

deep frying (fritura profunda)

Término	deep frying
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. New York: Crown Publishers.
Contexto del término	While deep-frying can give delicious results, when it goes wrong the outcome can be disastrous. But by following a few simple rules, you can deep-fry safely and confidently..."
Fuente / Autor (del contexto)	Best, C. (s.f.). How to deep-fry safely. BBC Good Food. Consultado el 20 de noviembre de 2020. https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/how-deep-fry-safely
Equivalente en español	fritura profunda
Categoría gramatical	Nominal (221)

Variante de traducción	fritura perfecta, s. gran fritura, s.
Información geográfica de la variante en español	España (Esp.) (194)
Definición del término en español	Método de cocción en el que el preparado nada o flota en el interior de la sartén con aceite o grasa a una temperatura de entre 180°C y 199°C.
Fuente / Autor (del término en español)	Ximello, L. E. A., y L. A. B. González. (2015). Fritura profunda. Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA, 4(7). https://doi.org/10.29057/icea.v4i7.204
Contexto del término en español	“Conseguir una fritura perfecta es posible con un poco de cuidado y teniendo en cuenta ciertos detalles”.
Fuente / Autor (del contexto en español)	El Diario Vasco (7 marzo de 2017). Algunos trucos para una fritura perfecta. El Diario Vasco. Consultado el 20 de noviembre de 2020. http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/algunos-trucos-una-fritura-perfecta-201703071232.php