

deep-fry (freír en fritura profunda)

Término	deep-fry
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. [...] Deep-frying can only be successful if a great deal of care is taken to ensure that the food is firm and cooked all through.
Fuente / Autor (del término)	Montagné, P., y C. Turgeon (1977). Deep frying. The new Larousse gastronomique. New York: Crown Publishers.
Contexto del término	“Heat enough oil to accommodate a single layer of vegetables in a deep fryer. First, the cauliflower and potatoes, for 6–7 minutes, then transfer these to a colander. Drain the oil, and then fry the same oil for 3–4 minutes until golden.”
Fuente / Autor (del contexto)	Bharadwaj, M. (2016). The Indian Cookery Course. Londres: Kyle Books.
Equivalente en español	freír en fritura profunda
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	N/A

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Acción de cocinar con el método de cocción en la que el preparado nada o una temperatura de entre 180°C y 199°C.
Fuente / Autor (del término en español)	María Fernanda Aceves
Contexto del término en español	“En una cacerola pequeña, con asa larga, calienta suficiente aceite para freír de fideos o de tagliatelle [...]”.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Nora Cristina (3 de enero de 2011). Sopa de fideos con pollo receta. ¿Usted gusta? https://ustedgusta.wordpress.com/2011/01/03/sopa-de-fideos-con-pollo-receta/

Imagen

**Fuente / Autor
imagen**

Externa

**URL de la
fuente
(imagen)**

Hession, M. (s.f.). Freidora con aros de cebolla. Fotografía. Consultado el 20
<https://thewirecutter.com/reviews/best-deep-fryer/>

**Opciones no
recomendadas**

Se recomienda no utilizar expresiones con el adverbio “profundamente”, tal como “fritura profundamente”, ya que genera ambigüedad y se trata de un contrasentido.

Comentarios

Si bien el término “fritura profunda” es bastante común a la hora de definir este tipo de cocción, existen muchas las instancias en las que se usa. Parece haber una preferencia por utilizar expresiones como “que flote en el aceite” para expresar la cantidad de aceite necesario y dar a entender que “abundante”. Estas expresiones pueden resultar confusas para el lector puesto que “abundante” puede referirse a pensar en otros métodos de cocción en medio graso. Al usar el término “fritura profunda” se genera confusión.
