
Truss, v. (bridar)

Término

Idioma Inglés - EUA (214)

Área Especialidad Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina Ingeniería en Alimentos (419)

Temática Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Atar

Término Truss, v.

Definición del término To tie meat or poultry with a string, which may be woven through the bird parts by using a needle threaded with the string, in order to create a more compact shape to the food being prepared.

Fuente / Autor (del término) <https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34834/truss.asp>

Contexto del término The chicken out of the bag, discarding any leftover marinade. Truss the chicken and place it on a rack over a roasting pan.

Fuente / Autor (del contexto) Bayless, R., Hom , K., Romano, M., & Otros. (2005). The Cook's Book. New York: DK Publishing, Inc.

Español

Equivalente en español bridar

Categoría gramatical Verbal (222)

Variante de traducción embridar

Información geográfica de la variante en español Colombia (Col.) (193)

Definición del término en español Atar aves, carnes o pescado mediante un cordel (bramante) para evitar que pierdan su forma durante la cocción.

Fuente / Autor (del término en español) <http://nutricionycocina.es/glosario-de-terminos-culinarios/>

Contexto del término en español Poner el limón en el vientre de la pularda, frotar con aceite de oliva y bridar la pieza con hilo de cocina.

Fuente / Autor (del contexto en español) Zabert Sandmann y Miele. (2007). Repostería y Asados. Munich: Verlag Zabert Sandmann.

Multimedia

Imagen termino



Fuente / Autor imagen Externa

URL de la fuente (imagen) https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/carne/20150114/bridar-carne-asados-video-explicativo/1000013048712_30.html

Video YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=yRBdqOG8wpw&feature=youtu.be>