

# deep frying (fritura profunda)

<b>Término</b>	deep frying
<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>	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.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Montagné, P. y C. Turgeon (1977). Deep frying. The new Larousse gastronomique: the encyclopedia of food, wine & cookery. New York: Crown Publishers.
<b>Contexto del término</b>	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...”
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Best, C. (s.f.). How to deep-fry safely. BBC Good Food. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <a href="https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/how-deep-fry-safely">https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/how-deep-fry-safely</a>
<b>Equivalente en español</b>	fritura profunda
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)

---

<b>Variante de traducción</b>	fritura perfecta, s. gran fritura, s.
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	España (Esp.) (194)
<b>Definición del término en español</b>	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.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Ximello, L. E. A., y L. A. B. González. (2015). Fritura profunda. Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA, 4(7). <a href="https://doi.org/10.29057/icea.v4i7.204">https://doi.org/10.29057/icea.v4i7.204</a>
<b>Contexto del término en español</b>	“Conseguir una fritura perfecta es posible con un poco de cuidado y teniendo en cuenta ciertos detalles”.
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	El Diario Vasco (7 marzo de 2017). Algunos trucos para una fritura perfecta. El Diario Vasco. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <a href="http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/algunos-trucos-una-fritura-perfecta-201703071232.php">http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/algunos-trucos-una-fritura-perfecta-201703071232.php</a>

---