

deep fried (en fritura profunda)

Término	deep fried
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	Immersing foods in a large, deep pan of boiling fat. The French term for deep-frying can only be successful if a great deal of fat is used. [...] Food fr
Fuente / Autor (del término)	Montagné, P. y C. Turgeon (1977). Deep-frying. The New Larousse Gastronom Publishers.
Contexto del término	“Deep fried food can be kept warm on a baking sheet lined with a rack in a away.”
Fuente / Autor (del contexto)	Gavin, J. (2 febrero de 2018). Deep Frying 101. Jessica Gavin Culinary Science https://www.jessicagavin.com/deep-frying/
Equivalente en español	en fritura profunda
Categoría gramatical	Adjetival (223)
Variante de traducción	N/A
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Calificativo que se emplea para referirse a alimentos cocinados a través de

Fuente / Autor (del término en español)

María Fernanda Aceves Córdoba

Contexto del término en español

“Las papas en fritura profunda son influencia de Holanda y conforme fue por rebozado”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

García Castillejos, P. (14 de febrero de 2019). ¡Viva la carne deshebrada! R Gourmet. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.animalgourmet.com/>

Imagen



**Fuente / Autor
imagen**

Externa

**URL de la
fuente
(imagen)**

Freidora con papas fritas (s.f.). Fotografía. Recuperado el 20 de noviembre
[aceite-tres-metodos-de-coccion-basicos/](#)

**Opciones no
recomendadas**

Se recomienda no utilizar expresiones con el adverbio “profundamente”, ta
trata de un contrasentido.

Asimismo, la expresión se trata de una colocación con la preposición “en”.
