueza aromática; también en la elaboración de diversos alimentos fermentados como los encurtidos y algunos embutidos. Existen dos subespecies muy utilizadas: *L. lactis* subsp. *lactis* y *L. lactis* subsp. *cremoris*. Es una bacteria mesófila, por lo que se suele trabajar a temperaturas inferiores a otras, ligeramente superiores a los 30 °C.

Artículos relacionados: **Bacterias.**

- **Lactonesa:**

Salsa parecida a la mahonesa, en la que se sustituye el huevo por leche. *Véase:* **Mahonesa.**

- **Lactosa:**

Es el principal azúcar que tiene la leche, un disacárido compuesto por dos azúcares simples: glucosa y galactosa. La glucosa se puede encontrar en diversos tipos de alimentos, pero la galactosa, que desempeña varias funciones metabólicas, sólo se encuentra en la lactosa. Participa en procesos inmunitarios, de mantenimiento

de la flora intestinal y de las células neuronales, absorción del calcio y otros minerales... Para asimilar la lactosa es necesaria la concurrencia de la enzima lactasa. Esta enzima la tienen los seres humanos, como todos los mamíferos, en época de lactancia, perdiéndose en mayor o menor intensidad dependiendo de múltiples factores, desde genéticos ligados en gran medida a distribuciones geográficas, a la continuidad en la ingesta de lácteos. La deficiencia de lactasa produce intolerancias (no alergia) a la lactosa. En el caso de otros lácteos como yogur o queso, la cantidad de lactosa disminuye drásticamente, tanto por la digestión parcial que producen los fermentos lácteos, como porque parte de la lactosa se queda en el suero en el caso del queso.

- **Lagar:**

1. Recipiente, lugar o edificio, donde se prensan las uvas, las manzanas o las aceitunas.
2. Depósito para conservar el pescado en sal.

- **Lagarto:**

1. **Pieza del cerdo** (especialmente ibérico), que recibe este nombre por su forma alargada. Es un cordón del lomo, lo que está entre éste y las costillas
2. **Osobuco, en algunos países de Sudamérica.**
3. **Lagarto ocelado.** *Timon lepidus* ant. *Lacerta lepida*. Es un lagarto típico de la Península Ibérica. Durante muchos años ha sido un alimento en muchos pueblos, en especial en la zona de Extremadura y particularmente Cáceres. En la hambruna de la postguerra española fue un gran alimento para muchos. Ha sido una especie en peligro de extinción y aunque se ha remontado su población, sigue estando prohibida su captura. Actualmente se están realizando estudios para reproducirlo en cautividad. Su carne es muy agradable y recuerda a las aves pequeñas. Es importante no pasarse de cocción, pues se vuelve chiclosa.
4. **Yacare** (véase).

- **Lager:**

Tipo de cerveza, típico de Alemania, caracterizado por levaduras de fermentación a baja temperatura, entre 8 °C y 15 °C, con un proceso fermentativo más prolongado, que se produce en la parte baja de los mostos. Posteriormente debe pasar un tiempo de reposo y maduración almacenada en depósitos o lagers (palabra de la misma raíz latina que lagar), de donde viene su nombre, a una temperatura fresca y constante. Se trata de un tipo de cerveza más ligera al que pertenece la cerveza más extendida, como es la pilsen. **Artículos relacionados:** **Ale. Cerveza. Pilsen.**

- **Lágrima:**

1. **Guisante lágrima** (ver bajo: **Guisante**).
2. **Marca que deja el vino u otra bebida en la copa al agitarla y que va escurriendo**, dando diversas informaciones en cuanto a densidad, azúcares...
3. **Mosto lágrima es aquella parte del mosto que fluye espontáneamente de la uva sin presión mecánica**, más allá del peso propio.
4. **Vino lágrima es el que procede de mostos lágrima.** Se obtienen vinos ligeros y en general de bajo grado alcohólico.
5. **Café lágrima** (ver bajo: **Café**).
6. **Lágrimas de cerdo.** Son las tiras de carne que se encuentran entre las costillas. Es un corte que suele sacarse del cerdo ibérico.

- **Lahmacun:**

Elaboración típica de Turquía y otros lugares de Oriente Próximo, consistente en una masa de harina y agua, plana y muy fina, en la que se coloca carne picada con cebolla pochada, pimiento, tomate, perejil, todo picado muy fino y especias; horneada. Suele tener una forma ovalada o redonda. **Artículos relacionados:** **Coca. Fatirah. Flammkuchen. Pissaladière. Pizza. Sfiha. Sfincione.**

- **Lairen:**

1. **Papita de Turmero.** Papita amarilla. *Calathea allouya*. Tubérculo de aspecto parecido a la patata, pero muy pequeño, originario del norte de Sudamérica. Su cultivo es típico en Turmero (Venezuela). Es un tubérculo muy duro por lo que son necesarias cocciones prolongadas.
2. **Tipo de uva de Sevilla.**

- **Lakerda:**

Elaboración griega, consistente en filetes de caballa o atún en salazón y conservados en aceite, de forma parecida a las anchoas en salazón. **Artículos relacionados:** **Anchoa.**



- **Laksa:**

Sopa muy especiada de fideos, típica del sudeste asiático, en especial en la península malaya y Filipinas, producto de la fusión de culturas gastronómicas china, india y malaya. Se elabora con fideos de arroz, leche de coco y curry. Hay otra versión: el *Assam laksa*, que además de los fideos, tiene pescado y tamarindo (*véase*), que le aporta acidez. A veces también lleva hierba limón (*véase*) o lima kaffir (*véase*).

- **Lambrusco:**



1. **Vino italiano** elaborado con uva del mismo nombre bajo DOP en regiones situadas entre Emilia-Romana y Lombardía. En general el más valorado es el tinto frizante, pensado para consumirse joven.
2. **Conjunto de variedades de uva** con las que se elabora el Lambrusco.

- **Lamilla:**

Lechuga de mar (*véase*).



- **Laminadora:**

Afinadora. Equipamiento de panadería y repostería parecido a una sobadora, pero para trabajar masas más finas, que se utiliza para estirar masas de panadería o repostería, como hojaldres, o para elaborar pasta. *Artículos relacionados: Sobadora.*

- **Laminar:**

Estirar una masa con un rodillo o con ayuda de una laminadora hasta conseguir el espesor deseado. *Artículos relacionados: Afinar.*

- **Laminariales:**

Quelpo. Kelp. Varech. Orden de algas pardas gigantes. De este orden se conocen unos 30 géneros, entre los que se encuentra el género *Laminaria* y el género *Macrocystis*, a los que pertenecen algas tan populares como kombu (*Laminaria japonica*) y sargazo (*Macrocystis pyrifera*). En los circos polares ártico y antártico existen muchos bosques de quelpos, que se cosechan para múltiples usos tanto en la industria alimentaria, como en la cosmética. *Artículos relacionados: Kombu. Laminarias. Sargazo.*

- **Laminarias:**

Género de algas pardas marinas a las que pertenece el alga kombu (*Laminaria japonica*) y otras como *Laminaria hyperborea* y *Laminaria digitata*, utilizadas estas últimas sobre todo para obtención del ácido algínico. *Artículos relacionados: Kombu. Ácido algínico. Algas. Alginato de sodio. Laminariales.*



- **Lamprea:**

Bordelesa. *Petromizon marinus*. Técnicamente no es un pez, sin embargo, comparte muchas características con ellos. Es un hiperoartio agnato, es decir, que no tiene mandíbula, sino una ventosa, con la que parasita a otras especies; tiene un aspecto parecido a una anguila. Suele utilizarse curada y seca, y puede ser de mar o de río. Es muy apreciada en la gastronomía, principalmente en Galicia, para hacer guisos o empanadas.

- **Lampreado:**

1. **Guiso típico del norte de Chile** elaborado con charqui (*véase*).
2. Escalope rebozado y frito, en general acompañado con puré de patatas.

- **Lamprear:**

1. **Cocer agua o vino, miel y especias, lamprea u otro género, previamente frito o asado;** se suele añadir un ácido antes de servir.
2. **Rebozar**, en Argentina.



- **Langosta:**

Palinurus elephas. Crustáceo macruro de gran tamaño y carne muy apreciada. Hay distintas variedades, de las que la más apreciada es la langosta roja, capturada sobre todo en Galicia. En el mercado son más corrientes la azul del banco sahariano y la marrón del Caribe. El mejor tamaño es en torno a 1 kg y si se compra fresca debe estar viva. *Artículos relacionados: Bogavante.*



- **Langostillo:**

Acanthocardia tuberculata. Molusco bivalvo, cuya concha es acanalada como la del berberecho, pero de mayor tamaño y cuya carne acaba en forma de pico o cuerno de color rojo.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





longitudinales de la raíz, por lo que suele cortarse en rodajas. Se puede consumir cruda, aportando una textura crujiente, o asada, frita o hervida en caldos y otras elaboraciones. En la cocina china se elaboran confituras y en la India encurtidos picantes. Es rica en vitamina C y B₆, así como en fósforo, potasio y magnesio. Se puede encontrar en comercios especializados.

- **Loukomades:**

Λουκουμάδες. Postre de la gastronomía griega, consistente en pequeños buñuelos fritos, recubiertos de miel y canela. Son muy consumidos también en Turquía (Lokma) y en todo Oriente Próximo.



- **Lubina:**

Róbalo. *Dicentrarchus labrax*. Pescado marino perciforme, blanco o semigraso, dependiendo de la época del año. Es un pescado muy valorado en gastronomía.



- **Lubrigante:**

Bogavante (véase).

- **Luche:**

Pyropia spp. y *Porphyra* spp. (*Porphyra columbina*, *Pyropia orbicularis*, *Pyropia suborbiculata*...) Nombre con el que se conocen en Chile a ciertas algas rojas muy apreciadas de los géneros *Pyropia* y *Porphyra*. Resulta difícil de determinar las denominaciones de algunas las algas, ya que se trata de apelativos locales. Así pues, estas algas en algunos lugares de Perú se conocen como Cochayuyo (véase), nombre con el que también se conocen otras especies.



- **Lucio:**

Esox lucius. Pescado de río de aspecto bastante cilíndrico y boca en forma de pico de pato.

- **Lúcuma:**



Pouteria lucuma. Fruto de la planta arbórea andina llamada lúcumo. Los frutos se asemejan a la forma de una peonza que mide unos 12-14 cm. Su piel se vuelve castaño verdosa cuando madura; la pulpa es jugosa y dulce y se puede comer como fruta fresca o utilizar para hacer licuados y mermeladas.

- **Lula:**

Calamar (véase).

- **Lulada:**

Bebida tradicional colombiana, especialmente en el Valle del Cauca, elaborada con pulpa de Lulo (véase) triturada con zumo de limón y azúcar. Actualmente en algunos lugares se sustituye el azúcar por leche condensada o se hacen cócteles con alguna bebida alcohólica, especialmente en locales de ocio. **Artículos relacionados: Champús.**

- **Lulo:**

Naranjilla. *Solanum quitoense*. Planta herbácea perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de los sotobosques altos subtropicales de la parte noroccidental de Sudamérica. Su aspecto es parecido al de la planta de la berenjena con hojas cubiertas de pelos; sus frutos se asemejan a un tomate algo oblongo, pero con la piel cubierta de vellosidad. La pulpa del fruto también es parecida a la del tomate, algo verdosa y distribuida en compartimentos separados por membranas. La planta, como casi todas las solanáceas tiene alcaloides tóxicos; no así los frutos en estado de madurez. Se aprovecha su pulpa, especialmente para la elaboración de bebidas, tanto en Colombia como Perú. **Artículos relacionados: Lulada. Champús.**



- **Lumbre:**

1. Fuego encendido voluntariamente, que utiliza diversos combustibles, como leña, carbón vegetal o gas, que se utiliza para cocinar u otros usos.

2. Conjunto de pedernal, eslabón y yesca que se utilizaba para encender la lumbre.

Artículos relacionados: Cocina. Combustible. Llama. Hoguera. Chasca.

- **Lunch:**

1. Fiambre parecido a la mortadela, pero con menos grasa.

2. Comida ligera que se hace a media mañana en los países anglosajones. Sería el equivalente al almuerzo, pero sustituye a la comida de mediodía.

3. Comida ligera que se sirve con motivo de alguna celebración o evento, normalmente con los invitados de pie, pero que también puede ser con servicio de mesas.



4. Aperitivo o cóctel servido antes de una comida o cena que se hace con motivo de alguna celebración, como una boda.

Artículos relacionados: **Almuerzo. Aperitivo. Brunch. Cóctel. Lunch. Desayuno. Drunch. Comida. Cena. Merienda. Merienda-cena. Once. Parva. Tentempié**



- **Lúpulo:**

Humulus lupulus. Planta trepadora cannabácea, cuyas flores hembras sin fecundar se utilizan en la elaboración de la cerveza. Aportan sabor y aroma, además de evitar la proliferación de ciertas bacterias Gram positivas, sirven de estabilizante para la espuma y contribuyen a la capacidad que tiene la cerveza de abrir el apetito.

- **Lura:**

Calamar (*véase*).

- **Lustrar:**

Glasear (*véase*).





PORTFOLIO: FOTOS L

**Langosta***Palinurus elephas*



PORTFOLIO: FOTOS L





PORTFOLIO: FOTOS L

Laminadora / Afinadora**Lager****Lambrusco**



PORTFOLIO: FOTOS L

**Lamprea / Bordelesa***Petromizon marinus*



PORTFOLIO: FOTOS L

Acanthocardia tuberculata**Langostillo**

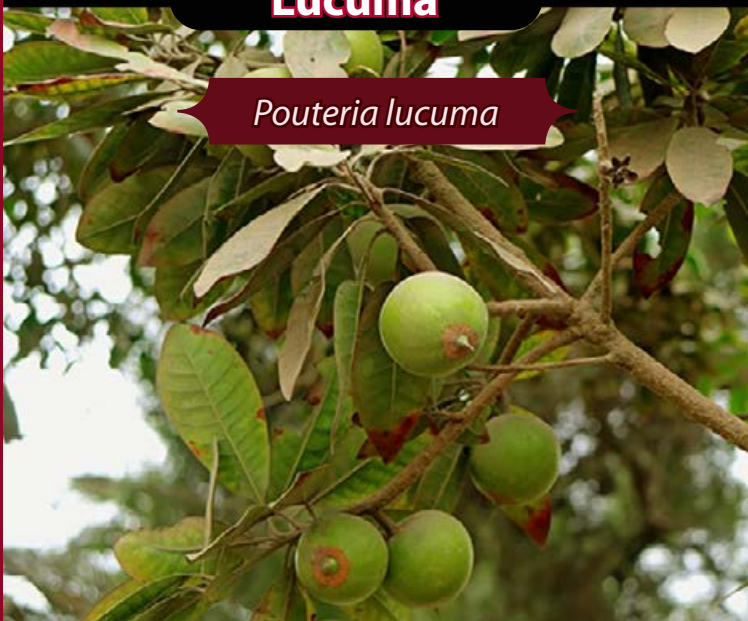


PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS L

**Lúcuma***Pouteria lucuma***Lumbre****Lúpulo***Humulus lupulus*

37

Lácteos



**Maalube****Mabra****Macadamia****Machacador****Madroño**

M

**Maíz****Mandioca****Mano de Buda****Mapuey****Mate****Mantecadora****Meze**



- **Maalube:**

Arroz jordano (en España). Maqluba. مقلوبة. El término dialectal maalube (maqluba en árabe clásico), significa volteado, refiriéndose a la acción a uno de los pasos del proceso de elaboración del plato. Es una preparación de arroz con carne de cordero deshuesada en trozos y berenjenas fritas en láminas, que se hace en una cazuela. Al final de la cocción se vuelca la cazuela, sobre una fuente, de manera que el arroz queda con forma de flan, con los trozos de carne en la parte superior. Finalmente se adorna con piñones tostados por encima. Suele comerse acompañado de una ensalada de *laban bil jiar* (véase). Es un plato de origen palestino, si bien se elabora en Líbano, Siria, Jordania, Turquía...

- **Maasdam:**

Queso holandés elaborado con leche de vaca bajo DOP. Se trata de un queso de pasta dura y consistencia tierna. Tiene ojos, como el emmental, al que intentó emular; aunque su sabor, que recuerda a las nueces, es más suave, y su textura ligeramente cremosa.

- **Maatjes:**

Mastjes haring (arenque crudo). Elaboración típica holandesa consistente en arenques, parcialmente eviscerados, salados y fermentados. Se suelen comer con cebolla picada y patatas hervidas.



- **Mabra:**

Herrera. Erla. *Lithognathus mormyrus*. Pescado blanco de la familia del besugo. Es más pequeño que éste y tiene unas líneas oscuras verticales que lo caracterizan.

- **Macabeo:** Viura (véase).



- **Macadamia:**

Nuez de macadamia. Nuez maroochi. Nuez australiana. Nuez poppel. *Macadamia* spp. Fruto seco de forma sensiblemente esférica, algo mayor que una avellana, con sabor que recuerda a las almendras, procedente de distintos árboles originarios del sudeste asiático y Australia, que hoy en día se cultivan también en algunos países de Sur y Centroamérica, especialmente la *M. integrifolia*, pero también la *M. tetraphylla*; otras especies del mismo género son ricas en glicósidos cianogénicos (véase) con altos niveles de toxicidad y por tanto no se cultivan, si bien en Australia son utilizadas por los aborígenes, que las someten a diversos tratamientos para su consumo.

- **Macal:**

Quequesque (véase).

- **Macarón:**

Macarrón. Galleta de la repostería francesa, hecha con almendra, azúcar glas, clara de huevo y normalmente colorante alimentario. Tiene una forma de pequeño disco redondo, algo abombado por una de sus caras y suele haber de diferentes colores. Se utilizan para adornar elaboraciones de repostería o para hacer pequeños dulces, juntando dos de ellas con un relleno de ganache (véase) o similar. El origen de esta elaboración es confuso; parece remontarse al medievo italiano (el vocablo viene del italiano *maccarone*), aunque hay referencias anteriores en la gastronomía norteafricana. **Artículos relacionados: Macaroon.**

- **Macaroon:**

Dulce que se consume en Gran Bretaña y EE. UU., con el mismo origen italiano que el macarón francés (véase) y con los mismos ingredientes (almendra, azúcar glas y clara de huevo), pero con un resultado muy diferente. Tienen una forma irregular como de pequeña montaña, parecida a los coquitos (véase). En EE. UU. se elabora un macaroon de coco.

- **Macarraca:**

Plato campesino de Extremadura consistente en un majado de pan duro, ajo, aceite, vinagre, sal y agua fresca, que ayudaba a los que trabajaban en el campo bajo los rigores del verano extremeño. Se considera el antecesor del cojondongo y del gazpacho (véanse). **Artículos relacionados: Perinaca. Ensalada campera bajo Campera. Pipirrana. Pipirigaña. Mojete. Macarraca.**

- **Macarrones:**

Maccheroni. Tipo de pasta de origen napolitano, en forma de tubo de unos 5 mm de diámetro, que suelen encontrarse en trozos, pero también pueden encontrarse enteros. Otros tipos de pasta tubular, parecida son los penne (véase), rigatoni, tortiglioni o ziti.

- **Macedonia:**

Elaboración consistente en una ensalada de diversas frutas maceradas en jugo natural o en almíbar. *Artículos relacionados:* **Panaché. Corte.**

- **Macerar:**

1. Dejar un género, crudo, seco o cocido, sumergido en un líquido con diversos elementos aromáticos, como aceite, vino, licor, vinagre, zumo, especias, hierbas u hortalizas, con objeto de ablandarlas, y dotarlas de sabor y aroma. Esta técnica permite un intercambio de jugos en los alimentos. Se utiliza sobre todo con carnes, hortalizas y frutas. *Artículos relacionados:* **Marinar. Adobar. Impregnar al vacío.**

2. Dejar frutas con azúcar para que suelten sus jugos, como paso previo a la elaboración de mermeladas.

3. Infundonar. Extraer partes solubles de un producto mediante un líquido, generalmente agua (pero también aceite u otros líquidos), que se impregna de ellas, a una temperatura generalmente ambiente y en ocasiones menor. *Artículos relacionados:* **Tisana. Decocción. Infusión.**

- **Macerina:**

Mancerina.

- **Macha:**

Salsa mexicana a base de chiles de árbol, morita, chipotle u otros, fritos, además de ajo, ajonjolí y maní, todo machacado (de donde bien su nombre) en molcajete, como la mayoría de las salsas mexicanas..

- **Machaca:**

Elaboración típica del norte de México, que consiste en carne de res salada, secada al sol y machacada. Se utiliza para hacer muy diversas elaboraciones, guisándola con diversas hortalizas o huevos.

- **Machacador:**

1. **Machacador de frijoles.** Utensilio igual a un prensapatatas, consistente en un disco agujereado unido a la punta de una varilla con un mango, que se utiliza para aplastar los frijoles refritos. *Artículos relacionados:* **Frijoles refritos.**

2. **Prensa de ajos.** Utensilio manual parecido a un cascanueces, en cuyo extremo hay una especie de cazoleta con agujeros y un embolo que aplasta los dientes de ajo sobre ella, gracias a la fuerza de la palanca, haciendo que el ajo machacado salga por los agujeros.

Artículos relacionados: **Prensapatatas.**

- **Machacar:**

Golpear o presionar un género para aplastarlo o reducirlo a pequeños fragmentos o polvo.

- **Macheta:**

Cuchillo de golpe. Cuchillo de hoja ancha y pesada, que se utiliza para cortar géneros duros e incluso huesos.

- **Machica:**

Harina que se obtiene en la región andina a partir de diversos cereales tostados (maíz, cebada o trigo). Se utiliza para agregar a sopas o para hacer leche o agua de machica. A veces se fermenta para elaborar chicha (*véase*).

- **Macho:**

1. Animal de sexo masculino o planta que produce el polen en aquellas que hay individuos masculinos y femeninos.

2. Comienzo de la cola en los cuadrúpedos.

3. Mulo. Cruce, generalmente estéril, entre burro y yegua que todavía se utiliza en muchos lugares para acarrear cargas y para trabajar los campos. Su carne se consume en algunos lugares, como la de un equino (*véase*) más.

4. Pique macho (*véase*).

5. Plátano macho (*ver bajo: Plátano*).

6. Caldo macho. (*ver bajo: Sopa*).

7. Puchero macho. (*ver bajo: Cocido*).

8. Macho corriendo. Elaboración típica de Honduras, consistente en un puré hecho con plátanos verdes cocidos y un sofrito de cebolla y chile en mantequilla, con especias como comino y pimienta y cilantro fresco picado. Suele servirse como guarnición de carnes o pescado, con un molde formando un timbal, coronado por cilantro.



- **Machucho costeño:**

Machucho de ají. Elaboración colombiana consistente en un puré de ají topito (dulce), ají chivato (picante), cebolla, tomate, ajo y achiote (véase). Suele acompañarse con yuca y suero costeño (véase bajo: Suero).

- **Macis:**

Especia procedente de varios árboles del género *Myristica*. (*Myristica fragrans*, *M. argentea*, *M. malabarica*). Sus frutos tienen una parte carnosa que envuelve el endospermo. Esta pulpa envolvente se deja secar y se muele para obtener el macis. La parte interior (del tamaño de una aceituna) es otra especia, llamada nuez moscada, con un aroma menos intenso y mas picante. Así que de este árbol se obtienen dos especias. *Artículos relacionados:* **Nuez moscada.**

- **Macrobiótica:**

Tipo de alimentación, basado en las culturas de Extremo Oriente, en especial la japonesa y China, en la que la alimentación, medicina y espiritualidad forman un todo basado en el equilibrio yin-yang. Fue introducida en Europa por el filósofo George Ohsawa. *Artículos relacionados:* **Flexivegetariano. Vegano. Vegetariano. Paleolítica, dieta. Crudismo. Disociativa, dieta.**

- **Macrocystis pyrifera:** Sargazo (véase).

- **Madalena:** Magdalena (véase).

- **Madeira:**

Vino fortificado (véase bajo: **Generoso**) portugués elaborado en las islas de Madeira, bajo DOP. Además de ser un excelente vino de aperitivo o de postre, es muy utilizado en la cocina portuguesa para aromatizar elaboraciones.

- **Madeja:**

1. **Cordetas. Gordilla. Carullos. Elaboración típica de Aragón** a base de tripas de cordero, bien limpias, enrolladas en forma de madeja sobre un trozo de entresijo y a veces un ajo tierno. Una vez cocidas, se suelen cortar en rodajas y hacer a la plancha o fritas, de forma que queden bien crujientes. Se consumen como aperitivo o tapa. *Artículos relacionados:* **Entresijo, Embuchado. Zarajo. Chinchulín. Gallinejas.**

2. **Madeja que se hace con las tripas de animales**, normalmente cerdo, y se venden ya limpias en algunas carnicerías y casquerías, para embuchar los chorizos u otros embutidos.

- **Madera ras:** Ras (véase).

- **Madre:**

1. **Sustancia viscosa y turbia** que flota en el vinagre, formada por proteínas, enzimas y bacterias acetobacter, que son las encargadas de transformar el alcohol etílico en ácido acético. A pesar de que no tenga un aspecto agradable no sólo no causa ningún mal al organismo, sino que tiene efectos beneficiosos sobre el mismo; en todo caso basta con filtrar el vinagre para su consumo por una cuestión puramente organoléptica. Los vinagres comerciales no tienen madre porque han sido sometidos a un proceso de clarificación y pasteurización que los hace más transparentes y agradables a la vista.

2. **Es la parte líquida de la boina en los mostos en fermentación**, que desciende hasta depositarse en el fondo de los toneles en forma de posos y sedimentos; está formada por impurezas de la uva y levaduras o restos de ellas, bacterias lácticas, ácidos grasos, polisacáridos y polifenoles, según lo avanzado o agotado que esté el proceso de fermentación alcohólica.

3. **Masa madre** (véase).

4. **Salsa Madre.** Ver bajo: **Salsa.**

- **Madrileña, Callos a la:**

Ver bajo: **Callos.**

- **Madroño:**

Arbutus unedo. Arbusto que tiene unos pequeños frutos del tamaño de una cereza, que cuando maduran se ponen anaranjados o rojizos con muchos puntitos de color más intenso, que sobresalen a modo de granitos. Se utilizan para hacer mermeladas y dulces, así como para adornar elaboraciones de repostería. También se ponen a macerar en aguardiente y se hace licor de madroño. Cuando están bien maduros su mosto es ligeramente alcohólico, por lo que, en algunos lugares del Magreb, se utilizan para hacer un tipo de vino e incluso un licor destilado.

● **Maduración:**

1. Alcanzar un fruto el grado de desarrollo adecuado para ser consumido.

2. Proceso de mortificación de la carne, por el que los músculos de un animal se convierten en carne más adecuada para el consumo. La carne de los animales, ya sean terrestres o marinos, está compuesta principalmente por fibras musculares. Al morir el animal y cesar la circulación de la sangre, deja de llegar a estas fibras el oxígeno necesario, lo que hace que éstas agoten sus reservas de oxígeno y se unan la actina y la miosina, contrayendo las fibras musculares, y consecuentemente, se vuelvan más duras, lo que se conoce como *rigor mortis*. Para hacer la carne más agradable para el consumo humano, se somete a un proceso de maduración en el que la acción de las enzimas sobre las proteínas provoca una serie de rupturas fibrilares y modificación del pH, entre otros cambios, que la hace más tierna y digestible, mejorando además su sabor. El tiempo necesario depende del tipo de animal. Las carnes que más maduración precisan son las carnes rojas, que suele ser de unos siete días, si bien este tiempo puede llegar a dos semanas, tres..., más de un mes para ciertas carnes o incluso más de un año, en algún caso excepcional. A partir de este tiempo se ha comprobado que ya se ha producido en las fibras más del 90 % de las rupturas responsables de su ablandamiento. Ciertas piezas de caza menor, en algunos casos, se dejan mortificar hasta la putrefacción. *Artículos relacionados: Carne. Faisandé. Pudrición. Manir.*

3. Fase final en la elaboración de los quesos que puede llegar desde pocos días a más de un año en los quesos añejos. En esta fase los quesos adquieren su consistencia, textura, sabor, aroma y apariencia finales. Es muy importante en esta fase el control de las variables ambientales, especialmente humedad y temperatura, pero también otras como luminosidad y composición de la atmósfera, que dependen para cada tipo de queso. Se realiza en cámaras de maduración controlada, pero a veces en cuevas naturales, como los quesos asturianos de *cabrales* o *gamonedo* (*véanse*).

4. Etapa en la maduración de la cerveza en la que la cerveza se clarifica y decanta, para pasar de ser un producto rústico a otro más refinado. En esta fase la cerveza adquiere su sabor y aroma típicos, precipitándose restos de levaduras, que enturbian el caldo, producto de la autólisis (*véase*) de las células. El proceso dura desde unos pocos días a un mes.

5. La maduración, envejecimiento o crianza del vino es la etapa en la que el vino adquiere sus aromas definitivos. En general consta de dos etapas: la oxidativa o de madera y la reductora, en la botella. La primera llega hasta el embotellamiento y en ella el vino está sometido a una micro-oxidación a través de la madera y decantación, que se elimina en los trasiegos, y la segunda es el periodo en la que el vino está embotellado en vidrio, que también debe hacerse con las condiciones adecuadas de humedad y temperatura, con las botellas tumbadas, para que el corcho esté hinchado e impida el intercambio de oxígeno con el exterior, ya que los cambios que debe sufrir el vino en esta etapa se reducen a la interacción de sus propios componentes. *Artículos relacionados: Crianza del vino.*

● **Maduro:**

1. Condición de un fruto que ha alcanzado su desarrollo completamente. Los frutos, según los casos pueden consumirse maduros o inmaduros.

2. Atributo de un vino que ha tenido una correcta evolución en botella.

● **Magano:**

Calamar, en Cantabria.

● **Magdalena:**

Pequeño bizcocho, que se hornea, normalmente en moldes individuales de papel sulfurizado, acanalados. Suele aromatizarse con corteza de limón o vainilla.

● **Magnesio:**

Ver bajo: Sales minerales.

● **Magnum:**

Botella de vino de 1'5 litros. Tiene una forma parecida a la bordalesa (*véase*). Existe el doble magnum, con 3 litros de capacidad, que en algunos lugares recibe el nombre de rehoboam. *Artículos relacionados: Botella.*

● **Magosto:**

Magosta (Cantabria). Magostu (Galicia), Magustu (Portugal). Amagüestu (Asturias). Samain (nombre que algunos utilizan, intentando poner de manifiesto el origen celta de la fiesta, sin embargo, el nombre tradicional en Galicia es el indicado con algunas variaciones fonéticas). Celebración popular relacionada con la cosecha de las castañas y el recuerdo de los difuntos, típica del noroeste peninsular, especialmente en Galicia, Asturias





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



DiverXO, ha conseguido tres estrellas Michelin. En 2021 y 2022 ha ocupado el puesto de mejor cocinero del mundo en The Best Chef Awards.

- **Muqabbilat:**

Meze (*veasé*).

- **Muria:**

Ver bajo: Salmuera (3).

- **Muro, Ángel:**

Ángel Muro Goiri (Madrid, 1839-Bouzas, Vigo, 1897) fue un ingeniero, periodista y gastrónomo, autor de *El prácticón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras* (Madrid, 1894). Este popular tratado, conocido como *El prácticón* fue el libro de cocina más reeditado y consultado hasta la guerra civil española, con una edición por año. Dos años antes había publicado el *Diccionario general de cocina* (Madrid, 1892) y a lo largo de su vida escribió numerosos escritos sobre gastronomía. Otros libros fundamentales en la gastronomía popular española del siglo XX son *Carmencita o la buena cocinera* (Eladia Martorell, 1899), *Ramillete del ama de casa* (Nieves, 1912), *Enciclopedia Culinaria. La cocina completa* (Marquesa de Parabere, 1933) y *Manual de cocina. Recetario* (Ana María Herrera, 1950), que fueron a cocinas familiares, lo que *La Guía del Gastrónomo* (*Vademecum culinario*). *Enciclopedia Culinaria Internacional* (Ignacio Doménech, 1917) y *El Práctico* (Ramón Rabasó, 1920), fueron a los profesionales. *Artículos relacionados: Parabere, Marquesa de. Herrera, Ana María. Rabasó, Ramón.*

- **Murta:**

Murtilla. *Ugni molinae*. Planta arbustiva originaria de los bosques del sur de los Andes, perteneciente a la familia de las mirtáceas. Sus frutos son bayas de pequeño tamaño de color rojo intenso. Son muy aromáticas y tienen un agradable sabor dulce. Su uso en gastronomía es similar al resto de los frutos del bosque.

- **Musaka:**

Moussaka. Musaca. Término que viene del griego mousakás (μουσακάς), y éste del árabe musaqqá' (مسقعة), que significa enfriada o helada, ya que el origen del plato es una elaboración árabe que se sirve fría. Los dos tipos de musaka sólo tienen en común la utilización de la berenjena. En occidente la más conocida es la musaka griega.

1. **Elaboración típica de Grecia**, consistente en capas de berenjena en lonchas horneadas o fritas, carne picada de cordero, tomate, cebolla y especias; napada con una salsa bechamel y horneada.

2. **Musaka libanesa**. Ensalada mediterránea de verduras asadas y legumbres parecida a la caponata y a la Escalivada (véanse) a la que se añaden garbanzos. Se hace con berenjena, tomate y cebolla asados o salteados, garbanzos cocidos y, a veces, pimiento asado. En Siria en lugar de garbanzos se le ponen patatas. *Artículos relacionados: Alboronía. Babaganush, Caponata. Chekchuka. Escalivada. Mechuia, Ensalada. Menemen. Mirsa qasemi. Mutabbal. Meze. Pisto. Samfaina. Titania.*

- **Muselet:**

Morrión, en francés.

- **Muselina:**

Mousseline. Salsa holandesa a la que se añade nata. .

- **Musgo de Irlanda:**

Chondrus crispus. Alga roja muy abundante en el Atlántico norte y rica en mucílago. Gracias a sus propiedades gelificantes, se utilizan en la cocina tradicional irlandesa desde hace siglos para elaborar postres lácteos, o espesar potajes. Actualmente tiene múltiples aplicaciones en gastronomía, ya sea como verdura para guarniciones en cocciones prolongadas o para añadir a sopas. De ella se extrae el carragenano, que se utiliza como espesante, estabilizante y gelificante, en repostería y algunos guisos, debido a su gran concentración de mucílago. *Artículos relacionados: Carragenano. Muselina. Algas.*

- **Mutabal:**

Mutabbal. (لبنتم). Es una elaboración fría de Oriente Próximo, consistente en un puré elaborado con la pulpa de la berenjena asada, tahina, zumo de limón, a veces yogur, ajo, pimienta, aceite y sal. Suele servirse en un plato plano adornada con aceite de oliva, frutos secos (normalmente nueces) picados, perejil, encurtidos... En cada lugar se elabora de una manera, condimentándola más o menos, pero aunque suele confundirse incluso en algunos libros, con el babaganush y a pesar de compartir con esta elaboración la berenjena asada, como

ingrediente principal, el mutabbal es muy diferente. Ambas forman parte de los típicos meze (*véase*) de Oriente Próximo. *Artículos relacionados:* **Babaganush**.

- **Myristica:**

Genero de plantas al que pertenecen varias especies de las que se obtienen distintas especies, como el macis o la nuez moscada (*véanse*)



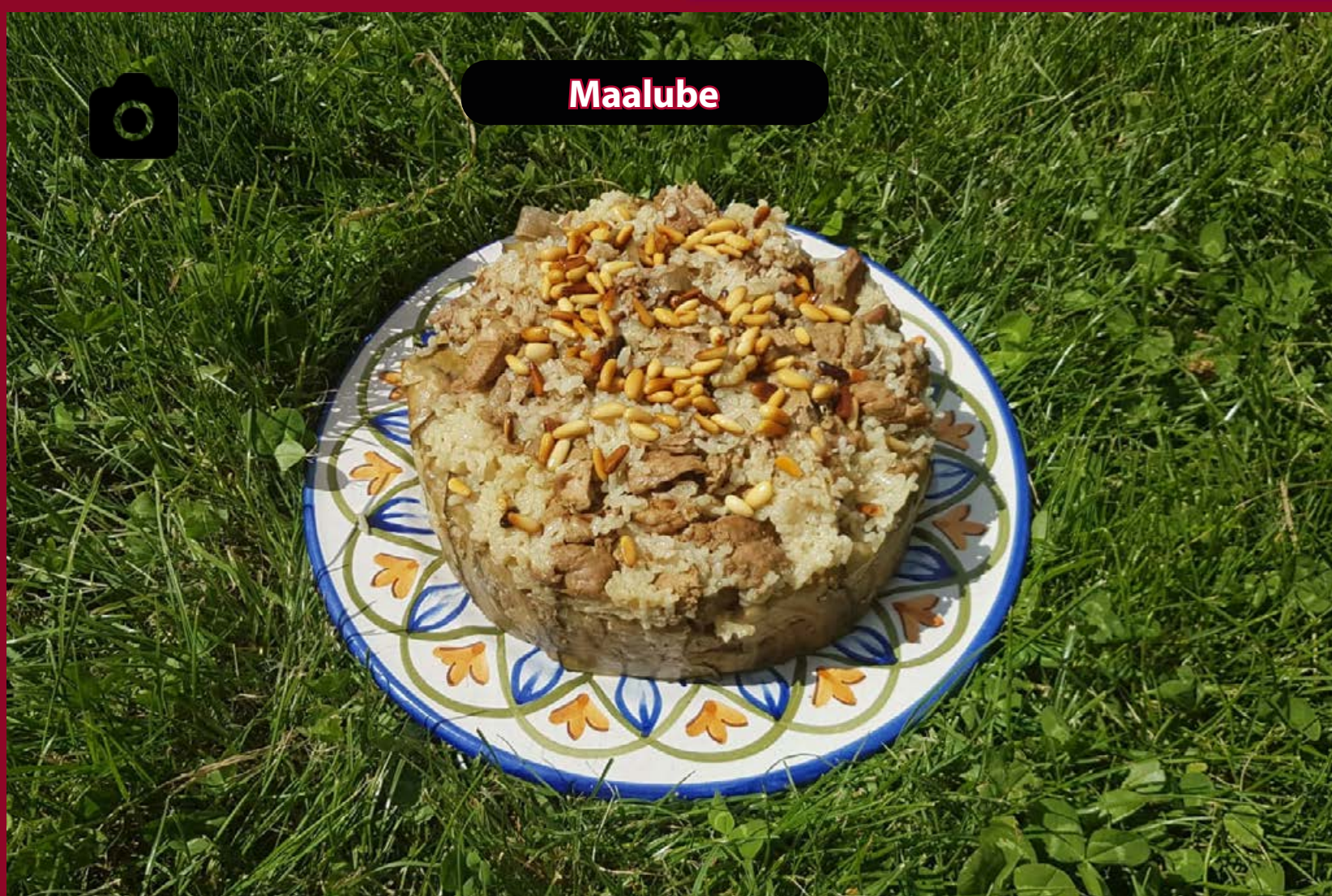
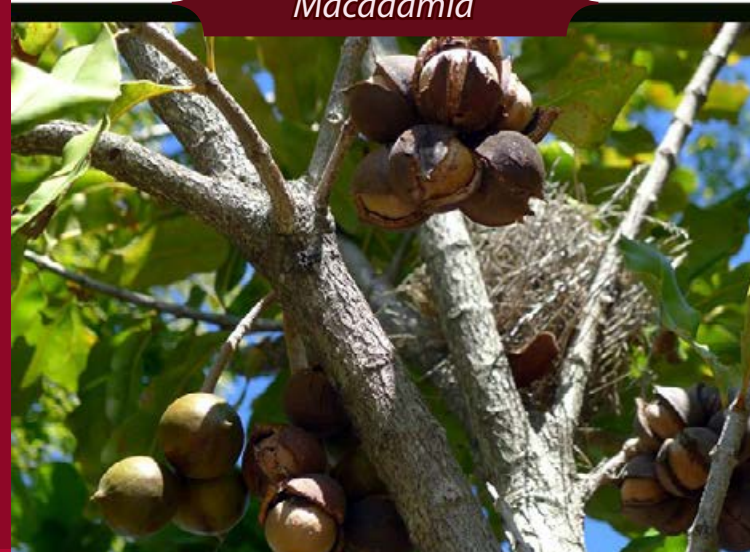


PORTFOLIO: FOTOS M

Magdalena / Muffin

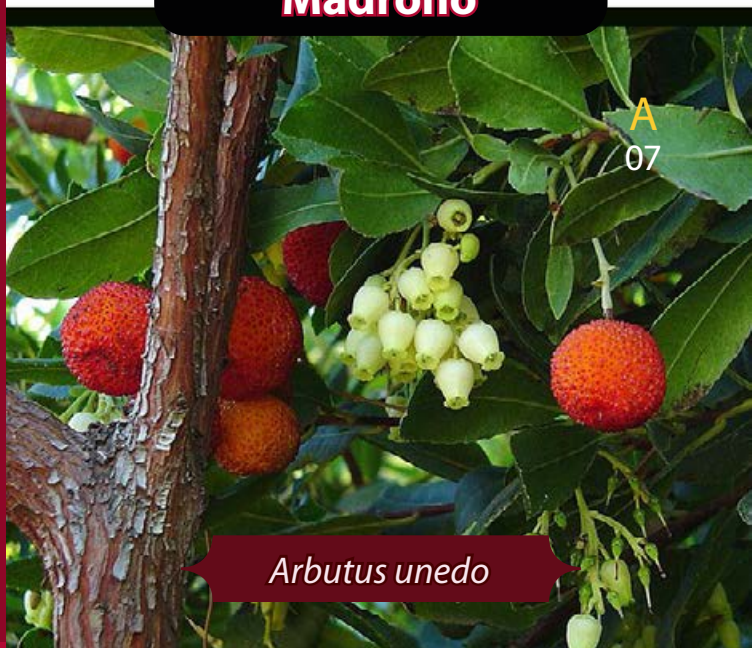


PORTFOLIO: FOTOS M

**Maalube****Mabra / :Herrera / Erla***Lithognathus mormyrus***Macadamia: Nuez de macadamia***Macadamia*



PORTFOLIO: FOTOS M

Machacador**Machacador de frijoles****Prensa de ajos****Madroño***Arbutus unedo*

Macis-Moscada

Macis

Foto cedida por Josep Garcia i Fortuny ©

Mahonesa



PORTFOLIO: FOTOS M

Maitake*Grifola frondosa*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS M



**Naan****Nabo****Najerano****Nalca****Nam pla**
**Nashi****Nasi kerabu****Navaja****Níscalo****Níspero****Nixtamalización****Nopal**



- **Naan:**

Pan plano típico de Asia Central que tradicionalmente se cuece en las paredes de un horno tandur. *Artículos relacionados:* **Pan. Horno Tandur.**

- **Nabiza:**

Hoja del nabo, recolectada tierna, normalmente en el otoño. No es lo mismo que el grelo, que es la misma hoja recolectada justo antes de la floración en el invierno. *Artículos relacionados:* **Nabo. Berza. Grelos.**

- **Nabucodonosor:**

Botella de vino de 15 litros. *Artículos relacionados:* **Botella**

- **Nabo:**



Berza. Naba. Rábano blanco. *Brassica rapa* var. *rapa*. Planta comestible de la familia de las crucíferas, como las coles. Se consume la raíz, de textura parecida a la zanahoria, pero de forma más redondeada y color amarillento pálido o blanco. También se consumen las hojas. Es utilizada tanto como planta forrajera, como para consumo humano. Al igual que el resto de la familia (coles, mostaza, rúcula...) tiene componentes sulfurosos que si se cuecen demasiado producen un olor desagradable y puede originar digestiones pesadas. Se suele utilizar en cocidos y sopas, pero también puede consumirse salteado e incluso crudo, cuando son tiernos. *Artículos relacionados:* **Nabiza. Berza. Grelos.**

- **Nacarar:**

Sofreír un arroz en un medio graso, antes de su cocción, lo que se hace en algunas elaboraciones, no en la paella valenciana. Es un término de origen francés que hace referencia a dar un aspecto parecido al nácar.

- **Nachos:** *Ver bajo Totopos.*

- **Nage, A la:**

Técnica de cocer o escalfar ciertos géneros (especialmente pescados y mariscos) en un caldo corto. *Artículos relacionados:* **Caldo corto.**

- **Najerano:**



Variedad de pimiento (*Capsicum annuum*) de tamaño grande y carne gruesa, con una característica forma acabada en punta que lo diferencia de los morrones. Se suele utilizar en La Rioja para asar y hacer tiras. *Artículos relacionados:* **Morrón. Pimiento.**

- **Nakiri:**

Usuba (*véase*).

- **Nalca:**



Pangue. *Gunnera tinctoria*. Planta de la Patagonia chilena y Argentina, con diferentes usos en la gastronomía local. Sus grandes hojas se utilizan para cubrir el curanto y sus peciolo se consumen en mermeladas, encurtidos o crudos en ensalada, como el ruibarbo.

- **Nam pla:**



Salsa tailandesa elaborada a partir de pescados (sobre todo boquerones), moluscos, mariscos e incluso vísceras, fermentados por largo tiempo, que puede llegar hasta tres años. Es una salsa muy salada y con sabor muy fuerte, que es más acentuado, cuanto más tiempo haya estado en fermentación. Tiene usos parecidos al shoyu y como éste presume de aportar sabor umami. Se utiliza para carnes, pescados, arroces, verduras o pastas. Existen salsas parecidas en diversos países del entorno, como la *nuoc cham* vietnamita. *Artículos relacionados:* **Garó. Nuoc cham. XO. Salsa.**

- **Nam prik:**

Condimento tailandés, consistente en una pasta picante y agri dulce a base de guindilla, ajo y cebolla tostados, azúcar de palma, limón, fumet concentrado y a veces alguna hortaliza o fruta.

- **Namelaka:**



Elaboración de repostería muy cremosa, a base de leche, nata, glucosa, gelatina y algún ingrediente que aporta protagonismo, que suele ser el chocolate. Se puede hacer de diversas frutas, en las que se suele añadir también chocolate blanco. Normalmente, se escudilla para hacer rellenos, tartaletas, quenelles... Tiene la ventaja sobre otras cremas, como la ganache o la crema pastelera, de tener menos grasa, además, tiene mucho brillo y resulta muy atractiva a la vista.

- **Nameko:**

Pholiota nameko. Seta con sombrero de pequeño tamaño con cutícula gelatinosa de color entre amarillo y pardo. Aroma y sabor suave. En Japón es una de las setas más populares. Se utiliza para la sopa miso, a la que aporta su textura gelatinosa. Para aprovechar al máximo esta característica es necesario someterla a cocciones prolongadas. Es muy adecuada para risottos. En algunos lugares se venden kits para cultivo doméstico del hongo.

- **Nan:**

Naan (*véase*).

- **Nanjea:**

Yaca (*véase*).

- **Napar:**

Cubrir un género total o parcialmente con una salsa espesa. El término viene del francés *napper*, que significa *poner el mantel*, haciendo referencia a la crema que cubre el alimento.

- **Napoleon:**

1. **Denominación tradicional para indicar prestigio**, con carácter informal, según criterio de cada marca de bebidas espirituosas, para distinguir alguno de sus productos, en general brandy o cognac, pero también otras como ron.

2. **Actualmente, denominación oficial que hace referencia al envejecimiento del cognac.**

- **Napolitana:**

1. **Bollo plano y rectangular relleno de crema pastelera.**

2. **Ensalada con rodajas de tomate, mozzarella, anchoas, albahaca y aceite de oliva.**

3. **Pizza.** Tipo de pizza con la masa más esponjosa, debido a una mayor tasa de hidratación. La más típica es la Margarita.

4. **Galleta.** Reciben este nombre distintos tipos de galletas. Las más conocidas en España son unas galletas de canela rectangulares, finas y crujientes que tienen espolvoreado azúcar granulado; pero también pueden ser unas galletas con capas alternadas de barquillo y de pasta de chocolate, o unos biscuits hechos en la R. Dominicana.

5. **Salsa de tomate con pimiento verde, cebolla, ajo, pimienta, orégano, albahaca...**

- **Naranja:**

Naranja dulce (*Citrus x cinensis*). Es el fruto de distintas variedades de árboles cítricos pertenecientes a esta especie híbrida, traída a la Península por marineros portugueses a finales del siglo XV y pocos años después llevada por los españoles a las costas americanas de Florida y California. Es un fruto dulce y aromático, muy rico en flavonoides, vitamina C y minerales como fósforo y potasio. Su utilización en gastronomía es muy amplia, especialmente como fruta de mesa y para zumos. Hay múltiples clases y variedades, de las que seguramente la más conocida es de la de *ombligo* o *navel* (ombligo en inglés), caracterizada por crecer en su base una segunda naranja que no llega a desarrollarse, por lo que queda en su piel una señal que asemeja un ombligo. A ella pertenecen la *washington* o la *navelate*. Las *blancas* o *lisas* no tienen ombligo y la piel más fina y menos rugosa, y dentro de ellas están la *valencia*, la *valencia late*, que como su nombre indica es muy tardía, la *salustiana*, la *cadenera* o *cordobesa* y la *verna*, cuya maduración se extiende hasta el verano. Las *sanguíneas*, muy típicas en Italia, tienen un color rojizo debido a su riqueza en antocianinas y su variedad más conocida es la *sanguinelli*, también la *moro* o la *tarocco rosso*. Es una naranja que precisa del frío y tiene una corta temporada, con un retrogusto que recuerda a la frambuesa o a las fresas.

- **Naranja amarga:**

Naranja agria. Se trata de varias naranjas, entre las que está *Citrus x aurantium*; ésta fue la primera especie de cítricos que llegó a la Península Ibérica, traída por los árabes hacia el siglo X. Es un híbrido entre el limonzón (*Citrus maxima*) y la mandarina (*Citrus reticulata*). Tanto el fruto como sus flores poseen una importante fragancia, que le proporciona muchos usos en gastronomía, que dependen sobre todo de las variedades y especies. Así la *naranja sevillana* se utiliza sobre todo para confituras y otra especie, la bergamota (*Citrus x bergamia*), para aceite esencial. También se usan para aromatizar elaboraciones de repostería, ya sea su zumo o su piel. De sus flores se obtienen esencias y agua de azahar. Otra utilidad de la especie es como patrón portainjertos para otras variedades de cítricos. **Artículos relacionados: Azahar.**



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



- **Núñez de Coria, Francisco:**

Francisco Núñez de Coria (Casarrubios, Toledo, c. 1535-Madrid, c. 1590) fue un médico que escribió una única obra, el tratado *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos...*, la que se reeditó en tres ocasiones con ligeras modificaciones. La primera publicación se produce hacia 1572 en dos volúmenes, de los que el primero está dedicado a los alimentos conocidos en la época, incluidos los traídos de América, con indicación de sus virtudes y la forma adecuada de su preparación y consumo.

- **Nuoc cham:**



Salsa agri dulce vietnamita elaborada a partir de muy diversos pescados fermentados, a la que se añade zumo de limón, guindilla, ajo y azúcar. Tiene un sabor muy fuerte y aporta umami. Se utiliza para muy distintos alimentos, desde arroz y fideos a ensaladas, verduras, pescados o carnes. *Artículos relacionados:* **Nam pla. Garo. XO.**

- **Nutracéutico, Compuesto:**

Compuestos nutraceuticos son aquellos suplementos dietéticos, comercializados en forma de cápsulas, píldoras, perlas, gotas, polvos..., de sustancias bioactivas no sintéticas, a las que se les suponen propiedades terapéuticas o nutricionales superiores a las de los alimentos convencionales, debido a la mayor concentración de estas sustancias. *Artículos relacionados:* **Funcionales, Alimentos.**

- **Nutrición:**

Es el conjunto de procesos por los que el organismo incorpora las sustancias contenidas en los alimentos, las transforma y las destina a cubrir las necesidades energéticas, de procesamiento metabólico y de formación y mantenimiento de las células corporales. *Artículos relacionados:* **Alimentación. Gastronomía. Bromatología.**

- **Nutricionista:**

Profesional especialista en nutrición.

- **Nutriente:**

Término genérico que engloba todas las sustancias necesarias para el desarrollo metabólico del organismo. Son nutrientes los carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Los nutrientes necesarios en cantidades grandes son macronutrientes y aquellos de los que se precisa pequeñas cantidades son micronutrientes. Dentro de éstos se encuentran los oligoelementos, que son las sustancias que se necesitan en cantidades aún menores, pero que también son imprescindibles. Otra clasificación de los nutrientes se basa en la capacidad que tiene el propio organismo para sintetizarlos a partir de otras sustancias; aquellos que son sintetizables por el organismo constituyen el grupo de nutrientes no esenciales, y aquellos que el organismo debe adquirir de los propios alimentos, por ser incapaz de sintetizarlos por sí mismo, son los nutrientes esenciales.





PORTFOLIO: FOTOS N

Naranja*Citrus x cinensis*



PORTFOLIO: FOTOS N

Naan**Nabo / Berza / Naba***Brassica rapa***Najerano****Nalca***Gunnera tinctoria**Capsicum annuum*



PORTFOLIO: FOTOS N

Namelaka**Nam pla****Nashi / Pera asiática***Pyrus pyrifolia.***Nasi kerabu**

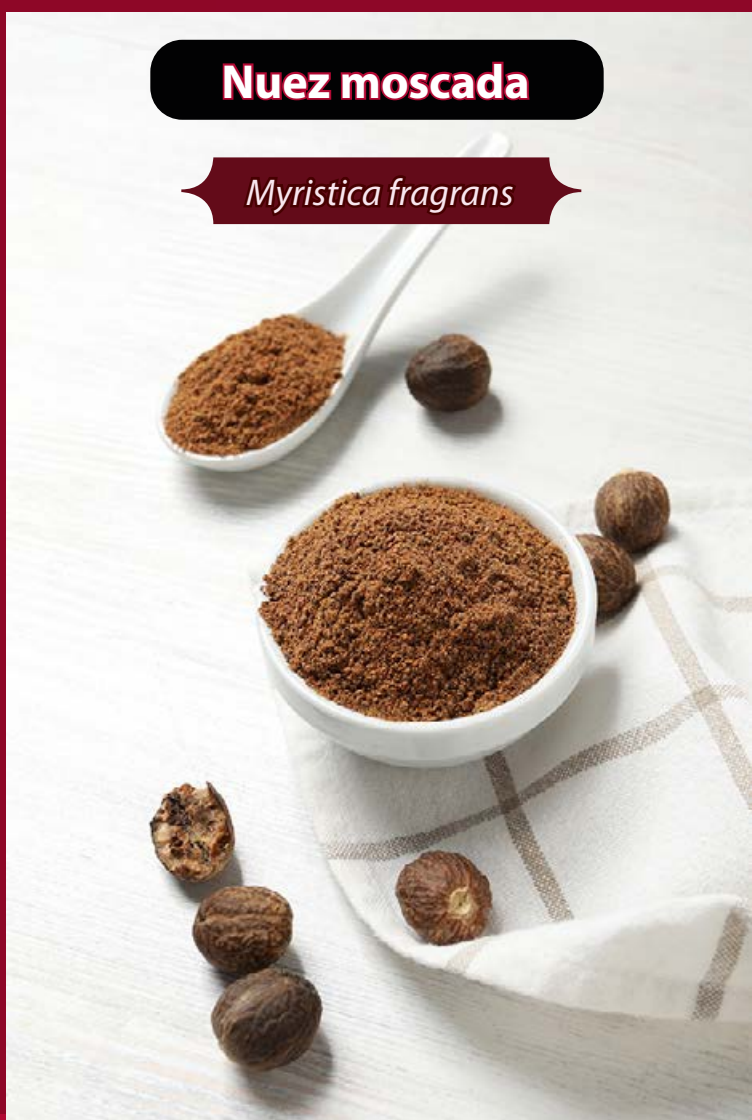


PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS N

**Nopal***Opuntia laevis***Nougat****Nuez moscada***Myristica fragrans***Nuoc cham**





Ñame



Ñandú



Ñoquis



Ñora





- **Ñame:**



Tubérculo de plantas trepadoras del género *Dioscorea*, especialmente la *Dioscorea alata* (ñame morado o ube), con una carne de color púrpura y *D. esculenta* (ñame común o menor, tugi); también *D. rotundata* (ñame blanco o de Guinea), *D. cayenensis* (ñame amarillo), *D. opposita* (ñame chino) o *D. bulbifera* (ñame de Gunda, papa voladora). Se cultiva desde hace mucho tiempo en África, sudeste asiático, islas del Pacífico, y centro y sur del continente americano. Los tubérculos son de gran tamaño, pudiendo llegar a pesar hasta cerca de cien kilos. Constituye un alimento básico en el oeste africano, dándoles el mismo uso que a las patatas, con las que tienen cierto parecido, aunque son más harinosas y ricas en almidón. La cocción elimina una sustancia tóxica que tienen, la *dioscorina*. También se denomina ñame, en algunos lugares, a otros tubérculos como en Canarias al taro (*Colocasia esculenta*), a la papa oca (*véase bajo Oca*) del Altiplano andino (*Oxalis tuberosa*) e incluso en algunos lugares llaman por este nombre a la mandioca o la batata. En algunos lugares recibe el nombre de mapuey (*Dioscorea triphyda*), tubérculo muy parecido. **Artículos relacionados: Mapuey. Ocumo.**

- **Ñandú:**



Rhea americana y *R. pennata*. Ave corredora sudamericana, parecida al avestruz, pero de bastante menor tamaño. Su carne es roja, como la del avestruz y emú, y como éstas carecen de pechuga, ya que las alas no les sirven para volar, sino simplemente para estabilizar las carreras. No obstante, y precisamente por ello se obtienen filetes tiernos. Es muy valorada la picana (*véase*) que se obtiene de la parte posterior. La mayor parte de la carne está en los muslos. Como en las otras aves mencionadas, se obtienen filetes limpios sin grasa, ya que esta está concentrada en ciertas zonas. **Artículos relacionados: Avestruz. Emú.**

- **Ñoclo:**

1. Dulce de pequeño tamaño elaborado con harina, azúcar, huevos, manteca y vino o anís.
2. Buey de mar (*véase*).



- **Ñoquis:**

Gnocchi. Pasta italiana hecha a base de patata y harina de trigo, maíz, castaña... También puede llevar espinacas, calabaza u otras hortalizas. La palabra italiana significa grumos o pelotillas, que evoca la forma de la elaboración. Una vez hecha una masa con los ingredientes, se cogen pequeñas porciones de ésta, haciéndolas rodar sobre un tenedor con el dedo, de forma que quedan pequeños husillos ligeramente más largos que una aceituna, quedándose marcadas las estrías del tenedor.



- **Ñora:**

Bola. *Capsicum annuum*. Variedad de pimiento pequeño y redondo típico del levante español. Suele comercializarse seco y utilizarse para sopas, arroces, cocidos y otros guisos. **Artículos relacionados: Pimiento. Choricero, Pimiento.**





PORTFOLIO: FOTOS Ñ



Ñandu

*Rhea americana**Rhea pennata.*



PORTFOLIO: FOTOS Ñ



Ñame

Dioscorea alata



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS Ñ



Ñora

*Capsicum annuum.*

**Oblea****Okara****Olla****Olluco****Orégano****Oreja de gato****Oreja de madera****Oro comestible****Ortiga****Osobuco****Ostión****Oxizacre**



- **Oaxaca:**

Queso de hebra. Queso típico de México, normalmente hecho con leche de vaca, que tras su fermentación y cortado del cuajo, es sometido a un proceso térmico (que no debe llegar a fundirlo), tras el cual se elaboran unas madejas que le proporciona su textura en hebras, así como una consistencia y elasticidad especial. Es el queso más utilizado para fundir en la elaboración de quesadillas u otros platillos, como el queso con huitlacoche. Al fundirlo, se crea una *correa* típica debida a su gran elasticidad, como ocurre con la mozzarella y otros quesos sometidos al mismo proceso.

- **Obesidad:**

Exceso de grasa corporal.

- **Oblea:**



1. Hoja muy fina y con poco sabor, de masa de harina y agua, cocida, normalmente entre dos placas de hierro caliente, unidas por un pernio.

2. Hoja fina, normalmente con forma circular, de barquillo (véase).

Artículos relacionados: **Obulato. Papel de azúcar.** Papel de arroz.

- **Ocampo, Teresa:**



1. **María Teresa Carlota Ocampo Oliart** (Cuzco, 1931-) es una cocinera, columnista y escritora peruana, que escribió el libro de cocina más popular en las familias peruanas, *Qué cocinaré?* (véase) (Lima, 1959?), más conocido como el *Recetario Nicolini*. Nació en un ambiente rural de provincias, en el seno de una familia acomodada, trasladándose, cuando todavía era muy niña con sus padres a Lima. Procede de una estirpe de amas de casa amantes de la cocina, que al menos se remonta a su tatarabuela María Mercedes Picoaga Suárez, doscientos años atrás, cuyos conocimientos transmitió a su hija, Antonia Nadal, ésta a María Carlota, madre de Carlota y abuela de Teresa, como un valioso legado pasado de madre a hija. Desde pequeña ayudaba a su madre en las clases de cocina que impartía. Ambas se trasladaron a Europa para tratar una dolencia que tenía Carlota, y ambas aprovecharon el viaje para formarse en el instituto Le Cordon Bleu de París. De vuelta en Lima y todavía muy joven, con unos veinte años, comenzó a dar clases de cocina en el instituto de ciencias para la familia y pronto, en 1959, pasó a trabajar en el canal Panamericana Televisión donde presentó el programa *¿Qué cocinaré?* que estaba patrocinado por la marca de pasta Nicolini, hoy perteneciente a Alicorp. En 1967, cuando ya había adquirido popularidad promocionando la comida sencilla y tradicional de ingredientes económicos, pasó al Canal 4, presentando el programa *Su menú con Teresa*, y más tarde produjo su propio programa independiente: *La cocina de Teresa*. Aparte del ya citado *Qué cocinaré?*, en el que nunca apareció su autoría, que estaba basado en el programa de televisión homónimo, escribió otros libros: *Las recetas de mi madre*; *Cocina peruana, recetas tradicionales y prácticas*; *Su majestad el pescado* y el exitoso *Mis mejores recetas, de la A a la Z*, que en 2021 fue finalista en los Gourmand World Cookbook Awards. Su labor como divulgadora de la tradición gastronómica peruana, tanto dentro como fuera del país, fue muy importante, tanto en sus artículos en los periódicos, como en su misión de embajadora de la gastronomía de Perú en toda América. Fundó la Asociación Gastronómica Peruana (AGAPE) y recibió numerosos reconocimientos tanto civiles como del mundo de la gastronomía.

2. **Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario** (Lima, Universidad Le Cordon Bleu, 2022). Este libro es un magnífico trabajo de investigación de Paola Puig Ulloa, que también escribió *Teresa Ocampo, la historia de mi cocina* (Lima, 2015), que versa sobre los recetarios familiares de cinco generaciones cusqueñas, que han ido pasando de madre a hija hasta llegar a Teresa Ocampo. Es un gran trabajo de investigación, posible gracias a la cuidadosa custodia que han hecho las madres de la familia del fondo familiar, durante doscientos años. A través de estos recetarios, además de recuperar antiguas elaboraciones, se puede apreciar una crónica sociológica en la que se ve la evolución de la cocina peruana tanto en sus ingredientes y utensilios como en las técnicas culinarias empleadas; y todo ello desde la misma independencia, ya que el más antiguo de ellos, está fechado en 1828, tan sólo siete años después de la independencia del Perú. El libro muestra la evolución social y culinaria, desde las primeras recetas que eran para 20 ó 30 personas a la familia reducida de la actualidad, desde las medidas en cáscaras de huevo, vasos o narigadas (véase) al sistema métrico decimal.

Artículos relacionados: **Qué cocinaré?**

- **Obulato:**

Ver bajo: **Papel de arroz.**

- **Oca:**



1. **Ganso. Ánsar.** *Anser anser*. Ave de gran tamaño criada en algunos sitios para la obtención de carne, pero sobre todo, en el norte de España y las Landas francesas, con el propósito de obtener foie-gras tras un proceso de



cebado forzado. Sus huevos pueden pesar en torno a 200 g. Artículos relacionados: Cebat. Mi cuit. Foie-Gras. Confit. Parfait. Pato.

2. Papa oca. Ñame. Acederilla. *Oxalis tuberosa*. Planta herbácea del Altiplano andino, que produce unos tubérculos de piel lisa y coloración que va desde el blanco o amarillo al púrpura o morado, que tienen un cierto parecido con los ollucos (véase) o algunas patatas. Se consumen tanto las hojas como los tubérculos cocidos. Éstos son muy ricos en almidón y a veces se deshidratan con una técnica similar a la del **chuño (véase)** para molerla y obtener fécula.

- **Obrador:**

Espacio d

- **Ocopa, Salsa:**

Salsa arequipense (Perú), elaborada con queso fresco, leche, ají amarillo y huacatay (véase). Sirve para muchas elaboraciones como papas hervidas, pasta, yuca...

- **Ocra:**

Bamie (véase).

- **Ocumo:**

1. Taro. Ocumo chino. Papa balusa o walusa. *Colocasia esculenta*. Tubérculo ovoide originario de Papúa Nueva Guinea, que también se cultiva en el sudeste asiático, en centro y sur de América, especialmente en Colombia, Venezuela y Bolivia, e incluso Canarias. Como muchos tubérculos es necesario someterlo a cocción para eliminar las sustancias tóxicas que posee. Se utiliza para preparar el sancocho (véase)

2. Quequesque (véase).

- **Odre:**

Recipiente hecho con la piel de un animal, bien cosida e impermeabilizada habitualmente con pez, que tiene una apertura en la parte que corresponde al cuello del animal, que puede tener un tapón o simplemente doblarse y atarse con un cordel, y se utiliza para contener y transportar líquidos. *Artículos relacionados:* **Bota.**

- **Oechsle:**

Escala utilizada en Europa central para medir la densidad del mosto de uva. Existe una escala antigua (OEA), basada en la gravedad específica y otra moderna (OEM), basada en el índice de refracción. *Artículos relacionados:* **Baumé. Brix. Plato. Balling.**

- **Office:**

Local anejo a la cocina, normalmente situado entre ésta y el comedor, donde se lava la vajilla, cristalería y menaje de sala. *Artículos relacionados:* **Plonge. Marmitón.**

- **OGM:**

Transgénico (véase).

- **Ogonori:**

Gracilaria (véase).

- **Oído:**

Voz que se utiliza en cocina para confirmar la recepción de una orden.

- **Ojo de bife:**

Ver bajo: **Bife.**

- **Okara:**

Subproducto resultante de la elaboración de la "leche" de soja (en la UE no puede llamarse leche). Tras el triturado, prensado y filtrado de la soja queda una pulpa blanquecina de fina textura que se comercializa tanto húmeda como deshidratada. En las cocinas de Extremo Oriente tiene múltiples usos, desde elaboración de purés, galletas y otros preparados de repostería, a constituir un buen espesante en sopas y ragús; últimamente viene siendo utilizado en la cocina vegetariana. También se utiliza como forraje para el ganado.

- **Okra:**

Bamie (véase).



- **Okroshka:**

Sopa fría tradicional de la gastronomía rusa y ucraniana. Se compone de diversas hortalizas (patatas, zanahoria, pepinos, rábanos, cebolletas...) y otros ingredientes como huevos cocidos, jamón o pollo; todo crudo o cocido, dependiendo del ingrediente de que se trate, cortado en mirepoix y bañado en el momento de servirse con zumo de limón y kéfir o **kvas** (*véanse*), así como una cucharada de mostaza o **smetana** (*véase*). El origen de la elaboración se remonta a los burlaki que trabajaban como transportistas en el río Volga. *Artículos relacionados:* **Tzatziki. Raita. Ash-e-dug.**

- **Oleoso:**

Aceitoso.

- **Oleoteca:**

Término poco extendido y no admitido por la RAE, que se refiere a la típica tienda de aceites, que va un poco más allá en el modelo de negocio, organizando catas y otras actividades en torno al mundo del aceite.

- **Oligoelemento:**

Los oligoelementos, también llamados microminerales, son moléculas metales o metaloides que están en el organismo en proporciones pequeñísimas, pero que son imprescindibles como catalizadores de algunos de sus procesos metabólicos, y que tanto su ausencia, como su exceso pueden ser perjudiciales. El prefijo *oligo*, viene del griego y significa *poco*. Son oligoelementos el cobre, que estimula el sistema inmunitario, el cromo que hace lo propio con la eficiencia de la insulina, el flúor, yodo, cobalto, selenio, vanadio... *Ver: Sales minerales.*

- **Oliva:**

1. **Aceituna.**

2. **Aceite de oliva.** Es un aceite vegetal procedente del fruto del olivo (*Olea europaea*), cuyo uso es casi exclusivamente alimentario, aunque también tiene otros usos, como por ejemplo para tratamientos de la piel. El cultivo del olivo para la extracción de aceite se remonta a más de 7000 años en Oriente Próximo; desde entonces el procedimiento es básicamente el mismo: exprimir la aceituna, lo que se hace en una almazara; de hecho, este término viene del árabe *al-ma'sara* (المعصرة), que significa *exprimir*. Desde entonces la historia del aceite ha estado ligada a los pueblos del Mediterráneo. España es el mayor productor mundial, con aproximadamente el 50 % de la producción. La calidad del aceite depende de diferentes factores. Por un lado, influye la variedad de aceituna y el grado de maduración, pero, además la calidad está ligada a los sistemas de recolección, molienda, batido y almacenamiento del aceite, procesos en los que se debe controlar el contacto con el aire, la luz y la temperatura. Si la aceituna está demasiado madura, hace que el aceite resultante pierda aromas, aparte del riesgo de que se caiga al suelo y se golpee. En el mismo momento en que la aceituna se desprende del árbol comienza un proceso oxidativo enzimático que se acelera con los golpes, al romperse las paredes celulares; también influyen en él la exposición a la luz y la temperatura. Para evitar los golpes en aceites de muy alta calidad se utiliza a veces la recolección manual por ordeño (en lugar de la mecanizada) y se somete la aceituna casi de forma inmediata a la extracción (en frío, a menos de 27°C). La oxidación contribuye al aumento de la acidez y a la pérdida de aromas frutales. En Europa existen cuatro categorías comerciales del aceite. En las dos primeras puede decirse que se trata de zumo de aceituna y las otras dos forman parte de una categoría muy diferente en la que se producen procesos industriales de refinado.

- **Aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, obtenido por procedimientos exclusivamente mecánicos, libre de defectos y con un grado de acidez máximo de 0,8°.

- **Aceite de oliva virgen**, obtenido de igual forma y cuya diferencia con el anterior estriba únicamente en que se admite un cierto grado de defectos y una acidez máxima de 2°.

- **Aceite de oliva puro**, elaborado a partir de aceites de oliva defectuosos y aceites lampantes, que se someten a diversos procesos de refinado y se mezclan posteriormente con una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen, como aporte de sabor; su grado de acidez máxima es de 1°.

- **Aceite de orujo de oliva**, obtenido a partir de aceites extraídos del orujo sobrante, sometidos a un importante proceso de refinado y mezclados con una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen; como en el caso anterior su acidez máxima es de 1°.

Hay múltiples variedades de aceitunas; algunas de las que hay en España son: hojiblanca, picual, arbequina, manzanilla cacereña, morisca, cornicabra, empeltre, arróniz, royal... El aceite de oliva virgen es muy rico en polifenoles antioxidantes, casi un 85 % de grasas monoinsaturadas y polinsaturadas (con un 75 % de ácido oleico), que contribuyen a mantener los adecuados niveles de colesterol, vitaminas E y K, y minerales. Por otro lado, resisten mejor que otros aceites vegetales las temperaturas de fritura, por lo que son más reutilizables.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





y diversas enzimas, en especial polifenol oxidasa (PPO), que es la responsable, en presencia del oxígeno, de convertir esos fenoles en quinonas y melaninas, y consecuentemente en los compuestos responsables de la típica coloración marrón. La luz, el calor y los metales (hierro, cobre...) aceleran el proceso, a la vez que ciertos ácidos lo ralentizan. Por eso para retrasar la oxidación es conveniente trocear las verduras con la mano o con cuchillos de hoja no metálica (cerámica o de plástico) e introducirlas inmediatamente en agua con hielo y un poco de zumo de limón. Por supuesto, un requerimiento obligado es guardar los alimentos en refrigeración y tapados (mejor envasados al vacío). La industria alimentaria utiliza múltiples productos antioxidantes y otros métodos para dificultar la oxidación, como las atmosferas controladas o modificadas. Si bien el calor actúa como catalizador de este proceso, un golpe de calor controlado puede inactivar las enzimas implicadas, por eso uno de los métodos es someter las verduras a la acción del vapor. El otro gran grupo de alimentos donde la oxidación tiene importancia es el de los **lípidos (véase)**, cuya manifestación es el conocido enranciamiento. Este es un tipo de oxidación fundamentalmente química. Los más susceptibles de oxidarse son los lípidos monoinsaturados y poliinsaturados, ya que son especialmente inestables y capaces de formar radicales libres que atrapen los átomos de oxígeno. Éstos forman peróxidos e hidroperóxidos que cada vez forman más radicales libres y así se hace una reacción en cadena de auto-oxidación irreversible, incluso sin la presencia de oxígeno. *Artículos relacionados:* **Pardeamiento. Fermentación. Pudrición. FAT TOM. Rancio (1).**

- **Oxigala:**

Oxygala (*véase*),

- **Oximiel:**

Bebida muy popular entre los romanos, obtenida por la mezcla de vinagre y miel. Todavía se utiliza en algunos lugares como expectorante. *Artículos relacionados:* **Oxocrato.**



- **Oxizacre:**

Bebida hecha con granadas y azúcar o miel, y que todavía se consume en Oriente Próximo. Hoy en día se hace con granadina y agua o gaseosa. *Artículos relacionados:* **Granadina. Oximiel.**

- **Oxygala:**

Oxigala. Fermentado láctico que se hacía en la Roma clásica y que describe Columela (*véase*) en su *De re rustica*, obtenido por cuajado de la leche con mastuerzo y otras hierbas aromáticas, que se va desuerando, se sala y se guarda tapado como conserva durante largo tiempo.





PORTFOLIO: FOTOS O

**Olla**



PORTFOLIO: FOTOS O

**Oblea****Okara****Olluco / Papa lisa / Melloco***Ullucus tuberosus*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS O

**Setas ostra / Seta de alpaca**

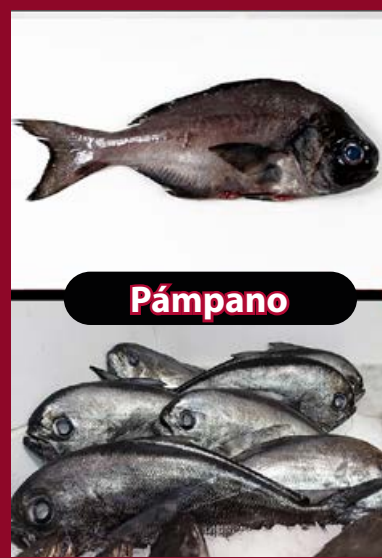


PORTFOLIO: FOTOS O

15

Oxizacre



**Paalak panir****Pachamanca****Paella****Pala quemadora****Palillo****Pan****Pelador****Percebe****Pitaya****Pámpano****Panqueque****Plátano**

P



- **Pa amb tomàquet:**

Pan con tomate. Pa amb tomaca. Pa amb tomata (Lleida). Pà amb oli (Baleares). Elaboración típica de Cataluña y Baleares, consistente en rebanadas de pan, normalmente pan payes de hogaza, en las que se restriega ajo, tomate fresco y aceite de oliva. Es muy común como aperitivo o tentempié con jamón o anchoas, para preparar bocadillos, o como acompañamiento de diversos platos. A veces se utilizan variantes idiomáticas, como *pa amb tumaca*, que se transforma, especialmente fuera de Cataluña en *pan tumaca*..

- **Paalak panir:**



पालक पनीर. Elaboración de la India y regiones colindantes de espinacas con queso, con una salsa muy especiada, como el resto de la gastronomía local. *Paalak* (पालक) significa *espinacas* y *panir* (पनीर) (*véase*) es el queso típico de la India.

- **Pabellón:**

Comida típica de Venezuela, consistente en un plato con distintos alimentos. Normalmente lo componen caraoas negras (*véase*), arroz blanco, carne mechada y tostones (*véase*). Pero puede llevar otros ingredientes, como arepas o huevos.

- **PAC:**

Abreviatura de Poder AntiCongelante. Es un parámetro utilizado principalmente en la industria heladera para medir el poder anticongelante de los diversos azúcares. Al disolver en agua azúcares u otros ingredientes como sales, alcohol o ácidos, se rebaja su punto de fusión, pasando de 0 °C a valores negativos. Como en el POD, otro parámetro utilizado en esta industria, se toma como referencia la sacarosa, atribuyéndole un valor de 100 ó 1, según las fuentes. A partir de este valor se calcula el poder anticongelante de los diversos ingredientes, estando relacionado este poder con el peso molecular de los mismos, siendo ambos inversamente proporcionales, es decir, a menor peso molecular de un determinado azúcar, mayor es su capacidad de hacer descender el punto de fusión. La sacarosa tiene un peso molecular de 342, valor que se toma como referencia, por lo que se efectúa el cociente 342/342, que da como resultado 1 (ó 100). Si se quiere calcular el PAC de la dextrosa dividiremos el valor de referencia (342) entre su peso molecular: 342/180, que dará como resultado 1,9 (ó 190). El PAC de los distintos ingredientes se puede consultar en tablas elaboradas a tal efecto. Este parámetro, junto con el POD, tiene particular importancia en la industria heladera, ya que ambos son determinantes en la textura, cremosidad y temperatura de servicio de los helados. *Artículos relacionados POD.*

- **Paca:**

Ver bajo Lapa.

- **Pacana:**

Nuez pecana. *Ver bajo Nuez.*

- **Pachamanca:**



Es una técnica tradicional de cocción de los alimentos, típica del Altiplano andino (Perú, Bolivia y norte de Argentina y Chile); consiste en colocar piedras sobre un agujero formando una cúpula en forma de horno, en cuyo interior se coloca algún tipo de leña disponible en la zona (ichu, tola, marlos, bosta de los animales seca...) para que su combustión caliente las piedras. Una vez bien calientes, se retiran las piedras superiores y se van colocando en el interior del hoyo, alternándolas con los distintos géneros a cocer (papas, ocas, camote, chuño, choclos, humitas, carnes, pescados, habas, ocupando cada género la posición estratégica que corresponde a sus requerimientos de cocción. Finalmente se cubren con el resto de las piedras, sobre las que se colocan ramas de marmaquilla, muña (*véase*), ichu verde..., en función de las disponibilidades del lugar. Posteriormente se trata de crear una envoltura que impida la salida del calor y del mismo vapor para facilitar la cocción. Se utilizan distintas capas de papel grueso, mantas de lana, luego se suele rematar con plásticos, para finalmente cubrir todo con tierra, de manera que quede lo más herméticamente cerrado posible. Es probable que el término venga del quechua *pacha* (tierra) y *manka* (olla), pero, además se da la circunstancia, seguramente coincidente, de que en aimara *manka* significa comida. *Artículos relacionados: Huatia. Curanto. Horno-pib. Barbacoa.*

- **Pacharán:**

Bebida espirituosa, típica de Navarra, La Rioja y regiones limítrofes, elaborada por maceración de los frutos del endrino (*Prunus spinosa*). Es una bebida ligeramente dulce con aroma de anís y una graduación 25-30 % vol. Según el Consejo Regulador de la IGP Pacharán de Navarra, deben macerarse las endrinas en alcohol 96 % vol., entre 1-8 meses, con anterioridad a la incorporación del azúcar, los aromas de anís y conseguir la graduación alcohólica final. Es tradicional elaborarlo en las casas dejando en maceración 250 gr de endrinas por litro de

aguardiente anisado, al que se pueden añadir, según las zonas, otros aromas como granos de café, canela, laurel o manzanilla. *Artículos relacionados:* **Endrina**.

- **Paciencias:**

Pastas con forma de media esfera de pequeño tamaño y consistencia dura, confeccionadas con harina, huevo, azúcar y canela.

- **Pacojet:**

Equipo de cocina utilizado principalmente para hacer sorbetes y helados, pero que sirve para hacer sopas, salsas y muchas elaboraciones, por el proceso de *pacotización*, que permite el procesado directo de congelados, consiguiendo texturas muy finas y cremosas. Se utiliza un sistema de microprocesado, en el que los alimentos se cortan de arriba hacia abajo, ya que es esta la dirección en que se mueven las cuchillas. La primera máquina fue diseñada por el ingeniero suizo Wilhelm Maurer en la década de los 80 del siglo pasado, quien vendió la patente a Gregor Staub, que sacó la primera máquina en 1992. *Artículos relacionados:* **Mantecadora**.

- **Pacú:**

1. *Myles pacu*. **Pescado de agua dulce procedente de las aguas tropicales sudamericanas**, especialmente en la cuenca alta del Amazonas, de donde es originario, aunque ha sido introducido en todo el continente desde Argentina, en la de los ríos Paraná y Uruguay, hasta América del Norte, en México y EE. UU. Tiene un aspecto perciforme, con un cuerpo comprimido lateralmente con pronunciadas escamas. Se trata de un tipo de piraña, aunque su dieta es fundamentalmente vegetariana, alimentándose de los frutos que caen al agua desde los árboles colindantes. No tiene ese sabor a limo que tienen otros peces de río. Se presta al cultivo, por lo que se encuentra tanto salvaje como procedente de acuicultura. En los últimos tiempos en Argentina se está criando con éxito económico y medioambiental, en arrozales en sistema de rotación, lo que produce ahorro de coste de labores agrícolas y reducción del uso de productos fitosanitarios y piensos, ya que el pacú se come el caracolillo del arroz. Admite todas las cocciones, aunque la forma de saborearlo mejor es a la parrilla.

2. **Pacú blanco**. *Myletes edulis* sin. *Piaractus mesopotamicus*. **Pez de agua dulce nativo de las cuencas de los ríos Paraguay, Paraná y Río de la Plata**. Pescado perciforme, comprimido lateralmente, algo menor que el anterior, de color gris oscuro pecho más claro con reflejos amarillos, como las aletas. Tiene una dieta omnívora. Debido a la sobreexplotación se considera una especie amenazada, por lo que en Argentina está prohibida su captura.

- **Padrón, Pimiento de:**

Capsicum annuum. Denominación popular para referirse a distintas variedades de pimiento de pequeño tamaño, entre 5-8 cm, cuya fama se debe, aparte de su buen sabor, a la particularidad de que puede haber gran diferencia del grado de picante entre ellos. No obstante, hoy en día hay diferentes variedades, entre las que se encuentran dulces, como el Arousa. Algunas de ellas se cultivan en toda España e incluso en Marruecos. El origen de estos pimientos se encuentra en el convento franciscano de Hebrón, Padrón (A Coruña), donde se producen bajo la DOP Pimiento de Hebrón. *Artículos relacionados:* **Pimiento**.

- **Paella:**

1. **Sartén de gran tamaño en relación a la poca altura**, que en lugar de mango suele tener dos asas, aunque para las extremadamente grandes (de más de un metro de diámetro) puede tener cuatro asas o más para poderla llevar entre varias personas. Debido a que la preparación que en ella se hace toma el nombre por metonimia del recipiente, a menudo recibe el nombre de paellera, término que siendo poco adecuado, está admitido por la Real Academia de la Lengua.

2. **Arroz a la paella**. Elaboración a base de arroz y otros ingredientes (carnes, pescados, mariscos, verduras, legumbres...), típica del levante español, cocinada en el recipiente denominado paella, que por metonimia da nombre a la propia elaboración. Está declarada como bien de interés cultural desde noviembre de 2021.

3. **Paella valenciana**. Elaboración con DO que debe realizarse con los siguientes ingredientes básicos: arroz, pollo, conejo, tomate, ferradura, garrofón, azafrán y aceite (aparte de agua y sal); aunque se admiten ingredientes locales como: alcachofas, pato, caracoles, ajo y pimentón.

Artículos relacionados: **Zamorana, Arroz a la**.

- **Pagès:**

Payés

1. Campesino en Cataluña.

2. Dícese de un producto elaborado de forma tradicional en la zona de levante.

- **Pago, Vinos de:**

VP (*véase*).

- **Paila:**

Especie de sartén, plana y poco profunda que suele tener los bordes verticales, usada en la cocina sudamericana. Es parecida a un rondón y puede ser de diferentes materiales, como arcilla, cobre o hierro; en el campo argentino son muy típicas las pailas hechas con un disco de arado que, por su grosor, posee bastante inercia térmica, al que suelen soldarse una pared vertical, dos asas y tres tuercas a la base, en las que se enroscan unos tornillos, que sirven de patas desmontables: esta sartén se conoce como disco de arado y las elaboraciones que en ella se hacen como *al disco*. Se utiliza para múltiples técnicas y elaboraciones, desde estofados, guisos, para freír o para el horno.

- **Paisana:**

1. Corte de un género en dados medianos a gruesos irregulares. *Véase: Corte (1)*.

2. Tortilla paisana. *Ver bajo Tortilla*.

- **Paja:**

1. Pequeño tubito, en general de plástico, pero también de metal, paja natural o vidrio, que se utiliza para absorber las bebidas de vasos u otros recipientes. *Artículos relacionados: Bombilla*.

2. Patatas paja. Patatas cortadas en palitos de unos 1-2 mm de grosor, fritas muy crujientes. *Artículos relacionados: Corte (1)*.

- **Pajel:**

Breca (*véase*).

- **Pak-choi:**

Bok-choi (*véase*).

- **Pala de pescado:**

Especie de cuchillo de hoja roma, acabada en punta, que forma parte del servicio de mesa y utiliza el comensal para separar la carne del pescado de las espinas. Existe un tipo de pala, poco extendida, pero a decir de muchos más adecuada, cuya hoja es corta, parecida a una cuchara plana, es decir a una verdadera pala.

- **Pala quemadora:**

Quemador de azúcar. Utensilio en forma de disco o pala rectangular, provisto de un mango y normalmente una resistencia eléctrica, que se utiliza para caramelizar el azúcar de algunas elaboraciones, como la crema catalana (*véase*) y crear una delgada costra en la superficie. *Artículos relacionados: Costrera*.

- **Paladar:**

1. Sensibilidad para distinguir y discernir sabores, texturas y aromas de diferentes alimentos.

2. Sabor y aroma que se percibe de un alimento.

3. Tipología de restaurante existente en Cuba, que tiene sus orígenes en la última década del siglo pasado, en que comenzaron a proliferar una serie de restaurantes familiares en casas particulares. En los últimos años, aunque siguen siendo restaurantes regentados por cuenta propia, hay muchos en locales de restauración especialmente concebidos para tal fin. El origen de su nombre proviene de una telenovela brasileña que se emitía por aquellos años en Cuba, en la que había una cadena de restaurantes con ese nombre.

- **Palangre:**

Arte de pesca, consistente en una línea de la que cuelgan otras con múltiples anzuelos. Hay dos tipos de palangre: el de superficie que se utiliza para las grandes especies pelágicas como túnidos o pez espada, y el de fondo, que se sitúa a mayor profundidad para captura del besugo o la merluza, que recibe el nombre de merluza de pincho, para distinguirla de la de arrastre o volanta. *Artículos relacionados: Nasa. Anzuelo. Almadraba. Arrastre. Volanta. Trasmallo. Cerco*.

- **Palanqueta:**

1. Dulce mexicano consistente en unas barritas de guirlache de cacahuete sin cáscara, con jarabe de piloncillo y miel. También se presenta en forma de tabletas o tortas.

2. Barra de pan blanco alargada, en Honduras.

- **Paleolítica, dieta:**

Dieta Paleo. Es un sistema de alimentación basado en la dieta de los cazadores recolectores del paleolítico. En

definitiva, en los alimentos existentes antes de la revolución agrícola del Neolítico y de la existencia de la agricultura y ganadería. Principalmente se centra en carnes y pescados, en general con toda su grasa, pero también raíces, frutos secos u otros frutos y vegetales silvestres, excluyendo en general todo tipo de alimentos procesados, así como los cereales y las legumbres. *Artículos relacionados:* **Vegano. Vegeteriano. Crudismo. Macrobiótica. Flexivegeteriano.**

- **Palera:**

Nopal (*véase*).

- **Palero:**

Carbonero (*véase*).

- **Paleta:**

1. Pata delantera de una res.
2. Espumadera.
3. Piruleta, en México.

- **Paletilla:**

Brazuelo. Pata delantera del cordero.

- **Palillo:**



1. **Mondadientes.** Pequeño palito, de madera o plástico, acabado en punta que sirve para ensartar o pinchar algunos alimentos como aceitunas, banderillas, montados..., o para sacar los restos de comida de entre los dientes.

2. **Palillos orientales. Par de varillas rectas,** de igual tamaño o una ligeramente más corta que la otra, de madera, bambú, hueso, plástico u otro material que se asen con la mano derecha (incluso los zurdos), entre el pulgar y el resto de los dedos, y se utilizan para llevarse a la boca los alimentos. Para ello se suelen poner los alimentos en el plato, ya troceados.

3. **Palilla. Azafrán de montaña. Escobedia grandiflora.** Planta herbácea parásita, originaria de las zonas tropicales y subtropicales americanas. Se le da los mismos usos que el azafrán. En Perú, Bolivia y norte de Argentina se utilizan sus raíces, y a veces sus tallos erectos, secos y molidas, como colorante y aromatizante, en sustitución de la cúrcuma, también muy utilizada en la zona, a pesar de no ser una planta autóctona, y con la que a veces se confunde, ya que también recibe el nombre de *palillo*. *Artículos relacionados:* **Azafrán. Cúrcuma. Cártamo.**

4. **Cúrcuma.**

5. **Condimento molido hecho con palillo,** ají, comino y otros ingredientes, según las costumbres familiares, que se utiliza para muchas elaboraciones, como el ají de gallina, el loco, cau cau o las papas a la huancaína.

- **Palitos de cangrejo:**

Ver bajo: **Surimi.**

- **Palma:**

1. **Aceite de palma.** En realidad, se trata de una *grasa* obtenida de los frutos, llamados nueces de palma, de las especies de palmeras *Elaeis guineensis* y *Elaeis oleifera*. Esta grasa tiene aproximadamente un 50 % de lípidos saturados, que en su mayoría son de cadena larga. El aceite crudo de palma se extrae del mesocarpio (la parte pulposa) de los frutos. Es rico en vitaminas A y E, y su color es rojizo, como los frutos, pero se somete a un proceso de refinado y blanqueado que, además, reduce su aporte nutricional. En general, las organizaciones sobre nutrición y salud desaconsejan su consumo por el alto contenido en grasas saturadas, pero es muy utilizado en la industria alimentaria por la capacidad que tiene de cubrir las necesidades de la comida procesada, especialmente por permanecer sólido a temperatura ambiente, con un punto de fusión entre 35 - 40 °C.

2. **Palmera.**

- **Palmera:**

1. **Elaboración de repostería,** hecha con masa de hojaldre y azúcar, que, tras ser horneada, da como resultado una especie de pasta con la superficie caramelizada, de forma parecida a un corazón, sabor dulce y textura crujiente. A veces se presentan cubiertas de chocolate parcial o totalmente.

2. **Palmera planta.** Arecáceas, es una familia de plantas leñosas que pueden llegar a tener un gran porte y habitan en zonas cálidas o templadas. Aunque todas son reconocibles por unas características formales comunes, existen muchas especies distintas de las que se obtienen productos con importantes usos culinarios, como los cocos, palmitos, dátiles y aceite de palma o de coco. *Artículos relacionados:* **Palmito. Coco. Dátil. Palma.**



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



- **Pulpetas:**

Popietas. Paupietas. Paupiettes. Pequeños filetes cortados muy finos, de carne o pescado, enrollados para albergar un relleno.



- **Pulpo:**

Pulpo común. Pulpo de roca. *Octopus vulgaris*. Molusco cefalópodo octópodo de carne firme que se compone de una cabeza de la que salen ocho tentáculos con dos filas de grandes ventosas. Aunque en España procedían tradicionalmente de las costas gallegas, la mayoría de los pulpos comercializados hoy en día proceden del banco canario-sahariano. Distinguirlos no es fácil, especialmente después de cocidos; en crudo, los gallegos suelen tener un color algo más intenso y brillante, a la par que mejor sabor. Los que proceden de las costas de Mauritania, Sahara Occidental y Marruecos tienen mayor tamaño y una merma ligeramente inferior, lo que les otorga un mayor rendimiento comercial. Actualmente también vienen algunos ejemplares de las costas sudamericanas, e incluso se comercializan otras especies como el pulpo blanco (*Eledone cirrhosa*) y el pulpo almizclado (*Eledone moschata*) que suelen consumirse en el litoral mediterráneo como pulpitos, o el pulpo de pies largos (*Octopus macropus*). Los tentáculos del pulpo pueden confundirse con los rejos del potón (*Dosidicus gigas*) (ver bajo Calamar), que suelen utilizarse en elaboraciones parecidas; distinguirlos es fácil si se presta atención a las características ventosas del pulpo. Últimamente se están estudiando técnicas de acuicultura para su producción en cautividad. Contiene proteínas con aminoácidos esenciales, minerales (hierro, sodio, potasio, selenio, cobre, calcio, fósforo, magnesio...) y vitaminas (A, E y del grupo B). Tradicionalmente, al pescarlos se golpeaban contra las rocas para ablandar su carne. Hoy en día se sustituye esta práctica por la congelación. En definitiva, se trata de romper las fibras musculares endurecidas por el colágeno del tejido conjuntivo, para que resulte más tierno. La cocción tiene un punto delicado, para que no quede ni duro ni gomoso. Es conveniente escaldar (*asustar*) el pulpo dos o tres veces, antes de introducirlo definitivamente en el agua de cocción, para evitar que se desprenda la piel durante la ebullición. Durante la cocción se produce una merma de casi el 50 %, lo que unido a que las partes menos nobles se destinan a elaboraciones secundarias, hace que el pulpo tenga un rendimiento muy reducido. Técnicas actuales, como las cocciones de vacío a baja temperatura, reducen algo estas mermas. También se puede consumir frito, a la brasa o añadido a otras elaboraciones como arroces o patatas, e incluso crudo, en ceviches. En España la forma más común de consumirlo es a la gallega (*a feira*), donde lo cuecen las pulpeiras en las ferias gallegas (tradicionalmente en potas de cobre, aunque hoy se suelen sustituir por acero inoxidable), cortado en rodajas o trozos (con tijeras), y aderezado con pimentón, sal gorda y aceite, acompañado de cachelos (*véase*).



Artículos relacionados: **Sannakji.**

- **Pulque:**

Bebida alcohólica, típica de México, producto de la fermentación láctica y maloláctica del aguamiel, procedente del corazón de agave. *Artículos relacionados:* **Agave. Aguamiel. Tequila. Mezcal. Tepache. Colonche. Tejuino.**

- **Pulsudo:**

En algunos países de Iberoamérica, referido a un alimento: sustancioso, nutritivo.

- **Pumpernickel:**

Pan negro de centeno muy compacto y ligeramente dulce, tradicional de Alemania, al que se suelen añadir otros cereales integrales. Tiene una consistencia ligeramente pastosa debida al tipo de cocción con parte de vapor.

- **Punchi:**

Elaboración de repostería típica de San Cristóbal de las Casas (Chiapas, México), a base de claras de huevo a punto de turrón (*véase*), yemas de huevo, azúcar y pox (*véase*).

- **Pungencia:**

Sensación táctil de ardor que se tiene por la acción irritante de alguna sustancia, generalmente por el picante.

- **Punt e Mes:**

Vermouth hecho Turín (Italia), creado a finales del siglo XIX por la familia Caprano, cuyo nombre significa *punto y medio*, lo que según sus productores hace referencia a que tiene un punto de dulzor y medio de amargor.

Artículos relacionados: **Vermú.**

- **Puntilla:**

1. Cuchillo de pequeño tamaño para realizar operaciones de precisión. Artículos relacionados: Pelador. Torneador.

2. Puntillitas. Chopitos (*véase*) enharinados y fritos, típicos de Andalucía, en especial de Cádiz.

3. Reciben ese nombre los bordes churruscados y dorados que a veces tienen los huevos fritos.

● **Punto, Al:**

1. Estado de un género que tiene el grado justo de sazonamiento o cocción.

2. Referido a la carne es el término justo de cocción. Básicamente se suele hablar de tres punto de cocción: poco hecho, al punto y hecho. Sin embargo, hay sitios donde maneja una escala de 5 o 6 puntos, que cambia según los lugares (España/Argentina/México y otros):

- a la inglesa / sellado / bleu.
- poco hecho / muy jugoso / rojo.
- al punto / jugoso / medio.
- al punto hecho-p. pasado / al punto / al punto.
- hecho / cocido / tres cuartos.
- muy hecho / bien cocido / cuatro cuartos.

● **Punzón:**

Cuchillo gota. Cuchillo con hoja ancha, corta, sin casi filo y acabada en punta, con forma parecida a una gota, que se utiliza para quesos muy duros, como el parmesano o el grana padano.

● **Pupusa:**

Especie de tortilla típica de Centroamérica, en especial de El Salvador, donde es el plato nacional, hecha con harina de maíz (a veces de arroz) y rellena (en general con adición a la propia masa) de distintos ingredientes como frijoles refritos, quesillo, jalapeños, chicharrones, ayote, loroco (*véase*) u otros ingredientes solos o mezclados. Suelen servirse con salsa de tomate y curtidos de cebolla, repollo, zanahoria y jalapeño.



● **Puré:**

Elaboración a base de hortalizas, legumbres o setas (a veces otros ingredientes como carnes o pescados), cocidas y trituradas hasta conseguir una pasta más o menos densa, que se utiliza como entrante o acompañando a otros géneros. *Artículos relacionados:* **Crema**.

● **Purgar:**

Depurar. Limpiar bien algunos alimentos, haciéndoles soltar impurezas o sustancias no deseadas. Por ejemplo, riñones o caracoles, pero también desangrar berenjenas, coles, pepinos u otras hortalizas. *Artículos relacionados:* **Blanquear**. **Desangrar**.

● **Purrusalda:**

Porrusalda. Sopa típica vasca, con puerros, patatas y bacalao.

● **Putrefacto:**

1. Afectado por la pudrición (*véase*).
2. Dicese de un alimento con aspecto desagradable por encontrarse en mal estado.

● **PVT:**

Proteína vegetal texturizada.

● **PX:**

Pedro ximénez (*véase*).

● **Pyrex:**

1. Marca comercial de vidrios borosilicatados resistentes al fuego.
2. Nombre genérico, por lexicalización de la marca, de recipientes de cocina a base vidrios aptos para resistir el horneado e incluso la acción directa de la llama.

● **Pyura chilensis:**

Piure. Túnica. Peña. Golilla. Marisco marino perteneciente a los tunicados (urocordados). Su aspecto exterior es como una roca de la que sobresalen una especie de trompetas que sirven al animal para filtrar el alimento; el interior es de color rojo intenso. Habita las costas sudamericanas del Pacífico y es especialmente valorado en Chile. Tiene un delicado sabor marino y se puede consumir cocido o preferiblemente en ceviches. *Artículos relacionados:* **Microcosmos**. **Piña de mar**.



PORTFOLIO: FOTOS P



Plátano de Canarias

*Musa acuminata**Musa balbisiana*

Plátano / Banana / Guineo / Cambur

Variedades





PORTFOLIO: FOTOS P

Paalak panir**Pacojet***Myleus pacu***Pacú / Pakú****Paella**



PORTFOLIO: FOTOS P

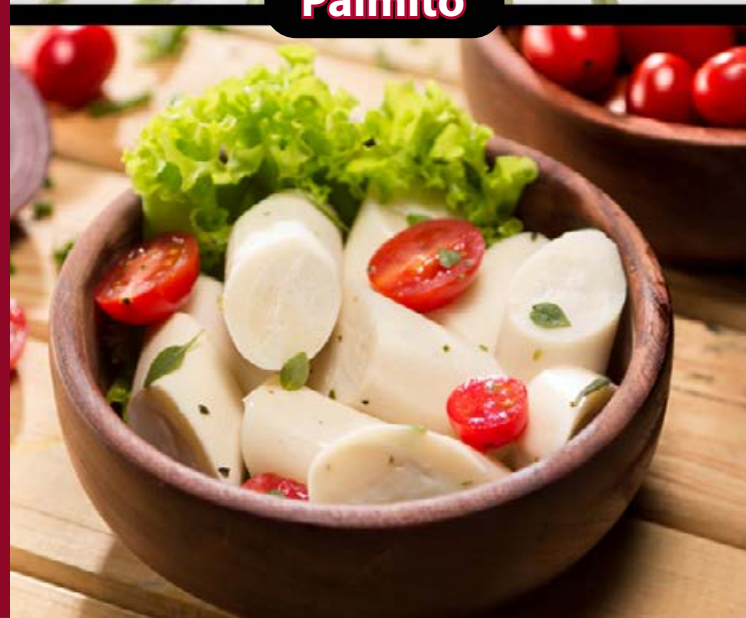
Pachamanca



PORTFOLIO: FOTOS P

**Disco de Arado****Paila****Pala de pescado**

10

**Palmito**



PORTFOLIO: FOTOS P

**Pala quemadora**



PORTFOLIO: FOTOS P

**Palillo / Azafrán de montaña**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



**Quark****Quatre-épices****Queimada**

Quelites Mexicanos

Quelite**Quemador azúcar****Quequesque****Queso****Quesadilla****Quiche****Quenelle****Quesada****Quínua**



- **Q:**
Calidad.

- **Qaad:**
Khat (véase).

- **QS:**
qs. Del latín *Quantum Satis* (cantidad bastante). En algunas recetas se utiliza para expresar la cantidad suficiente o necesaria.

- **Qormeh sabzi:**
Qurma sabzi (véase).

- **Quark:**
Queso fresco cremoso elaborado en varios países centroeuropeos con leche de vaca.

- **Quatre-épices:**
4 especias (véase).

- **Quebrada, Masa:**
Ver: Masa quebrada.

- **Que cocinaré?:**
Libro de recetas peruano conocido como *Recetario Nicolini*, escrito por Teresa Ocampo (*véase*), aunque su autoría nunca constó en los créditos, y que estaba basado en el programa de Panamericana Televisión, emitido desde 1959 y 1967 *¿Qué cocinaré?*, presentado por la propia Teresa Ocampo y patrocinado por la marca de pasta Nicolini (hoy perteneciente a Alicorp). Es el libro más popular de las familias peruanas y ha tenido varias reediciones. Actualmente tiene el título *¿Qué cocinaré hoy?* (Lima, Ed Planeta Perú, 2013), Incluye una primera parte con varias secciones: un pequeño glosario de términos de cocina y repostería; especias, hierbas y condimentos; equivalencia de medidas; trucos y técnicas; salsas básicas y vinagretas; baños, cremas y rellenos dulces; consejos para hornear, congelar y utilización del microondas. En la parte de recetas, éstas se dividen temáticamente: entradas, ensaladas, sopas, arroces, segundos, pastas, postres, cócteles y piqueos. *Artículos relacionados: Ocampo, Teresa.*

- **Queimada:**
Elaboración alcohólica tradicional de Galicia, consistente en aguardiente con azúcar, corteza de limón, granos de café..., que se quema para que pierda una parte de alcohol. Se suele tomar en celebraciones y en actos de relaciones sociales.

- **Quelite:**
Nombre genérico con que se conoce en México a varias plantas herbáceas silvestres comestibles, con gran valor nutricional, como la verdolaga (*Portulaca oleracea*), los romeritos (*Suaeda calceoliformis*), el alache (*Anoda cristata*) o el amaranto (*Amaranthus hybridus*). Tienen múltiples usos en la gastronomía, desde formar parte de ensaladas a cocerse o saltearse para comer con huevos, moles o diversos guisados. En algunos lugares de México se denomina quelite a una hierba concreta. *Quilitl* en *náhuatl* significa verdura, hortaliza.

- **Quelpo:**
Kelp (*véase*).

- **Quemada/-o:**
 1. Dícese de un género o elaboración que se ha echado a perder, normalmente adquiriendo tonos marrones o negros, por haber sido expuestos a una fuente de calor demasiado intensa o durante un tiempo demasiado prolongado.
 2. Resecarse en extremo un alimento por acción del calor o del frío en exceso sin la debida protección. Es típico de algunos géneros que se someten a congelación sin estar bien envueltos.
 3. Deterioro de frutos o algunas hortalizas, por efecto del sol o de las heladas. Artículos relacionados: Asolinar.
 4. Deterioro de un género por haber sido sometido demasiado tiempo a la acción de algún ácido.

- **Quemador de azúcar:**
Pala quemadora (*véase*).



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





planta de moda en las cocinas de todo el mundo y extendiéndose su cultivo por muchos países. Las hojas pueden consumirse como verdura, aunque es más extendido el consumo de sus semillas, cuyas aplicaciones son muchas y parecidas a las de cualquier cereal; esta circunstancia le ha dado el apodo de pseudocereal, a pesar de no tener nada en común taxonómicamente con los cereales. Sobre éstos tiene la ventaja de que no contiene gluten, por lo que es un alimento apto para celíacos. Como algunas legumbres (alubias, lentejas...) contiene saponinas, sustancias amargas con una cierta toxicidad, capaces de producir inflamación intestinal, que desaparecen con remojos y sobre todo cocciones. *Artículos relacionados:* **Amaranto. Cereales. Cañihua.**

- **Quiosco:**

Kiosco (*véase*).

- **Quirquiña:**

Pápalo (*véase*).



- **Quisquilla:**

Ver bajo Gamba.

- **Quitucho:**

Cumbari (*véase*).

- **Qurma sabzi:**

Qormeh sabzi. قرمه سبزی. Joresht sabzi. خورشید سبزی. Elaboración iraní, consistente en un estofado de carne (normalmente cordero), espinacas, cebolla, puerro, judías, perejil, cilantro, alholva, cúrcuma, pimienta negra. Suele acompañarse de arroz basmati y cebolleta.





PORTFOLIO: FOTOS Q



Queso





PORTFOLIO: FOTOS Q

**Quatre-épices****Quark****Queimada****Quemador de açúcar**



PORTFOLIO: FOTOS Q

Quelite

*Portulaca oleracea**Suaeda calceoliformis**Amaranthus hybridus**Anoda cristata*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO

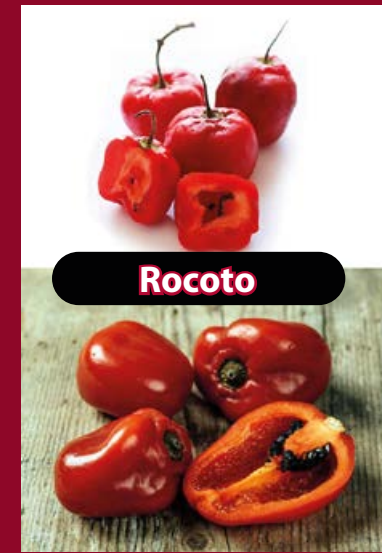


PORTFOLIO: FOTOS Q

Quiche**Qurma sabzi**

17



**Rábano****Rabasó, Ramón****Rambután****Ramen****Rape****Robert, Mestre****Roner****Rooibos****Ruga****Ratatouille****Rocoto****Russula delica**

● **Rábano:**

Las siguientes especies pertenecen a la familia de las crucíferas, como las coles o la rúcula.

- *Raphanus sativus* var. *sativus*. **Planta herbácea de la familia de las crucíferas** (coles, rúcula...), cuya raíz se consume. Esta raíz puede ser violácea, roja o blanca por fuera y blanca por dentro. Tiene un cierto sabor picante y se suele consumir crudo, en ensalada o como tentempié.

- **Rábano japonés. R. de invierno. R. carámbano. Daikon.** *Raphanus sativus* var. *longipinnatus*. Rábano blanco alargado cultivado ampliamente en el este y sudeste asiático. Se utiliza en ensaladas y encurtidos, también en guisos, así como las hojas, que se cuecen en potajes y sopas.

- **Rábano rusticano. Rábano picante. Raifort.** *Armoracia rusticana*. Planta rizomatosa de 60-120 cm de altura. Se utilizan sus raíces, que enteras no tienen aroma apenas, pero al cortarlas y sobre todo al rallarlas desprenden un fuerte aroma, al romperse la estructura celular y activarse las encimas que convierten la sinigrina en isotiocianato de alilo, molécula responsable del fuerte aroma sulfuroso y del sabor picante que recuerda a la mostaza; de hecho, se utiliza como sustituto de ésta. Se utiliza para elaborar salsas y una pasta que a veces se utiliza como sucedáneo del wasabi (*véase*). Tiene un cierto dulzor y en la Edad Media ya se confitaba la raíz.

- **Rábano picante japonés** (*Eutrema japonicum*). *Ver: Wasabi*.

● **Rabas:**

1. **Rabas de calamar.** Tiras de calamar con distintas coberturas y fritas. El origen de este plato se remonta al aprovechamiento de restos de los cefalópodos que hacían los pescadores cántabros de los tentáculos menos vistosos de los pulpos y otros cefalópodos o los extremos de éstos. Se encuentran descripciones en las novelas costumbristas de José María Pereda. Estas *rabas* se freían enharinadas o rebozadas. Modernamente, en especial a mediados del siglo pasado, se extendió la costumbre por el norte de España y llegó a ser una elaboración típica de las tabernas de Madrid. Ante la falta de *rabas*, se comenzó a imitar la forma alagada de los tentáculos con tiras hechas con los mantos de los calamares y otros cefalópodos. Los puristas todavía reclaman la denominación de *rabas*, exclusivamente para los tentáculos de los cefalópodos. En algunos lugares se ofrecen rabas incluso de hortalizas, como las rabas de pimiento.

2. **Huevas de pescado.**

● **Rabasó, Ramón:**

Ramón Rabasó Figuerola (Els Pallaresos, Tarragona, 1878-El Catllar, Tarragona, 1957) fue un cocinero y escritor español. Comenzó a trabajar en la cocina catalana para vivir en los últimos años del siglo en París, donde continuo su formación como cocinero, entrando en contacto con la alta cocina francesa y las teorías de Escoffier y Montagné (*véanse*), así como con las vanguardias artísticas de final de siglo. Se mudó a Uruguay y Argentina, donde trabajó como cocinero y tradujo y adaptó a la gastronomía local *La guide culinaire* (Escoffier, 1903) publicando la primera edición de *El práctico* (Tarragona, 1920), con 2400 recetas, entre las que se encuentran algunas criollas de Argentina y otros lugares de Iberoamérica. Fue ampliando el texto hasta la tercera edición: *El práctico reformado* (Buenos Aires, 1941), con 5250 recetas. Su amigo y colega Fernando Aneiros adquiere los derechos de la obra, que amplía hasta las 6500 recetas de su 6ª edición impresa. *El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería* (Buenos Aires, 1970), que durante todo el siglo XX y aún hoy en día es un referente obligado para los profesionales del sector, al igual que *La Guía del Gastrónomo (Vademecum culinario). Enciclopedia Culinaria Internacional*. (Ignacio Doménech, 1917), como lo fueron para los hogares españoles *El prácticón* (Ángel Muro, 1894), *Ramillete del ama de casa* (Nieves, 1912), *Carmencita o la buena cocinera* (Eladia Martorell, 1899), *Enciclopedia Culinaria. La cocina completa* (Marquesa de Parabere, 1933) y *Manual de cocina. Recetario*. (Ana M. Herrera, 1950). Sin embargo, a pesar de la gran difusión de su obra, es una figura que permaneció desconocida hasta la publicación del capítulo *Ramon Salvador Rabasó Figuerola. Un mestre rescatat de l'oblit* (GARCIA I FORTUNY, Josep. *Cuina i cuiners a la corona d'Aragó i Catalunya*. Op. cita vol. II pp 340-360).. *Artículos relacionados: Domenéch, Ignacio. Herrera, Ana María. Martorell, Eladia. Muro Ángel. Parabere, Marquesa de. Nieves. Benavento, Teófila. Gato Dumas. Petrona, Doña.*

● **Rabo:**

Pieza de carne, normalmente de vacuno, muy sabroso y apreciado para hacer estofados. Debe cortarse en medallones por las articulaciones, si bien es común encontrarlo congelado, cortado a sierra. Tradicionalmente se ha utilizado para hacer caldos, pero debido a su aumento de precio ya no suele utilizarse para esta elaboración.

● **Racima:**

Rebusco. Redrojo. Cencerrón. Carpón.

1. **Racimos que quedan tras la vendimia**, por no estar maduros cuando esta se hizo.

2. **Vino de racima.** Vino que se hace de forma casera, tras la rebusca (*véase*) en las viñas, con las racimas.

- **Racimo:**

Conjunto de uvas u otros frutos unidos por el pedúnculo a un mismo tallo, que puede tener alguna ramificación.

- **Ración:**

1. **Orden (México).** Cantidad de un determinado género que se sirve a cada comensal.

2. **Orden (México).** Porción de una elaboración que se sirve en establecimientos como bares, cafeterías o restaurantes. Artículos relacionados: Pincho. Montado. Tapa.

- **Racionar:**

Fraccionar un género o elaboración para su distribución, almacenaje, elaboración o servicio.

- **Raclette:**

1. **Tipo de queso suizo** de corteza firme e interior suave, hecho con leche cruda de vaca con una maduración de entre 3-6 meses. Suelen ser piezas redondas de unos 6 kg.

2. **Preparación tradicional originaria de los pastores del cantón del Valais (Suiza)**, que consiste en fundir determinados quesos en una *raclette*, que se coloca en el centro de la mesa; donde cada comensal tiene una bandeja para fundir queso, que luego se vierte sobre patatas, embutidos u otros ingredientes; a menudo rascándolo ya que suele quedarse pegado (el término viene del francés *racler*, que significa *rascar*). No debe confundirse esta preparación con una fondue. **Artículos relacionados: Fondue.**

3. **Plancha eléctrica que se coloca en la mesa** para que los comensales derritan queso, en pequeñas bandejas individuales (*coupelles*), que están colocadas en la parte inferior de la plancha.

- **Radiación:**

Irradiación (*véase*).



- **Radicchio:**

Achicoria (*véase*).

- **Radiquio:**

Achicoria (*véase*)

- **Raf:**

Tomate raf. *Ver bajo Tomate.*

- **Rafinosa:**

Carbohidrato complejo trisacarido compuesto por glucosa, fructosa y galactosa, que está presente sobre todo en las legumbres. frutos secos, algunos cereales y hortalizas como la remolacha o la batata. La presencia de la refinosa, junto con otros oligosacáridos como la estaquiosa y la verbascosa, explica la producción de gases de las legumbres, ya que ni el estómago ni el intestino delgado tienen la enzima alfa-galactosidasa, necesaria para la descomposición en azúcares simples y el tamaño de la molécula no permite el paso a través de las paredes intestinales. En cambio, al final del recorrido, en el intestino grueso la flora bacteriana sí es capaz de descomponer las moléculas por fermentación, produciendo una gran cantidad de gases. La puesta a remojo de las legumbres ayuda a la metabolización de la refinosa, así como la adición de alga kombu en la cocción, ya que aporta enzimas que ayudan a la descomposición de los oligosacáridos. En el procesado de la caña de azúcar, reduce el rendimiento al inhibir la cristalización del azúcar.

- **Ragú:**

1. **Ragoût.** Término que viene del francés ragoûter, que significa despertar el deseo. Se elabora con una técnica mixta consistente en someter distintos géneros (carnes, aves o pescados y hortalizas) a un sellado previo, lo que sería una técnica de concentración, siguiendo una cocción cubierta de líquido, que sería una técnica de expansión. **Artículos relacionados: Brasear. Concentración. Decocción. Escaldar. Estofar. Expansión. Guisar.**

2. **Hambre, gana de comer**, coloquialmente en Argentina, Uruguay, procedente del lunfardo, jerga surgida a finales del siflo XIX en Buenos Aires.

- **Raicilla:**

Aguardiente que se elabora, bajo denominación de origen, en varias poblaciones del estado de Jalisco (México) por destilación de fermentados de diversas especies de plantas agave (*Agave inaequidens*, *A. angustifolia*, *A. rhodacantha*, *A. valenciana*...), lo que lo diferencia del tequila que se obtiene del agave azul (*Agave tequiliana*).

Artículos relacionados: Agave. Bacanora. Comiteco. Mezcal. Sotol. Tequila.

- **Raidir:**

Término francés que significa dar rigidez. Es una técnica consistente en cocer una carne a temperatura moderada, en sus propios jugos, de tal manera que vaya tomando cuerpo y rigidez, endureciendo las fibras, sin que adquiera color. Un ejemplo sería un fricassé de pollo. *Artículos relacionados:* **Brasear. Estofar.**

- **Raita:**

Crema tradicional de la gastronomía india, cuya base es el yogur y que tiene otros ingredientes picados en brunoise, como pepino, cebolla, También tiene ajo, hierbabuena, mostaza, cilantro, pimienta, comino, cayena... Se trata de una salsa para untar otros ingredientes, como palitos de vegetales o nan (pan indio). *Artículos relacionados:* **Ash-e-dugh. Okroshka. Jocoque. Laban bil jiar. Tzatziki. Yogur.**

- **Raíz:**

Órgano de las plantas por el que absorben los nutrientes necesarios para su desarrollo. Crece en sentido opuesto al tallo, carece de hojas y en general está enterrada, aunque puede estar en algún medio húmedo o agua que le proporcione la hidratación y los minerales necesarios. Hay muchas raíces comestibles; algunas engordan para almacenar los nutrientes, como rábano (*Raphanus sativus* var. *sativus*), remolacha (*Beta vulgaris*) y zanahoria (*Daucus carota* sub. *sativus*), que son raíces napiformes, o como mandioca (*Manihot esculenta*) y boniato (*Ipomoea batatas*), que son raíces tuberosas. A diferencia de lo que ocurre con los tubérculos, no se puede reproducir una nueva planta desde una parte de la raíz; es decir que si se planta un trozo de zanahoria o de boniato no sale una planta. *Artículos relacionados:* **Bulbo. Tubérculo.**

- **Rajas:**

En México se llama rajas a los pimientos (normalmente poblanos), pelados y asados o fritos, que sirven para acompañar muy diversas elaboraciones, servir con nata o simplemente en ensalada con una vinagreta.

- **Rakfisk:**

Elaboración tradicional noruega consistente en pescado fermentado de forma anaeróbica en barriles durante varios meses, de forma similar a la del surströmming (*véase*) que se elabora en Suecia, pero con algunas diferencias fundamentales que hacen que no tenga el pestilente olor del surströmming. Suelen utilizarse pescados de la familia de los salmónidos, como truchas y salvelinos. Rakfisk de Valdres se elabora bajo IGP. Hoy en día, tras destriparse los pescados se meten en salmuera y se acaban de fermentar e cámaras especiales de salmuera presurizada. La salmuera se alcoholiza, lo que contribuye a la conservación del pescado. El resultado es un pescado con un sabor fuerte que se suele comer con patatas hervidas, cebolla, otros pescados más suaves y nata agria. A veces se hacen bocadillos enrollados con un pan noruego similar al de pita. Suele consumirse en celebraciones y en especial en Navidad. *Artículos relacionados:* **Pudrición. Funazushi. Fesij. Garo. Hákarl. Kiviak. .Huevo de los mil años. Nam pla. Nuoc cham. Surströmming.**

- **Rakia:**

Raki. Rakija. Bebida alcohólica de alta graduación, típica de los Balcanes, obtenida por destilación de mostos fermentados de ciruelas, higos, uvas u otras frutas. *Artículos relacionados:* **Slivovitz.**

- **Rallador:**



Utensilio de cocina consistente en una chapa, normalmente metálica, curva o plana con multitud de agujeritos estampados con el borde saliente, que se utiliza para rallar géneros, como hortalizas o queso. Pueden tener agujeros de distintos tamaños para conseguir ralladuras de distinto tamaño. Los más valorados son los americanos o microplane, ya que son muy finos y precisos, y por su calidad permanecen afilados por mucho tiempo.

- **Ralladura:**

Partículas resultantes de rallar un género. Puede hacerse de múltiples alimentos, siendo las muy típicas las de la parte exterior (la parte interior blanca es amarga) de la piel de cítricos, utilizadas para aromatizar diversas elaboraciones. En repostería son muy utilizadas las de chocolate, de frutas confitadas, de panela... En el mercado se pueden encontrar de distintos géneros, como el coco o el queso. *Artículos relacionados:* **Escamas (2). Corte.**



- **Rallar:**

Someter un género a la acción de un rallador manual o mecánico, con objeto de extraer de él pequeñas partículas.

- **Rallón:**

Arte de caza mayor consistente en una especie de flecha disparada con una ballesta.



● **Rambután:**

Mamón chino. Lichas. *Nephelium lappaceum*. Fruto originario de Malasia de tamaño de una nuez y con aspecto de erizo, hasta el punto de que su nombre significa cabello. La pulpa, que tiene un hueso en su interior, es muy dulce y aromática, y está emparentada con el lichi, el longan y el mamoncillo (*véanse*). Se comercializa fresco o en conserva.



● **Ramen:**

1. (ラーメン). **Fideos largos muy típicos en Japón.** Están elaborados con harina o sémola de trigo, sal y kansui, un agua que contiene carbonato de sodio, potasio y ácido fosfórico, que le proporciona un característico color dorado. Llegaron a Japón desde China en el siglo XIX con el nombre de shinasoba (fideos chinos) y se popularizaron enormemente después de la segunda guerra mundial con el nombre de chukasoba. Hoy en día son unos fideos muy populares en Japón y los más conocidos fuera de Japón. Con estos fideos se elabora la sopa ramen y el yakisoba. Existen museos dedicados al ramen. *Artículos relacionados: Fideos. Soba. Somen. Udon.*

2. **Sopa típica en Japón que se hace con los fideos del mismo nombre.** Hay varios tipos de sopa ramen, pero suele consistir en un caldo de cerdo, pollo (a veces sólo verduras), con algas, katsuobushi (virutas de atún) y niboshi (sardinas deshidratadas), guindillas, cebollas, col china, brotes de soja, menma (bambú encurtido), y por supuesto miso o shoyu.

● **Ramequín:**

Ramekin. Pequeño molde individual en el que se suelen hornear y servir distintas elaboraciones dulces o saladas.

● **Ramillete:**

1. **Manojillo.** Pequeño ramo de hierbas aromáticas que suele hacerse para añadir a alguna elaboración, una vez atado para poderlo recuperar. *Artículos relacionados: Hatillo. Atadillo. Bouquet garní.*

2. **Pequeño ramo de hierbas aromáticas** que se adquiere en un comercio.

3. **Plato de dulces** dispuestos de forma vistosa para adornar.

● **Ramsay, Gordon:**

Gordon James Ramsay (Johnstone, Reino Unido, 1966-) es un cocinero y estrella mediática de la televisión estadounidense e inglesa, dueño de varios restaurantes, con múltiples estrellas Michelin.

● **Rana:**

1. **Ancas de Rana** (*véase*).

2. **Rana toro americana.** (*Lithobates catesbeianus*). Rana de gran tamaño (hasta 1 kg) originaria del sudeste de EE. UU., distribuida hoy por amplias zonas de América, Europa y Asia, donde es muy apreciada por su gran tamaño, principalmente para obtención de sus ancas. Está incluida por el UICN (*véase*) en la lista de las 100 especies invasoras más dañinas de la naturaleza.

3. **Rana toro africana** (*Pyxicephalus adspersus*). Rana de gran tamaño (hasta 2 kg) que habita el sur del continente africano. En África se come entera, especialmente en Namibia, lo que representa un peligro para la salud, ya que tanto la piel como los órganos internos acumulan toxinas, especialmente en los ejemplares jóvenes, que pueden provocar fallos hepáticos.

● **Ranchera, Salsa:**

1. **Aderezo ranch. Ranch dressing. Salsa muy popular en los EE. UU.,** elaborada con nata agria o suero de leche, mahonesa, cebolleta, ajo, mostaza, perejil, cebollino, eneldo, pimentón, pimienta... Se utiliza para múltiples elaboraciones, desde ensaladas a patatas asadas o carnes.

2. **Salsa ranchera mexicana.** Es una variante de la salsa roja (*véase*), a base de jitomate, tomate verde, chile de árbol, cebolla, ajo, cilantro y a veces aguacate.

● **Rancho:**

Comida que se hace para ciertas colectividades y que suele constar de un solo plato.

● **Rancio:**

1. **Referido principalmente a géneros ricos en lípidos,** condición que adquieren cuando en estos lípidos se produce una oxidación. Son aromas fuertes que pueden llegar a ser muy desagradables al paladar, pero que en ocasiones y en su justa medida, aportan un sabor intenso, relacionado con el umami, como en algunos jamones o el unto (*véase*), que se añade a los potajes en Galicia. *Artículos relacionados: Oxidación.*

2. **Referido al vino, añejo.**

3. **Vino rancio.** Vino fortificado elaborado diversas zonas de España, especialmente en Murcia y Alicante, que se envejece mediante la técnica del asoleo, sometiendo las botellas a las inclemencias ambientales, con cambios bruscos de temperatura, o en barricas a medio rellenar, sin que se avinagre debido al elevado grado. *Artículos*



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



- **Ruda:**

Ruta spp. Diversas plantas del género *Ruta*, nativas del Mediterráneo, entre las que destaca la *Ruta graveolens*. Era planta utilizada en la cocina romana; hoy su utilización está muy restringida por su gran amargor. Se utilizan infusiones de sus hojas por sus propiedades digestivas, sedantes, antiespasmódicas y favorecedora de la circulación. No obstante, debe tenerse cuidado por sus efectos tóxicos sobre el hígado y el riñón.

- **Rueda:**

Denominación de Origen (DO) de vinos de la zona que algunos municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Aunque se elaboran vinos tintos y rosados, es especial la significación de vinos blancos procedentes principalmente de uvas de la variedad autóctona verdejo, pero también sauvignon blanc, viura y palomino fino.

- **Ruga:**



Nabicol. Colinabo. Rutabaga. *Brassica napus* var. *napobrassica*. Híbrido entre el nabo y el repollo. Su raíz es muy utilizada en la Península escandinava, especialmente en la elaboración de purés, ya sea sola o con patatas y zanahorias.

- **Ruibarbo:**



Rheum rhabarbarum. Planta originaria de china que tiene unas hojas cuyo peciolo es comestible. Se venden las hojas completas, con el peciolo (muy largo) rojo, con objeto de evitar que se marchite, pero a la hora del consumo se debe eliminar la parte verde, ya que es la más rica en ácido oxálico, que puede ser perjudicial para la salud. El peciolo se suele cortar en trozos de unos 2 cm y se puede comer crudo en ensaladas, salteado, cocido, o utilizarse para la elaboración de dulces, mermeladas y encurtidos.

- **Rumaki:**

Elaboración, que suele tomarse como aperitivo o entremés caliente, consistente normalmente en una rodaja de castaña de agua (*véase*) con un trozo de hígado de ave, envuelto en una loncha de panceta o tocino. Se suele marinar en una salsa de soja, jengibre, azúcar y ajo.

- **Rumford:**

Ver bajo Thompson, Benjamín.



- **Rump & loin:**

Pieza de carne que suele incluir parte del cuarto trasero (cuadril), bife angosto con hueso (unas 4 costillas) y lomo (solomillo). El término significa en inglés: *grupa y lomo*.

- **Runner:**

Repartidor/a (*véase*).



- **Rusa, Ensaladilla:**

Ver bajo Ensaladilla.

- **Ruscalleda, Carme:**

Carme Ruscalleda Serra (San Pol de Mar, Barcelona, 1952-). Cocinera española de fama internacional, siendo una de las pocas mujeres, cuyo restaurante ha obtenido tres estrellas Michelin, y la única que reúne siete estrellas en el conjunto de sus restaurantes. Es autora de varios tratados de cocina.

- **Ruso:**

1. **Filete ruso. Bitoke. Filete, en general fino, elaborado con carne picada, con ajo y perejil**, normalmente con pan rallado o harina, como ligantes, que se suele enharinar o a veces empanar antes de freírlo. No obstante, puede decirse que hay tantas variantes como casas. Artículos relacionados: Hamburguesa. Fricadelle.

2. **Pastel de masa fina con crema pastelera** y espolvoreado con azúcar glas.

- **Russula delica:**

Rúsula blanca. Pebrás. Pebrasa blanca. Netorra blanca. Seta con sombrero grande de hasta 20 cm, convexo que se vuelve cóncavo al madurar, casi con forma de embudo. El pie es grueso y cilíndrico. Tanto el sombrero como el pie son blancos que pueden tener manchas amarillentas. Carne compacta. En general no es muy apreciada. Tiene un aroma que resulta desagradable a algunas personas. Suele consumirse a la plancha con ajo y perejil y a veces para guisos.

- ***Russula vesca:***

Rusula comestible. Gibelarrosa goiztiar. Seta comestible con un sombrero de hasta 10 cm, semiesférico que tiende a ponerse ligeramente cóncavo, con la cutícula pardo anaranjada a rojiza fácilmente separable. Carne blanca, compacta y ligeramente dulce, que se vuelve amarillenta con la edad. Es muy apreciada.

- **Rustir:**

1. Asar. Tostar. Gratinar.

2. **Técnica de concentración** que consiste en formar una costra dorada en un género sometiéndolo a la acción del calor sobre una plancha o cazuela sin tapa, con grasa.

- **Rustrir:**

1. Rustir.

2. Tostar el pan y majarlo luego (Asturias).



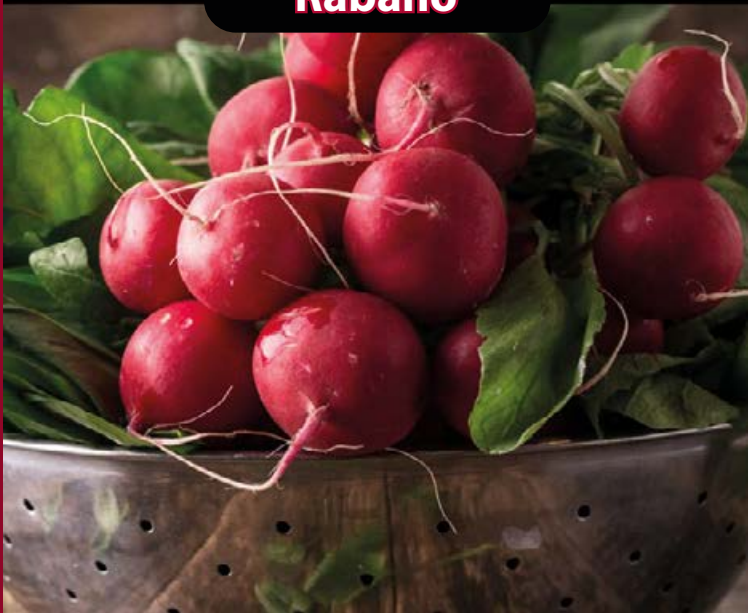
PORTFOLIO: FOTOS R



Rabasó, Ramón



PORTFOLIO: FOTOS R

*Raphanus sativus***Rábano****Rambután / Mamón chino / Lichas***Nephelium lappaceum***Ramen**



PORTFOLIO: FOTOS R

**Rape / Pez sapo***Lophius piscatorius***Rapónchigo***Campanula rapunculus.***Rebozuelo / cabrilla / Cabrilla***Cantharellus cibarius*



PORTFOLIO: FOTOS R

**Raya común***Raja clavata*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS R





PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



**Sábalo****Sabayón****Sable, Pez****Salamandra****Salmón****Sama****Seta****Sargazo****Som tam****Salmorejo****Serpiente****Sushi**


- **Saam:**

Ssam. Elaboración de la cocina coreana consistente en hojas de alguna verdura como repollo o lechuga, rellenas de muy diferentes géneros, como carne, torrezno, incluso pescados o mariscos. Suele acompañarse con kimchi (*véase*) o alguna salsa picante. *Artículos relacionados:* **Dolma. Pandano.**

- **Saba no nitsuke:**

Elaboración muy popular en Japón consistente en un estofado de caballa, con una cocción muy lenta (técnica nitsuke) y aromatizado con jengibre y salsa shoyu (*véase*).

- **Sabadeña:**

Embutido elaborado en Burgos, Palencia y Valladolid, con despojos de carne y vísceras adobado con ajo, pimentón y sal, y ahumado.

- **Sábalo:**

1. Alosa común. **Arencón. Trancho.** *Alosa alosa*. **Pescado graso de la familia del arenque** que nace en los ríos, migra al mar para su desarrollo y vuelve a los ríos a desovar. Tiene muchas espinas, pero una carne de sabor muy delicado. Habita en el Mediterráneo y Atlántico, junto a la desembocadura de los ríos.

2. **Lacha** (*Alosa fallax*). (*Véase*).

3. **Curimba. Sábalo jetón.** *Prochilodus lineatus*. **Pescado procedente de los algunos ríos de Sudamérica**, como el Río de la Plata, el Paraná o el Uruguay.

- **Sabayón:**

Zabaione. Zabaglione. Sambayon (Argentina). Ponche de crema (Venezuela). Crema dulce, de origen italiano, elaborada con yemas de huevo, azúcar y vino Marsala. Se utiliza en repostería y a veces (sin azúcar) como salsa para elaboraciones saladas.

- **Sablar:**

Enarenar (*véase*).

- **Sablé:**

1. *Ver bajo* Masa quebrada.

2. Galleta francesa elaborada con una masa de harina, mantequilla y azúcar. Tiene una textura arenosa que explica su nombre. *Sable* en francés significa arena y *sablé*, arenado o arenoso. Pueden tener frutos secos molidos y estar aromatizados con piel de naranja o limón.

- **Sable, Pez:**

1. **Pez cinta. Correa.** Paire. *Trichiurus lepturus*. **Pescado semigraso de agua salada**, de color grisáceo, con cuerpo muy largo y comprimido lateralmente, carente de aleta caudal, lo que lo diferencia del *Lepidopus caudatus* (punto siguiente). Tiene una carne muy sabrosa, pero tiene muchas espinas, por lo que se utiliza sobre todo en caldos.

2. **Paire. Cinta.** *Lepidopus caudatus*. **Pescado graso de agua salada** muy largo y comprimido lateralmente. A veces se confunde con el anterior *T. lepturus*, pero se diferencia de éste en que tiene un color plateado muy brillante y una aleta caudal ahorquillada acabada en puntas negras.

- **Sabor:**

Estrictamente, el sabor de una determinada sustancia es la cualidad de ésta, captada por el sentido del gusto, que se encuentra en las cerca de diez mil papilas gustativas de la lengua. En un sentido más amplio se puede decir que lo que percibimos como sabor depende sobre todo (más de un 60 %) de lo que captamos a través de la faringe, en las fosas nasales y es algo que difícilmente puede separarse del sentido del gusto propiamente dicho; así, por ejemplo, decimos que un alimento sabe a fresa, cuando en realidad la sensación que nos produce depende sobre todo del sentido del olfato. Biológicamente la función del gusto (y olfato) es transmitir a nuestro cerebro información sobre sustancias potencialmente necesarias o perjudiciales para nuestro desarrollo. Pero cuando nos referimos a sabor en el sentido de *flavor* es aún más complejo, pues depende también de sensaciones táctiles, como textura, temperatura... o incluso auditivas y visuales, y todo ello filtrado por nuestra propia experiencia gustativa. Si pensamos en el picante, por ejemplo; se ve que en realidad se trata de una sensación táctil, captada a través de los receptores del dolor, pero que difícilmente puede separarse del sentido del gusto. Si se centra el tema en el sentido del gusto propiamente dicho, tampoco existe un consenso sobre los requisitos que debe tener un sabor primario para ser considerado como tal, pero se puede decir que debe proporcionar una señal única e inconfundible, captada por unos determinados receptores gustativos, que provoca una res-

puesta fisiológica en quien la capta. Tradicionalmente se han considerado cuatro sabores: dulce, amargo, ácido y salado. A ellos se les ha unido un quinto sabor, el umami, lo que está ampliamente aceptado, desde que en 2001 se encontraran unos receptores gustativos específicos. Son muchos los intentos de añadir un nuevo sabor y muchas las voces que tienden a abrir el concepto de sabor, de la misma forma que cada vez más se cuestiona la especificidad zonal de la lengua para captar los distintos sabores. Hoy se habla de que podríamos tener y ser capaces de identificar más de media docena de sabores. Desde el sabor a almidón (amiláceo o starchy en inglés), calcio (un sabor entre ácido y amargo) o ácidos grasos (*oleogustus*), al sabor a metal. También hay quien intenta incluir dentro de los sabores (referidos al sentido del gusto) sensaciones que, como se ha dicho al comienzo de este artículo, tienen más que ver con el tacto, aunque contribuyan de forma indiscutible a la percepción de los sabores. Este es el caso del astringente de los compuestos tánicos del té o la granada, o del picante de las capsicinas, piperinas, isotiocianato de alilo o aliinas, de chiles, pimientas, rábanos, jengibre, ajos..., que en realidad se perciben a través de receptores del dolor y la temperatura. **Artículos relacionados: Glutamato monosódico. Gusto. Starchy. Umami.**

- **Saborear:**

1. Degustar con atención y deleite un género.
2. Saborizar. Dar sabor o gusto a un alimento.

- **Saborizar:**

Agregar una sustancia a algún género para proporcionarle un determinado sabor o potenciar el que ya tiene.

- **Sabroso:**

Que tiene sabor marcado y agradable.

- **Sacabocados:**

Utensilio para hacer agujeros en pastas alimenticias.

- **Sacabolos:**

Parisina (*véase*).

- **Sacacorazones:**

Utensilio para extraer la parte central o corazón de las manzanas.

- **Sacacorchos:**

Utensilio para extraer los corchos de las botellas. Básicamente hay tres tipos, Los más corrientes son los de espiral, que a su vez son de palanca, continuos o de dos tiempos. Los de láminas constan de dos láminas de acero que se introducen entre el corcho y el vidrio, poco a poco con un movimiento de vaivén, para luego extraerlos tirando o con ayuda de un movimiento de giro. Los de aire, constan de una aguja que atraviesa el corcho, introduciendo aire mediante un bombeo que va haciendo salir el corcho poco a poco

- **Sacarina:**

Ver bajo Edulcorante.

- **Sacarosa:**

Ver bajo: Azúcar.

- ***Saccharomyces spp.:***

Género de hongos unicelulares, de los que varias especies se utilizan en distintos procesos de la industria alimentaria.

- ***Saccharomyces cerevisiae*.** Levadura de la cerveza. Se trata de un hongo utilizado en la elaboración de cerveza, vino, pan, kumis o kéfir (*véanse*). Ver: Levadura (1).

- ***Saccharomyces boulardi*.** Levadura de carácter probiótico, útil en la prevención de diarreas y otras patologías gastrointestinales, ya que contribuye al equilibrio de la micorbiota (*véase*), así como coadyuvante en la erradicación del *Helicobacter pylori*. Por esta razón se comercializa en diversos preparados, como suplementos dietéticos. Además, se encuentra de forma natural en alimentos fermentados como el kéfir o la Kombucha (*véanse*) y muchas bebidas fermentadas. Resiste mayores temperaturas que la anterior, con la que al principio se confundió, y admite un rango de pH más amplio, lo que le permite sobrevivir en el sistema digestivo humano. Fue descrita por primera vez, a partir de frutos de lichi y mangostán, en 1923 por el microbiólogo francés Henri Boulard, a quien debe su nombre.

- ***Saccharomyces kéfir***. Es un hongo producto de la asociación de la bacteria *Lactobacillus acidophylus* (véase) y la levadura *Sacharomyces, cerevisiae*. Tiene la propiedad de convertir los carbohidratos, especialmente la lactosa contenida en la leche, en ácido láctico con una fermentación hidroalcohólica que produce gas a temperatura ambiente.

Artículos relacionados: **Levadura. Hongo.**

- **Sacchi, Bartholomeo:**

Bartholomeo Sacchi (Italia, 1421-*ib.*, 1481), alias Bartholomaeus Platinae, fue un humanista renacentista italiano autor de una obra de gran importancia en la historia de la gastronomía: *De honesta voluptate & valetudine & arte coquinaria* (Del honorable placer, de la enfermedad y del arte de cocina).

- **Sacher:**

Sachertorte. Tarta vienesa elaborada con bizcocho, chocolate, mermelada de albaricoque y bañada en chocolate negro.

- **Sacristán:**

Pequeño dulce de hojaldre en forma de tirabuzón, que se hace en Liérganes (Cantabria).

- **Sagardoz:**

Aguardiente obtenido por destilación de sidra (sagardúa), con una graduación de 40 % vol. Puede ser incoloro, o haber sido sometido a envejecimiento en barrica, con lo que adquiere un particular color y bouquet, fruto de la oxidación y del contacto con la madera.

- **Sagardúa:**

Sidra, en el País Vasco.

- **Sagú:**

Rabia. Sustancia amilácea que se obtiene de la médula del tronco de varias palmeras del género *Metroxylon*, especialmente el *Metroxylon sagu*, originarias de Nueva Guinea, pero que pronto se extendieron por las islas del Pacífico, donde llegó a ser un producto básico en la cocina, y también por el Sudeste asiático. Fue también muy utilizada en Europa durante los siglos XIX y principios del XX, apareciendo incluso en los tratados de Escoffier. Esta fécula se utiliza como espesante y se presenta como harina, gránulos o perlas para distintas elaboraciones. Es muy versátil en cocina permitiendo un modelado fácil y absorbiendo bien los sabores; sirve para la elaboración de pudines, potajes, dulces o bebidas. Además, es un alimento saludable muy rico en nutrientes, especialmente minerales.

- **Sahawiq:**

سحاحوق. Zhug (αινο). Daqqus (دقوس). Salsa de origen yemení, consumida en todo Oriente Próximo, extendida en los últimos años por occidente, donde es conocida por el nombre hebreo (Zhug). Es una salsa muy picante parecida a la harissa, pero más especiada y que puede ser de color rojo o verde, según que el pimiento que tenga sea maduro o no. Además, tiene ajo, cardamomo, alcaravea, cilantro, comino y pimienta negra. Puede consumirse con pan o para condimentar carnes o pescados y sobre todo pollo, muy consumido en Yemen, así como la saltah (véase). *Artículos relacionados:* **Capsicina. Scoville, Escala. Harissa. Piri piri. Sambal. Tabasco. Tandoori.**

- **Saj:**

Saÿ (véase).

- **Sajonia, Chuleta de:**

Chuleta de carne de cerdo sometida a un proceso de adobo con especias, cocida y ahumada.

- **Sake:**

Aguardiente japonés, procedente de la destilación de arroz, que suele tomarse caliente.

- **Sal:**

Producto inorgánico, utilizado para condimentar las elaboraciones o extraer el agua de los alimentos con objeto de conservarlos, cuyo componente principal es cloruro sódico (ClNa). Existen muchos tipos de sal comercial. Atendiendo a su textura existen distintos grosores, desde la sal fina de mesa a la sal gruesa para hornear u otros usos. La sal común está compuesta por cloruro sódico obtenido en laboratorio y a la que a veces se añaden distintos elementos como yodo o flúor y algunos aditivos antiapelmazantes. La sal marina es el resultado de la evaporación del agua del mar y contiene de forma natural yodo, magnesio y otras sales. Existen diferentes tipos de sales especiales en función de su origen o método de obtención, algunas de ellas muy valoradas como

sales gourmet. La *flor de sal* es la sal que aflora a la superficie en las salinas marinas y se recoge de forma manual. Tiene una gran delicadeza y mayor proporción de elementos ajenos al cloruro sódico, razón por la que su sabor es algo menos salado, pero más sutil y rico en matices. La sal rosa del Himalaya, presentada en distintos formatos, desde escamas a fina, procede de yacimientos fósiles y es muy rica en hierro lo que le proporciona su característico color y un cierto amargor. La sal Maldon está compuesta por escamas y se obtiene con métodos artesanales en el estuario del río Blackwater (Reino Unido). También se comercializan otras sales aromatizadas con distintos elementos, como las sales ahumadas, la sal negra, a la que se añade carbón vegetal activo o la sal de ajo, queso, algas, boletus o apio. *Artículos relacionados: Sales minerales.*

- **Sal, A La:**

Técnica de cocción, generalmente aplicada a pescados, consistente en envolver el pescado, entero, sin desescamar, en sal gorda, humedecida con agua o mezclada con clara de huevo, para su posterior cocción en el horno.

- **Salmanazar:**

Botella de vino de 9 litros. *Artículos relacionados: Botella.*

- **Sal nitro:**

Sal de cura. Polvo de Praga. Mezcla de sal común con nitritos o nitratos, utilizada para curar embutidos y productos cárnicos en la industria alimentaria. Prolonga la conservación de los alimentos a la vez que inhibe la acción de determinadas bacterias como la responsable del botulismo (véase); además, ayuda a conseguir ciertas características organolépticas de sabor y color. Se utilizan nitrito potásico (E-249), nitrito sódico (E-250), nitrato sódico (E-251) y nitrato potásico (E-252), en proporciones muy variables que dependen de muchos factores como que se trate de productos sometidos a la acción térmica o no. También se les suele añadir colorantes rojos para potenciar el color de la elaboración y para distinguirla de la sal común. Su utilización es muy controvertida, ya que algunos estudios concluyen que, si bien su uso en la industria alimentaria es seguro, no es inocuo para el organismo, especialmente por la formación de nitrosaminas (véase). En todo caso la utilización final sobre producto acabado se debe hacer en pequeñísimas dosis (generalmente en torno a un 0,5 %0), pero en todo caso siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante.

- **Sala:**

Comedor. Habitáculo o conjunto de habitáculos donde se sirve la comida a los comensales en un establecimiento hostelero.

- **Saladillo:**

Tocino fresco conservado en sal.

- **Salado:**

1. Que tiene exceso de sal.
2. Acción de salar.
3. Uno de los 5 sabores. *Artículos relacionados: Gusto. Sabor.*

- **Salamandra:**

Equipo de una cocina profesional, que dispone de una fuente de calor (normalmente una resistencia) en la parte superior, que irradia calor sobre las elaboraciones que se pongan bajo ella, con el objeto principal de gratinarlas. Tiene la potencia y la distancia de radiación variables. Cuando no hay otros dispositivos, a veces se utilizan como calentaplatos.

- **Salami:**

Salame (países del cono sur americano). Embutido tradicional italiano, con carne y tocino de cerdo y vacuno, curado con sal, ajo, vino... y diversas especias que cambian en cada región. En italiano, *salame* es el singular y *salami*, el plural. *Artículos relacionados: Fuet. Salchichón. Secallona.*

- **Salamín:**

1. Tipo de salami estrecho que se hace en Argentina.

- **Salar:**

1. Sazonar. Adicionar sal a un género o elaboración para realzar su sabor.
2. Cubrir un género con sal o introducirlo en sal muera, para su conservación.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



ya en los años 80 del siglo pasado del siglo pasado consideraban las características que tienen ciertos alimentos promisorios por su capacidad de aportar un importante conjunto de nutrientes, sobre todo para ciertos pueblos, cuando esos alimentos se podían obtener mediante un consumo reducido de recursos. Desde entonces se han proclamado las bondades de ciertos alimentos, como hizo la FAO, con la quinua en 1996, proclamando el 2013, como año internacional de este alimento. El término comenzó a utilizarse a partir de las teorías publicadas en la última década del siglo pasado por Michael van Straten en las que se introduce el concepto *superfood*. Desde entonces se han considerado superalimentos, con mayor o menor fortuna, cerca de medio centenar de productos de muy variada procedencia y naturaleza, como la quinua, el koji, el kale, la jalea, la espirulina o el brócoli. Es común encontrar el calificativo incluso en muchos envases de comida procesada, ante el vacío legal en el que está inmerso el término.

- **Superbag:**

Bolsa de tejido permeable que se utiliza para filtrar fluidos y separar las pequeñas partículas sólidas, por decantación, como lo hace una estameña (*véase*). Está fabricada de un material plástico que soporta altas temperaturas.

- **Supermercado:**

Establecimiento comercial de venta al por menor de muy variados artículos, de alimentación, limpieza, perfumería..., que funciona en régimen de autoservicio. *Artículos relacionados:* **Hipermercado**.

- **Suppli:**

Elaboración de aprovechamiento, típica de Roma, consistente en unas bolas de arroz (normalmente sobras de risotto), rellenas con mozzarella, empanadas y fritas en abundante aceite. *Artículos relacionados:* **Arancini**.

- **Suprema:**

Corte de forma regular de una parte noble de carne, ave o pescado limpio de piel, espinas y huesos.

- **Suquet:**

Plato mariner, tradicional del litoral levantino; consiste en un estofado con la morralla (*véase*) o la pesca deteriorada y otros ingredientes.

- **Surimi:**

すり身. Término de origen japonés que significa carne picada. Se trata de una técnica ancestral practicada en Japón, por la que el pescado se convertía en un tipo de paté, para prolongar su conservación. En el contexto de la sistematización de los procesos industriales, desarrollados en Japón a mediados del siglo pasado en los años de la postguerra, la producción de surimi fue convertida en un proceso industrial. Hoy en día, aunque en Japón a veces se elabora artesanalmente en algunas casas o establecimientos, en general se trata de un producto muy procesado, elaborado a partir de pescados de muy variada procedencia, en general blancos, que se someten a procesos industriales complejos, mezclándolos con proteína de huevo y soja, almidón, sal, azúcares, grasas, saborizantes, colorantes... Con ello se consigue una proteína barata que se utiliza para muy variados productos sucedáneos de mariscos o pescados; como palitos de cangrejo, gulas, bocas de mar, vieiras, croquetas y una gran variedad de alimentos procesados. *Artículos relacionados:* **Chatka**. **Kamaboko**. **Chikuwa**. **Satsuma age**. **Gula (2)**.

- **Surivachi:**

Utensilio, normalmente de cerámica, utilizado en Japón y otros países de Extremo Oriente utilizado para machacar diversos géneros con ayuda de la *mano* o *surikogi*. Es más abierto que los morteros y tiene en su interior estrías cruzadas para facilitar el agarre de los géneros a machacar. *Artículos relacionados:* **Almirez**. **Batán**. **Metate**. **Molcajete**. **Mortero**.

- **Surströmming:**

Elaboración sueca consistente en arenque en conserva fermentado (*surströmming* significa *arenque agrio*). Se elabora a partir de arenques en salmuera que se dejan fermentar en barriles, en ausencia de oxígeno, de manera que se impide la putrefacción ya que sólo actúan bacterias halófilas, como las *Haloanaerobium* spp. Posteriormente se embotan de manera que continúa la fermentación hasta el punto de que la lata se hincha por la presión. Durante esta fermentación se genera sulfuro de hidrógeno, que da un olor a huevos podridos y ácidos propanoico y butanoico, que producen el olor a rancio. El resultado es una lata inflada que suele salpicar al abrir, además de proporcionar un olor fétido que tarda en disiparse. Se les quita a los arenques, que ya están sin cabeza, las vísceras, huevas y espinas, desechándolas; se abren en mariposa y se cortan trozos que se colocan

sobre un tunnbröd (*véase*), con patatas hervidas, cebolla y crema agria. para formar los típicos bocadillos suecos enrollados. *Artículos relacionados:* **Fesij. Funazushi. Garo. Hákarl. Huevo de los mil años. Kiviak. Nam pla. Nuoc cham. Pudrición. Rakfisk.**



- **Sushi:**

鮓, 鮓. Elaboración típica de Japón cuyo protagonista es un arroz aromatizado con vinagre endulzado y sal, acompañado con algún otro ingrediente, como pescado, marisco (normalmente crudos), tortilla, o vegetales crudos o cocidos y preparado, casi siempre, para comerse de un bocado. El *sushi* más conocido internacionalmente es el originario de Kioto, el *maki-sushi* (*maki* significa *rollo*). Se elabora extendiendo sobre una base de alga nori, arroz, sobre el que se colocan diferentes rellenos de pescado o verduras. Esta preparación se enrolla sobre sí misma, con la mano o con ayuda de una esterilla de bambú (*maki-su*), formando un rollo que se corta en pequeñas porciones cilíndricas. Hay otros tipos de *sushi* como el *nigiri-sushi* tokiota, consistente en una albóndiga de arroz, normalmente con el alga *wasabi*, sobre la que se suele colocar una fina loncha de pescado crudo. En el *inari-sushi* el arroz se envuelve en *tofu* frito. El *chirashi-sushi* es una porción de arroz en un cuenco sobre la que se colocan pequeños trozos de distintos ingredientes. Estos sushis más conocidos datan apenas del siglo XIX, pero existen otros que tienen varios cientos de años como el *narezushi*, muy popular en Japón, que consiste en una capa de arroz, sobre la que se colocan filetes finos de pescado (suele ser caballa), todo envuelto en hojas de bambú u otro árbol. Otro tipo consumido a nivel local y no apto para todos los paladares es el *funazushi* (*véase*).

- **Suspensión:**

Ver bajo: **Mezcla.**

- **Suspiro limeño:**

Elaboración de repostería peruana, consistente en una crema de leche condensada, evaporada y yemas de huevo, aromatizada con canela, vainilla, algún vino fortificado, como oporto, o algún licor, con la que se rellenan una copas o vasos que se coronan con merengue.

- **Suspiros:**

Soplillos (*véase*).

- **Sustancia:**

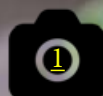
1. Materia que tiene unas propiedades específicas.
2. Jugo extraído de un alimento.
3. Valor nutricional de un alimento.
4. Nube, en Chile. *Ver bajo:* **Malvavisco.**

- **Szamorodni:**

Ver bajo **Tokaji.**



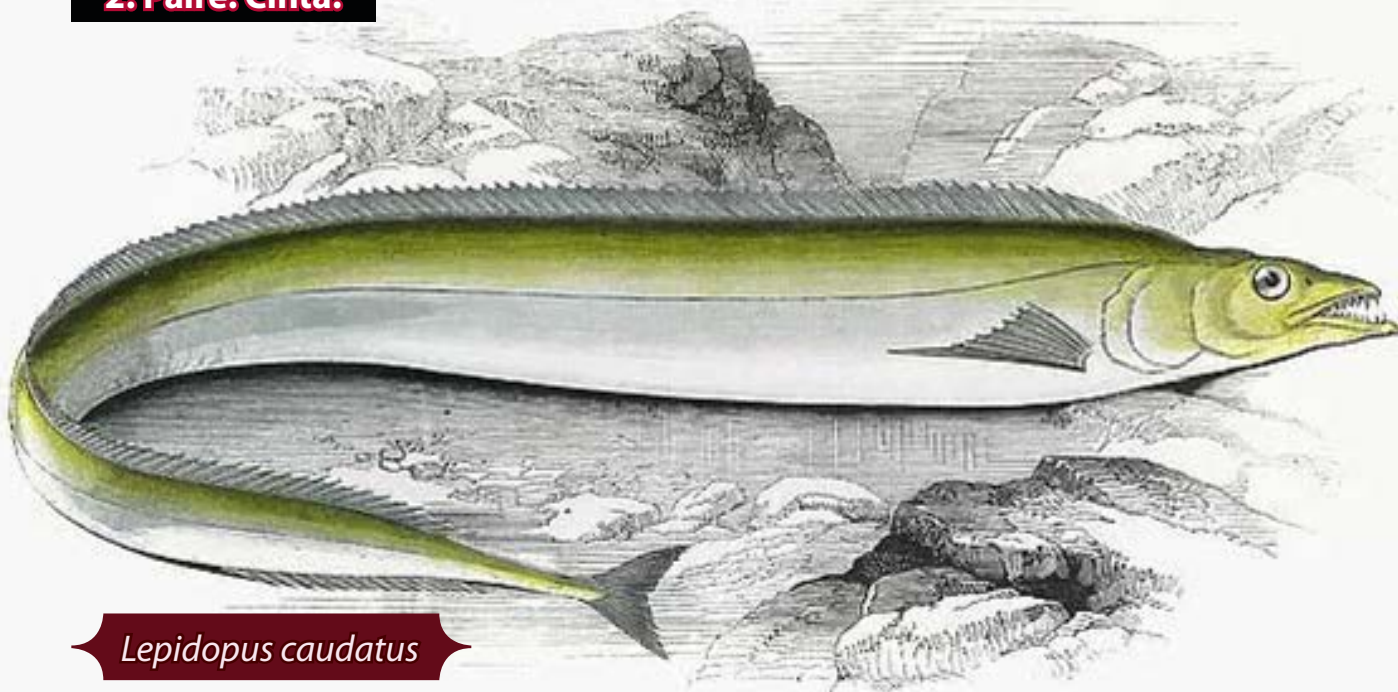
PORTFOLIO: FOTOS S

**Sal****Sal, A la**

PORTFOLIO: FOTOS S

Sábalo**1. Alosa común. Arencón. Trancho***Alosa alosa***2. Lacha***Alosa fallax***3. Curimba. Sábalo jetón.***Prochilodus lineatus*

PORTFOLIO: FOTOS S

**Sable, Pez****1. Pez cinta. Correa. Paire***Trichiurus lepturus***2. Paire. Cinta.***Lepidopus caudatus*

PORTFOLIO: FOTOS S

**Sabayón / Zabaione / Sambayon / Ponche de crema****Sacher**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO

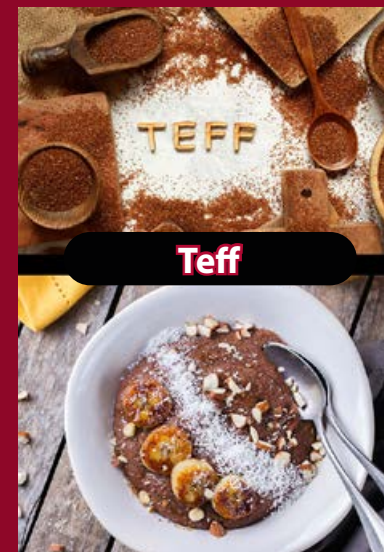
PORTFOLIO: FOTOS S

**Sushi**





T

**Tabbule****Taco****Tamal****Tapa****Tataki****Tayín****T-Bone****Teff****Tilapia****Tomate****Trampantojo****Trompeta amarilla**



● **T-Bon:**

T-Bone Steak. Porterhouse Steak. Corte de carne del lomo bajo de vacuno, perpendicular a la columna, que incluye el hueso y la parte correspondiente del solomillo y del lomo. Recibe este nombre por tener forma de T. Hoy en día prácticamente no se utiliza, salvo en Estados Unidos. Cuando el corte de solomillo es mayor de 3,5 cm el T-Bone recibe el nombre de *porterhouse steak*.

● **Ta'amiya:**

Falafel (*véase*).

● **Tabasco:**



1. **Condimento muy picante, elaborado a base de chiles tabasco macerados en vinagre, sal, especias y azúcar**, en Luisiana (EE. UU.). Se elaboró por primera vez en 1868 por la empresa fundada por Edmund McIlhenny. Desde entonces se fabrica por McIlhenny Company en pequeños botellines para condimentar platos y bebidas.

2. **Chile tabasco**. *Capsicum frutescens*. Variedad de chile, originaria del estado mexicano de Tabasco, de la que se obtiene el condimento del mismo nombre. Son bayas erectas de unos 4-5 cm, que se recolectan muy maduras.

Artículos relacionados: **Pimiento. Capsicina. Scoville, Escala. Harissa. Sahawiq. Sambal. Tandoori. Piri piri.**



● **Tabbule:**

Tabulé. Taboulé. Tabbulah. تبولة. Ensalada de Oriente Próximo cuyo principal ingrediente es el perejil picado en chifonada fina. Además, lleva búrgol, tomate y cebolla, picados en brunoise y todo aliñado con sal, aceite de oliva y zumo de limón. A veces se aromatiza también con hierbabuena picada o pimienta negra. Aunque no suele llevar lechuga, a veces se le añade y otras se presenta sobre hojas de lechuga que se cogen con la mano para comer. Forma parte de los *meze* típicos de Oriente Próximo. En general, las versiones de comida procesada que se venden en Occidente poco o nada tienen que ver con la verdadera tabbule, una ensalada mucho más fresca y vitamínica. Por otro lado, suelen estar elaboradas con cuscús en lugar de búrgol, incluso muchas recetas indican que se hace con cuscús, pero no es así. Es cierto que, si no se dispone de búrgol, podría sustituirse, pero el resultado será bastante distinto y sobre todo menos crujiente. *Artículos relacionados:* **Meze. Búrgol.**

● **Tabella:**

Variedad de judía de pequeño tamaño y muy cremosa que se utiliza en la paella. *Artículos relacionados:* **Garrofón. Ferradura. Judías.**

● **Taberna:**

Establecimiento hostelero popular, donde se expenden y sirven bebidas, y en ocasiones pequeñas raciones o pinchos.

● **Tabil:**

Tabel. تابل. Condimento magrebí, y en especial de Túnez, compuesto de distintas especias como cilantro, alcaravea, ajo y cebolla deshidratados, pimentón, comino, clavo, pétalos de rosa, cúrcuma...

● **Tabule:**

Tabbule (*véase*).

● **Tacacho:**

Elaboración típica de la amazonia peruana, consistente en unas bolas formadas con plátano verde asado y machacado, manteca de cerdo y chicharrón picado. Suele servirse con cecina de cerdo y chorizo. Junto con los juanes (*véase*), es típico de la festividad de San Juan.



● **Taco:**

Preparación tradicional mexicana, consistente en una torta muy fina, llamada tortilla, elaborada con harina de maíz nixtamalizado, que doblada (raramente enrollada), se rellena de distintos guisos. Si las tortas son algo más gruesas, se denominan gorditas, y se suelen abrir por la mitad para su relleno. Tradicionalmente era una comida de gente humilde (que no tenía plato ni cubiertos), despreciada en parte por la alta cocina, pero hoy en día ocupa el lugar que le corresponde en la gastronomía, pudiendo encontrar tacos de las más sofisticadas elaboraciones en los mejores restaurantes. Se pueden hacer tacos de casi cualquier alimento, aunque hay unos muy tradicionales: de carnitas, cochinita, cabeza, chicharrones, pescado, guisado, frijoles, papas... Algunos tacos con nombre propio son:

- **Pastor o trompo**. Se utilizan carnes de puerco marinadas con achiote (*véase*), chile seco y naranja, que se ensartan en un espeto vertical como el shawerma (*ver bajo: Kebab*), que gira frente a un fuego que las va asando

y se van cortando según van estando cocidas. Fueron introducidos por los migrantes cristianos procedentes de Líbano a principios del siglo pasado.

- **Barbacoa.** Especialidad muy popular en los estados de México e Hidalgo, están hechas con carne de borrego, asada muy lentamente, lo que le proporciona un sabor y suavidad inconfundibles. *Artículos relacionados:* **Barbacoa (1, 4).**

- **Sudados o de canasta,** así llamados por la canasta forrada de un inconfundible plástico de color azul, colocada en el transportín de una bicicleta en la que son transportados y vendidos por las calles; son unos de los tacos más populares que se venden en las grandes ciudades. Suelen ser de papas, chicharrones o frijoles.

- **Gobernador.** Típicos de las zonas turísticas de la costa, están rellenos de camarones, jitomate, cebolla, chile poblano, ajo, apio orégano y pimienta, además de queso rallado. En realidad, no es un taco tradicional ya que se creó en la última década del siglo pasado en el estado de Sinaloa.

- **Dorados.** No son propiamente tacos ya que se hacen con tortillas enrolladas, en lugar de dobladas, rellenas de distintos productos como carnes o papas, y posteriormente fritas.

Artículos relacionados: **Burrito. Fajita. Flauta. Tortilla. Nixtamalización. Gringa. Quesadilla. Enchiladas. Papadzul.**

● **Tacu tacu:**

Elaboración de aprovechamiento de la cocina peruana, que consisten en legumbres sobrantes del día anterior, mezcladas con arroz hervido, cebolla picada, ajo, manteca, ají amarillo y especias, refrito y aplastado en la sartén, para darle una forma compacta. Puede acompañarse con huevo frito y tostones *(véase)*.

● **Tagarnina:**

Cardillo *(véase)*.

● **Tagarninas esparragás:**

Elaboración típica de la provincia de Cádiz a base de cardillo *(véase)* guisado con un majao de ajo, pan frito, pimentón, comino, aceite y vinagre. Puede servirse como guarnición o solas, normalmente con un huevo escalfado.

● **Tagete:**

Reciben este nombre las plantas del género *Tagetes*, perteneciente a las asteráceas *(véase)*, como las distintas lechugas, el diente de león o las alcachofas. Entre los tagetes se encuentran muchas especies comestibles que adornan y dan sabor a ensaladas y otras elaboraciones. No obstante, debe utilizarse con medida ya que sus aceites esenciales muestran una cierta toxicidad. La especie más común, cuyas flores, de color naranja intenso y forma que se asemeja a un clavel, adornan muchos jardines, es el clavel chino, de las Indias o turco (*Tagetes erecta* sin. *T. heterocarpha* sin. *T. excelsa*). Se comen los pétalos, a los que se debe quitar la parte blanquecina de la base, ya que amarga bastante. También pertenecen a este género el huacatay (*Tagetes minuta*) y el chincho (*T. elliptica*) *(véanse)*.

● **Tagliatelle:** *Ver bajo:* **Tallarines.**

● **Tahina:**

Tahini. Tehina. Pasta de sésamo. Pasta muy grasa obtenida de la molienda de las semillas de sésamo, bastante utilizada en la cocina de Oriente Próximo, especialmente en salsas y elaboraciones frías, como el humus, el mutabbal o la muhammara *(véanse)*.

● **Tahona:**

1. Lugar donde se hace el pan y a veces se vende.
2. Molino de harina cuya rueda se mueve por tracción animal.

● **Taillevent:**

Tirel, Guillaume *(véase)*.

● **Tajada:**

1. Porción cortada de un género, especialmente carne cocinada.
2. Borrachera.

● **Tajadera:**

Medialuna *(véase)*.

- **Tajadero:**

Tajo para cortar. *Ver bajo Tajo.*

- **Tajin:**

1. Tayín.

2. **Marca comercial de un condimento muy popular en México**, hasta el punto de que el término se ha convertido en un genérico. Está hecho con varios tipos de chiles secos y molidos, limón y sal marina. La marca fabrica también varios tipos de salsas a partir de este condimento.

- **Tajo:**

1. **Corte profundo** que se infiere a un género con un cuchillo u otro instrumento provisto de filo.

2. **Bloque de distintos materiales, grueso y pesado, con la cara superior plana, que se utiliza para cortar carnes, partir huesos u otras actividades** que requieren una superficie con la inercia suficiente para ser estable a los golpes. Aunque tradicionalmente eran de madera, hoy en día suelen ser de polietileno alimentario. Normalmente están colocados sobre un bastidor de acero con cuatro patas, aunque tradicionalmente se colocaba sobre unas trébedes para evitar que *cojearan*.

- **Tajos:**

Ver bajo: Mostillo.

- **Talla, Pescado a la:**

Elaboración típica del estado mexicano de Acapulco, consistente en un pescado abierto en mariposa, untado de una salsa roja de chiles y especias y cocido a las brasas. *Artículos relacionados: Zarandeado, Pescado.*

- **Tallar:**

1. **Dar cortes a una masa fermentada, antes de hornear**, con objeto de que pueda expandirse adecuadamente y conseguir ciertos efectos estéticos.

2. **Dar forma a un género**, generalmente frutas, con ayuda de distintos instrumentos (cuchillo, acanalador, sacabolas...) para conseguir los efectos estéticos deseados.

- **Tallarines:**

Tipo de pasta larga, como los espaguetis, pero planos y a diferencia de ellos elaborada con huevo. Lo que se suele conocer por tallarines se corresponde con los fettuccine o los tagliatelle, pero existen varios tipos de pasta plana, que se diferencia por la anchura de las bandas. Los más utilizados son:

- **Tagliolini. Tajerín (en piamontés).** Es el más estrecho de los cuatro (1-2 mm). Es típico de Piamonte y Molise. Lo mejor es utilizarlos para salsas delicadas como trufas o pescados. Sule usarse sólo como pasta fresca.

- Fettuccine. Tienen una anchura entre 3-5 mm. Aunque suele utilizarse fresca, también se encuentra seca.

- **Tagliatelle.** Tienen una anchura entre 6-8 mm. Se suele utilizar con salsas de carne o setas. Se utiliza fresca, pero también se encuentra seca.

- **Pappardelle.** Es la más ancha, pudiendo llegar hasta los 30 mm. Se utiliza siempre fresca y con salsas de carne o setas.

Artículos relacionados: Pasta.

- **Tallo:**

1. **Parte de las plantas, generalmente aérea, que crece en sentido contrario a la gravedad** y por tanto a la raíz y del que salen otros tallos, hojas, flores y frutos.

2. **Brote de una semilla, bulbo o tubérculo.**

3. **Trozo de fruto confitado.**

4. **Tejeringo** (*véase*).

- **Talo:**

1. **Plancha, normalmente de latón o hierro**, utilizada en Asturias, Cantabria y País Vasco, para elaborar la borona o el talo. Suele tener un asa y por extensión se llama talo a veces a un recipiente bastante plano que se utiliza para el mismo fin.

2. **Elaboración típica del País Vasco y Navarra**, consistente en una torta de harina de maíz, algo más gruesa, basta y quebradiza que las tortillas mexicanas (que son su origen) ya que el maíz no ha sido sometido al proceso de nixtamalización. Estas tortas se rellenan de las elaboraciones que se desee y con la misma función que los tacos mexicanos, ha constituido un alimento básico en el campo. Su uso fue introducido por los migrantes vascos y navarros, especialmente los guipuzcoanos, retornados. Por metonimia, toma su nombre de la plancha



en que se cuece, descrita en el punto anterior.

Artículos relacionados: **Tortilla. Borona. Pan. Comal. Polenta. Ugali. Morokil:**

- **Talvina:**

1. **Elaboración andalusí, dulce, de consistencia parecida a las gachas** (*véase*), a base de harina de almendras. Viene el árabe talbinah

2. **Gachas elaboradas en la región murciana** a base de harina de maíz y fumet.

3. **Elaboración almeriense, típica de la festividad de Todos los Santos**, consistente unas gachas a base de harina, leche y azúcar, que se aromatiza con corteza de limón y anís, y se suele servir con almendras con piel y picatostes.

4. **Elaboración típica de la localidad murciana de Mula**, que consiste en una torta, elaborada con harina, ajos, ñoras, agua y aceite. Suele colocársele encima trozos de panceta y longaniza.

5. **Tipo de masa madre que se confecciona en algunos países de Sudamérica** a base de harina de trigo, agua y azúcar (papelón), para fermentar elaboraciones de panadería.

Artículos relacionados: **Gachas.**

- **Tamal:**

Hallacas (Venezuela). (Hayacas). Pastel de hoja (R. Dominicana). Pamonha (Brasil). Elaboración originaria de Mesoamérica y ampliamente extendida por toda Iberoamérica; consiste en una masa de harina de maíz que envuelve distintos rellenos de muy variados productos preparados de muy diferentes formas. Estas masas pueden ser finísimas como las hallacas venezolanas o incluso muy gruesas. En Guatemala y México, de donde originarios, se hacen con platillos muy diferentes, teniendo nombres específicos para cada tipo de tamal. Pueden tener carnes muy variadas, finamente molidas, troceadas o incluso trozos de costilla con hueso; también hortalizas (jitomates, chiles papas...), incluso frutas, aceitunas, alcaparras, pasas... A veces se hacen con pescados e incluso puede tratarse de rellenos dulces. Esta elaboración se prepara sobre hojas de plátano, con las que luego se envuelve, formando paquetitos individuales que se atan con cuerda de cocina, para después proceder a su hervido o cocido al vapor. En las zonas en las que no hay cultivos de plátano se envuelven en chalas del maíz. Esta forma de envolver y empaquetar es la que da nombre a la elaboración, ya que en náhuatl *tamalli* significa *envoltorio*. **Artículos relacionados:** **Hallaca. Humita. Uchepo. Zacahuil.**

- **Tamari:**

Ver bajo Soja (4 Salsa de soja).

- **Tamarillo:**

Cifomandra (*véase*).

- **Tamarindo:**

1. *Tamarindus indica*. **Árbol originario de las zonas tropicales de África oriental**, que pertenece a la familia de las leguminosas. Actualmente se ha extendido a otras zonas tropicales, desde el sudeste asiático hasta Centroamérica, donde se concentra la mayor cantidad de producción y consumo. Se comen las semillas bien sea tostadas y peladas, en forma de harina o en infusión. Su pulpa es blanda con sabor agri dulce cuando los frutos están maduros; muy ricos en ácidos cítrico, tartárico y málico. Se comercializan frescas, secas, en polvo o prensadas en bloque. Tienen muchas utilidades: para fabricar bebidas, jaleas, dulces... A menudo se les añaden chiles para elaborar salsas y condimentos, que se utilizan para acompañar carnes, pescados, caza o incluso frutas, o para realizar adobos. También es uno de los ingredientes de la salsa Worcestershire (*véase*). El nombre viene del árabe تمر هندي tamar (dátil) indi (indio).

2. **Tamarindo malabar.** *Ver Garcina cambogia.*

- **Tamburo:**

Recipiente para preparar el vermicelli.

- **Tamiz:**

Cedazo muy tupido. En cocina, panadería y repostería no se suele distinguir entre cedazo y tamiz. **Artículos relacionados:** **Tamizar. Cedazo.**

- **Tamizar:**

Cernir. Cerner. Pasar un género en polvo, como harina, azúcar, levadura..., por un colador fino, tamiz o cedazo, para obtener un polvo sin grumos o impurezas. Es una operación imprescindible a realizar con la harina antes de hacer cualquier masa.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



- **Tupperware:**

Marca comercial de recipientes herméticos, cuyo nombre se ha lexicalizado como *táper*, vocablo recientemente admitido por la RAE. *Artículos relacionados:* **Fiambrera. Táper.**

- **Tupinambo:**

Aguaturma (*véase*).

- **Turbante:**

Presentación gastronómica en forma de anillo, rellena en el centro.

- **Turbinar:**

Término utilizado en cocina para triturar, batir o emulsionar enérgicamente con algún tipo de batidora, con objeto de conseguir texturas finas y cremosas. Se utiliza principalmente en repostería y especialmente en la elaboración de helados donde se bate y enfría simultáneamente. *Artículos relacionados:* **Mantecadora. Pacojet.**

- **Turbio:**

Fluido que pierde la transparencia por estar mezclado o alterado.

- **Turmérico:**

Cúrcuma (*véase*).

- **Túrmix:**

Marca comercial de batidora eléctrica. Por lexicalización se usa como genérico para batidoras de vaso, que se encajan en una base motorizada. Admitido por la RAE como batidora eléctrica en general. Véase: Batidora.

- **Turrón:**

1. Elaboración dulce, normalmente en forma de tableta, típica de la Navidad en España. Los más usuales son el de Jijona (*blando*) y el de Alicante (*duro*), ambos con IGP, hechos a base de almendras, miel, azúcar y clara de huevo. Existen diversas categorías comerciales que fijan el porcentaje mínimo de ciertos ingredientes. Aparte del *popular* y el *estándar* con un mínimo de un 30 % y 40 % de almendra, respectivamente, existen las categorías *extra*, con un mínimo de un 50 % de almendra y 10 % de miel, y *suprema* con un 60 % de almendra para el de Alicante y un 64 % para el de Jijona, ambos con un 10 % de miel. También existen turrónes blando y duro sin IGP, y otros muchos sabores: de chocolate, frutas, avellanas, piñones, nueces, coco, de tarta de manzana... El origen del turrón data de los tiempos de la dominación árabe y está basada en la halawa (*véase*). *Artículos relacionados:* **Turrón de Alicante, bajo Alicante. Turrón de Jijona, bajo Jijona.**

2. Punto de las claras batidas, algo más consistente que el punto de nieve (*véase bajo: Nieve, 1*).

- **TVP:**

Proteína vegetal texturizada.

- **Twist:**

1. Porción de piel de cítrico utilizada para aromatizar la copa, mediante presión o roce y que suele servirse dentro del cóctel con distintas formas, como un rizo o tirabuzón, para decorar y aromatizar.

2. Marca comercial de agua embotellada con aroma a diversos cítricos.

- **Txacolí:**

Chacolí (*véase*).

- **Txatka:**

Chatka (*véase*).

- **Txoko:**

Nombre que se da en Vizcaya a los locales donde se reúnen amigos o miembros de sociedades gastronómicas para comer y relacionarse socialmente. La palabra en euskera significa *rincón, lugar recogido*. El nombre a veces se utiliza para un local de la casa o fuera de ella en la que se reúnen amigos para realizar comidas más informales, dando lugar a que el término se utilice a veces en zonas limítrofes. En Guipúzcoa se les suele llamar sociedades y en Álava, merenderos. En castellano se pueden llamar merenderos o bodegas. *Artículos relacionados:* **Sociedad gastronómica. Merendero (3).**





- **Tzatziki:**

Τζατζίκι. Ensalada de pepino y yogur, típica de Grecia, que tiene correspondientes muy parecidos y a veces iguales en toda la zona desde los Balcanes hasta Irán. Cacik, en Turquía; tarator, en los Balcanes. masto giar, en Irán. salata jiar bil laban (سلطة خيار بلبن), textualmente ensalada de pepino con yogur, en Oriente Próximo, o también yogur con pepino: laban bil jiar (لبن بالخيار). Elaboración consistente en una salsa o crema fría hecha con yogur y pepino cortado en brunoise, aromatizada con ajo y hierbabuena, y aceite de oliva. A veces puede llevar cebolleta muy picada y especias como comino o pimienta. Se trata de una elaboración que se puede comer como entrante, como un meze (*véase*) o como salsa para acompañar diferentes platos, especialmente de carne o arroz. El cacik turco suele hacerse con *ayrán* (*véase*), convirtiéndose en una sopa fría, al igual que el *tarator* balcánico, añadiendo agua al yogur. *Artículos relacionados:* **Ash-e-dugh. Laban bil jiar. Labaneh. Okroshka. Raitia.**





PORTFOLIO: FOTOS T





PORTFOLIO: FOTOS T

**T-Bon / T-Bone Steak / Portehouse Steak****Tabasco****Tabbule / Tabulé / Tabbouleh**

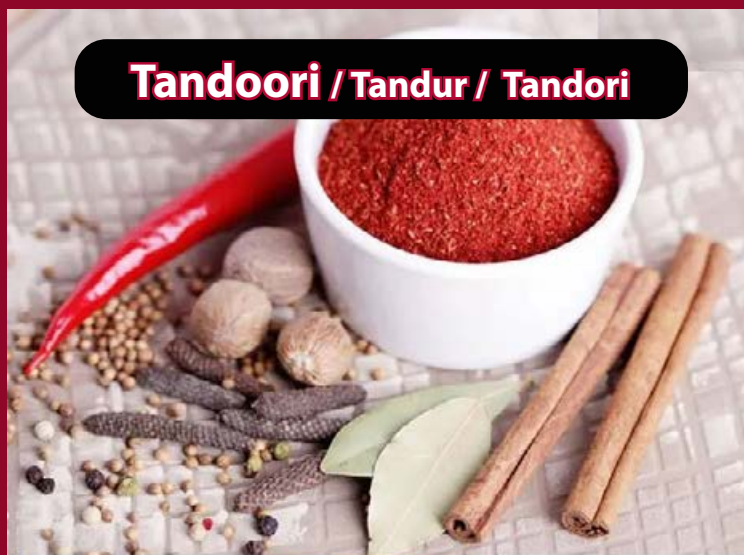


PORTFOLIO: FOTOS T

Taco



PORTFOLIO: FOTOS T

**Tacu tacu****Tagete***Tagetes***Tamarindo***Tamarindus indica***Tandoori / Tandur / Tandori**



PORTFOLIO: FOTOS T

Tamal



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS T

Tayín / Tagin / Tajine



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



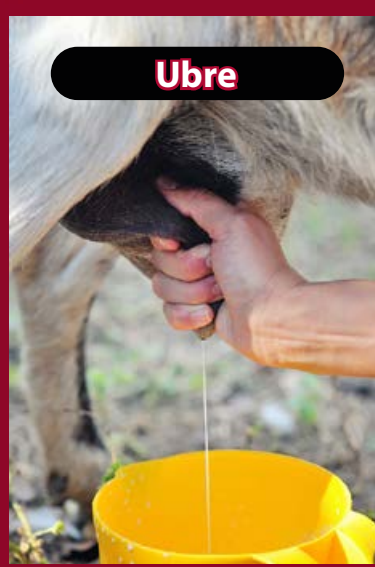
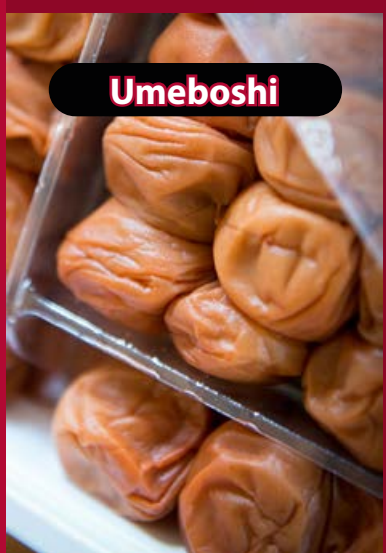
PORTFOLIO: FOTOS T

Trufa**1. Género de hongos***Tuber melanosporum**Tuber magnatum***2. Pequeño bombón a base de ganache**



PORTFOLIO: FOTOS T

**Foto de Tzaziki de “Atún con algas”**

**Uva****Ube halaya****Ubre****Uchepo****Udon****Ugali****Ugli****Ultracongelación****Umeboshi****Uperización****Urad****Usuba**

- **Ube:**

Ñame morado (*véase bajo Ñame*).



- **Ube halaya:**

Elaboración de la repostería filipina, consistente en una especie de flan o pastel de color morado a base de Ube, leche y manteca de coco, leche evaporada y azúcar. A menudo se adorna con coco tostado o queso fundido.



- **Ubre:**

Teta de los animales mamíferos.



- **Uchepo:**

Tamal de elote. Variedad de tamal de algunos estados mexicanos elaborado con mazorcas de maíz (elotes) frescas. *Artículos relacionados:* **Humita. Tamal.**



- **Udon:**

うどん Fideos importados de China a Japón hace muchos siglos, elaborados con harina de trigo, agua y sal. Son más gruesos que otros fideos japoneses y más tiernos. Como otros fideos pueden servirse fríos o calientes en sopa o con salsas. *Artículos relacionados:* **Fideos. Ramen. Soba. Somen.**)



- **Ugali:**

Posho. Nsima. Sembe. Masa hecha con harina de maíz, que es un alimento básico en todo el África subsahariana oriental. Se come con verduras o carne de cabra. *Artículos relacionados:* **Borona. Polenta. Talo.**



- **Ugli:**

Fruto cítrico originario de Jamaica, cruce entre mandarina (*Citrus reticulata*) y pomelo (*Citrus x paradisi*). Es una fruta algo deforme con la piel despegada de la pulpa, casi sin pepitas, que es jugosa, más dulce que la del pomelo, aunque algo ácida. Dependiendo de las variedades la piel puede ser desde anaranjada clara a oscura, incluso verde.

- **uH:** Haugh, Escala (*véase*).

- **UHT:** *Ver:* **Uperización.**

- **UICN:**

Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y sus Recursos Naturales, en inglés: International Union for the Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN), es una organización internacional, fundada en 1948 por 18 países, en Fontainebleau (Francia). Ha tenido diferentes nombres desde su creación; actualmente tiene su sede en Gland (Suiza) y cuenta con más de 1200 miembros gubernamentales y no gubernamentales, siendo la organización de protección de la naturaleza más grande del mundo. Es colaboradora de Naciones Unidas en la conservación de los recursos naturales. En 1964 creó una Lista Roja de Especies Amenazadas, y en 1975 consigue la entrada en vigor del convenio CITES (*véase*). Además, tiene diferentes bases de datos de ecosistemas en peligro, de especies invasoras, entre otros.

- **Úlcera gástrica:**

Patología gástrica consistente en la rotura del revestimiento interior del esófago, estómago o parte superior del intestino delgado, con formación de una llaga y producción de dolor en el que la padece. Muy usualmente está producida por la bacteria *Helicobacter pylori* (*véase*), una bacteria patógena acidófila, que coloniza la mucosa estomacal. Suele tratarse con antibióticos, además de otros medios auxiliares como inhibidores de la bomba de protones o bloqueadores de la histamina, que reducen la producción de ácidos estomacales. *Artículos relacionados:* Bacteria.

- **Ulloa:**

Arzúa-Ulloa (*véase*).

- **Ulpo:**

Tulpo (*véase*).



- **Ultracongelación:**

Proceso por el cual se somete un género a la acción del frío, de forma que pase a -40 °C en el interior del producto en un tiempo inferior a 2 horas, normalmente con objeto de su conservación. *Artículos relacionados:* **Congelación. Refrigeración.**



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- **Utiel-Requena:**

Vinos elaborados bajo DO en 9 municipios de la comarca del mismo nombre (Valencia), entre los ríos Magro y Caballero. Los vinos tintos son elaborados con cabernet sauvignon, merlot, garnacha tinta, tempranillo, pero sobre todo bobal, una variedad autóctona. Los blancos con chardonnay, merseguera, macabeo, planta nova...

- **Uva:**



1. Fruto de la vid. Las vides son diversas especies de plantas vivaces del género *Vitis*, originarias de Oriente Próximo y el Cáucaso. Se agrupan en racimos compuestos por granos de 5 a 25 mm o más, esféricos o elipsoidales. Estos racimos cuelgan de las ramas o sarmientos. Pueden ser de color verdoso blanquecino, dorado, púrpura o azul casi negro. Su pulpa, en cuyo interior se suelen encontrar unas semillas, es muy rica en azúcares y tiene un color que va desde el blanquecino verdoso o amarillento al púrpura. Como otras plantas se comenzó a cultivar con la revolución cultural del Neolítico y desde entonces ha tenido una gran importancia en diferentes imperios, pasando por asirios, griegos y romanos. La mayoría de la producción mundial se dedica a la elaboración de vino (66 %), a partir de la fermentación de su mosto. También a consumo como fruta fresca o deshidratada (pasas). Además, se obtienen diversos destilados de los hollejos resultantes o del propio vino; así como, vinagre e incluso un aceite muy apreciado que se extrae de sus pepitas. Por otro lado, las hojas se utilizan para elaborar los dolma (*véase*), y los sarmientos son un incomparable combustible para hacer distintos géneros a la brasa. Las uvas son una buena fuente de vitamina A, algunas del grupo B, C y K, y carotenos, especialmente las variedades tintas. Existen dos tipos principales de cultivo, bien en vaso o cepas aisladas, o emparrada en espalderas que permiten la mecanización. La popularidad de la uva y su presencia en las relaciones sociales hace que se cultive a nivel doméstico, solándose emparrar en estructuras que se utilizan, además, para proporcionar sombra. Se suelen reproducir por clonación de esquejes, que normalmente se encuentran injertados en portainjertos o pies de vides americanas resistentes a la *filoxera*, una enfermedad que diezmó la vid en Europa a finales del siglo XIX, causada por un insecto parásito (*Phylloxera vastatrix*), proveniente precisamente de EE. UU. **Artículos relacionados:** **Albariño. Albillo. Cabernet sauvignon. Garnacha. Lairen. Lambrusco. Malvasía. Mazuelo. Moscatel. Mosto. Monastrel. Pasas. Pedro ximénez. Pinot. Racimo. Riesling. Tempranillo. Verdejo. Viura.**
2. Uva crispia. *Ver Algarzón.*

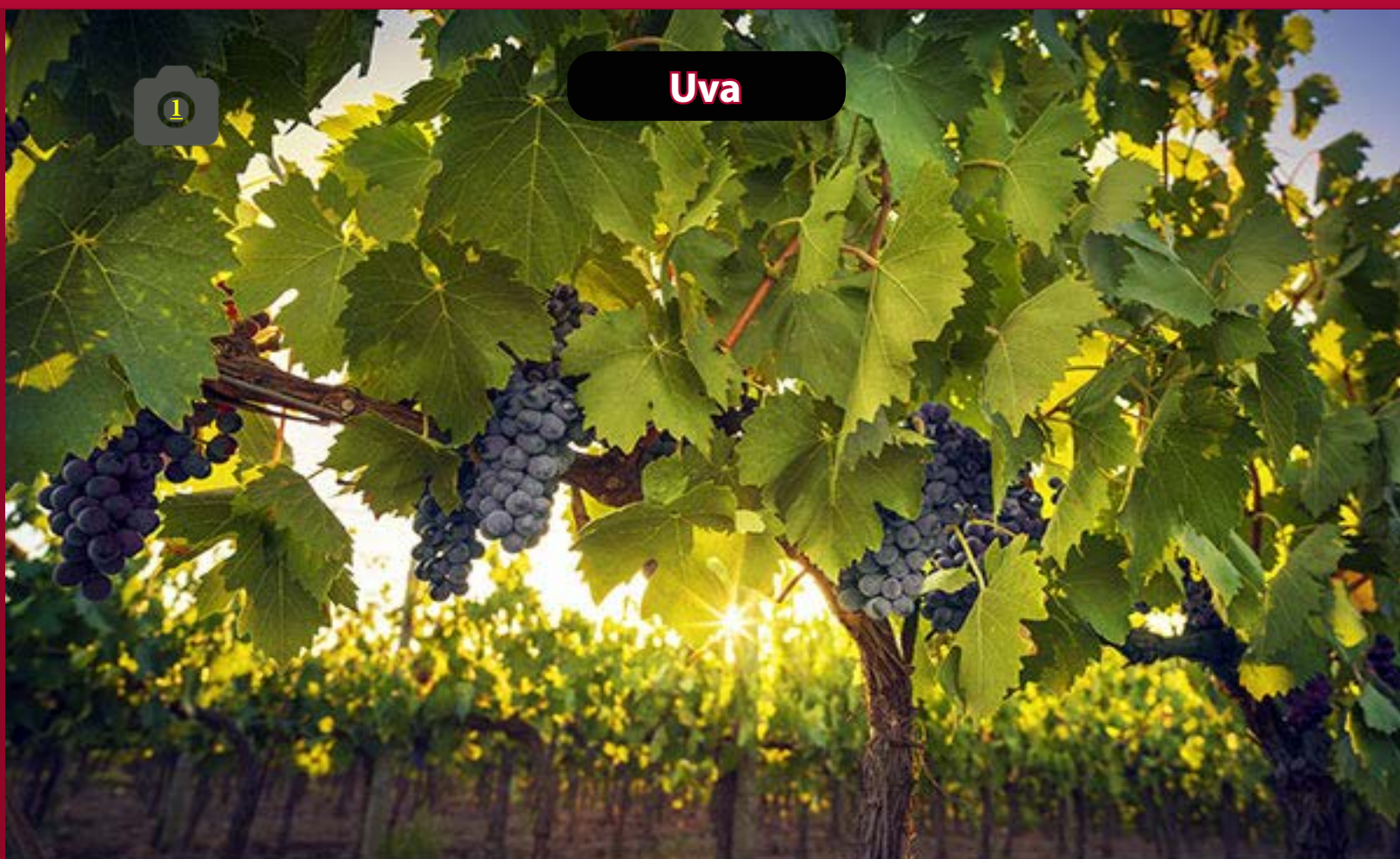
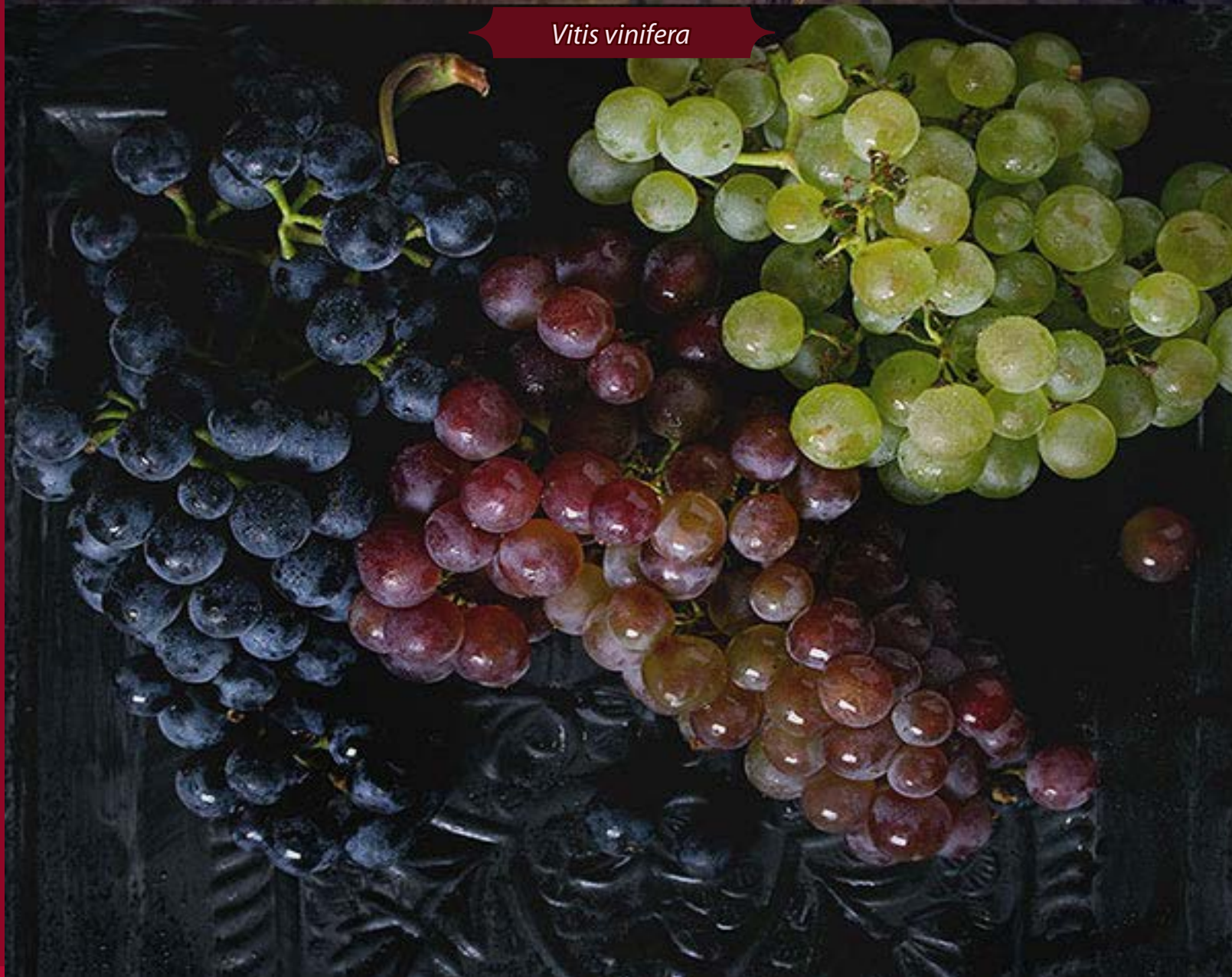
- **Uvilla:**

Capulín (*véase*).





PORTFOLIO: FOTOS U

**Uva***Vitis vinifera*

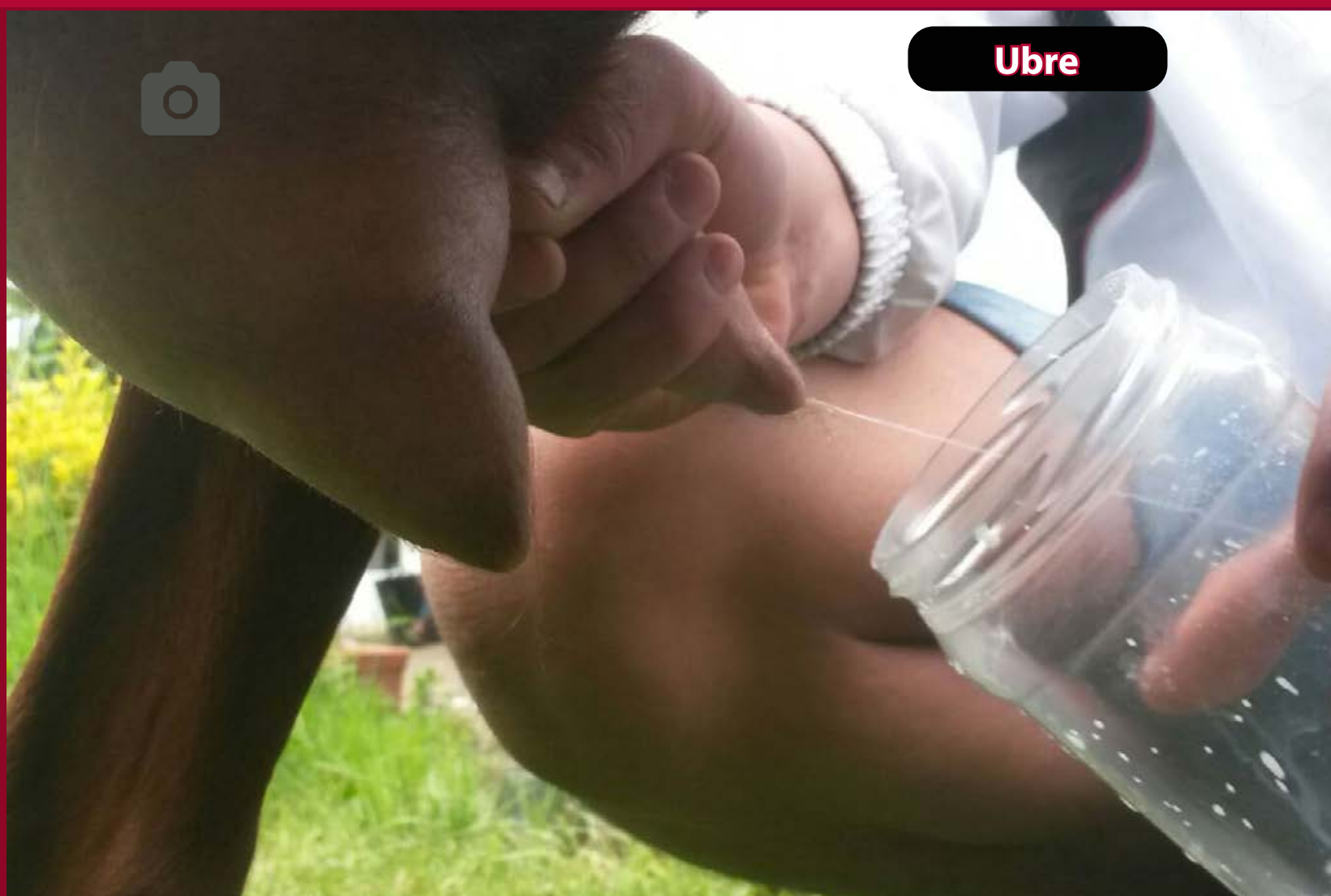


PORTFOLIO: FOTOS U

**Ube halaya**



PORTFOLIO: FOTOS U

**Ubre****Uchepo / Tamal de elote**



PORTFOLIO: FOTOS U



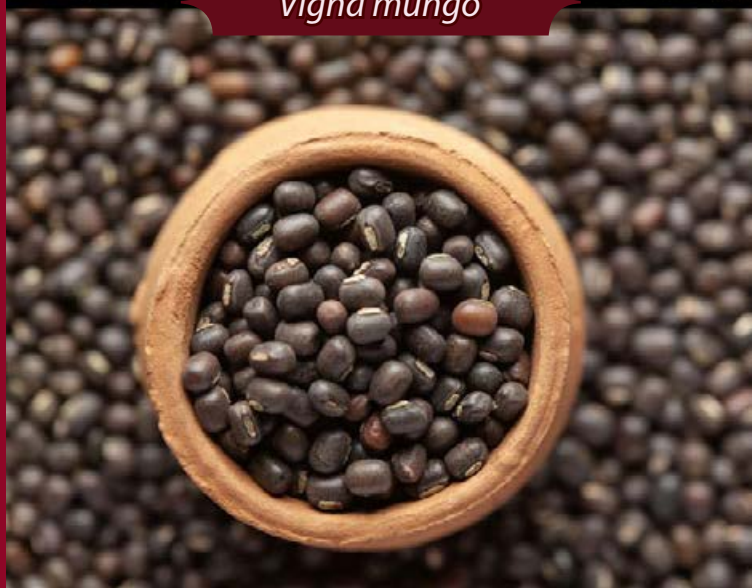
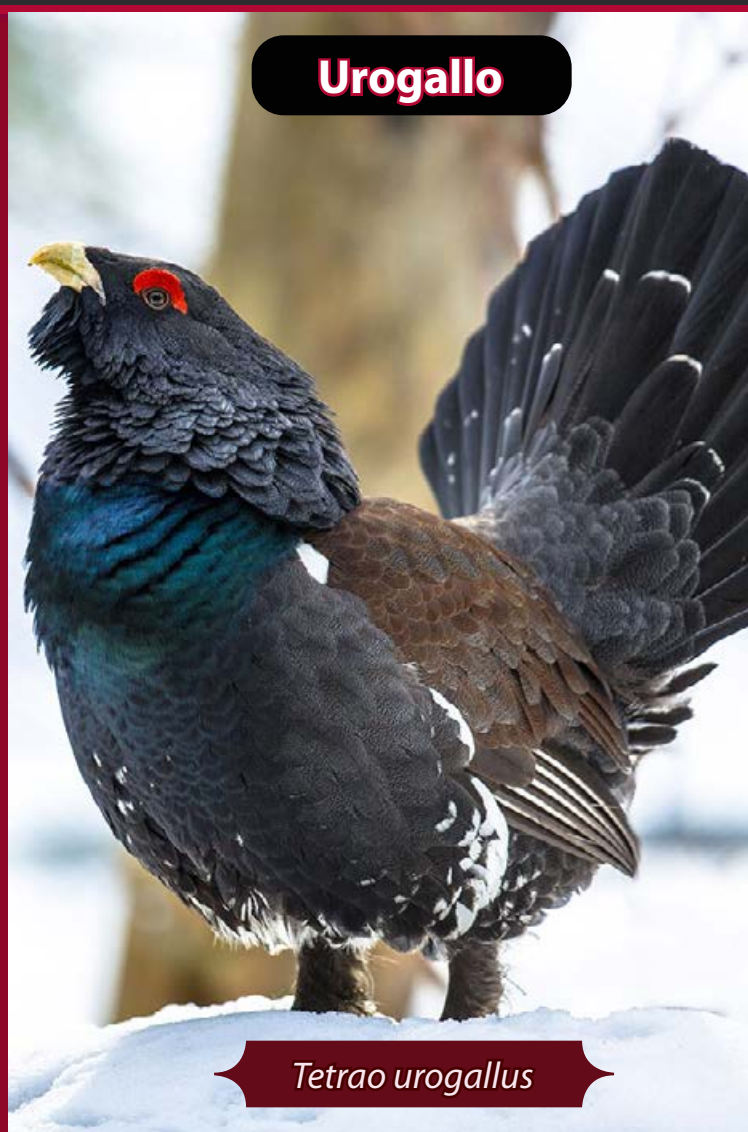


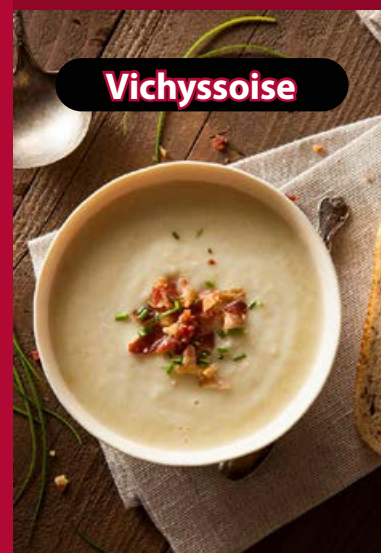
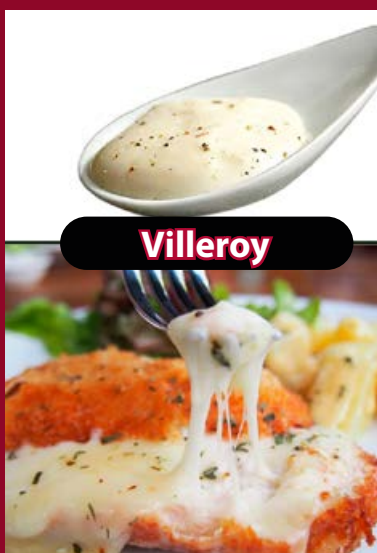
PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS U

Urad / Frijol negro / Mungo*Vigna mungo***Urogallo***Tetrao urogallus***Usuba**

**Vacío****Vainilla****Vegetariano****Verdolaga****Vegetariano****Verdura****Vending****Vermú****Vichyssoise****Villeroy****Violeta****Vitello tonnato.**



- **V. C.:**

VC.

- **V. P.:**

VP.

- **Vaca:**

Ver bajo Vacuno.

- **Vaciar:**

1. Quitar las tripas a un animal (pescado, ave...) para su posterior preparación.

2. Desgastar la hoja de un cuchillo u otro instrumento de corte, por ambos lados o por una sólo, con intención de adelgazarlos junto al filo y dotar a éste de una determinada forma y ángulo. *Artículos relacionados:* **Aflar. Afinar.**

- **Vacío:**

1. Técnica por la que se extrae total o parcialmente el aire de los envases que contienen alimentos crudos o cocidos, para reducir la concentración de oxígeno, principal responsable de su deterioro; de manera tal que se mejoran sus condiciones de conservación, alargando los tiempos en que pueden ser utilizados. También se pueden someter al vacío los géneros crudos para someterlos a un proceso de cocción.

2. Cocer al vacío (*véase*).

3. Impregnar al vacío (*véase*).

4. Pieza de carne de ternera, muy utilizada en Argentina, que se obtiene de la parte lateral de la falda, junto a las costillas. Es más fibrosa, pero muy sabrosa.

- **Vacuno:**

El ganado vacuno incluye a vacas, toros y bueyes (*Bos primigenius* subsp. *taurus*) y forma parte del género *bos* perteneciente a la subfamilia de los *bovinos*, que incluye a otros bóvidos como los búfalos (*Bubalus* spp.), bisontes (*Bison* spp.), cebues (*Bos primigenius* subsp. *indicus*) o yaks (*Bos mutus*), que en algunos países son muy utilizados, tanto como animales de tiro, como por su carne y leche. De este ganado se obtiene principalmente leche y carne. Las razas destinadas a producción cárnica suelen tener una forma más rectangular; si se traza la línea imaginaria que forma el lomo y la que hace lo propio con la panza, ambas líneas son sensiblemente paralelas; por el contrario las razas especializadas en producción láctica tienen una forma más triangular, tendiendo a converger las dos líneas mencionadas en un punto por delante de la cabeza; lo mismo ocurre con las líneas imaginarias que forman los costados del animal; es decir las reses de leche son mucho más estrechas en su mitad delantera y más anchas en la posterior, donde se encuentran las ubres, lo que tiene fácil explicación ya que la mayor parte del alimento que ingieren debe transformarse en leche. Las vacas lecheras (frisona o holstein, parda, rubia gallega, menorquina...) comienzan a dar leche a partir de los dos años, pero también se aprovechan para obtención de carne, especialmente los terneros y las vacas cuya producción láctea ya no es rentable. La dureza, sabor y calidad de la carne depende de múltiples factores que van desde la raza del animal, alimentación, ejercicio, parte anatómica o corte de que se trate y maduración. La mayoría de los ejemplares que se comercializan para carne son animales de 11-18 meses, con peso de 350-500 kg en vivo, que proporcionan canales de 200-300 kg, aunque depende mucho del tipo de ganado. En la producción cárnica de España existen 8 IGP (en Asturias, Cantabria, Zamora, Lleida, Cáceres, Madrid, Navarra y Vizcaya) y 3 DO (en Coruña, Salamanca y Ávila). Existen razas muy renombradas en el mundo, especialmente por la infiltración de grasa de sus músculos, como la angus o la wagyu. Aparte de ello y atendiendo a la edad y condición de los animales, existen varias categorías comerciales:

- **Ternera de leche o blanca (menos de 8 meses)**, con un color rosáceo claro, con bastante agua, sin grasa y muy tierna, pero seca y con poco sabor.

- **Ternera (8-12 meses)**, similar a la ternera de leche, pero con algo más de sabor

- **Añojo (12-24 meses)**, todavía tierna y con poca grasa, pero con algo más de sabor.

- **Novillo (24-48 meses)**, de color rojo, más dura, prieta y sabrosa.

- **Cebón (24-48 meses)** es el macho castrado.

- **Vacuno mayor (más de 48 meses)**, de muy escasa comercialización, con más grasa, sabor y aportación nutricional. Existen tres tipos: toro, de carne muy dura; vaca cuya carne se dedica sobre todo a los productos procesados por la industria cárnica, y el buey, o macho castrado, con carne de color rojo intenso e infiltración de grasa amarillenta, muy sabrosa, jugosa y apreciada, pero con una oferta reducida que no puede cubrir la demanda del mercado, lo que incentiva la picaresca.

Artículos relacionados: **Carne. Maduración. Angus. Kobe.**



- **Vaina:**

Judía verde (*véase*).



- **Vainilla:**

1. *Vainilla planifolia*. Orquídea americana, cuyo fruto es una vaina fina y estrecha que se utiliza como aromatizante, fundamentalmente en repostería.

2. Soletilla (2) (*véase*).



- **Vajilla:**

Conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, cuencos... que componen el conjunto de servicio de mesa.

- **Valdepeñas:**

DOP de vinos elaborados en el municipio de Valdepeñas y otros de los alrededores, en la provincia de Ciudad Real; esta zona vinícola está totalmente rodeada por la DOP de La Mancha, excepto al sur que limita con las estribaciones de Sierra Morena. Se elaboran tintos de calidad con variedades de uva tempranillo, garnacha tinta, cabernet sauvignon y merlot, entre otras, y vinos blancos con uvas airén, viura, chardonnay...

- **Valdeón, Queso de:**

Queso elaborado en el valle leonés de Valdeón, bajo IGP, con leche de vaca, cabra o mezcla de ambas. Es un queso azul untuoso de pasta blanda a semiblanda, que se expone al moho *Penicillium roqueforti* (*véase*), lo que le proporciona el característico veteado azulado verdoso de los quesos azules.

- **Vale:**

1. Documento por el que se solicitan géneros entre departamentos en un establecimiento hostelero.

2. Comanda (*véase*).

- **Valeriana:**

Alfeñique. *Valeriana officinalis*. Planta herbácea perenne que se utiliza tradicionalmente en infusión con propiedades tranquilizantes y para combatir el insomnio.

- **Valva:**

Cada una de las conchas de los moluscos, como mejillones o almejas.

- **Van dyke, Corte:**

Vandike. Van dick. Corte con finalidad puramente decorativa, en zig zag, hecho sobre todo con frutas, aunque también puede hacerse con verduras y otros géneros. Suele hacerse con melones y sandías, con los que se hacen coronas o recipientes para contener ensaladas, aunque lo más típico es el corte de los limones, que se sirven con la comida para aderezar. Se corta la pieza en dos mitades con forma de corona, es decir con un contorno formado con picos, lo que se hace con ayuda de una puntilla (*véase*) o un cuchillo especial. El nombre está probablemente inspirado en el pintor barroco flamenco Anthony van Dyck (1599-1641). *Artículos relacionados:* **Corte. Giratorio, Corte. Torneado bajo Tornear.**

- **Vapor:**

Cocer al vapor (*véase*).



- **Vaporera:**

Olla provista de una rejilla para cocinar al vapor.

- **Vaporizado:**

Parbolizado. Arroz sometido a un tratamiento de vapor previamente al descascarillado. Es un arroz con más proteína. Necesita más agua en la cocción, pero es un arroz que no se pasa. *Artículos relacionados:* **Arroz.**

- **Vaporizar:**

Inyectar agua en el horno para que se convierta en vapor.

- **Varear:**

Golpear con una vara o un vibrador, o incluso mover las ramas de un árbol, para que caigan los frutos. Especialmente utilizada con frutos secos, ya que con frutos carnosos esta técnica hace que se golpeen y estropeen. La mayoría de la recolección de aceitunas sí suele hacerse con esta técnica, sin embargo, para aceites especiales de gran calidad se prefiere la recogida manual, ya que el golpeo de la aceituna acelera la oxidación, con la consiguiente repercusión en la calidad y acidez del aceite.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- **Volatilidad:**

Es la propiedad de una sustancia para pasar a estado gaseoso. Suele referirse a pasar desde estado líquido (evaporación), pero también puede ser desde estado sólido (sublimación), como es el caso del hielo seco. A esta propiedad se debe la percepción aromática de los alimentos, y depende de la tensión de vapor y de las condiciones ambientales, sobre todo de la temperatura. Esta propiedad puede contribuir al propio deterioro e ir en detrimento de los alimentos, por lo que, para evitarlo, se envasan herméticamente o al vacío, incluso a veces para su cocción (véase: Cocer al vacío). Por otro lado, muchos compuestos volátiles se generan en la transformación fisicoquímica de los alimentos por distintas razones. Estos compuestos pueden ser subproductos de reacciones químicas, como ocurre con el olor rancio en la oxidación de las grasas, que si bien puede ser algo negativo, también puede ser responsable de parte de los aromas de un buen jamón. Estas reacciones creadoras de compuestos volátiles también pueden ser no enzimáticas como ocurre en la reacción de Maillard (véase), o en la caramelización de los azúcares (véase: **Caramelizar**)

- **Volcán:**

1. **Hueco que se hace en el centro un montón de harina** colocado sobre la mesa de trabajo o en un cuenco, sobre el que se vierten huevos u otros líquidos, que se van mezclando con la harina, desde adentro hacia afuera, con ayuda de algún instrumento como una varilla.
2. **Coulant** (véase).

- **Volován:**

Vol au Vent. Pastel cilíndrico de hojaldre, con un hueco en su interior en el que se introducen diferentes elaboraciones como relleno. *Artículos relacionados:* **Tartaleta. Tulipa.**

- **Volteo:**

1. **Técnica consistente en dar la vuelta a los géneros en la sartén** sin la utilización de ningún otro utensilio. Se realiza mediante un pequeño golpe de muñeca tras un movimiento rápido de hacia adelante que cambia bruscamente de sentido hacia atrás. Para ejecutarlo correctamente, aparte de la práctica es necesario entender que se trata de un movimiento prácticamente horizontal. El mayor error que suele cometerse es precisamente creer que es un movimiento vertical. Se trata de una técnica indispensable para poder saltear. Tiene la ventaja de la rapidez (algo fundamental en el salteado), de no necesitar más utensilios y no tener que tocar los alimentos. *Artículos relacionados:* **Saltear. Wok hei** (bajo: **Wok**, 3)
2. **Acción por la que se da la vuelta a géneros** como filetes de carne o pescado, rodajas de berenjena, una tortilla de patatas, un huevo a la plancha o una tortilla de maíz, para que se haga por los dos lados. Esta operación a veces se hace con la técnica de volteo explicada anteriormente, con ayuda de una espátula, espumadera o un plato auxiliar (tortilla de patatas), o incluso con la palma de la mano (tortillas de maíz).
3. **Volcado de alguna elaboración cocida en un molde**, como un flan o un pastel para desmoldarla. Esta operación da el nombre al maalube (معقلوبة) un arroz típico de Oriente Próximo, cuyo nombre significa exactamente eso: volteo. *Artículos relacionados:* **Maalube**
4. **Operación de invertir la posición de los quesos** para asegurar su maduración uniforme.

- **Vómito:**

Expulsión voluntaria o involuntaria del contenido del estómago por la boca. La mayoría de las veces se debe a causas del aparato digestivo, como gastroenteritis (infección de los intestinos), obstrucción intestinal, reflujo gastroesofágico, úlcera, intoxicación alimentaria... pero también puede deberse a migrañas, mareos o náuseas producidas por el embarazo o sensaciones de repugnancia ante algo que se haya visto u olido.

- **Vongole, Spaghetti alle:**

Elaboración italiana que significa espaguetis con almejas. Además, lleva otros ingredientes como ajo, perejil, guindilla, pimienta negra y vino blanco.

- **Voraz:**

Que come mucho y con ansia.

- **VP:**

Vino de pago. Vino amparado por la DOP, que procede de un determinado paraje o pago (finca o fincas) con unas características concretas, diferenciadas del entorno, capaces de producir unas uvas y un vino con unas propiedades específicas. *Artículos relacionados:* **Calidad. DOP.**



- **VS:**

Very Special. *Ver:* **Cognac.**

- **VSOP:**

Very Special Old Pale. Suele utilizarse con cognac y alguna otra bebida espirituosa para indicar el envejecimiento. *Ver:* **Cognac.**

- **Vuelve a la vida:**

Cóctel de marisco típico de Veracruz (México), a base de camarones, carne de jaiba y ostras, con jitomate, cebolla y chile, picados en brunoise, y aderezado con zumo de limón y sal.





PORTFOLIO: FOTOS V

Verduras y Vegetales

1





PORTFOLIO: FOTOS V

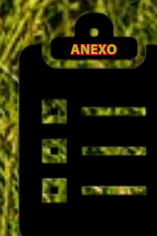


Vacío



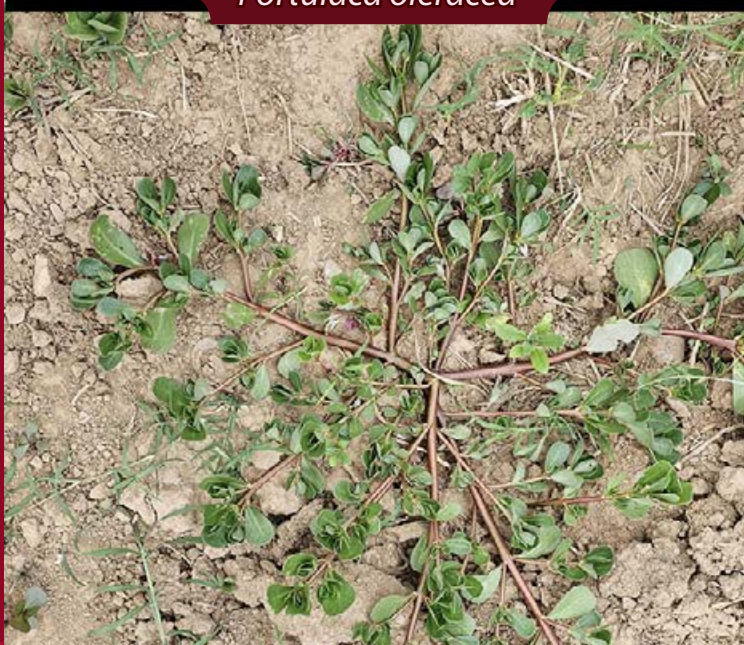
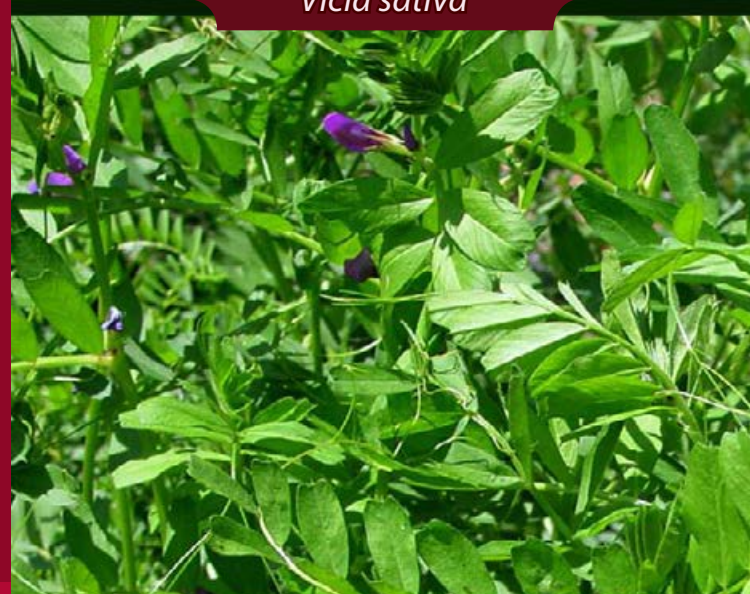


PORTFOLIO: FOTOS V

Vacuno*Ver ANEXO Piezas de la Carne de Vacuno*



PORTFOLIO: FOTOS V

*Vanilla planifolia.***Vainilla****Verdolaga***Portulaca oleracea***Veza***Vicia sativa*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO





Wagyu



Wakame



Waldorf



Wasabi



Washoku



Weisswurst



Wellington



Whiskey



Whisky



Wok



Won ton



Worcestershire

- **W:**

Índice que mide la capacidad de una harina de atrapar los gases generados en la fermentación. Este índice habla del grado de elasticidad y capacidad de absorber el agua de una harina, de la cantidad y capacidad de las proteínas de una harina de generar una estructura de gluten que pueda atrapar las burbujas de dióxido de carbono (CO₂) generado en el proceso de fermentación. La fuerza se calcula, mediante un alveógrafo, aparato inventado por Marcel Chopin en 1921. Se trata de inflar una masa de harina y agua para determinar el punto de rotura. Así, sin que ésta sea una clasificación estricta, pues se pueden encontrar tablas con distintos criterios, se puede decir que si una harina tiene un W (90-150) se trata de harina común o harina floja, con un contenido proteico inferior al 9 %. Entre 150 y 220, se trata de harinas de media fuerza o panificables, con contenido proteicos entre un 10 % y un 12 %. Para W superiores, de 220 a 260, se habla de harinas de fuerza, y de 260 a 320, se trata de harinas de gran fuerza o extrafuertes, con contenidos proteicos superiores al 12 %. En general a mayor W, mayor cantidad de gluten y mayor capacidad de absorción de agua; una harina floja puede tener un índice de saturación de un 50 % en peso, mientras que una harina fuerte tiene en torno al 70 %, pudiendo llegar al 90 % en harinas especiales. A pesar de la importancia que tiene este parámetro, los fabricantes no lo suelen incluir en los envases y es necesario preguntarles para tener la información. No obstante, y aunque no todas las proteínas son gluten, el porcentaje de proteínas, que sí está informado, puede dar una idea de la fuerza de la harina. *Artículos relacionados:* **Harina. Gluten.**

- **Waffle:**

Gofre (véase).

- **Wagyu:**



和牛. Raza de ganado bovino originaria de Japón. Se caracteriza por una carne de gran calidad con infiltración de grasa, lo que le proporciona un característico y marcado entreverado, y un sabor y jugosidad muy valorados. En Japón existen diferentes variedades y fuera de Japón, especialmente en Estados Unidos, se han hecho cruces con la raza originaria de Escocia, Angus. *Artículos relacionados:* **Angus. Kobe. Vacuno.**

- **Wakame:**



Miyeok. *Undaria pinnatifida*. Alga de color verde intenso muy apreciada en la cocina de Japón y Corea. Sus hojas son alargadas y se pueden consumir secas, crudas tras una hidratación de unos minutos o cocidas. Su sabor es menos pronunciado que el de otras algas y su textura ligeramente crujiente. Al trocearla, debe tenerse en cuenta que al hidratarse aumentan considerablemente de tamaño. Se sirven como ensaladas o como guarnición. Es un típico ingrediente de la sopa de miso. Contiene vitaminas del grupo B, minerales como el calcio, sodio, yodo y magnesio y ácidos grasos omega-3. *Artículos relacionados:* **Algas.**

- **Wakataya:**

Huacatay (véase).

- **Waldorf, Ensalada:**



Ensalada, nacida en el hotel Waldorf Astoria de Nueva York, hecha con manzanas ácidas, nueces, apio nabo, lechuga, hojas de apio y col en juliana, y pasas; aliñada con mahonesa, a veces yogur y especias.

- **Warjata:**

Huarjata (véase).

- **Wasabi:**



Eutrema japonicum sin. *Cochlearia wasabi*. Especie de rábano picante japonés, perteneciente a la familia de las crucíferas, a la que pertenecen las coles, la rúcula, la mostaza, los nabos o los distintos rábanos. Se utiliza como condimento tanto los tallos frescos rallados, como en forma de polvo deshidratado o pasta. Fresco o en pasta pierde su sabor en seguida si no se encuentra cuidadosamente tapado o protegido, a veces con los propios alimentos. El rábano rusticano (*Armoracia rusticana*) se utiliza como sucedáneo (ver bajo: **Rábano**).

- **Washoku:**



El término podría traducirse como tradición culinaria japonesa e incluye el conjunto de conocimientos y prácticas destinados, tanto a la obtención y producción de los alimentos, como a su consumo. Esta tradición culinaria, que tiene el arroz como cereal de referencia y el pescado como fuente de proteína animal, ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, valorando especialmente su sostenibilidad y respeto al medio. *Artículos relacionados:* **5S. Milpa. Sostenible.**



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





PORTFOLIO: FOTOS W

**Wagyu**



PORTFOLIO: FOTOS W

Wakame*Undaria pinnatifida***Waldorf, Ensalada**



PORTFOLIO: FOTOS W

**Wasabi***Eutrema japonicum***Washoku**



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



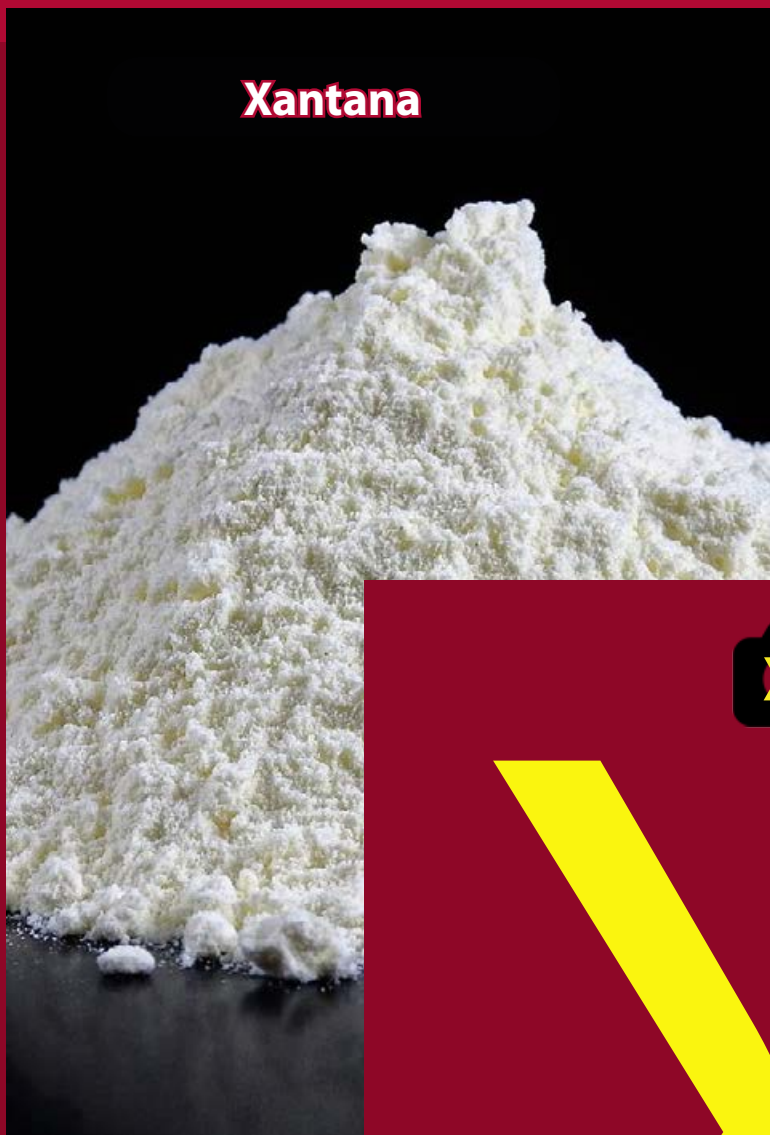
PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS W



**Xantana****Xató****Xoconostle****Xoubas**



- **Xantana:**

Goma xanthan. Xantano. E-415. Potente espesante en forma de polvo, con múltiples usos en cocina, como estabilizante de distintas elaboraciones, desde cremas, helados y merengues a esferificaciones. No aporta sabor y tiene otras grandes ventajas, como que funciona tanto en frío como en caliente y que una vez mezclado es estable, admitiendo la congelación y descongelación. Dependiendo de las elaboraciones es necesario utilizar entre uno y cuatro gramos por litro. Es un polisacárido obtenido en los años 50 del siglo pasado, por fermentación de almidón de maíz con la bacteria *Xanthomonas campestris*, que se encuentra en las coles y que da el nombre al producto.



- **Xató:**

1. **Xatonada.** Ensalada catalana de escarola con filetes o migas de distintos pescados en salazón desalados (anchoas, bacalao, atún...) y aceitunas, aderezada con la salsa del mismo nombre. Es originaria de la zona del Penedès y del Garraf (Barcelona).

2. **Salsa xató.** *Ver bajo Romesco.*

- **Xilitol:**

Ver bajo: Edulcorante.

- **XO:**

1. **Extra viejo (eXtra Old).** Suele utilizarse con cognac y alguna otra bebida espirituosa para indicar se trata de una bebida muy envejecida. Artículos relacionados: Cognac.

2. **Salsa muy típica de Hong Kong,** elaborada con mariscos, cebollas, guindillas y ajo. El nombre hace referencia precisamente a las siglas XO, por representar al lujo de la bebida a que hace referencia, muy consumida en Hong Kong. *Artículos relacionados: Nam pla. Nuoc cham. Garo.*



- **Xoconostle:**

Duraznillo. *Opuntia joconostle*. Nombre, que en náhuatl significa *tuna agria* y se refiere a una tuna (higo chumbo) con sabor agrio y con gran contenido de vitamina C, que se utiliza en México para preparar guisos y bebidas.

- **Xocoxóchitl:**

Véase Pimienta de Jamaica, bajo Pimienta.



- **Xolís:**

Embutido elaborado en el Pirineo de Lleida, parecido al fuet. Se elabora con el intestino grueso y se aplasta, quedando algo más estrecho por el centro de la sección transversal.



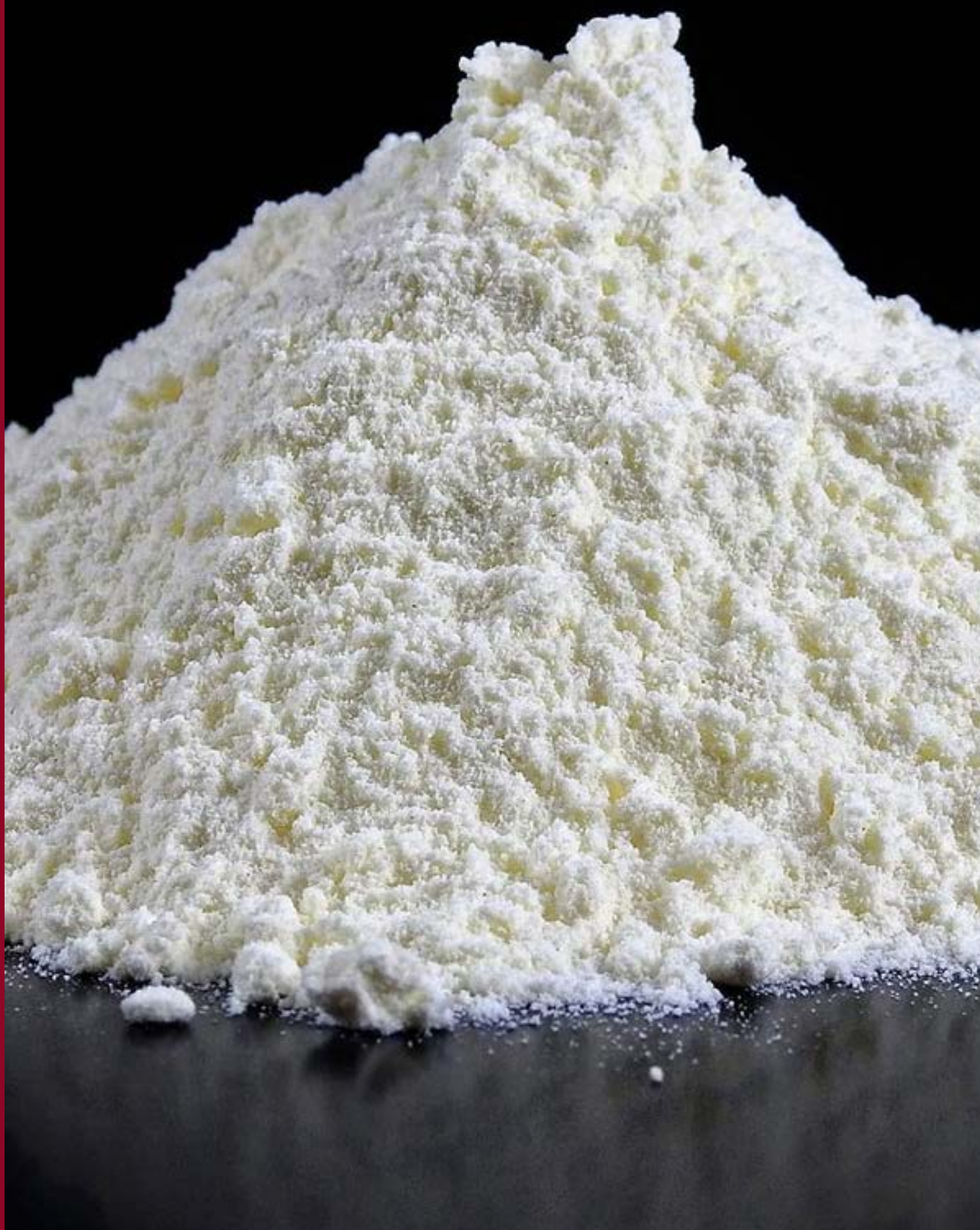
- **Xoubas:**

Sardinillas, en Galicia.





PORTFOLIO: FOTOS X

Xantana / Goma xanthan / Xantano / E-415.



PORTFOLIO: FOTOS X

Xató



PORTFOLIO: FOTOS X

Xoconostle / Duraznillo*Opuntia joconostle*





Y

**Yaca****Yacaré****Yacón****Yakisoba****Yakitori****Yemas de Ávila****Yerba Mate****Yungueño****Yute****Yanaguiba****Yogur****Yuzu**

● **Yaca:**



Jaca. Nanjea. Fruta de Jack. Fruta del pan. Panapén. *Artocarpus heterophyllus*. Árbol originario del sudeste asiático, perteneciente al género *Artocarpus*, que en griego significa fruto del pan, género al que pertenecen varias especies comestibles que comparten este mismo nombre (**ver Pan, Fruto del**). Produce unas enormes frutas -en realidad infrutescencias (**véase**)- que pueden llegar a pesar más de 40 kg, siendo la fruta de mayor tamaño conocida (sin contar algún gran fruto como la calabaza). Es la fruta nacional de Indonesia y Bangladesh. El exterior es tuberculado de color verde o marrón y su pulpa de color amarillo naranja, es muy dulce con un cierto grado de acidez. Su sabor recuerda a muchas frutas, desde el mango, la naranja o el plátano a la manzana, por lo que en Sudamérica, donde también se cultiva se conoce como la *fruta con sabor a todas las frutas*. Cuando está madura, tiene un olor que puede resultar desagradable a algunas personas, pero en su pulpa desaparece, pudiéndose consumir sola o en macedonias. Antes de madurar se emplea en la elaboración de chutneys y curris.

● **Yacaré:**



Lagarto. Matush'a. Es una especie de caimán de la cuenca del Amazonas muy apreciado por su carne. Es una especie protegida por el convenio CITES (**véase**), sin embargo, países de la zona conceden cupos de captura de ejemplares adultos de más de dos metros, especialmente a comunidades indígenas como los takana. Aparte de su piel, su carne es muy estimada y se puede degustar en los restaurantes. Se trata de un alimento muy perecedero, por lo que se somete a distintos métodos de conservación, como la deshidratación o la congelación. Su carne recuerda a la del pollo y se puede consumir incluso cruda o ligeramente marinada en limón.

● **Yack:**

Jack (**véase**).

● **Yacón:**



Smallanthus sonchifolius. Planta andina de la familia de las asteráceas, como la alcachofa, las margaritas o la aguaturma. Tiene unas raíces tuberosas de textura crujiente con un sabor dulce. Suelen consumirse en crudo, en jugos o sirope. Tiene propiedades benéficas en el tratamiento de la diabetes, ya que aparte de ser muy rico en fibra que ayuda a metabolizar la glucosa, contiene inulina, un azúcar no digerible y por tanto no metabolizable por el organismo humano. Por esta razón el sirope de yacón se utiliza como edulcorante natural. También se le atribuyen propiedades reductoras del colesterol. En algunos lugares, como Ecuador, se llama yacón a la jícama (*Pachyrhizus erosus*) (**véase**), una leguminosa que también tiene raíces tuberosas. **Artículos relacionados: Edulcorante. Sirope.**

● **Yakisoba:**

Chow mein. Elaboración oriental, de origen chino, pero muy popular en Japón, hecha con fideos, normalmente ramen (**véase**), que una vez cocidos, se fríen con otros ingredientes como trozos de carne y hortalizas.



● **Yakitori:**

1. **Brochetas típicas de la cocina japonesa** de distintas carnes de ave y cebolla, que se suelen comer asadas a la brasa y acompañadas de alguna salsa. El término significa *parrilla* y *ave*, pero hoy en día se pueden hacer de otras carnes e incluso pescado. **Artículos relacionados: Satay. Shish kebab, bajo Kebab. Pincho moruno, bajo Pincho.**



Teriyaki.

2. **Teriyaki. Salsa densa y de sabor intenso**, utilizada para aderezar los pinchos del mismo nombre. Es una reducción de salsa de soja, mirin (**véase**), ajo, jengibre, vinagre, azúcar...

● **Yale, Tablas culinarias de:**

Son unas tablas de arcilla escritas en cuneiforme hacia 1700 a. C. en Mesopotamia, por lo que se trata del escrito sobre cocina más antiguo conocido. Parece tratarse de elaboraciones de la mejor cocina de la antigua Babilonia, en las que sólo se mencionan los ingredientes, sin las instrucciones para hacerlo. **Artículos relacionados: Miteco de Siracusa. Ateneo de Náucratis. Apicius.**

● **Yanaguiba:**



Kansai. Cuchillo de hoja delgada y larga (los profesionales pueden llegar a medir más de 35 cm), que tiene, como otros cuchillos japoneses, el filo vaciado por un sólo lado, por lo que hay cuchillos para zurdos y diestros. La traducción de yanaguiba es *hoja de sauce* y la de kansai, *hoja de iris*, lo que hace referencia a su forma larga y delgada. Se utiliza especialmente para cortar el pescado, cortando con movimientos largos, en el de vuelta. Aunque a veces se sujeta como el cebollero (**véase**), lo más adecuado es adelantar la mano algo sobre la hoja, para sujetarla entre los dedos pulgar y el corazón, colocando el índice sobre la parte roma de la hoja para sentir el corte. **Artículos relacionados: Sashimi. Deba. Santoku. Usuba.**



- **Yantar:**

Comer.

- **Yasgua:** LLajwa (véase).

- **Yautia:**

Quequesque (véase).

- **Yecla:**

Denominación de Origen del vino elaborado en Yecla y sus alrededores (Murcia).

- **Yegua:**

Ver bajo: **Equino**.

- **Yelgo, Miguel:**

Miguel Yelgo de Bázquez (sic.) (Loja, m. s. XVI-m. s. XVII) fue un escritor granadino del que poco se sabe aparte de lo que dice en la portada de su libro *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para servir a Dios* (Madrid, 1614), que dedica al Duque de Uceda. Este libro es una buena crónica sobre el estilo de vida de la aristocracia con especial atención a la gastronomía; haciendo toda una declaración de intenciones: *Y el cocinero que presiare de su oficio, ha de saver muchos guisados para diferenciar, que es mucha galantería del cocinero y cobra fama, como el Doctor que tiene mucha medicina, que tiniendo necesidad el enfermo le aplique sesenta medicinas en una hora, que yo reniego del Doctor que no procura estudiar para estas ocasiones. Y así el cocinero no se ha de contentar son saber guisar un cocido, y un carnero verde, y un asado, sino mil platos si mil le pidieren, como suele suceder que el señor quiere combidar a otro, o casar un hijo: y quedaríades afrentado si al tiempo de la ocasion fuesse menester buscar de fuera quien adreçase la comida: y el que fuere buen oficial de cocina ha de saber aderezar los guisados...*

- **Yema:**

1. Amarillo de huevo. Parte central del huevo, que está rodeada por la clara y unido a ella por la chalaza (véase). Consta del disco embrionario (o embrión en caso de un huevo fecundado) y el vitelo, que es una reserva de alimento para el desarrollo del embrión. La mitad de la yema es agua, una tercera parte son lípidos. Casi una quinta parte son proteínas; además, es rico en vitaminas A, D y E, del grupo B y minerales.



2. Yemas. Dulces especialmente típicos en Ávila, consistentes en unas bolitas de unos 3 cm, elaboradas con yema de huevo y azúcar, lo que proporciona un resultado amarillo anaranjado, que se suelen colocar sobre cápsulas de papel. También hay otras variedades como las de coco, de color blanco.

3. Órgano complejo de las plantas, consistente en un brote embrionario a modo de botón escamoso, cuya función es dar lugar al desarrollo de nuevas ramas, hojas o flores.

- **Yerba mate:**



ka'a (en guaraní). *Ilex paraguariensis*. La yerba mate está compuesta por las hojas y pequeñas ramas jóvenes, ligeramente tostadas y más o menos trituradas, de un árbol de hoja perenne que se da en las zonas formadas por las cuencas de los ríos Paraná, Paraguay y Uruguay; entre Argentina, Paraguay, Brasil y Uruguay; en lo que fue la zona de las misiones jesuíticas guaraníes, lo que hace que también se conozca con el nombre de *yerba de los jesuitas*. Es rica en glucósidos, taninos y teobromina y cafeína, alcaloides como los del té o el café. Se consume en forma de infusión en casi todos los países del sur de Iberoamérica, incluida una parte de Bolivia y Chile. En estos países constituye una tradición cultural y social de gran raigambre. **Artículos relacionados: Mate.**

- **Yerbiado:**

Mate con alcohol que se prepara en el Altiplano andino.

- **Yero:**



Vicia ervilia. Planta leguminosa, que tiene unas semillas en forma de pequeñas bolitas, cultivada ya en el Neolítico para alimentación humana en la cuenca del Mediterráneo. Sus granos, como los de la veza, son muy ricos en proteínas, pero, también como los de ésta, tienen un glucósido cianogénico (véase), que aparte de su toxicidad les proporciona un sabor muy amargo. Esta sustancia se puede eliminar parcialmente en cocciones prolongadas, pero en todo caso los yeros ya no se utilizan como alimento para el ser humano. Se puede cultivar en suelos muy pobres, a los que, como las leguminosas en general, contribuye a enriquecer fijando el nitrógeno, lo que hace que se cultive como planta forrajera para rotación de cultivos; no obstante, incluso en este caso debe hacerse como una parte de la dieta y sólo para rumiantes, a los que no afecta el glucósido. No sirve para aves de corral ni cerdos. **Artículos relacionados: Veza.**



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)



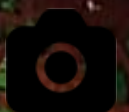


PORTFOLIO: FOTOS Y

**Yogur / Yogurt**

14

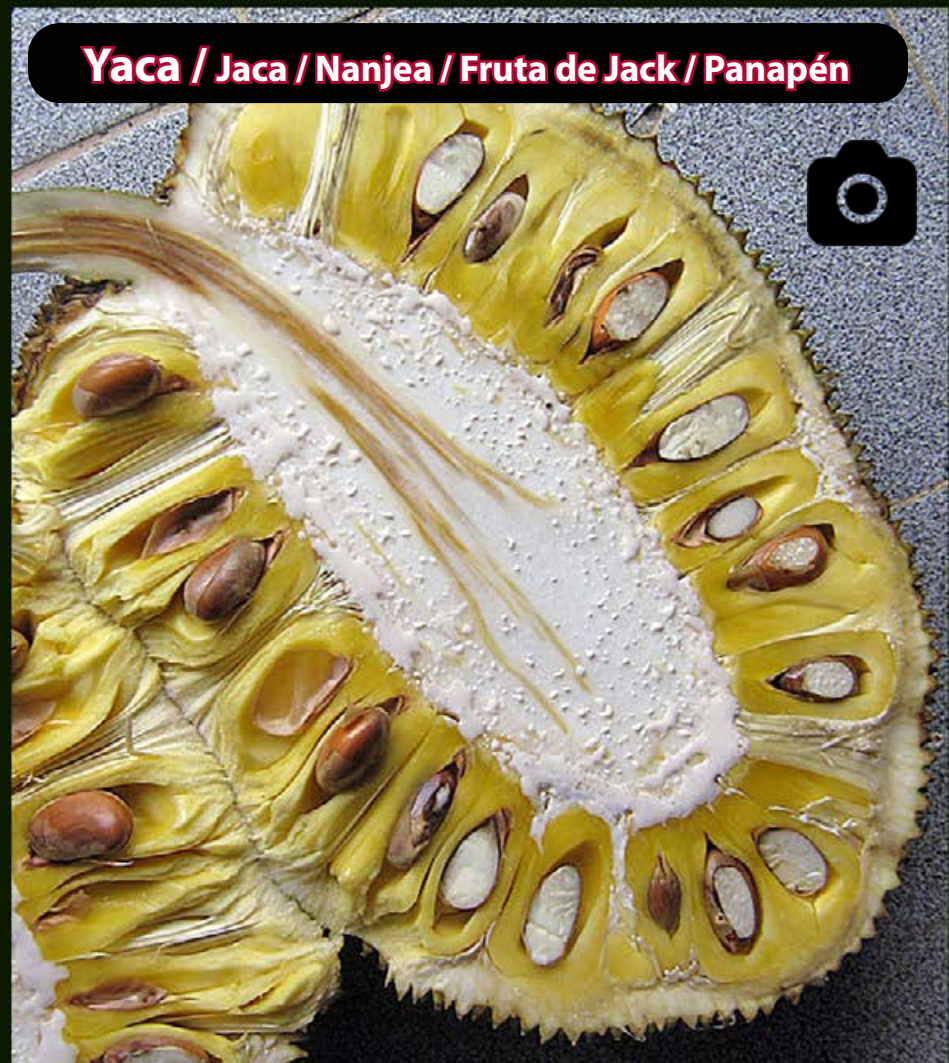
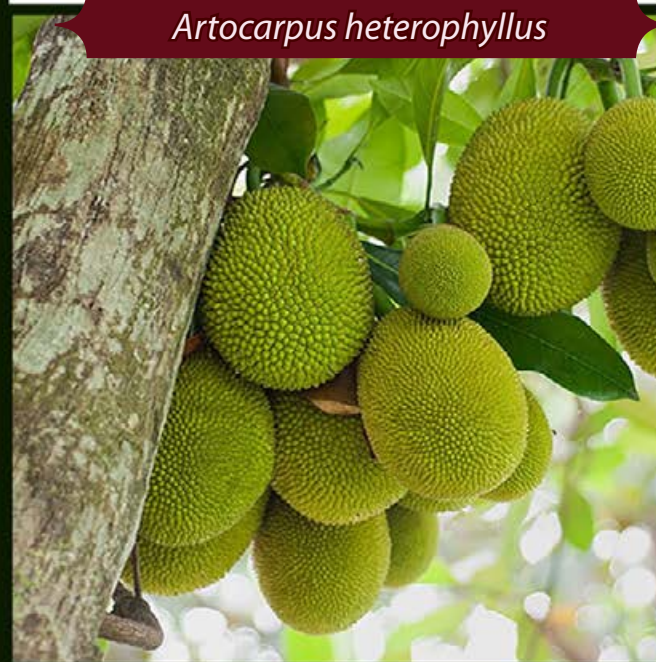
Crema de yogur batida



Yogur griego



PORTFOLIO: FOTOS Y

*Artocarpus heterophyllus***Yaca / Jaca / Nanjea / Fruta de Jack / Panapén****Yacaré / Lagarto / Matush'a**



PORTFOLIO: FOTOS Y





PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS Y

*Citrus ichangensis*





Z

**Zanahoria****Zakuski****Zamburiña****Zamorana****Zarajo****Zarangollo****Zapote****Zedoaria****Zizania****Zorongollo****Zumaque****Zurracapote**

- **Zacahuil:**

Tamal (*véase*) gigante que se hace en el este de México en la región de las Huastecas. Se hace con carne de pollo o guajolote (pavo) y puerco. Se envuelve el tamal en muchas hojas de plátano o de paparla, y se deja cocer varias horas en un horno de tierra (*véase: Horno-pib*), u otro tipo de horno. Se hace en celebraciones, ya que pueden llegar a comer más de 50 personas de un solo tamal; también se hace y se expende por raciones para llevar a las casas. A menudo se prepara el tamal en casa para llevarlo a cocer a uno de los hornos disponibles en la zona. A La masa de maíz del tamal se suele tostar por los bordes, resultando más seca pero muy sabrosa, y hay personas que prefieren esta parte (*pegado*). *Artículos necesarios: Tamal. Humita.*

- **Zacate de limón:**

1. Hierba limón.
2. Estropajo, en México.

- **Zafra:**

1. Vasija de metal de gran tamaño para guardar el aceite.
2. Recipiente, normalmente de hojalata, ancho y poco profundo con agujeros en el fondo, que utilizaban los vendedores de aceite para escurrir las medidas.
3. Cosecha de la caña de azúcar.
4. Proceso de fabricación del azúcar.
5. Tiempo que dura el proceso de fabricación del azúcar.



- **Zakuski:**

Conjunto de elaboraciones frías de la gastronomía rusa y eslava, que normalmente sirven de entremés o de buffet. Puede tratarse de bocadillos, canapés, ensaladas, huevos rellenos, embutidos, quesos, pasteles de carne, encurtidos, escabeches, caviar, pescados curados... Supone el equivalente cultural a los meze de Oriente Próximo o los smörgasbord suecos. *Artículos relacionados: Meze. Smörgasbord. Entremés.*



- **Zamburiña:**

Chlamys varia. Molusco bivalvo de pequeño tamaño. Se pueden confundir con las volandeiras (*Aequipecte Opercularis*) por lo que a veces se ofrecen éstas por zamburiñas.



- **Zamorana, Arroz a la:**

Arroz con pimiento, cebolla, ajo y diversos productos cárnicos de porcino (panceta, oreja, chorizo, jamón...). *Artículos relacionados: Paella.*

- **Zamorano:**

Queso de pasta dura elaborado con leche de oveja (churra y castellana), en la provincia de Zamora bajo DOP

- **Zampar:**

Comer apresuradamente.



- **Zanahoria:**

Daucus carota sub. sativus. Planta herbácea, originaria del Mediterráneo oriental, perteneciente a las umbelíferas (apiáceas), como el perejil o el anís. De esta planta se consume principalmente su raíz de forma alargada entre cónica y cilíndrica, de color naranja, sabor ligeramente dulce y muy aromática. Se consume de múltiples formas, hervida, rehogada, frita o cruda; rallada o cortada en rodajas o palitos; en ensalada, como aperitivo, en potajes o sopas, incluso se usa en repostería para elaborar tartas o pasteles y también se encurte para conservar. Tiene un importante contenido en carbohidratos y en vitaminas (A, E y B₃) y minerales, como potasio, fósforo y magnesio; sobre todo aporta antioxidantes por su alto contenido en carotenos.



- **Zancarrón:**

Morcillo (*véase*).

- **Zapallo:**

Nombre con el que se conoce en varios países de Sudamérica a calabazas y calabacines (*Cucurbita maxima*, *C. moschata* y *C. pepo*), e incluso alguna variedad de cultivo antiguo como el pipián (*C. argyrosperma*). Cuando se trata de frutos pequeños y normalmente inmaduros se llama zapallito. *Artículos relacionados: Calabacín. Calabaza. Pipián.*

- **Zapatero:**

1. Palometa (*véase*).
2. Dícese de un alimento correoso por tener demasiado tiempo desde su elaboración.
3. Alimento que resulta duro y poco cocido por haberse encallado. *Artículos relacionados:* **Encallarse**.

- **Zapote:**



1. Reciben este nombre **diversas especies de árboles mexicanos**, pertenecientes a distintos géneros, que suelen tener una pulpa dulce y muy cremosa, con una o más semillas en su interior. Existen varias especies, como el mamey (*véase*) (*Poutería sapota*), el zapote amarillo (*véase*) (*Poutería campechiana*), el chicozapote (*véase*) (*Manilkara zapota*), el zapote negro (*véase*) (*Diospyros nigra*) o el zapote blanco (*véase*) (*Casimirola edulis*).

2. **Zapote negro. Fruta del Chocolate.** *Diospyros nigra*. Fruta del mismo género que el caqui y con una forma parecida, pero verde por fuera y con una pulpa cuyo color, textura y sabor recuerdan al chocolate fundido. Es muy rica en vitamina C, debe consumirse bien madura y se utiliza como fruta de mesa o para la elaboración de dulces. Se encuentra en forma natural desde el sur de México a las zonas tropicales del norte de Sudamérica.

3. Zapote blanco. Matasano. Zapote manzana. Pera criolla. *Casimiroa edulis*. Fruta cuya forma y tamaño se asemejan a una manzana, con piel de color verde a amarilla y pulpa cremosa de color blanquecino a amarillenta. Su nombre en náhuatl es *cochitzaotl*, que significa zapote que produce sueño, debido a que tiene (especialmente las semillas) alcaloides con propiedades calmantes y somníferas; ello hace que haya sido utilizada, sobre todo la infusión de hojas y semillas, en la medicina popular como analgésico, además de como abortivo e hipnótico en rituales chamánicos. No es muy sabrosa, ligeramente dulce y puede consumirse como fruta fresca, especialmente aderezada con chile y limón.

4 Zapote amarillo. Canistel. Fruta del Huevo. Mante. *Pouteria Campechiana*. Fruto de un árbol originario de Centroamérica y sur de México. En estado de madurez es de color amarillo a naranja. Su pulpa tiene un sabor dulce y una textura parecida a la yema de huevo cocido.

- **Zaragallada:**

Salsa de tomate, pimientos y cebolla, típica de Galicia que se emplea para el relleno de empanadas. *Artículos relacionados:* **Salsa**.

- **Zarajo:**



Elaboración típica manchega, en particular de Cuenca, consistente en los intestinos delgados de cordero lechal marinados y enrollados normalmente en dos trozos de sarmiento, que se cuecen en el horno, sobre la plancha o se fríen, después de cocidas. Suelen consumirse como aperitivo o tapa. *Artículos relacionados:* **Chinchulín. Embuchado. Madeja**.

- **Zaranrandeado, Pescado:**

Elaboración de la costa occidental de México, consistente en un pescado, normalmente mojarra o pargo, abierto en mariposa, untado con una salsa muy especiada y hecho a la parrilla sobre brasas. *Artículos relacionados:* **Talla, Pescado a la**.

- **Zarangollo:**



Elaboración típica de Murcia, consistente en un revuelto de calabacín y cebolla, y, a veces patata u otras hortalizas.

- **Zarcillo:**

Pequeño apéndice que generan algunas plantas, como las vides o cucurbitáceas, que les sirven para sujetarse a otras plantas, espalderas, guías u otros tutores que se colocan para tal fin.

- **Zarzamora:**

Ver bajo: **Moras**.

- **Zarzaparrilla:**

Root beer. Cerveza de raíz. Bebida refrescante no alcohólica, elaborada con la raíz de diversas plantas, como la zarza morisca (*Smilax asper*) o el sasafrás (*Sassafras albidum*); además, se utiliza agua carbonatada y miel o azúcar. Fue muy popular en Estados Unidos hasta que a fines del siglo XIX fue desbancada por la Coca-Cola. *Artículos relacionados:* **Sasafrás**.



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- **Zurrapa:**

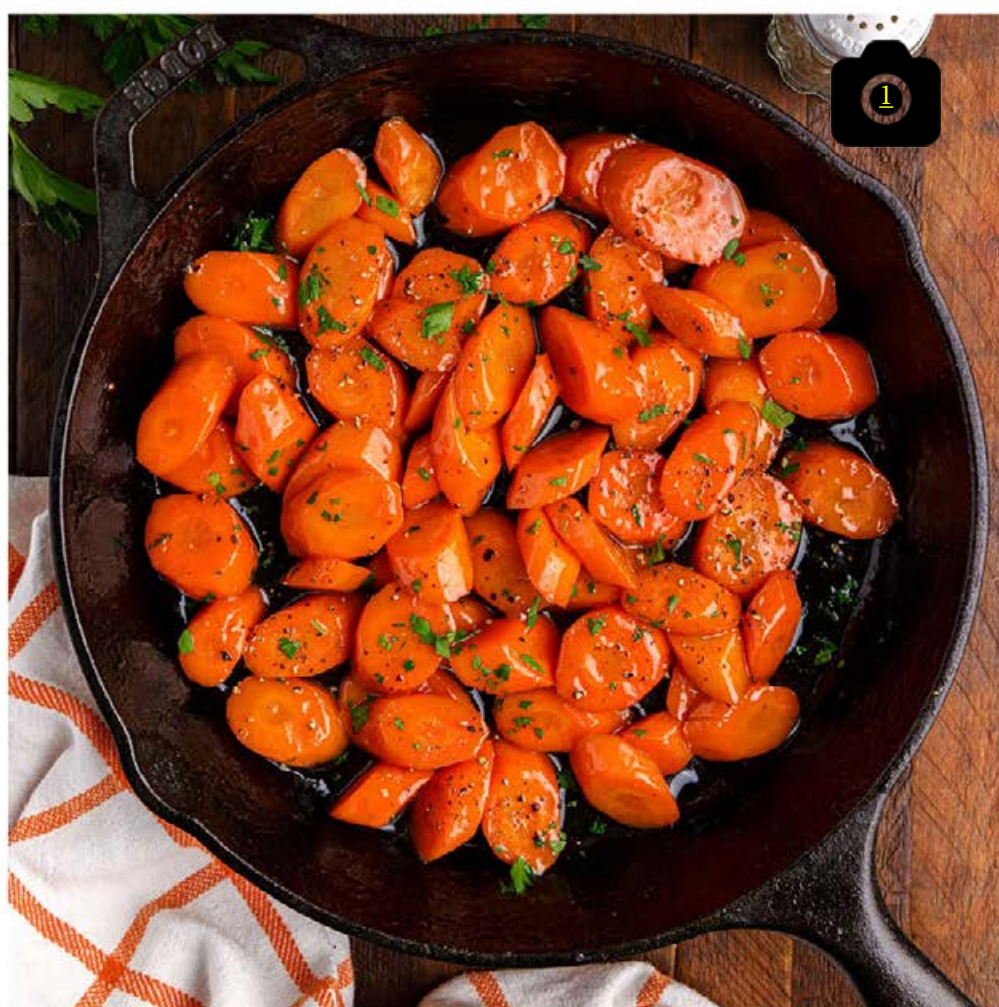
1. Elaboración típica de Andalucía, pero también de Extremadura, consistente en migas de carne (también hígado) de cerdo cocidas en grasa, con diversos condimentos como ajo, pimentón, orégano, laurel, matalahúva... Tanto la grasa como la carne, se dejan enfriar, dando como resultado una pasta untable, que suele utilizarse para untar sobre tostadas y bocadillos, en desayunos, almuerzos o tentempiés. Suele separarse parte de la grasa para obtener la manteca colorá (con pimentón) o blanca. *Artículos relacionados:* **Cachuela**. **Grasseron**. **Manteca colorá (bajo Manteca, 2)**. **Rillettes**. **Roxons**.

2. Brizna o sedimento que se forma o se va precipitando en el fondo dentro de un líquido,





PORTFOLIO: FOTOS Z

*Daucus carota***Zanahoria**



PORTFOLIO: FOTOS Z





PORTFOLIO: FOTOS Z

**Zamburiña***Chlamys varia.*



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS A

Más páginas de PORTFOLIO FOTOS
ocultas en esta DEMO



PORTFOLIO: FOTOS Z

**Zurrapa**



ANEXOS



Bibliografía de la obra



Carne de Vacuno - Despiece



"Las Cocinas de Mamá"



Glosario Temático 6 Idiomas



Gastronomía de Película

En Edición ... Próximamente



BIBLIOGRAFÍA



BIBLIOGRAFÍA

- - AA. VV. *Cocina indígena y popular* (vol. 17, 20, 24, 27, 28, 35, 36, 39, 41). México, Dir. Gral. de Culturas Populares e Indígenas, 2000.
- - AA. VV. *Cocina tradicional argentina*. Buenos Aires, Distal, 2003. (Reedc. La cocina criolla. Buenos Aires, 1914).
- - AA. VV. *Diccionario de cocina*. Editorial: Bruguera, 1965.
- - AA. VV. *Diccionario de la lengua española*. Madrid, Real Academia Española, 1992.
- - AA. VV. *El Sabor de Sonora*. Sonora, Ed. Imágenes de Sonora, México, 2012.
- - AA. VV. *Famosas recetas del Hotel Crillón*. Santiago de Chile, Rest Hotel Crillón, 1951.
- - AA. VV. *Gran enciclopedia de la cocina*. Madrid, Eds. Nobel, 1993.
- - AA. VV. *Gran libro de la cocina argentina*. Buenos Aires, Emecé Ed-Larousse, 1991.
- - AA. VV. *Guide des Aliments*. Québec, Les Editions Québec Amérique, inc, 1999.
- - AA. VV. *Larousse de la cocina mexicana*. México, Ed. Larousse, 2006.
- - AA. VV. *Larousse de la cocina*. Barcelona, Larousse Editorial, 2000.
- - AA. VV. *Manos jujeñas. Tejido de territorio, memoria y solidaridad*. S. S. . Jujuy, Argentina, Ed. Universidad Nacional de Jujuy, Argentina, 2021.
- - AA. VV. *Plantas del Mediterráneo*. Barcelona, Ed. Blume, 2004.
- - AA. VV. *¿Qué cocinaré hoy?* Lima, Ed. Planeta Perú, 2013.
- - AA. VV. *Toda la gastronomía, de la A a la Z*. León, Editorial Everest, 2004.
- - AA.VV. *Diccionario de gastronomía*. Madrid, LID Ed. Empresarial, 2019.
- - ALBERTO, Paulina L.; ELENA, Eduardo. *Rethinking Race in Modern Argentina* 4, pp. 99-125 (PITE, Rebekah E. *La cocina criolla. A history of food and race in twentieth-century Argentina*). Nueva York, Cambridge University Press, 2016.
- - ÁLVAREZ SAGASTIBELZA, Concepción. *Diccionario de Cocina y Hostelería*. San Sebastián, R B Ediciones, 1996.
- - ÁLVAREZ, Julio. *Diccionario Riduero de zoología*. Madrid, Ediciones Riduero, 1979.
- - ARRIANO, Lucio Flavio (Arriano de Nicomedia). *Anábasis de Alejandro Magno*. Madrid, Alura González (trad.), 2013.
- - BACHILLER Y MORALES, *Cuba primitiva, Origen, lenguas, tradiciones, é historia de los indios de las Antillas mayores y las Lucayas 2ª parte*. Revista de Cuba, nº VI, pp. 213-250. Habana, Imp. Militar de la Viuda de Soler y Comp., 1879.
- - BAGES-QUEROL BLANCO, Jordi. *Alimentació a la Catalunya moderna. Productes i elaboracions*. Tesis doctoral. Univ. de Barcelona. Fac. Geografia Historia. Dep. Història Moderna, 2017.
- - BAK-GELLER CORONA, Sarah-, MATTA, Raúl. *Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina*. Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología, 2020, nº 39, pp. 69-93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>. Visitada por última vez 06/12/2023
- - BARRÍA, Juana. *De re coquinaria: antología de recetas de la Roma imperial*. (Trad. *De re coquinaria*). Barcelona, Alba, 2006.
- - BENAVIDES-BARAJAS, L. *La cocina del imperio romano y su historia*. Ediciones Dulcinea, Granada, 2000.
- - BENNANI-SMIRÈS, Latifa. *La cuisine marocaine*. Casablanca, Al Madariss, 1983.
- - BORNIA, Ligia de. *La cocina dominicana*. Santo Domingo, Rep. Dominicana, Ed. Centenario, 2001.
- - BOUKSANI, Mme Louisa. *Gastronomie algerienne*. Argel, Ed. Jefal, 1982.
- - BOUKSANI, Mme Louisa. *Pâtisseries traditionnelles algeriennes*. Argel, Ed. Jefal, 1994.
- - BRAVO WALKER, Mariana. *Cocina Popular*. Santiago, Chile, Ed. Universitaria, 1986.
- - BRILLANT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiología del gusto*. Madrid, Ed. Óptima, 2001.
- - BUDGE, Olga. *La buena mesa*. Santiago, Chile, Imp. Universitaria, 1935.



- - CAPEL, José Carlos. *Pícaros, ollas, inquisidores y monjes*. Barcelona, Ed. Argos Vergara, 1985.
- - CARMO BORGES, Inês da Conceição do. *A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/ Quinhentista e Seiscentista Portuguesa*. Revista de Estudios Avanzados. Santiago de Chile, USACH, nº 16, diciembre 2011, pp.71-102.
- - CARRIZO, Alejandro. *Manca. Sabores de nuestra tierra*. S. S. Jujuy, Argentina. Cuadernos del Duende, 2016.
- - CARVAJAL, Guillermo. *El misterio de la desaparición de la más valiosa planta de la antigüedad*, La Brújula Verde, 7 de marzo de 2019, <https://www.labrujulaverde.com/2019/03/el-misterio-de-la-desaparicion-de-la-mas-valiosa-planta-medicinal-de-la-antigüedad>. Visitada por última vez 29/10/2023.
- - CASARES, Julio. *Diccionario ideológico de la lengua española*. Ed. Gredos. Barcelona, 2013.
- - CASTRO, Xavier. *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*. Madrid, Ed. Nivola, 2001.
- - CERVANTES SAAVEDRA Miguel de. *El Quijote (El ingenioso hidalgo don Quixote de La Mancha)*. Madrid, Joaquín Ibarra, 1780.
- - DE LA CALLE, Rodrigo. *Gastrobotánica: 100 platos al natural para cada estación del año*. Madrid, Ed. Temas de Hoy, 2010.
- - DELGADO, Carlos. *Diccionario de gastronomía*. Madrid, Alianza Editorial, 1985.
- - DÍAZ, Lorenzo. *La cocina del Barroco*. Madrid, Alianza Editorial, 2003.
- - DÍAZ, Lorenzo. *La cocina del Quijote*. Ser. Public. Cdad. Castilla-La Mancha, Toledo, 1993.
- - DOUET D'ARCQ, Louis. *Un petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIV siècle*. Bibliothèque de l'école des chartes, 1860, 21 pp 209-227. <https://doi.org/10.3406/bec.1860.445703>. Visitada por última vez 07/12/2023.
- - ESCOFFIER, Auguste. *Mi cocina*. Barcelona, Ed. Garriga. Ed. Nauta, 1996.
- - ESPINOSA, Patricio (comp.). *Volvamos a nuestras raíces. Recetario de las raíces y tubérculos andinos*. Quito, Ecuador, Abya-Yala Ed., 1997.
- - FARAUDO (de SAINT-GERMAIN), Luis, Ed. de un manuscrito de 1324. *El Llibre de Sent Soví: recetario de la cocina catalana medieval*. Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, 1951-1952, nº 24 pp. 5-81: Ed. crítica de J. Santanach. Barcelona, Barcino, 2009.
- - FERMÁNDEZ CUENCA, Carlos. *Robert Flaherty*. Filmoteca Nacional de España, 1963
- - FERNÁNDEZ, Margarita y NIETO, Ana. *Plantas medicinales*. Pamplona, Eds. Universidad de Navarra, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 1982.
- - FERRI, J. C. y VALLE, J. *Procesos de elaboración culinaria*. Barcelona, Ed. Altamar, 2016.
- - FONT QUER, Pio. *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Barcelona, Ed. Labor, 1982.
- - FRÍES, Ana María; Of. Reg FAO América Latina y el Caribe. *Manual sobre utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación*. Santiago de Chile, FAO, 1992.
- - GAINSBORG DE MÉNDEZ, Aida. *La cocina de Bolivia*. La Paz, Ed. póstuma del autor, 1996
- - GARCIA I FORTUNY, Josep y JOFRE I ESPAÑOL, Joan. *Todo el bacalao a su alcance. Con un amplio recetario hispánico e internacional*. Barcelona, Ed. Alta Fulla, 1992.
- - GARCIA I FORTUNY, Josep. *Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya*. (Ed. Digital). Barcelona, Enrique Sallarés Ed.-Cooking Books, 2013.
- - GRANADO, Diego. *Libro del Arte de Cozina*. Madrid, 1599. Ed. facsimil. Madrid, Soc. Bibliófilos Españoles, 1971.
- - GRESCOE, Taras. *¿Vuelve el silfio? Cómo resucitar el condimento milagroso extinguido por el hombre*. National Geographic, Historia, 26/09/2022 revisado 01/09/2023. <https://www.nationalgeographic.es/historia/2022/09/silfio-resurreccion-condimento-milagroso-extinguido-hombre>. Visitada por última vez el 21/09/2023.
- - GUTIÉRREZ DE ALVA, Cecilia I. *Historia de la gastronomía*. México. Red Tercer Milenio, 2012.
- - HAMMOU, Zuleikha Hadj. *Le livre de la cuisine algerienne*. Argel, Eds. Mimouni, 1991.
- - HERMÉ, Pierre. *Larousse de los postres*. Barcelona, Sepes Editorial, 2002.
- - HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo. *Libro del arte de cozina*. Salamanca, Antonia Ramírez, 1607. (Ed. facsimil) Valladolid, Maxtor, 2004.



- - HIJAS DE MARÍA, C. *El arte de cocinar*. S. Miguel de Tucumán, Univ. Nac. Tucumán, 2006. (Reedición de la 1ª edición. S. M. de Tucumán, 1920).
- - HUICI MIRANDA, Ambrosio. *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*. (traducción de *Kitab at-tabij*). Gijón, Trea, 2016.
- - JIMÉNEZ, Ramón Emilio. *Al amor del bohío, tradiciones y costumbres dominicanas*. Santo Domingo, Rep. Dominicana, Virgilio Montalvo, 1927.
- - LENS, A. R. de. *Pratiques des harems marocains*. Paris, Librairie Orientaliste, 1925.
- - LASKIBAR, Xavier, PALACIOS, Daniel, *Hongos*. Ed. Elkar. San Sebastián, 1991.
- - LEZA, Jesús de. (Pseudónimo de Jesús Ruiz del Río, republicano español exiliado en México, natural de Murillo de Río Leza, Logroño). *Notas sobre Miguel de Eguía (impresor de Logroño en el sglo XVI)*. Revista Berceo. Logroño s/f.
- - LLEDÓ, Emilio. *Platón. Diálogos*, Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 1983.
- - LÓPEZ GONZÁLEZ, Ginés A. (C.S.I.C.). *Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares*. Madrid, Ediciones Mundi-Prensa, 2002.
- - MACIAS, Luis. *Manual del Barman*. Cuauhtémoc, México Eds. Mexicanos Unidos, 2002.
- - MAINCENT-MOREL, Michel. *La cuisine de référence*. París, Ed. Nonterre, 2015.
- - MAJUPURIA, Indra. *Joys of Nepalese Cooking*. Lashkar, India, SI Devi, 1990.
- - MANUPPELLA, Giacinto; DIAS ARNAUT, Salvador. *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, Primeira edição integral do código português I:E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Coímbra, Universidade de Coímbra, 1967.
- - MARCH, Lourdes. *Manual de los alimentos*. Madrid, Alianza Editorial, 2000.
- - MARDAM-BEY, Farouk. *La cocina de Ziryab. El gran sibarita del Califato de Córdoba*. Barcelona, Ed. Zendrera Zariquiey, 2002.
- - MARÍN NIÑO, Manuela. *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. (traducción de *Fudalat al-jiwan fi tayyibat at-ta'am wa-l-alwan*) Ibn Razin Al-Tugibi. Gijón, Trea, 2007.
- - MARÍN, R. y SALGADO. Héctor. *Manual del parrillero criollo*. Santiago de Chile, Origo Ed., 2004.
- - MARÍN, Roberto. *Manual del asador chileno*. Santiago de Chile, Origo Ed., 2002.
- - MARTÍN MAZAS, Eduardo. *La colección gastronómica Sebastián Damunt. Un proyecto de museo, Madrid, Ed. del autor, 2019*.
- - MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. *Historia de la gastronomía española*. Madrid, Ed. Nacional, 1981.
- - MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco. *Libro del arte de cozina, pasteleria, vizcocheria y conserueria*. Madrid, Luis Sanchez, 1611.
- - MARTÍNEZ SOSA, M., LIRIANO, L., BATISTA SCHRILS, G. (2022). *Comunicación culinaria en República Dominicana: tecnología, chefs, food stylists y foodies*. En: Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 263-282. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13408>. Visitada por última vez el 21/09/2023.
- - MATEO, J. *Diccionario de sinónimos de la lengua castellana*. Barcelona, Ed. Antalbe, 1988.
- - MCGEE, Harold. *La cocina y los alimentos*. Barcelona, Debate, 2008.
- - MEDINA MORENO, Rafael. *Diccionario de cocina y pastelería*. Madrid. Paraninfo, 2023.
- - MENDAZA RINCÓN DE ACUÑA, Ramón. *Las setas en la naturaleza*. Bilbao, Iberdrola, 1994.
- - MÉNDEZ Riestra, Eduardo. *Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias*. Gijón, Trea, 2017.
- - MOLINER, María. *Diccionario de uso del español*. Editorial Gredos, 1983.
- - MOYANO ANDRÉS, Isabel; ADRIÁ I ACOSTA, Ferran; SIMÓN PALMER, María del Carmen. (coords.) *La cocina en su tinta. [La cocina escrita. (MOYANO ANDRÉS, Isabel)]*. Madrid, Biblioteca Nacional, 2000.
- - MUÑOZ ZURITA, Ricardo. *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México, Ed. Larousse, 2012.



- - MURARESKU, Brian C. *The Immortality Key. The Secret History of the Religion with No Name*. Nueva York, St. Martin's Press, 2020.
- - MURO, Ángel. *El Practicón*. Madrid, Ed. Poniente, 1982.
- - NIEVES. *Ramillote del ama de casa*. Oviedo, Gráficas Summa, 1947.
- - NOLA, Ruperto de. *Libro de Cocina*, Ed. facsimil Guillermo Blázquez, Madrid, 1982.
- - NONIS, Umberto. *Setas. Descripción, toxicidad, valor culinario*. México, Ed. Daimon, 1982.
- - ORDÓÑEZ, Carlos (Comp.). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá, Biblioteca Nacional de Colombia, 2016.
- - P. NOGUÉS, Jacinto. *El asado argentino*. Buenos Aires, Imaginador, 2003.
- - PAREDES-CANDIA, Antonio. *La comida popular boliviana*. La Paz, Ed. del autor, 1990.
- - PASTOR ARTIGUES, Bárbara. *Cocina romana*. (Trad. *De re coquinaria*). Madrid, Ed. Coloquio, 1986.
- - PASTOR BLANCO, José María. *El castellano hablado en La Rioja*. Logroño, Eds. Emilianenses, 2010.
- - PAZOS BARRERA, Julio. *La cocina del Ecuador, recetas y lecturas*. Quito, Cámara Ecuatoriana del Libro, 2005.
- - PECL, Karel. *Peces de lagos y ríos*. Madrid, Ed. Susaeta, 1994.
- - PEREDA, José María de. *El sabor de la tierruca*. Obras completas X. Madrid, Viuda é hijos de Manuel Tello, 1906.
- - PEREIRA SALAS, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago, Chile, Editorial Universitaria, 1977.
- - PÉREZ, Dionisio (Post-Thebussem), *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Patronato Nacional del Turismo, Madrid, 1929.
- - PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *Los recetarios de mujeres y para mujeres*. Cuadernos de Historia Moderna nº 19, pp. 121-156. Madrid, UCM, 1997.
- - PERRY, Charles. *A Baghdad Cookery Book* (traducción de Kitab at-tabij). Trowbridge, 2005.
- - PLINIO SEGUNDO, Cayo (Plinio el Viejo).. *Historia Natural (Naturalis Historia)* I-II. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, nº 206, 1995.
- - PLINIO SEGUNDO, Cayo (Plinio el Viejo). *Historia Natural (Naturalis Historia)* III-VI. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos nº 250, 1998.
- - PLINIO SEGUNDO, Cayo (Plinio el Viejo). *Historia Natural (Naturalis Historia)* VII-XI. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos nº 308, 2003.
- - PLINIO SEGUNDO, Cayo (Plinio el Viejo).. *Historia Natural (Naturalis Historia)* XII-XVI. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos nº 388, 2010.
- - PLINIO SEGUNDO, Cayo (Plinio el Viejo). *Historia Natural (Naturalis Historia)* XVII-XIX. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos nº 560, 2020.
- - POZUELO TALAVERA, Juan; PÉREZ PÉREZ, Miguel Ángel. *Repostería*. Madrid, Thomson, Paraninfo, 2006.
- - PUENTE HERBOSO, Zacarías. *La cocina de Colombia*. Hondarribia. Ed. del autor, 1996.
- - PUIGBÓ, Isidre. *Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración*. Barcelona, Cooking Books, 1999.
- - RABASÓ, Ramón y ANEIRO, Fernando. *El práctico 6500 recetas* (6ª ed.). Buenos Aires, Ed. Rueda, 1970. (10ª ed., 1ª ed. Digital) Barcelona, Enrique Sallarés Ed.-Cooking Books, 2012).
- - RAMOS, Fortunato. *Costumbres, poemas y regionalismos*. Humahuaca, Ed. del autor, 2017.
- - REMENTERÍA y FICA, Mariano de (trad.). *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*. Madrid, Imp. de Yenes, 1837 (Ed. facsimil. Valencia, 1999). Trad. ampliada de la 5ª ed. de *Manuel du cuisinier et de la cuisine à l'usage de la ville et la champagne*. Herri L. N. DUVAL, alias Cardelli. París, 1827.
- - ROBERT, Mestre, *Llibre del coc*. Ed. Joan Santanach, et alios. Barcelona, Restaurant de les 7 Portes – Editorial Barcino, 2018.
- - RODRIGUEZ LÓPEZ, Rafael. *La caza en la gastronomía*. Madrid, E.P.C., 1996.



- - ROSADO, Benjamín G. *El cáliz catalán de la pócima secreta que "iluminó" a Aristóteles, Platón y Cicerón*. Diario El Mundo, Crónica 44, 08/11/2020.- SÁNCHEZ DE SALAZAR, Olga Julieta. *Comidas y bebidas puneñas. Recetario*. S. S. Jujuy (Argentina), Talleres Gráficos Lukar, 2008.
- - SÁNCHEZ, Ana. *Del silfio a la asafétida: condimentos con historia*. Avemus Incena, 12/11/2017. <http://www.abemus-incena.blogspot.com/2017/11/del-silfio-la-asafetida-condimentos-con.html>. Visitada por última vez 29/10/2023.
- - SÁNCHEZ DE SALAZAR, Olga Julieta. *Comidas y bebidas puneñas. Recetario*. S. S. Jujuy (Argentina), Talleres Gráficos Lukar, 2008.
- - SCANNONE, Armando. *Mi cocina*. Caracas, Edición del autor, 2010.
- - SCHRADER, Carlos (Trad. y notas). *Heródoto. Historia Libro IV Melpómene*. Madrid, Ed. Gredos, 2007.
- - TEOFRASTO. *Historia de las plantas*. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 1988.
- - TERRÓN, Eloy. *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.
- - TORRES AMAT DE PALOU, Fèlix. *Memorias para ayudar a formar un diccionario crítico de los escritores catalanes y dar alguna idea de la antigua y moderna literatura de Cataluña*. Barcelona, Imprenta de J. Verdaguer, 1836.
- - THIS, Hervé. *Révélation Gastronomiques*. París, Ed. Belin, 1995.
- - URBINA, Manuel. *Plantas comestibles de los antiguos mexicanos*. "Anales del Museo Nacional de México". Segunda época. Tomo I. México, 1903.
- - VIDOR, King. *A Tree is a Tree*. New York, Harcourt, Brace and Company 1953.
- - VILLENA, Marqués de. *Arte cisorio ó tratado del arte de cortar del cuchillo*. Madrid, Oficina de Antonio Marin, 1766.
- - YELGO de BAZQUEZ, Miguel . *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para servir a Dios*. Madrid, Cosme Delgado, 1614.

Bibliografía Web:

Esta lista intenta dar testimonio de muchas de las fuentes utilizadas, pero sin duda faltan otras muchas, que se han mostrado una gran utilidad para la elaboración de este diccionario y a las que pedimos disculpas por no haberlas incluido, pero agradecemos su contribución al conocimiento. No se indican las fechas de consulta, ya que sería en general una lista interminable. No obstante, se indican las direcciones que a fecha de la publicación de este trabajo, no se encuentran operativas.

- - Terminos culinarios. AAVV. IES Pedro Espinosa. <http://www.iespedroespinosa.es/departamentos/hosteleria/cocina>
- - Ictio Term. <http://www.ictioterm.es/>
- - Directo al paladar. <https://www.directoalpaladar.com>
- - Grupo Gourmets. Glosario gastronómico <https://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets/glosario-gastronomico>
- - Gastronomía & Cia. Diccionario de cocina. <https://gastronomiaycia.republica.com/category/diccionario-de-cocina>
- - Wikipedia. <https://es.wikipedia.org>
- - Fundeu. <https://www.fundeu.es/>
- - DRAE <https://dle.rae.es/>
- - Pescaderías Coruñesas. <https://www.pescaderiascorunesas.es>
- - Diccionario culinario. <https://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia>
- - Sabor Mediterráneo. Diccionario cocina. <http://www.sabormediterraneo.com/diccionario1>
- - Glosario de repostería. <https://postresoriginales.com/glosario-de-reposteria>
- - Vocabulario técnico de cocina. <http://comidadelmilenio.blogspot.com/2011/03/vocabulario-tecnico-de-cocina.html>
- - Diccionario culinario. AAVV. IES Valle del Ebro, 2015 <https://iesvalledelebro.web.educacion.navarra.es/>
- - Larousse cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/> <https://laroussecocina.mx/palabra/argentina/>
- - Diccionario completo de cocina. <https://diccionariocompletodecocina.blogspot.com/>

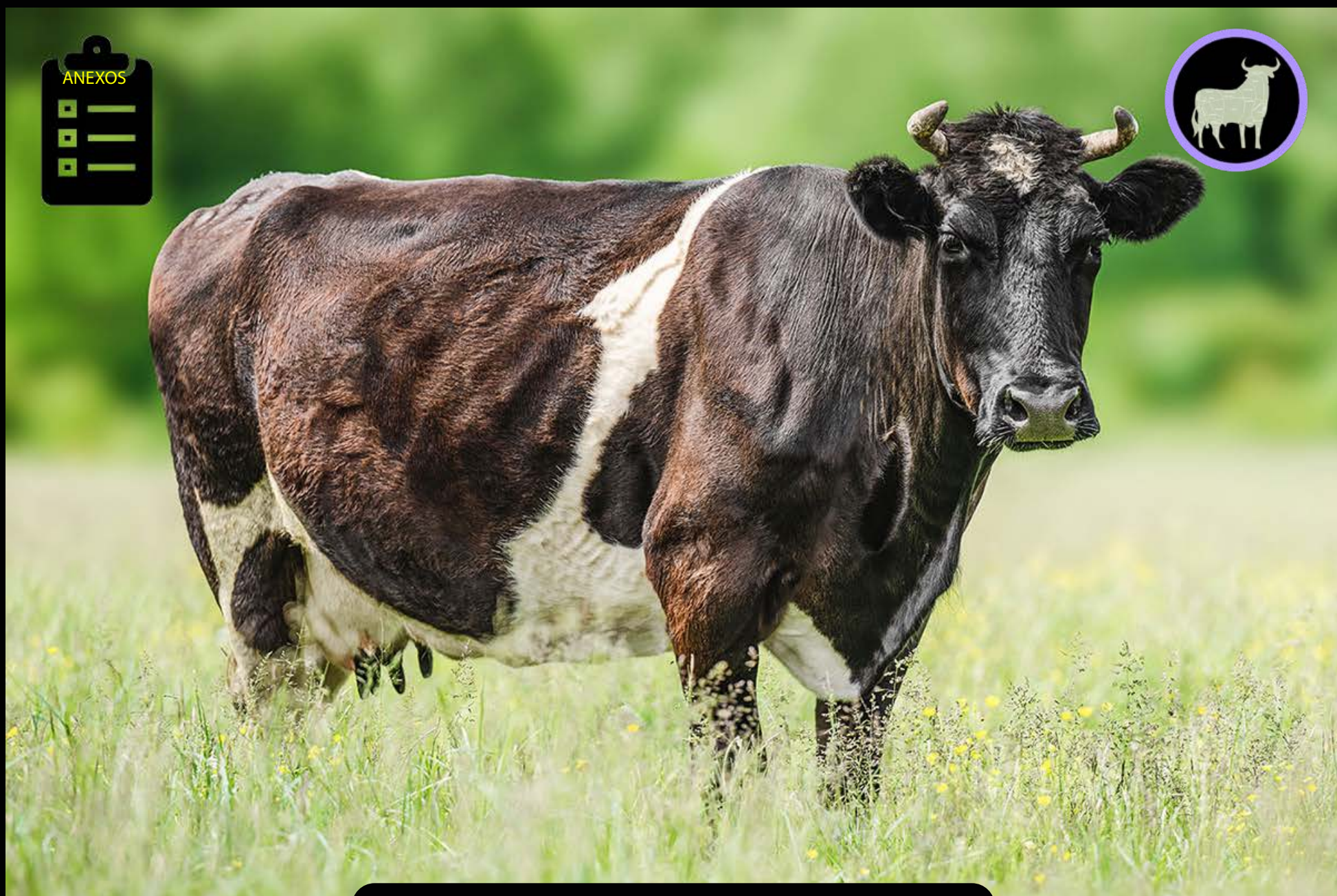


- - National Library of Medicine. Medline Plus. <https://medlineplus.gov/spanish/>
- - OCU. <https://www.ocu.org/alimentacion/>
- - Enciclopedia de las gastronomías tradicionales españolas. <http://defuegosybrasas.blogspot.com/>
- - elDiario.es. <https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/>
- - Informacióngastronómica.com <https://informaciongastronomica.com/>
- - Aditivos alimentarios. <https://www.aditivos-alimentarios.com/>
- - El comidista (El País). <https://elcomidista.elpais.com/elcomidista>
- - Gastronoming. <http://www.gastronoming.com/>
- - Boko. <https://www.boko.es/>
- - Go! Go! Nihon. <https://gogonihon.com/>
- - The Plant List. <http://theplantlist.org/>
- - Herbari Virtual del Mediterrani Occidental. <http://herbarivirtual.uib.es/>
- - Cofradía vasca de gastronomía. Diccionario gastronómico. <http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=23&alf=F&art=3169>
- - Caos y ciencia. <http://www.caosyciencia.com/>
- - Biblioteca Nacional. <https://www.bne.es/es/catalogos/biblioteca-digital-hispanica>
- - Cocina con encanto.com. <http://www.cocinaconencanto.com/diccionario-de-cocina/>
- - Pepe Iglesias. Enciclopediadegastronomía.es. <https://www.encyclopediadegastronomia.es/>
- - El correo. <https://www.elcorreo.com/jantour/>
- - Solobuey <https://www.solobuey.com/diccionario-culinario-de-la-a-a-la-z/>
- - Biowellcome. <https://www.biowellcome.es/2015/11/10/lista-de-aditivos-alimentarios/>
- - RAH. <https://dbe.rah.es/>
- - Enciclopedia de las gastronomías tradicionales españolas. <http://defuegosybrasas.blogspot.com/?m=1>
- - Investigación y ciencia. <https://www.investigacionyciencia.es/>
- - Bionova. <https://www.bionova.org.es/>
- - Diccionario culinario peruano. <https://recetasdecomidaperuana.org/diccionario-culinario-peruano>
- - Buenos Aires. Diccionario de cocina. <https://buenosaires.gob.ar/glosario-de-cocina>
- - Scribd. <https://es.scribd.com/document/326106954/Diccionario-Argentino#>
- - Diccionario culinario Academician. https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_culinary/2136/%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BF%D0%BA%D0%BE%D0%B5
- - Rafael Reyes Cocinero. <http://rafaelreyescocinero.blogspot.com/2009/06/comidas-mapuches.html>
- - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. DOP-IGP: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/>
- - Inaturalist. <https://ecuador.inaturalist.org/>
- - Inaturalist. <https://colombia.inaturalist.org/>
- - Inaturalist. <https://spain.inaturalist.org/>
- - Inaturalist. <https://inaturalist.org/>
- - IPLANTZ. <https://www.iplantz.com/>
- - gpboerInaturalist <https://www.fishipedia.es/>
- - Fishipedia. <https://www.fishipedia.es/>
- - Fungipedia. <https://www.fungipedia.org/>



- - Asturnatura. <https://www.asturnatura.com/>
- - Gobierno de Canarias. Biota. <https://www.biodiversidadcanarias.es/>
- - Waste. <https://wastemagazine.es/>
- - Koketo. <https://koketo.es/>
- - National Geographic. <https://www.nationalgeographic.com>
- - Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales. <https://biogeodb.stri.si.edu/>
- - Frutas del bosque . <https://frutasdelbosque.org/>
- - Jardinería ON. <https://www.jardineriaon.com/>
- - Jardines sin fronteras. <https://jardinessinfronteras.com/>
- - NaturaGate. <https://luontoportti.com/>
- - Fichas micológicas <https://www.fchasmicologicas.com/>
- - Seaweed Solutions. <https://seaweedsolutions.com/>
- - Naturalista. <https://www.naturalista.mx/>
- - Cocina dominicana. <https://www.cocinadominicana.com/427/sobre-la-cocina-criolla-dominicana>
- - Acento. <https://acento.com.do/opinion/apuntes-una-bibliografia-gastronomica-dominicana-1-2-8600794.html>
- - Termcat.Centre de terminologia <https://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia>
- - Diccionario de riojanismos Badarán. https://drive.google.com/file/d/1Gqzxj-b2YDcOeZ-Dsj83_iDvlGYPkS5i/view





Piezas de la Carne de Vacuno

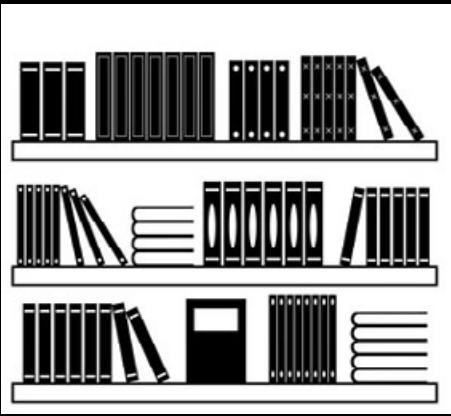




Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





ANEXO

“Las Cocinas de Mamá”



“Las Cocinas de Mamá”



- Argentina
- Bolivia
- Chile
- Colombia

- Cuba
- Ecuador
- E.E.U.U.
- España
- México
- Panamá
- Paraguay
- Perú
- Portugal
- Rep. Dominicana
- Venezuela



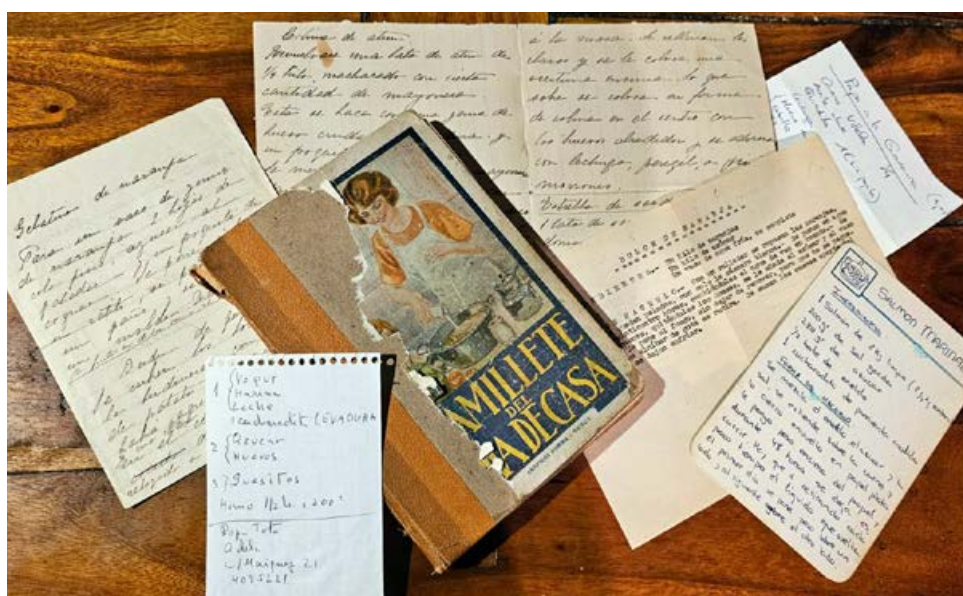


"Las Cocinas de Mamá"

GASTRONOMÍA de la **A** a la **Z** surge principalmente para cubrir una necesidad de los estudiantes y los profesionales de restauración, y creemos que ha cumplido su objetivo, pero dado que nace como una obra viva, se irán actualizando sus entradas, a la vez que ampliando la información facilitada.

Dentro de esta idea los anexos nos van a permitir incorporar tablas y datos complementarios que creemos resultarán de gran utilidad, pero también hemos pensado diseñar un anexo en el que nos hemos permitido dar rienda suelta a algunas emociones; creemos que el objetivo lo justifica. Hemos querido ocuparnos de la comida de todos los días, de hacer un merecido homenaje a todas nuestras madres, a todas esas cocineras anónimas y abnegadas que han sido capaces de alimentarnos, de hacernos crecer y darnos felicidad y placer con sus comidas, siempre llenas de amor. Esas madres que tenían un tosco cuaderno de recetas o aquellos papeles de bloc o de estraza, sueltos dentro de un viejo libro de cocina, quizás el recetario magefesa, con recetas que solían proceder a su vez de sus madres, nuestras abuelas, que podían remontarse a generaciones, como los cuadernos que guardaba primorosamente Teresa Ocampo, o que miraban nuevas recetas en los pocos libros de que se disponía, y a cuyas autoras y autores también queremos rendir justo homenaje. Libros que normalmente han vivido varias generaciones, pasando de madres a hijas; yo tengo el de mi madre, el que tenían la mayoría de las madres en la España de los años '50 y '60, el *Manual de cocina* de Ana María Herrera. Qué buen libro, qué sencillez para hacer comidas nutritivas y sabrosas con los pocos recursos de que se disponía.

Hace poco un amigo me regaló un ejemplar muy ajado de *Ramillete del ama de casa*, de Nieves, en él estaba su propia historia, la historia de la familia que lo había tenido, ambas historias eran la misma. Tiene la estampilla del Padre Damían, el sello de la librería Sanz de Sevilla, las salpicaduras de aceite y el aroma de los vapores que se generaron junto a él; había anotaciones y recetas manuscritas con letra de colegio de monjas, otra mecanografiada, probablemente con una lexicón, quizás la misma que utilizaba la hija para estudiar secretariado, otra con letra más actual; sin duda pertenecían a tres generaciones; lo guardo con emoción.



Este anexo quiere cumplir ese objetivo, el de homenajear tanto a las autoras -y algún autor- que con cariño los escribieron como a las madres que con su ayuda nos preparaban los mejores platos, pues eran los mejores y ¡ay de que quien diga lo contrario!

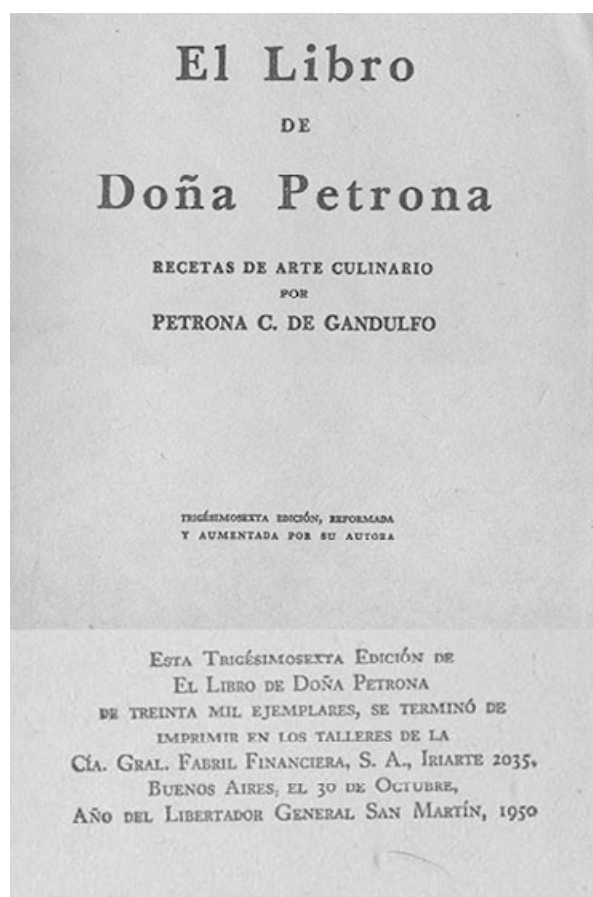
La intención es incluir libros de todos los países de la comunidad iberoamericana. La selección no ha sido fácil; el principal criterio ha sido el de la popularidad de la obra, pero también se han tenido en cuenta otros factores, como el valor que representa ser la primera escrita en un determinado país o representar un trabajo de investigación y recuperación de culturas autóctonas, como ocurre con el *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, la colección mexicana de *Cocina indígena y popular* o *Geografía gastronómica venezolana*. Como el resto de la obra, ésta es una sección viva, por ello no nos preocupa incluir los primeros títulos, sin que estén todos los que podrían estar; a pesar de que sabemos que faltan algunos, es una incorporación que no queremos retrasar, a la que iremos añadiendo otros nuevos poco a poco. Los artículos relacionados con este anexo han sido un poco más extensos, la emoción nos ha llevado a ello y creemos que la importancia del propósito señalado lo merece.



• Argentina:

Petrona Carrizo de Gandulfo

El gran libro de DOÑA Petrona 36ª Ed. , 1950



Más de 3.000.000 de ejemplares vendidos

El gran libro de DOÑA Petrona

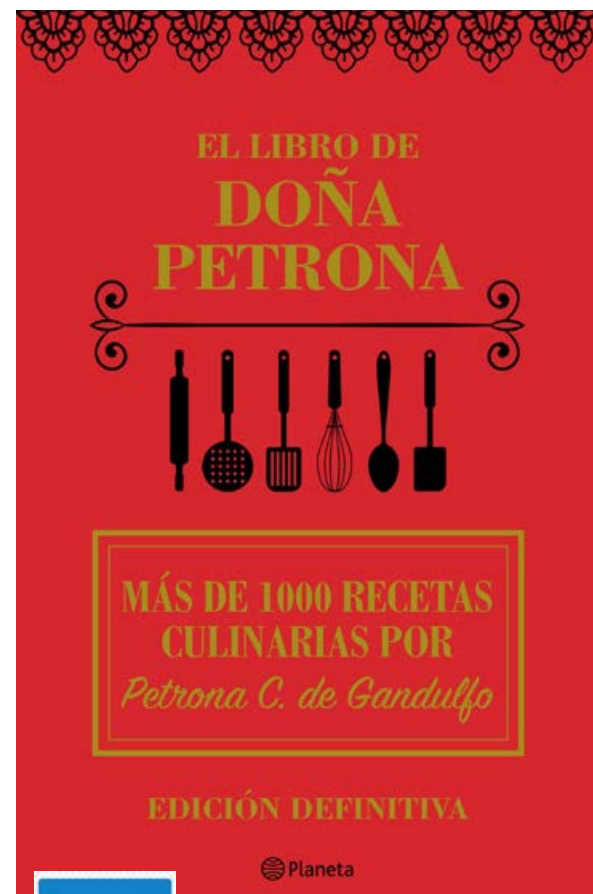
(Ed. 102, 2010)



<http://>

Artículo externo 1

Edición 103 DEFINITIVA



<http://>

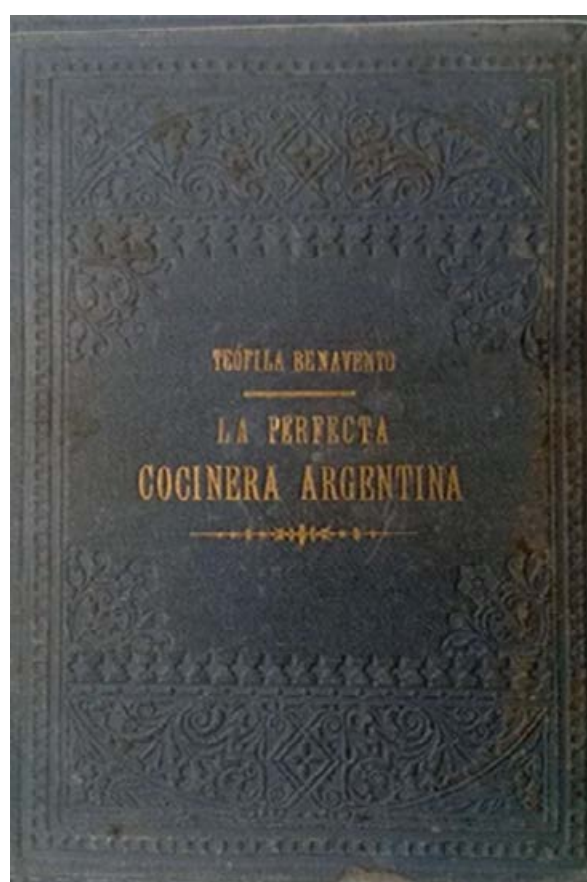
Artículo externo 2

Teófila Benavento

Susana Torres Arana de Castex

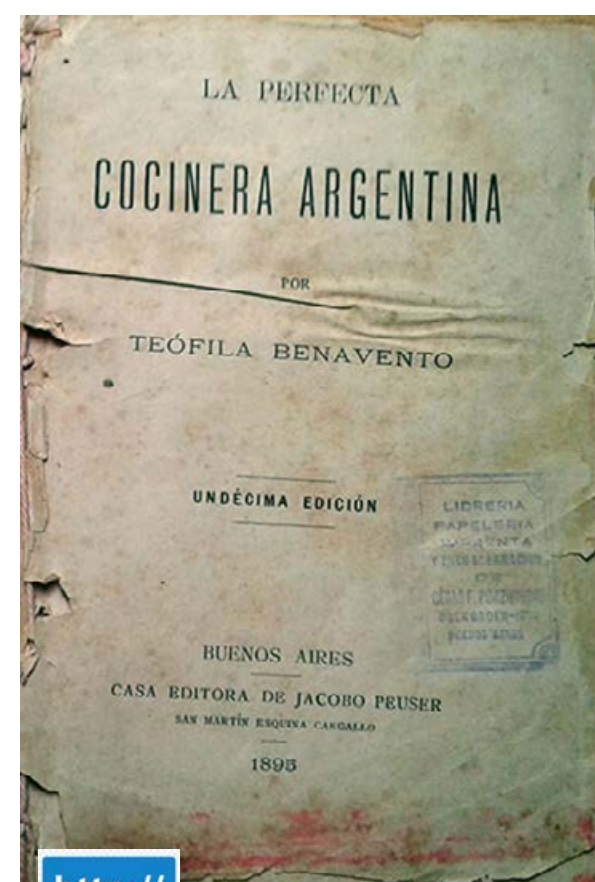
La perfecta COCINERA ARGENTINA

11ª Edición , 1895,



La perfecta COCINERA ARGENTINA

Teófila Benavento



<http://>

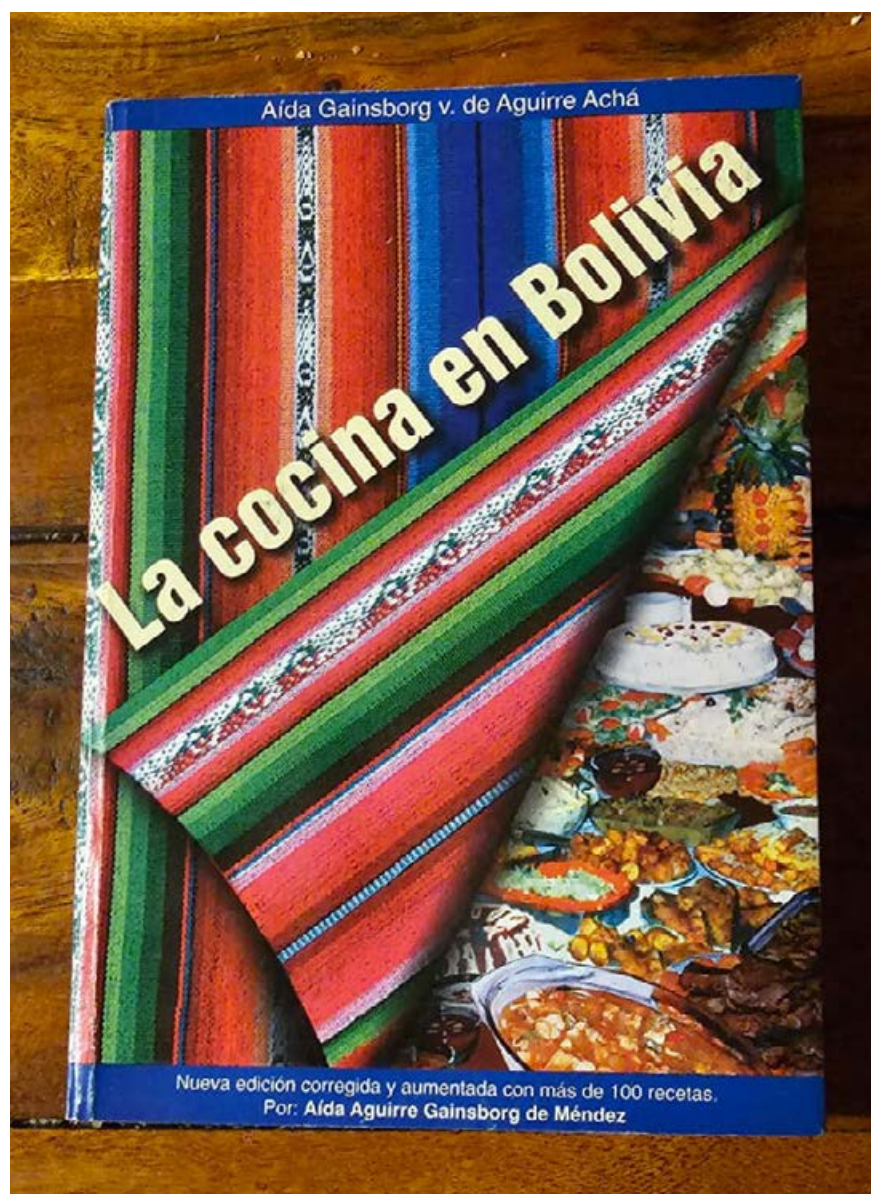
Artículo externo



- *Bolivia:*

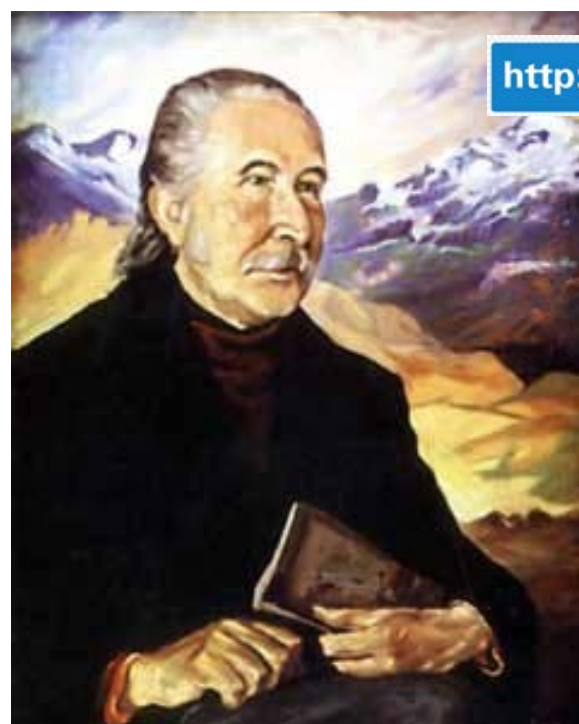
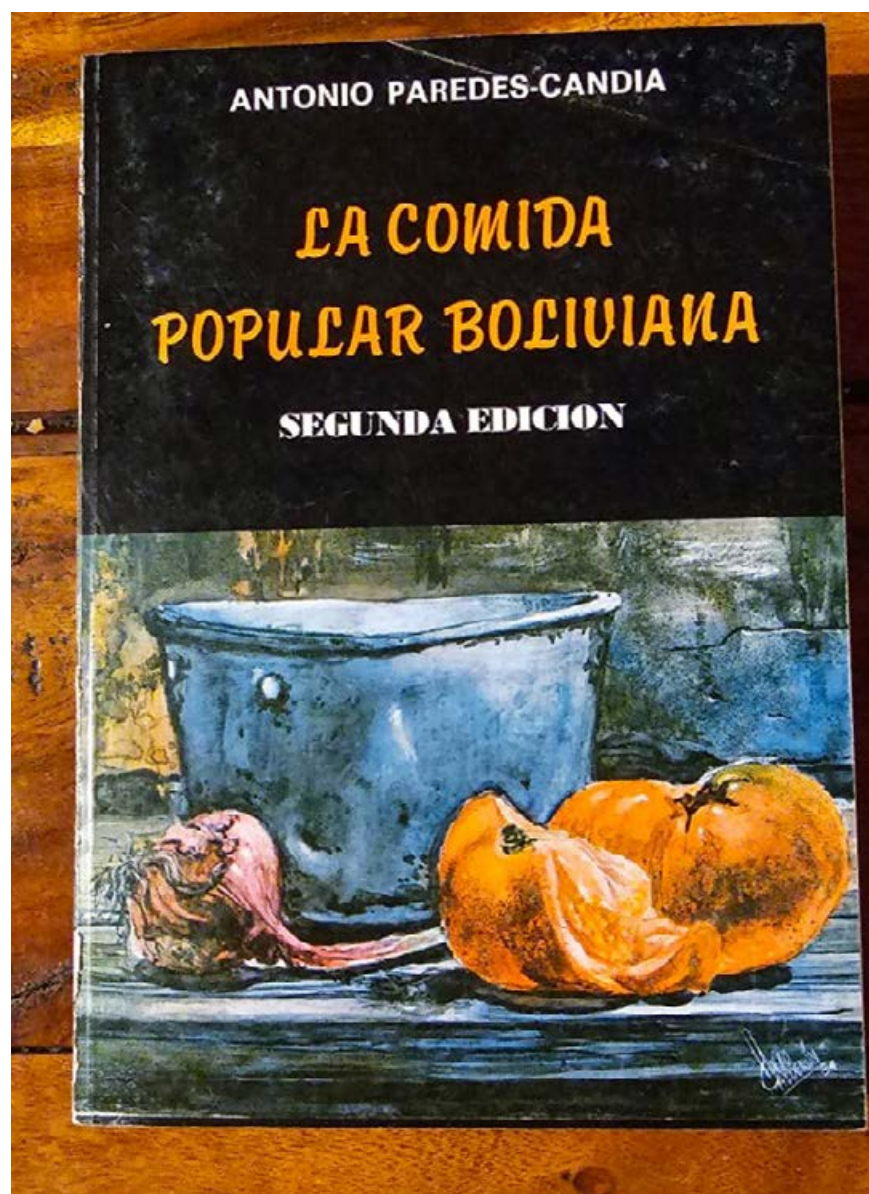
Aida Aguirre Gainsborg de Méndez

LA COCINA EN BOLIVIA



Antonio Paredes-Candia

LA COMIDA POPULAR BOLIVIANA



<http://>

Artículo
externo



Páginas ocultas en DEMO

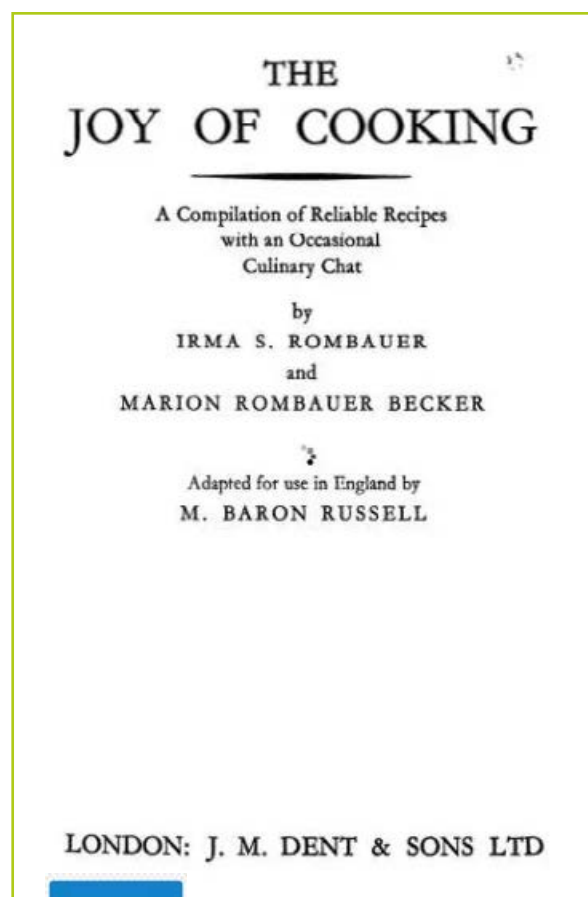
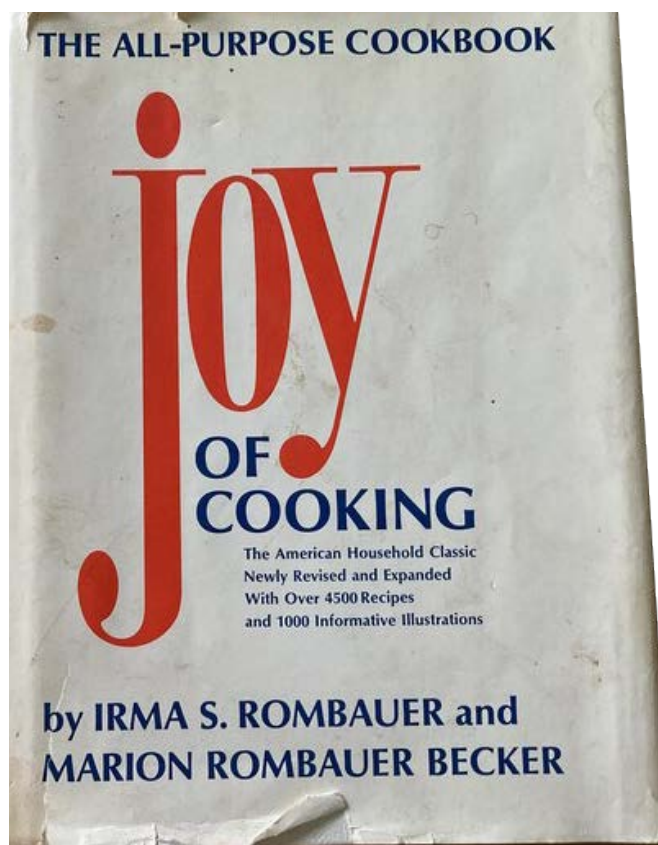
(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





- E.E.U.U.

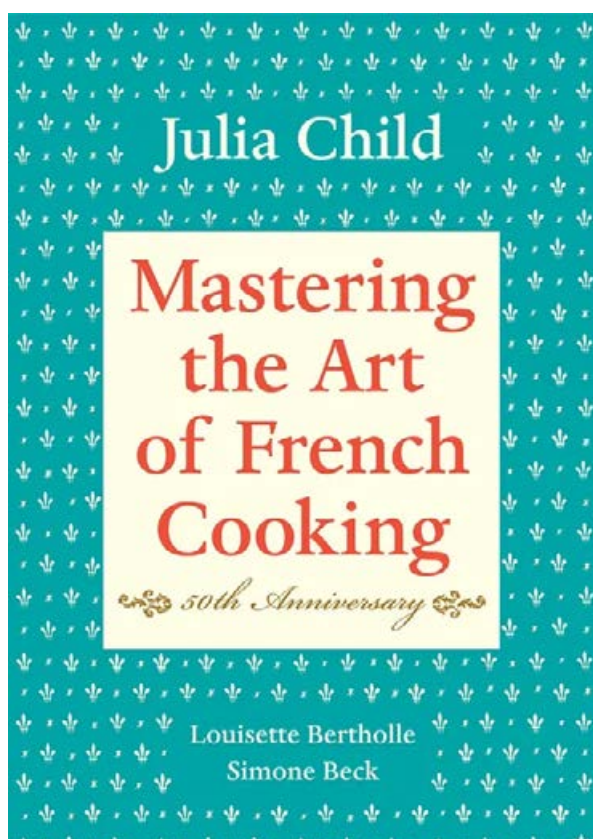
Irma S. Rombauer & Marion Rombauer Becker
The Joy of Cooking.



<http://>

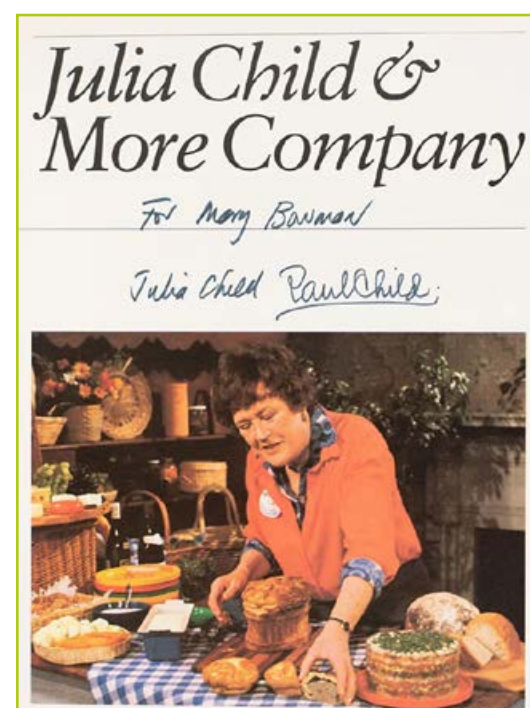
Artículo externo

Julia Child
Mastering the Art of French Cooking,



<http://>

Artículo externo



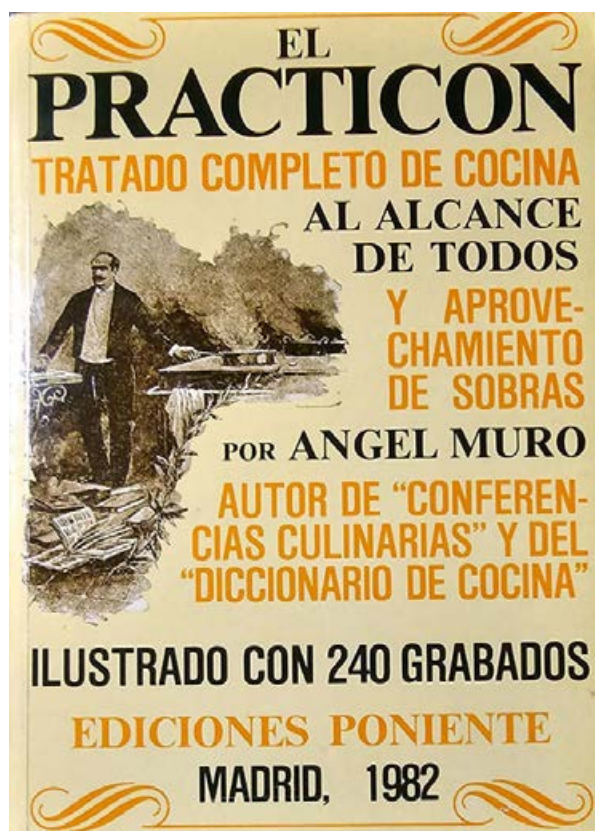
Julia Child & More Company
Julia Child



- *España:*

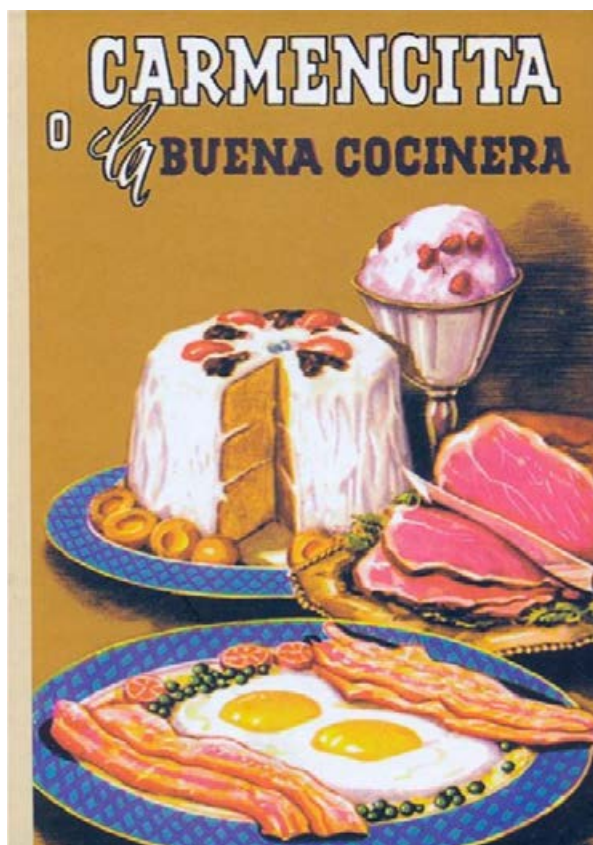
Angel Muro

EL PRACTICÓN, 1894.



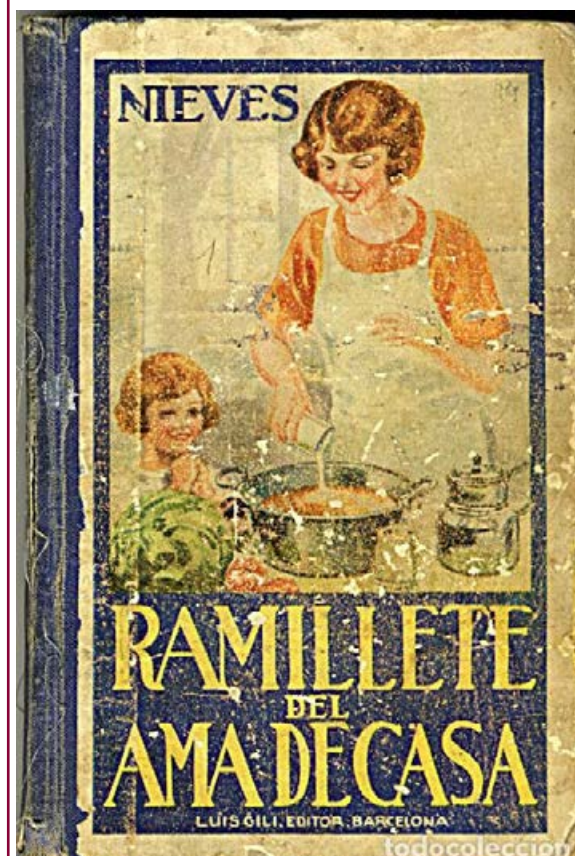
Eladia Martorell

CARMENCITA o La Buena Cocinera, 1899.



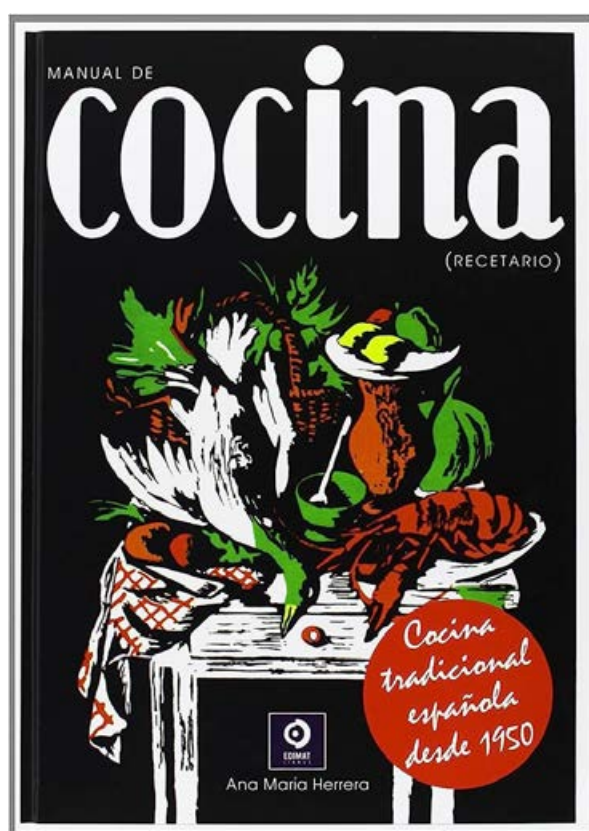
Nieves

RAMILLETE DEL AMA DE CASA, 1912.



Ana María Herrera

Manual de cocina. Recetario, 1950.



Marquesa de Parabere, 1933

La cocina completa, 1933.





- *México:*

**Colección COCINA INDÍGENA Y POPULAR
AA. VV.**



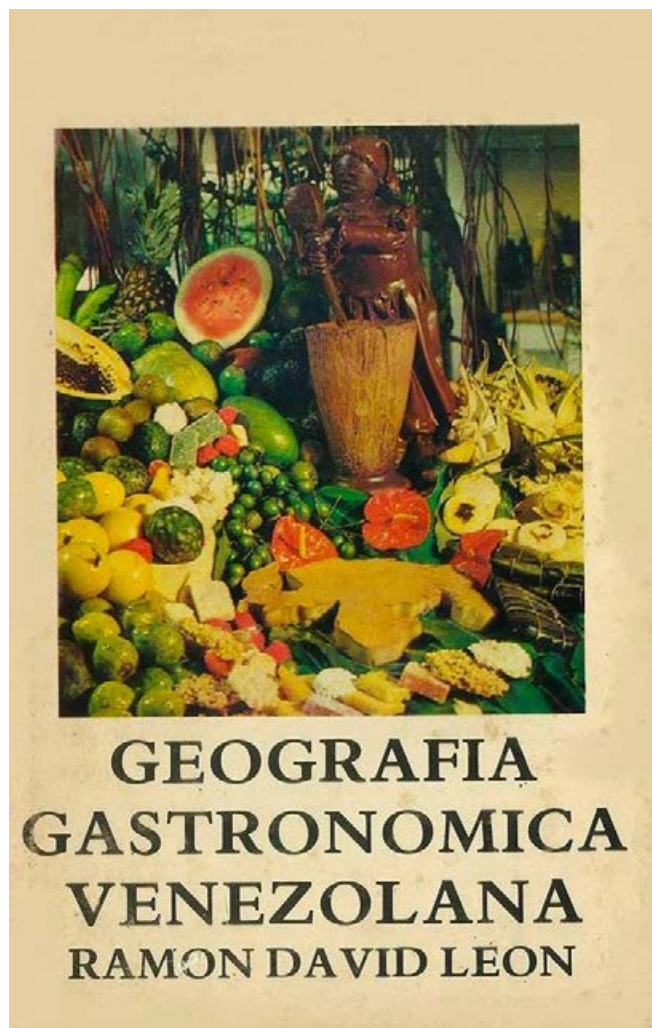
<http://>

Ver 17 Documentos PDF

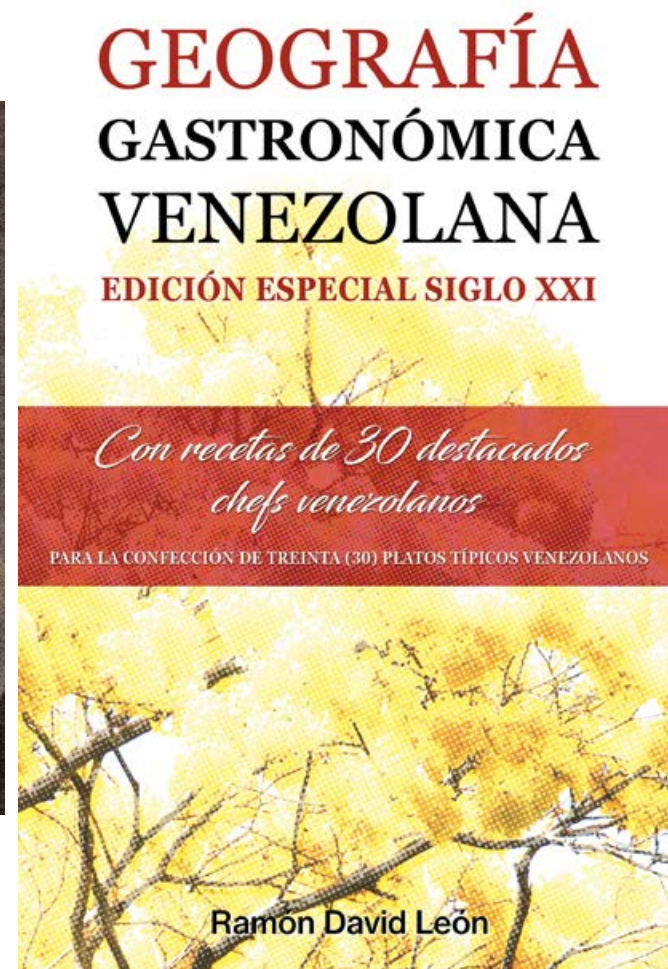




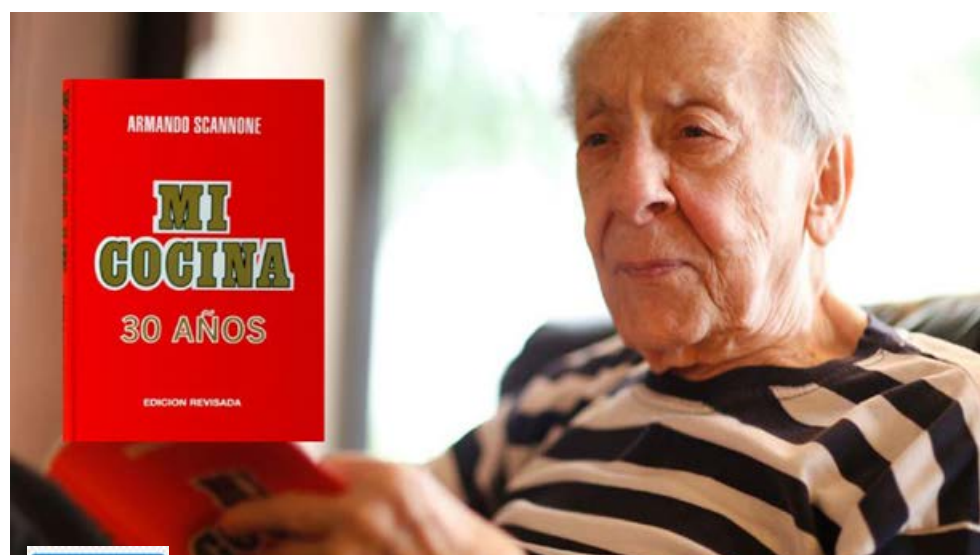
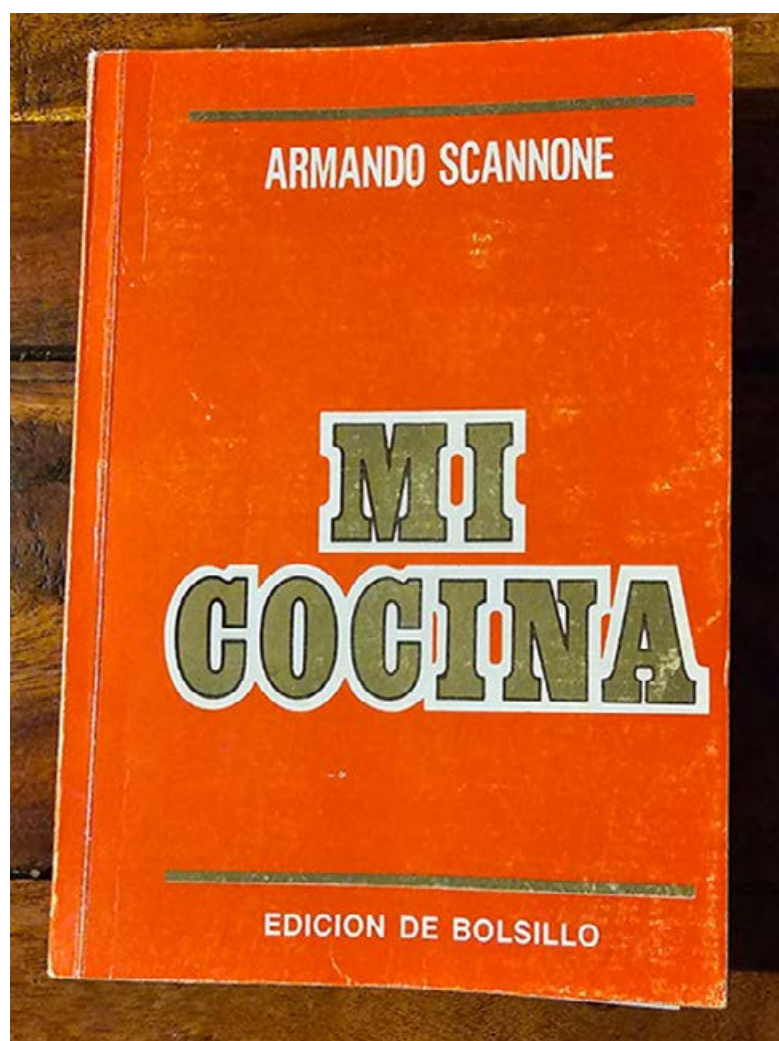
- Venezuela:



Ramón David León
GEOGRAFIA GASTRONOMICA
VENEZOLANA



Armando Scannone
MI COCINA



<http://>

Artículo Externo: ¡Nuestra Biblia gastronómica!





GLOSARIO 500 términos de Gastronomía en 6 Lenguas



Español



Portugués



Inglés



Francoés



Alemán



Italiano

OFICIO

UTENSILIOS

VERDURAS-HORTALIZAS

ELECTRODOMÉSTICOS

CARNE



PESCADOS_MARISCOS

ACCIONES TÉCNICAS

SETAS-HONGOS



GLOSARIO de vocablos gastronómicos con acepciones en 6 idiomas:



 ESPAÑOL	 PORTUGUÉS	 INGLÉS	 FRANCÉS	 ALEMÁN	 ITALIANO
OFICIO	TRABALHO	JOB	EMPLOI	ARBEIT	LAVORO
UTENSILIOS	UTENSÍLIOS	COOKWARE	USTENSILES	UTENSILIEN	UTENSILI
SERVICIO COMEDOR	SERVIÇO ALMOÇO	CANTEEN SERVICE	SERVICE DE RESTAURATION	SPEISESERVICE	SERVIZIO SALA
ELECTRODOMÉSTICOS	ELECTRODOMÉSTICOS	ELECTRICAL APPLIANCES	APPAREILS	HAUSHALTSGERÄTE	ELETTRODOMESTICI
ACCIONES – TÉCNICAS	AÇÕES - TÉCNICAS	ACTIONS - TECHNIQUES	ACTIONS - TECHNIQUES	AKTIONEN - TECHNIKEN	AZIONI – TECNICHE
CARACTERÍSTICAS	CARACTERISTICAS	CHARACTERISTICS	CARACTÉRISTIQUES	EIGENSCHAFTEN	CARATTERISTICHE
FRUTA	FRUTA	FRUIT	FRUIT	OBST	FRUTTA
FRUTOS SECOS	FRUTOS SECOS	NUTS	FRUITS SECS	TROCKENFRÜCHTE	FRUTTA SECCA
GRANOS	GRÃOS	GRAINS	GRAINS	KORN	CEREALI E LEGUMI
VERDURAS - HORTALIZAS	VEGETAIS - HORTALIÇAS	VEGETABLES	LÉGUMES	GEMÜSE	VERDURE
CARNE	CARNE	MEAT	VIANDE	FLEISCH	CARNE
PESCADO - MARISCO	PEIXE – FRUTOS DO MAR	FISH - SEAFOOD	POISON-FRUIT DE MER	FISCH-MEERESFRÜCHTE	PESCE FRUTTI DI MARE
DULCES – LÁCTEOS	DOCES – LATICINIO	SWEETS – MILK	SUCRERIES – LAITIER	SÜßIGKEITEN MOLKEREI	DOLCI – LATTICINI
SETAS – HONGOS	COGUMELO - FUNGO	MUSHROOMS - FUNGI	CHAMPIGNONS - FONGUS	PILZE	FUNGHI
HUEVOS	OVOS	EGGS	ŒUFS	EIER	UOVA
BEBIDAS	BEBIDA	DRNKS - BEVERAGES	BOISSONS	GETRÄNKE	BEVANDE
CONDIMENTOS	CONDIMENTOS	CONDIMENTS	ASSAISONNEMENT	GEWÜRZE	CONDIMENTI
VARIOS	DIVERSOS	MISCELLANEOUS	DIVERS	MEHRERE	PARECCHI





GLOSARIO de vocablos gastronómicos con acepciones en 6 idiomas:



 ESPAÑOL	 PORTUGUÉS	 INGLÉS	 FRANCÉS	 ALEMÁN	 ITALIANO
OFICIO	TRABALHO	JOB	EMPLOI	ARBEIT	LAVORO
Camarero	Garçom / Empregado	Waiter	Serveur / Garçon	Kellner	Cameriere
Camarero de barra	Garçom de bar / Empregado de balcão	Bartender	Barman / Barmaid	Barmann	Barista
Cocinero	Cozinheiro	Cook	Cuisinier	Koch	Cuoco
Jefe de cocina	Chefe de cozinha	Chef	Chef	Chefkoch / Küchenchef	Chef
Jefe de comedor / Maitre	Chefe dos garçons / de empregados	Maitre	Maître	Oberkellner	Caposala / Maitre
Sumiller	Sommelier / Escanção	Sommelier	Sommelier	Sommelier	Sommelier
UTENSILIOS	UTENSÍLIOS	COOKWARE	USTENSILES	UTENSILIEN	UTENSILI
Aerógrafo	Aerógrafo	Aibrush / Sprayer	Aérographe	Küchen-Airbrush	Aerografo
Afilador	Afiador	Knife sharpener	Aiguiseur	Schleifer	Affilatrice per coltelli
Balanza	Balança	Scales	Balance	Waage	Bilancia
Bandeja de horno	Bandeja de forno	Baking tray / Roasting pan	Plaque à four	Ofenplatte	Piastra da forno
Batidor / Globo	Batedor de arame / Batedeira	Whisks / Egg beater	Fouet	Schneebeesen	Frusta
Brocha	Pincel de cozinha	Pastry brush	Brosse / Pinceau	Küchenpinsel	Pennello da cucina
Cafetera	Cafeteira	Coffe maker	Machine à café	Kaffeemaschine	Caffettiera
Cazo	Panela	Sauce pan	Casserole	Topf	Casseruola
Cazuela	Caçarola	Casserole	Casserole	(Ofen) Kasserolle	Casseruola
Cazuela para horno	Caçarola para forno	Ovenproof casserole	Cocotte au four / Plaque à Rôtir	Ofenaufauf	Casseruola da forno
Chaira	Chaira / Amolador / Afiador	Honing steel	Fusil	Wetzdtahl	Acciaino
Colador	Coador	Strainer	Passe-Bouillon/Pasoire	Küchensieb	Colino/Colapasta
Cortapastas	Cortador de massa	Pastry cutters	Presse-ail	Ausstechform	Tagliabiscotti
Cuarto frío	Quarto frio	Cold chamber	Chambre froide	Kühlraum	Cella frigorifera



GLOSARIO de vocablos gastronómicos con acepciones en 6 idiomas:



 ESPAÑOL	 PORTUGUÉS	 INGLÉS	 FRANCÉS	 ALEMÁN	 ITALIANO
UTENSILIOS	UTENSÍLIOS	COOKWARE	USTENSILES	UTENSILIEN	UTENSILI
Cubo de basura	Cesto de lixo	Trash can/Bin	Poubelle	Mülleimer	Secchio per la spazzatura
Cuenco / Bol	Tigela	Bowl / Mixing Bowl	Bol	Schüssel	Ciotola
Embudo	Funil	Funnel	Entonnoir	Trichter	Imbuto
Escurre-verduras	Escurridor de legumes	Colander	Égouttoir à légumes	Gemüseabtropffläche	Scolaverdure
Escurreplatos	Escurridor de pratos	Dish drainer	Égouttoir	Abtropfgestell	Scolapiatti
Espalmadera	Amaciador de carne	Meat mallet	Aplatisseur / Attendrisseur à viande	Spalier	Batticarne
Espátula	Espátula	Spatula	Spatule	Spatel	Spatola
Espátula de pastelería	Espátula de massa	Palette knife	Spatule à pâtisserie	Teigspatel	Spatola per pasticceria
Espumadera	Escumador	Skimmer	Écumeoire	Schaumlöffel	Schiumarola
Exprimidor	Espremedor	Squeezer	Presse-agrumes	Fruchtpresse	Spremiagrumi
Fregadera	Pia	Sink	Évier	Waschbecken	Lavello
Guantes	Luvas	Gloves	Gants	Handschuhe	Guanti
Hornillo	Bico de fogão	Burner	Fourneau/Réchaud	Kochplatte	Fornello
Jarra	Jarro	Jug/Pitcher	Pichet/Carafe	Krug	Brocca/Caraffa
Machaca ajos	Espremedor de alho	Garlic press	Presse-ail	Knoblauchstampfer	Spremiaglio
Molde de horno	Forma de forno	Flan tin / Cake mold	Tourtière / Moule à four	Kuchenform	Stampo da forno
Molinillo pimienta	Moedor de pimenta	Pepper mill / Pepper grinder	Moulin à poivre	Pfeffermühle	Macinapepe
Mortero	Almofariz	Kitchen Mortar	Mortier	Küchenmörser	Mortaio
Olla a presión	Panela de pressão	Pressure cooker	Cocotte minute	Schnellkochtopf	Pentola a pressione
Papel de cocina	Papel de cozinha	Kitchen towel	Papier de cuisine	Küchenpapier	Carta da cucina
Pela patatas	Descascador	Potato peeler	Éplucheur	Kartoffelschäler	Pelapatate
Pinzas	Pinça	Tweezers	Pince	Klammern	Pinz
Prensa patatas	Espremedor de batatas	Masher	Presse-pommes de terre	Kartoffelpresse	Schiacciapate
Pulverizador	Pulverizador	Spray can	Pulvérisateur	Zerstäuber	Nebulizzatore



GLOSARIO de vocablos gastronómicos con acepciones en 6 idiomas:



	ESPAÑOL		PORTUGUÉS		INGLÉS		FRANCÉS		ALEMÁN		ITALIANO
---	----------------	---	------------------	---	---------------	---	----------------	---	---------------	---	-----------------

UTENSILIOS	UTENSÍLIOS	COOKWARE	USTENSILES	UTENSILIEN	UTENSILI
Rallador	Ralador	Grater	Râpe	Reibeisen	Grattugia
Recipiente	Tigela/Recipiente	Container/Bowl	Cuvette	Behälter	Recipiente
Rejilla	Rack/Grade/Grelha	Wire rack	Grille	Gestell	Griglia
Rodillo	Rolo	Rolling pin	Rouleau	Nudelholz	Matterello
Salsera	Molheira	Sauceboat	Saucière	Sauciere	Salsiera
Sartén	Frigideira	Frying pan	Poêle a frire	Bratpfanne	Padella
Sifón	Sifão	Siphon	Siphon	Aufschäumer	Sifone
Sopera	Terrina / Sopeira	Tureen	Soupière	Suppenschüssel	Zuppiera
Soplete	Maçarico	Torch	Fer a caraméliser	Küchenlampe/Brenner	Cannello
Tamiz	Peneira	Sieve	Tamis	Feines Sieb	Setaccio
Tabla de cortar	Tábua de cortar	Chopping board	Planche à découper	Schneidbrett	Tagliere
Temporizador	Temporizador	Timer	Minuteur	Timer	Timer
Termómetro	Termómetro	Thermometer	Thermomètre	Thermometer	Termometro
Tetera	Chaleira	Teapot, Kettle	Théière/Bouilloire	Wasserkocher	Bollitore
Tijeras	Tesoura	Scissors	Ciseaux	Schere	Forbici
Vaso de medir	Copo medidor	Measuring cup	Mesure graduée	Messbecher	Caraffa graduata / Misurino
SERVICIO COMEDOR	SERVIÇO ALMOÇO	CANTEEN SERVICE	SERVICE DE RESTAURATION	SPEISESERVICE	SERVIZIO SALA
Abrebotellas	Abridor de garrafa	Bottle opener	Ouvre-bouteille	Flaschenöffner	Apribottiglie
Abrelatas	Tin opener/Can opener	Ouvre-boîte	Dosenöffner	Apriscatole	Apriscatole
Botella	Garrafa	Bottle	Bouteille	Flasche	Bottiglia
Cafetera	Cafeteira	Coffee maker	Machine à café / Cafetière	Kaffeemaschine	Caffettiera
Cazo	Panela/Caneca	Sauce pan	Casserole	Topf	Casseruola



Páginas ocultas en DEMO

(los LINKS de interactividad NO FUNCIONAN si no están las páginas de destino)





GLOSARIO de vocablos gastronómicos con acepciones en 6 idiomas:



 ESPAÑOL	 PORTUGUÉS	 INGLÉS	 FRANCÉS	 ALEMÁN	 ITALIANO
BEBIDAS	BEBIDAS	DRINKS - BEVERAGES	BOISSONS	GETRÄNKE	BEVANDE
Agua	Água	Water	Eau	Wasser	Acqua
Hielo	Gelo	Ice	Glace	Eis	Ghiaccio
Gaseosa	Refrigerante / Soda	Fizzy Drink / Soda	Gazeuse / Limonade	Sauer Sprudel	Gassosa
Refresco	Refrigerante	Soft Drink	Soda / Boisson rafraîchissante	Erfrischungsgetränk	Bibita
Cerveza	Cerveja	Beer	Bière	Bier	Birra
Vino blanco	Vinho branco	White wine	Vin blanc	Weißwein	Vino bianco
Vino tinto	Vinho tinto	Red wine	Vin rouge	Rotwein	Vino rosso
Brandy	Conhaque / Brandy	Brandy	Brandy / Cognac	Brandy	Brandy
Leche	Leite	Milk	Lait	Milch	Latte
Té	Chá verde- Preto-Bermelho...	Tea	Thé	Tee	Té
Café	Café	Coffee	Café	Kaffee	Caffè
- Café solo	Café / Bica (Expresso)	Expresso	Café petit noir	Espresso / Schwarzer Kaffee	Caffè
- Café corto	Café curto	Short black coffee	Café serré	Kleiner Kaffee	Espresso
- Café largo / Americano	Carioca / Café longo	Coffee / Black coffee / American / Large weak black coffee	Café américain	Doppelter Kaffee	Caffè lungo
- Café cortado	Pingado / Cortado	Coffee with a dash of milk	Café noisette	Espresso mit Milch	Caffè macchiato
- Café con leche	Meia de leite (Grande) Garoto (Pequeno)	Milk coffee/ Café Au Lait / Coffee latte White coffee	Café au lait	Milchkaffee	Caffèlatte
- Manchada	Galão	Macchiato		Lattemacchiato	Latte macchiato
- Café soluble	Café solúvel	Instant coffee	Café soluble	Löslicher Kaffee	Caffè solubile
- Descafeinado	Descafeinado	Decaffeinated coffee	Décaféiné	Koffeinfreier Kaffee	Caffè decaffeinato / Deca
- Carajillo	Café com cheirinho (PORTU.) Café com pinga (BRASIL)	Laced coffee	Café-calva (Con calvados)	Kaffee mit Schuss	Caffè corretto
Manzanilla	Chá de macela	Camomile	Camomille	Kamille	Camomilla
Zumo naranja	Suco de laranja	Orange juice	Jus d'orange	Orangensaft	Spremuta d'arancia





GLOSARIO de vocablos gastronómicos con acepciones en 6 idiomas:



 ESPAÑOL	 PORTUGUÉS	 INGLÉS	 FRANCÉS	 ALEMÁN	 ITALIANO
VARIOS	DIVERSOS	MISCELLANEOUS	DIVERS	MEHRERE	PARECCHI
Albóndigas	Almôndegas	Meatballs	Boulettes	Fleischklößchen	Polpette
Alergia	Alergia	Allergy	Allergie	Allergie	Allergia
Aperitivo	Aperitivo	Appetizer	Apéritif	Vorspeise	Aperitivo
Bocadillo	Sandes / Sanduiche	Sandwich	Sandwich	Sandwich / Belegtes Brot	Panino / Sandwich
Cena	Jantar	Dinner	Diner / Souper	Abendessen	Cena
Comida (Almuerzo)	Almoço	Lunch	Déjeuner	Mittagessen	Pranzo
Comida (En general)	Refeição	Meal	Repas	Mahlzeit	Pasto
Comida (Alimento)	Comida	Food	Nourriture / Aliment	Nahrung / Lebensmittel	Cibo
Desayuno	Pequeno-almoço	Breakfast	Petit-déjeuner	Frühstück	Colazione
Digestivo	Digestivo	Digestive	Digestif	Verdauungsfördernd	Digestivo
Especias	Especiarias	Spices	Épices	Gewüze	Spezie
Gluten	Glúten	Gluten	Gluten	Gluten	Glutine
Guarnición	Guarnição	Garnish / Garrison	Garniture	Beilage	Contorno
Ingredientes	Ingredientes	Ingredients	Ingrédients	Zutaten	Ingrediente
Intolerancia alimentaria	Intolerância alimentar	Alimentary intolerance	Intolérance alimentaire	Nahrungsmittelunverträglichkeit	Intolleranza alimentare
Pan	Pão	Bread	Pain	Brot	Pane
Patatas fritas	Batatas fritas	Chips/French fries	Les frites	Pommes fritten	Patatine fritte
Postre	Sobremesa	Dessert	Dessert	Nachtsch	Dolce / Dessert
Puré	Puré	Purée / Mached potatoes	Purée	Püree / Kartoffelbrei (Patata)	Purè
Quitamanchas	Tira-nódoas	Stain remover	Détachant	Fleckentferner	Smacchiatore
Receta	Receita	Recipe	Recette	Rezept	Ricetta
Salsa	Molho	Dip	Sauce	Soße	Salsa
Sopa	Sopa	Soup	Soupe	Suppe	Minestra
Tostada	Torrada	Toast	Toast / Tartine grillée	Toast	Crostini
Vegetariano	Vegetariano	Vegetarian	Végétarien	Vegetarisch	Vegetariano



SPONSORS

COLABORADORES



LUMBRE

BIENVENIDOS A NUESTRA CASA

www.lumbrerestaurante.com

ENTRAR

RESERVAR

El restaurante Lumbre de Casalarreina se asienta en una bodega con más de 300 años de historia



Ofrecemos una cocina tradicional riojana con productos seleccionados de temporada e ingredientes del entorno próximo, con una interpretación más vanguardista e innovadora.





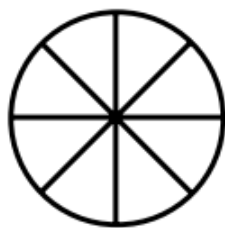
www.cookingbooks.es



EDITORIAL especializada en COCINA Profesional



eBooks

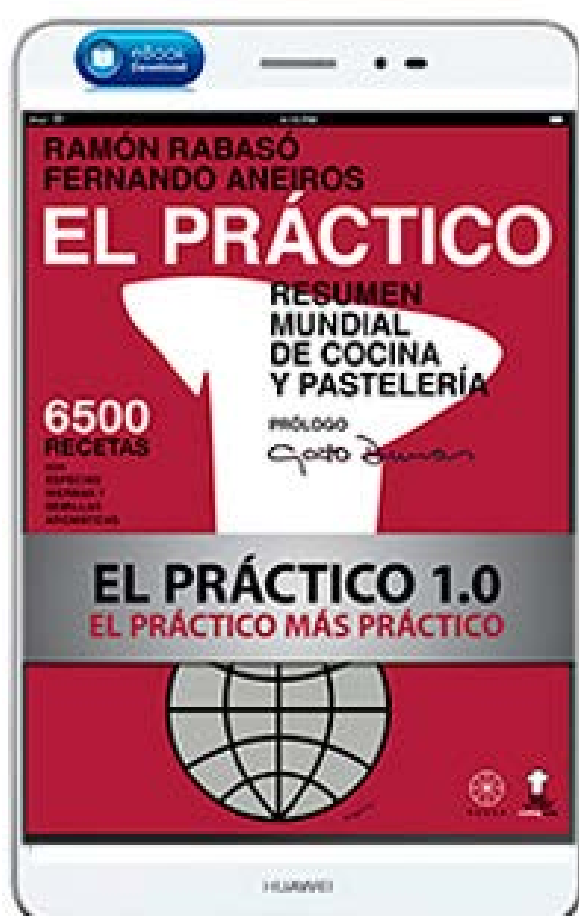


R U E D A

9ª Edición



10ª Edición



EL PRÁCTICO - 6500 recetas

Resumen Mundial de Cocina y Pastelería

El Práctico con 6500 recetas, es un resumen mundial de cocina y pastelería, **un libro técnico dirigido al profesional** y considerado por muchos cocineros como **"la Biblia en Cocina"**. Escrito en el primer cuarto de siglo XX por Ramón Rabasó, realizó diversas revisiones y ampliaciones en las sucesivas ediciones que se realizaron. En 1951, Fernando Aneiros adquirió los derechos de la OBRA y en 1970 publicó la sexta edición D. Santiago Rueda Editor (Buenos Aires, 1970).

Con **gran influencia de la Cocina Francesa y de su Gran Maestro Auguste Escoffier**, este clásico, ha sido durante décadas, guía de referencia obligada para el profesional de cocina en lengua hispana y **base del conocimiento para comprender la evolución de la Gastronomía** en la actualidad.

Auténtica brújula del conocimiento culinario, contiene una muy valiosa información, bien estructurada por grupos y sintetizada, con **información básica de materias e ingredientes, técnicas, elaboraciones y guarniciones** de platos, que son la base de toda cocina moderna. No se entiende la cocina actual si no se conocen los cimientos de esta ciencia.

¡100 años después ...una obra muy VIVA!

En pleno siglo XXI, **El Práctico alcanza su 10ª edición** y por primera vez presenta su contenido **adaptado a los nuevos tiempos, en formato digital eBook**.

La facilidad de acceso a su información, la ventaja de realizar búsquedas detalladas de su contenido y la actualización gráfica, conlleva a una modernización de la OBRA, permitiendo tener siempre a nuestra disposición, toda la información precisa a mano. **Dirigido especialmente a futuros cocineros y estudiantes de Escuelas de Hostelería y Gastronomía**, es una herramienta obligada en toda Biblioteca Gastronómica.

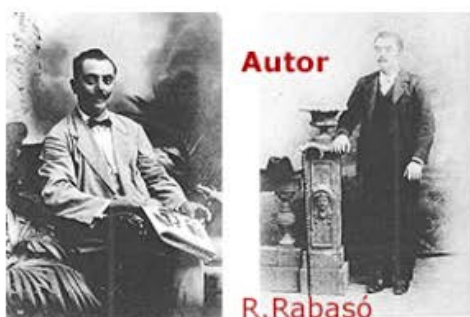
Para la compra de EL PRACTICO en formato PAPEL o en digital eBook, puedes hacerlo desde el sitio web de la obra: www.elpractico.net

**El Práctico - 6500 Recetas**

Resumen mundial de Cocina y Pastelería



LA OBRA:



Ramon Rabasó



Fernando Aneiros



Santiago Rueda – EDITOR



Ediciones de "EL PRÁCTICO"



Prólogo del Gato Dumas



Opiniones de "EL PRÁCTICO"

RECOMENDACIONES y AMIGOS de "EL PRÁCTICO"



Ferrán Adrià



Angel León



Josep Garcia i Fortuny



Paco Guzmán



Sebastià Damunt



Gaspar Rey

