

deep-fry (freír en fritura profunda)

Término

Término

deep-fry

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 is *friture*, a word also applied to the fat used in deep-frying. [...] Deep-frying can only be successful if a great deal of fat is used. [...] Food fried in abundant fat is crisp, firm and cooked all through.

Fuente / Autor (del término)

Montagné, P., y C. Turgeon (1977). Deep frying. The new Larousse gastronomique: the encyclopedia of food, wine & cookery. New York: Crown Publishers.

Contexto del término

“Heat enough oil to accommodate a single layer of vegetables in a deep frying pan over a high heat. Deep-fry the vegetables: first, the cauliflower and potatoes, for 6–7 minutes, then transfer these to drain on kitchen paper and fry the aubergine in the same oil for 3–4 minutes until golden.”

Fuente / Autor (del contexto)

Bharadwaj, M. (2016). The Indian Cookery Course. Londres: Kyle Books.

Español

Equivalente en español

freír en fritura profunda

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

N/A

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Acción de cocinar con el método de cocción en la que el preparado nada o flota en el interior de la sartén con aceite o grasa a una temperatura de entre 180°C y 199°C.

Fuente / Autor (del término en español)

María Fernanda Aceves

Contexto del término en español

“En una cacerola pequeña, con asa larga, calienta suficiente aceite para freír en fritura profunda y puedas meter las madejas de fideos o de tagliatelle [...]”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Nora Cristina (3 de enero de 2011). Sopa de fideos con pollo receta. ¿Usted gusta? Recuperado 5 de junio de 2019. <https://ustedgusta.wordpress.com/2011/01/03/sopa-de-fideos-con-pollo-receta/>

Multimedia

Imagen

**Fuente / Autor imagen**

Externa

URL de la fuente (imagen)

Hession, M. (s.f.). Freidora con aros de cebolla. Fotografía. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <https://thewirecutter.com/reviews/best-deep-fryer/>

Notas para la traducción**Opciones no recomendadas**

Se recomienda no utilizar expresiones con el adverbio “profundamente”, tales como “freír profundamente”, puesto que genera ambigüedad y se trata de un contrasentido.

Comentarios

Si bien el término “fritura profunda” es bastante común a la hora de definir a este método de cocción, es verdad que no son muchas las instancias en las que se usa. Parece haber una preferencia por expresiones como “freír en abundante aceite”, “que flote en el aceite” para expresar la cantidad de aceite necesario y darle la vuelta al término. Sin embargo, estas expresiones pueden resultar confusas para el lector puesto que “abundante” es una cantidad subjetiva y puede llevar a pensar en otros métodos de cocción en medio graso. Al usar el término “fritura profunda” se evita esta confusión.