

# Truss, v. (bridar)

<b>Término</b>	Truss, v.
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Ingeniería en Alimentos (419)
<b>Temática</b>	Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Atar
<b>Definición del término</b>	To tie meat or poultry with a string, which may be woven through the bird pa
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	<a href="https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34834/truss.asp">https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34834/truss.asp</a>
<b>Contexto del término</b>	The chicken out of the bag, discarding any leftover marinade. Truss the chick
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Bayless, R., Hom , K., Romano, M., & Otros. (2005). The Cook's Book. New Yo
<b>Equivalente en español</b>	bridar
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Variante de traducción</b>	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 p

---

**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

---

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

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

---

**Imagen**



---

**Fuente /  
Autor  
imagen**

Externa

---

**URL de la  
fuente  
(imagen)**

<https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/carne/20150114/bridar-carne-a>

---

**Video  
YouTube**

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

---