

deep-fry (freír en fritura profunda)

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 <i>à la frite</i> . It is used in deep-frying. [...] Deep-frying can only be successful if a great deal of care is taken to ensure the food is firm and cooked all through.
Fuente / Autor (del término)	Montagné, P., y C. Turgeon (1977). Deep frying. The new Larousse gastronomy. New York: Crown Publishers.
Contexto del término	“Heat enough oil to accommodate a single layer of vegetables in a deep fryer. Fry the cauliflower first, the cauliflower and potatoes, for 6–7 minutes, then transfer these to a plate. Fry the same oil for 3–4 minutes until golden.”
Fuente / Autor (del contexto)	Bharadwaj, M. (2016). The Indian Cookery Course. Londres: Kyle Books.
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 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 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? <https://ustedgusta.wordpress.com/2011/01/03/sopa-de-fideos-con-pollo-rec>

Imagen

Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

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

Opciones no recomendadas

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

Comentarios

Si bien el término “fritura profunda” es bastante común a la hora de definir muchas las instancias en las que se usa. Parece haber una preferencia por “que flote en el aceite” para expresar la cantidad de aceite necesario y dar expresiones pueden resultar confusas para el lector puesto que “abundante” puede hacer pensar en otros métodos de cocción en medio graso. Al usar el término “fri