Grease (Engrasar)

Término	Grease
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Repostería
Definición del término	To coat a dish, tin or mould with cooking fat in order to stop the item being cooked from sticking.
Fuente / Autor (del término)	Spiro, J. (2020, mayo 11) Baking basics: a glossary of baking terms. CRUSH. https://crushmag-online.com/glossary-baking-terms/
Contexto del término	In baking, it's not always clear whether (or even how) you should grease your pans beforehand. If you're lucky, every recipe you encounter will specifically instruct you if and how to grease your pan. The easiest course is always to follow the recipe's instructions.
Fuente / Autor (del contexto)	Alfaro, D. (2020). How to Grease a Pan. The spruce eats. https://www.thespruceeats.com/how-to-grease-a-pan-4171504
Equivalente en español	Engrasar
Categoría gramatical	Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Untar con mantequilla las paredes y fondo de un molde.
Fuente / Autor (del término en español)	Diccionario gastronómico. (2017). Gastronomiazko Euskal Anaiartea.http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&art=28955
Contexto del término en español	Una de las técnicas básicas para todo aquel que quiera aprender a hornear en casa es el de engrasar correctamente un molde para horno. En cada receta encontramos instrucciones específicas sobre engrasar, engrasar y enharinar, usar papel encerado en el fondo o no engrasar, dependiendo de las características de la masa.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Soco, M. (2020, julio 1). Cómo engrasar correctamente un molde para hornear. Directo al paladar. https://www.directoalpaladar.com.mx/utensilios/como-engrasar-correctamente-molde-para-hornear