

Glaseado (glazed, frosted)

Término
Término Glaseado
Idioma Otro idioma (220)
Área Especialidad Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina Traducción (507)
Temática Técnicas de repostería
Definición del término El glaseado es una técnica francesa muy recomendable, es usada para dar brillo a los alimentos y conseguir un mayor sabor dulce. Esta técnica es utilizada tanto en verduras como en carnes blancas o postres.
Fuente / Autor (del término) Barcelona Culinary Hub. (2024, 6 octubre). Evolución, influencia global y técnicas de la gastronomía francesa. https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastronomia-francesa-tecnica
Contexto del término *Para el glaseado* (sea el común o el de chocolate), combinar la manteca con el azúcar impalpable en un bol mediano y batir con batidor eléctrico.
Fuente / Autor (del contexto) jklajhkh

Español

Equivalente en español

glazed, frosted

Categoría gramatical

Adjetival (223)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Glazing is a cooking technique whereby a dish after its preparation is coated with glazing agents such as egg whites, icing agents.

Fuente / Autor (del término en español)

Brennan, P. (2020, julio 29). Difference between bakery and meat glazed products. The Brennan Group. <https://brennan-group.com/blogs/product/difference-between-bakery-and-meat-glazed-products>

Contexto del término en español

Making homemade glazed doughnuts is easier than you think, but requires a little patience.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Bibliografía Sally. (2023, agosto 25). Homemade glazed doughnuts (recipe + video) - sally's baking addiction. Sally's Baking Addiction. <https://sallysbakingaddiction.com/how-to-make-homemade-glazed-doughnuts/>

Notas para la traducción

Opciones no recomendadas

vidriar