

deep frying (fritura profunda)

Término

Término

deep frying

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

While deep-frying can give delicious results, when it goes wrong the outcome can be disastrous. But by following a few simple rules, you can deep-fry safely and confidently..."

Fuente / Autor (del contexto)

Best, C. (s.f.). How to deep-fry safely. BBC Good Food. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/how-deep-fry-safely>

Español

Equivalente en español

fritura profunda

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

fritura perfecta, s.

gran fritura, s.

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Método de cocción en el 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)

Ximello, L. E. A., y L. A. B. González. (2015). Fritura profunda. Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA, 4(7). <https://doi.org/10.29057/icea.v4i7.204>

Contexto del término en español

“Conseguir una fritura perfecta es posible con un poco de cuidado y teniendo en cuenta ciertos detalles”.

Fuente / Autor (del contexto en español)

El Diario Vasco (7 marzo de 2017). Algunos trucos para una fritura perfecta. El Diario Vasco. Consultado el 20 de noviembre de 2020.

<http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/algunos-trucos-una-fritura-perfecta-201703071232.php>