

Preheat (Precalentar)

Término	Preheat
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Repostería
Definición del término	Turning the oven/pan beforehand to let it come to the desired temperature.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado 16 de diciembre de 2020, de https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies
Contexto del término	Preheat oven to 190°C/375°F. When oranges are cool enough to handle, cut them in half. Remove seeds and pulp them in a food processor or by hand, using a potato masher or sieve.
Fuente / Autor (del contexto)	Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP. https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf
Equivalente en español	Precalentar
Categoría gramatical	Verbal (222)
Definición del término en español	Encender el horno con anticipación a la temperatura que indica la receta alrededor de 15 minutos antes.
Fuente / Autor (del término en español)	Alejandra Pérez

**Contexto del término
en español**

1. Precalentar el horno.
2. Poner a hervir el agua en una cacerola junto con la grasa, la sal y el azúcar hasta que alcance el hervor.
3. Agregar la harina de golpe previamente tamizada y trabajar por medio de una espátula hasta que se forme una bola compacta y quede una masa seca (que se despegue de las paredes del recipiente).

**Fuente / Autor (del
contexto en español)**

Maris, S. (2010). Pastelitos y Muffins (1ra ed.). Larousse.
