´Baño maría (bain-marie)

Término	´Baño maría
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Técnicas de repostería
Definición del término	Método de calentamiento suave consistente en introducir el recipiente con lo que ha de calentarse dentro de otro con agua colocado al fuego.
Fuente / Autor (del término)	Real Academia Española. (s. f.-a). Baño maría. Diccionario Panhispánico de Dudas. Recuperado 24 de noviembre de 2024, de https://www.rae.es/dpd/ba%C3%B1o%20mar%C3%ADa
Contexto del término	Coloca en un recipiente y cocina a baño María en el horno a 180 °C durante 1 1/2 horas.
Fuente / Autor (del contexto)	Agencias. (2024, 15 julio). Prepara fácil y rápido un delicioso flan napolitano. El Imparcial de Oaxaca. https://imparcialoaxaca.mx/estilo/recetas/prepara-facil-y-rapido-un-delicioso-flan-napolitano/
Equivalente en español	bain-marie
Categoría gramatical	Nominal (221)
Variante de traducción	water bath

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Process for cooking foods that involves putting the food in a container into a pan of hot water
Fuente / Autor (del término en español)	bain-marie. (s/f). Cambridge.org. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/ingles/bain-marie
Contexto del término en español	Melt the chocolate and butter in a bain-marie.
Fuente / Autor (del contexto en español)	bain-marie. (s/f). Cambridge.org. Recuperado el 24 de noviembre de 2024, de https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/ingles/bain-marie