

Glaseado (glazed, frosted)

Término	Glaseado
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Técnicas de repostería
Definición del término	El glaseado es una técnica francesa muy recomendable, es usada para dar brillo a los alimentos y conseguir un mayor sabor dulce. Esta técnica es utilizada tanto en verduras como en carnes blancas o postres.
Fuente / Autor (del término)	Barcelona Culinary Hub. (2024, 6 octubre). Evolución, influencia global y técnicas de la gastronomía francesa. https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastronomia-francesa-tecnica
Contexto del término	*Para el glaseado** (sea el común o el de chocolate), combinar la manteca con el azúcar impalpable en un bol mediano y batir con batidor eléctrico.
Fuente / Autor (del contexto)	jklsajhkhs
Equivalente en español	glazed, frosted
Categoría gramatical	Adjetival (223)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Glazing is a cooking technique whereby a dish after its preparation is coated with glazing agents such as egg whites, icing agents.
Fuente / Autor (del término en español)	Brennan, P. (2020, julio 29). Difference between bakery and meat glazed products. The Brennan Group. https://brennan-group.com/blogs/product/difference-between-bakery-and-meat-glazed-products
Contexto del término en español	Making homemade glazed doughnuts is easier than you think, but requires a little patience.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Bibliografía Sally. (2023, agosto 25). Homemade glazed doughnuts (recipe + video) - sally's baking addiction. Sally's Baking Addiction. https://sallysbakingaddiction.com/how-to-make-homemade-glazed-doughnuts/
Opciones no recomendadas	vidriar
