

brown (dorar)

Término

Término

brown

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

To cook food (usually meat) over high heat briefly until the surface turns brown without cooking through the interior.

Fuente / Autor (del término)

Brown (8 de junio 2011). Cooking For Engineers. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <http://www.cookingforengineers.com/dictionary/define/brown>.

Contexto del término

“When browning the meat bones and trimmings, it is important that they are cooked until deep golden brown.”

Fuente / Autor (del contexto)

Norman, J. (Ed.). (2005). The cook's book: techniques and tips from the world's master chefs. (1st American ed). New York: Dorling Kindersley.

Español

Equivalente en español

dorar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

roztizar

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Método de cocción en el que se expone al alimento a altas temperaturas para crear una corteza crujiente en su exterior de tonalidad café oscuro.

Fuente / Autor (del término en español)

Sofía Ortega Calderón

Contexto del término en español

“Un fondo oscuro es la extracción de jugos o gelatinas de cualquier animal por medio de rostizar para caramelizar los azúcares de los mismos huesos”

Fuente / Autor (del contexto en español)

Maincent, M., & Pocard Chapuis, Y. (2014). La cocina de referencia: manual para profesores, estudiantes y profesionales. México, D.F.: Editorial IFGP: Limusa.

Multimedia**Imagen**

**Fuente / Autor imagen**

Externa

URL de la fuente (imagen)

Huesos rostizados (s.f.). Fotografía. Recuperado el 20 de noviembre de 2018.
<http://www.simplebites.net/back-to-cooking-school-how-to-make-brown-stock/>.

Notas para la traducción**Opciones no recomendadas**

Dorar los huesos

Comentarios

Cuando el alimento que se esté cocinando sean huesos (“to brown bones”), la traducción adecuada es “rostizar los huesos”. Este es un proceso culinario específico que sirve para preparar fondos oscuros. En inglés típicamente se usa también el término “to roast the bones” refiriéndose a “rostizar los huesos”, pero en algunos libros de cocina en inglés es común que se use el término “to brown the bones” para referirse al proceso de rostizar los huesos.

Cuando el alimento que se esté cocinando sea carne o cualquier otro tipo de alimento que no sean huesos, la traducción adecuada del término “brown” es “dorar”.