

deep fried (en fritura profunda)

Término

Término

deep fried

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

Immersing foods in a large, deep pan of boiling fat. The French term for deep-frying is *friture*, a word also applied to the fat used in deep-frying. [...] Deep-frying can only be successful if a great deal of fat is used. [...] Food fried in abundant fat is crisp, firm and cooked all through.

Fuente / Autor (del término)

Montagné, P. y C. Turgeon (1977). Deep-frying. *The New Larousse Gastronomique: The Encyclopedia of Food, Wine & Cookery*. Nueva York: Crown Publishers.

Contexto del término

“Deep fried food can be kept warm on a baking sheet lined with a rack in a pre-heated oven at 200°F (93°C) if working in batches or not eaten right away.”

Fuente / Autor (del contexto)

Gavin, J. (2 febrero de 2018). Deep Frying 101. Jessica Gavin Culinary Scientist.

Consultado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.jessicagavin.com/deep-frying/>

Español

Equivalente en español

en fritura profunda

Categoría gramatical

Adjetival (223)

Variante de traducción

N/A

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Calificativo que se emplea para referirse a alimentos cocinados a través del método de cocción de fritura profunda.

Fuente / Autor (del término en español)

María Fernanda Aceves Córdova

Contexto del término en español

“Las papas en fritura profunda son influencia de Holanda y conforme fue pasando el tiempo se creó un platillo en donde las acompañara un pescado rebozado”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

García Castillejos, P. (14 de febrero de 2019). ¡Viva la carne deshebrada! Recetas de tinga, ropa vieja, salpicón y una opción vegetariana. Animal Gourmet. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.animalgourmet.com/2019/02/14/tinga-salpicon-ropa>

Multimedia

Imagen

**Fuente / Autor imagen**

Externa

URL de la fuente (imagen)

Freidora con papas fritas (s.f.). Fotografía. Recuperado el 20 de noviembre de 2020.
<https://www.animalgourmet.com/2018/12/13/cocinar-con-aceite-tres-metodos-de-coccion-basicos/>

Notas para la traducción**Opciones no recomendadas**

Se recomienda no utilizar expresiones con el adverbio “profundamente”, tales como “frita/o profundamente”, puesto que genera ambigüedad y se trata de un contrasentido. Asimismo, la expresión se trata de una colocación con la preposición “en”.