

rangetop smoke-roast (cocinar a la parrilla en una estufa)

Término

Término

rangetop smoke-roast

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

Procedure using wood chips in a closed container to create smoke and cook small, tender, quick-cooking items.

Fuente / Autor (del término)

Gisslen, W. (2011). Professional Cooking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Contexto del término

To smoke-roast, place a layer of fine hardwood chips or shavings on the bottom of a hotel pan (see Figure 4.1).

Fuente / Autor (del contexto)

Gisslen, W. (2011). Professional Cooking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Español

Equivalente en español

cocinar a la parrilla en una estufa

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

N/A

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Proceso en el que se calientan astillas de madera en una charola profunda hasta que empiezan a echar humo y se ponen a asar los alimentos que van a ser cocinados.

Fuente / Autor (del término en español)

Diana del Pilar Neisa Herrera

Contexto del término en español

Pero saber cómo cocinar a la parrilla es toda un arte; por ello, sigue estos tips para volver un experto en la parrilla; ya sea exterior, o una para la estufa.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Mézquita, L. (s.f.). Cómo cocinar en la parrilla diferentes ingredientes. Kiwilimón. Consultado el 20 de noviembre de 2020. <https://www.kiwilimon.com/tips/tips-de-cocina/tecnicas-de-coccion/como-cocinar-en-la-parrilla-diferentes-ingredientes>

Multimedia

Imagen



Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

Gisslen, W. (2011). Professional Cooking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.