

# brown (dorar)

<b>Término</b>	brown
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Cocciones
<b>Definición del término</b>	To cook food (usually meat) over high heat briefly until the surface turns brown without cooking through the interior.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Brown (8 de junio 2011). Cooking For Engineers. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <a href="http://www.cookingforengineers.com/dictionary/define/brown">http://www.cookingforengineers.com/dictionary/define/brown</a> .
<b>Contexto del término</b>	“When browning the meat bones and trimmings, it is important that they are cooked until deep golden brown.”
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Norman, J. (Ed.). (2005). The cook’s book: techniques and tips from the world’s master chefs. (1st American ed). New York: Dorling Kindersley.
<b>Equivalente en español</b>	dorar
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Variante de traducción</b>	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.

---

**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/>.

---

**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”.

---