

baste, basting (rociar)

Término	baste, basting
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Cocciones
Definición del término	“Basting is a culinary technique for moistening the surface of roasting meat and other foods with pan drippings, stock, butter, or some other liquid. In addition to contributing moisture, basting adds flavor (as long as the basting liquid is fresh) to the surface of the meat. There are a few different ways to baste, from simply using a spoon to utilizing a pastry or basting brush.”
Fuente / Autor (del término)	Alfaro, D. (13 de septiembre de 2019). What Is Basting? Practicing This Culinary Technique Is a Matter of Choice. The Spruce Eats. Recuperado 5 de junio de 2019. https://www.thespruceeats.com/what-is-basting-995575
Contexto del término	“Add butter, herbs (if using), and shallot (if using) to skillet and continue to baste steak occasionally and basting any light spots with foaming butter. If butter begins to smoke excessively or steak begins to burn, reduce heat to medium. To baste slightly so that butter collects by handle. Use a spoon to pick up butter and baste steak, aiming at light spots.”
Fuente / Autor (del contexto)	López-Alt, J. K. (6 de diciembre de 2012.). Pan-Seared, Butter-Basted Thick-Cut Steak Recipe. Serious Eats. Recuperado 5 de junio de 2019. https://www.serious-eats.com/recipes/2012/12/butter-basted-pan-seared-steak-recipe.html
Equivalente en español	rociar

Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	untar, v. verter, v.
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Acción de cocinar con el método de cocción que consiste en mojar ligeramente la comida en el curso de su cocción utilizando la grasa fundida o el jugo que produce para ayudar a su cocción y suavidad.
Fuente / Autor (del término en español)	María Fernanda Aceves Córdova
Contexto del término en español	“Durante el tiempo de cocción asegúrate de rociar el pavo con los mismos jugos soltando para mantenerlo húmedo”.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Martinez, M. (23 de noviembre de 2017). Pavo Relleno Deshuesado al Horno. esta Receta Mexicana. México en mi cocina. Recuperado 5 de junio de 2018. https://www.mexicoenmicocina.com/pavo-relleno-deshuesado-al-horno/

Imagen



**Fuente / Autor
imagen**

Externa

**URL de la
fuente
(imagen)**

Brocha untando una pieza de pollo (s.f.). Fotografía. Recuperado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.wikihow.com/Baste-a-Chicken#/Image:Baste-a-Chicken->

Se recomienda no usar la expresión “cocinar en su jugo” o similares puesto que implican la preparación de un “estofado” en el que la carne se cocina en un líquido y se cuece mientras hierven los jugos de la carne al interior. No implica cubrir con la grasa o alguna otra preparación —ya sea una marinada, un medio graso o un caldo—.

No usar el verbo “hilvanar”. Se trata de una mala traducción relacionada con el hilo sobre tela y no de una técnica de cocción.

Opciones no recomendadas

No usar el verbo “inyectar”. A pesar de que el instrumento con el que se puede inyectar (generalmente aves) sea conocido como “jeringa para salsear”, no se trata de una jeringa cuya aguja se introduce en la carne. “Inyectar” implica introducir líquido en la carne con la que se esté trabajando y no solo cubrirlo con la grasa u otro líquido.

No usar el verbo “bañar”. El verbo “bañar” lleva en su significado la idea de bañar con líquido; sin embargo, implica que la superficie está enteramente impregnada con el líquido en caso de un pan rociado con jarabe.

No usar los verbos “glasear” o “marinar” puesto que estos no implican un método de cocción.

Esta técnica de cocción es comúnmente usada para cocinar aves y cortes grandes de carne roja. Sin embargo, también se pueden “rociar” huevos cocidos con esta técnica para obtener una corteza crujiente de ambos lados.

Esta técnica puede realizarse con una brocha, un cucharón, una cuchara o cualquier otro instrumento que se conoce como “rociador de salsas”, “rociador de pavo” o “jeringa para rociar” que tiene forma de un gotero grande. El instrumento que se use dependerá de lo que se quiera rociar: grasas, adobos, marinadas, mantecas, caldos, etc.

Comentarios

La traducción del término “baste” puede hacerse con varios verbos, siendo “rociar” uno de los más aceptados. También se pueden usar los verbos “untar”, en caso de que se haga con una brocha, o el verbo “verter”, en caso de que se trate de algún líquido más líquido y no propiamente que esté dentro de la charola o sartén en la
