

Truss, v. (bridar)

Término

Término

Truss, v.

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Ingeniería en Alimentos (419)

Temática

Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Atar

Definición del término

To tie meat or poultry with a string, which may be woven through the bird parts by using a needle threaded with the string, in order to create a more compact shape to the food being prepared.

Fuente / Autor (del término)

<https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34834/truss.asp>

Contexto del término

The chicken out of the bag, discarding any leftover marinade. Truss the chicken and place it on a rack over a roasting pan.

Fuente / Autor (del contexto)

Bayless, R., Hom , K., Romano, M., & Otros. (2005). The Cook's Book. New York: DK Publishing, Inc.

Español

Equivalente en español

bridar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

embridar

Información geográfica de la variante en español

Colombia (Col.) (193)

Definición del término en español

Atar aves, carnes o pescado mediante un cordel (bramante) para evitar que pierdan su forma durante la cocción.

Fuente / Autor (del término en español)

<http://nutricionycocina.es/glosario-de-terminos-culinarios/>

Contexto del término en español

Poner el limón en el vientre de la pularda, frotar con aceite de oliva y bridar la pieza con hilo de cocina.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Zabert Sandmann y Miele. (2007). Repostería y Asados. Munich: Verlag Zabert Sandmann.

Multimedia

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/carne/20150114/bridar-carne-asados-video-explicativo/1000013048712_30.html

Video YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=yRBdqOG8wpw&feature=youtu.be>