

baste, basting (rociar)

Término

Término

baste, basting

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

“Basting is a culinary technique for moistening the surface of roasting meat, poultry, or other foods with pan drippings, stock, butter, or some other liquid. In addition to contributing moisture, basting adds flavor (as long as the basting liquid is flavorful) to the surface of the meat. There are a few different ways to baste, from simply using a spoon to utilizing a pastry or basting brush.”

Fuente / Autor (del término)

Alfaro, D. (13 de septiembre de 2019). What Is Basting? Practicing This Culinary Technique Is a Matter of Choice. The Spruce Eats. Recuperado 5 de junio de 2019.
<https://www.thespruceeats.com/what-is-basting-995575>

Contexto del término

“Add butter, herbs (if using), and shallot (if using) to skillet and continue to cook, flipping steak occasionally and basting any light spots with foaming butter. If butter begins to smoke excessively or steak begins to burn, reduce heat to medium. To baste, tilt pan slightly so that butter collects by handle. Use a spoon to pick up butter and pour it over steak, aiming at light spots.”

Fuente / Autor (del contexto)

López-Alt, J. K. (6 de diciembre de 2012.). Pan-Seared, Butter-Basted Thick-Cut Steak Recipe. Serious Eats. Recuperado 5 de junio de 2019.

<https://www.serious-eats.com/recipes/2012/12/butter-basted-pan-seared-steaks-recipe.html>

Español**Equivalente en español**

rociar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

untar, v.

verter, v.

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Acción de cocinar con el método de cocción que consiste en mojar ligeramente una comida en el curso de su cocción utilizando la grasa fundida o el jugo que produce para ayudar a su cocción y suavidad.

Fuente / Autor (del término en español)

María Fernanda Aceves Córdova

Contexto del término en español

“Durante el tiempo de cocción asegúrate de rociar el pavo con los mismos jugos que va soltando para mantenerlo húmedo”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Martinez, M. (23 de noviembre de 2017). Pavo Relleno Deshuesado al Horno Disfruta de esta Receta Mexicana. México en mi cocina. Recuperado 5 de junio de 2019.

<https://www.mexicoenmicocina.com/pavo-relleno-deshuesado-al-horno/>

Multimedia

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

Brocha untando una pieza de pollo (s.f.). Fotografía. Recuperado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.wikihow.com/Baste-a-Chicken#/Image:Baste-a-Chicken-Step-17.jpg>

Notas para la traducción

Opciones no recomendadas

Se recomienda no usar la expresión “cocinar en su jugo” o similares puesto que éstas implican la preparación de un “estofado” en el que la carne se cocina en una olla tapada y se cuece mientras hierven los jugos de la carne al interior. No implica cubrir o rociar

con la grasa o alguna otra preparación —ya sea una marinada, un medio graso o algún caldo—.

No usar el verbo “hilvanar”. Se trata de una mala traducción relacionada con una costura sobre tela y no de una técnica de cocción.

No usar el verbo “inyectar”. A pesar de que el instrumento con el que se puede rociar (generalmente aves) sea conocido como “jeringa para salsear”, no se trata de una jeringa cuya aguja se introduce en la carne. “Inyectar” implica introducir líquido en la proteína con la que se esté trabajando y no solo cubrirlo con la grasa u otro líquido.

No usar el verbo “bañar”. El verbo “bañar” lleva en su significado la idea del “rocío” de un líquido; sin embargo, implica que la superficie está enteramente impregnada, como el caso de un pan rociado con jarabe.

No usar los verbos “glasear” o “marinar” puesto que estos no implican un método de cocción.

Comentarios

Esta técnica de cocción es comúnmente usada para cocinar aves y cortes duros y/o grandes de carne roja. Sin embargo, también se pueden “rociar” huevos con el aceite de cocción para obtener una corteza crujiente de ambos lados.

Esta técnica puede realizarse con una brocha, un cucharón, una cuchara o un “baster” que se conoce como “rociador de salsas”, “rociador de pavo” o “jeringa para salsear”, que tiene forma de un gotero grande. El instrumento que se use dependerá del espesor de lo que se quiera rociar: grasas, adobos, marinadas, mantecas, caldos, etc.

La traducción del término “baste” puede hacerse con varios verbos, siendo “rociar” uno de los más aceptados. También se pueden usar los verbos “untar”, en caso de que se haga con una brocha, o el verbo “verter”, en caso de que se trate de alguna preparación más líquida y no propiamente que esté dentro de la charola o sartén en la que se cocina.