

# Términos Comunes de Cocinar del Chef Solus

Aquí tenemos algunos términos básicos de cocinar y sus descripciones.

Before you dive into a recipe, here are some cooking words that you might come across. Remember not to use electric appliances without an adult present to help.

**Hornear**-Cocinar en un horno.

**Batir** -Mezclar los ingredientes usando un movimiento rápido y circular con una cuchara, tenedor, batidor o batidora.

**Mezclar** -Mezclar los ingredientes suavemente con una cuchara, tenedor o hasta que estén combinados.

**Hervir** -Calentar un alimento para que el líquido esté suficientemente caliente para que las burbujas suban y rompan la superficie.

**Asar a la Parrilla** -Cocinar bajo calor directo

**Dora** -Cocinar a fuego mediano o alto hasta que la superficie del alimento esté dorado u oscuro

**Picar** -Cortar en pedacitos pequeños

**Cortar en Cubitos** -Cortar en cubitos pequeños

**Ecurrir** -Sacar todo el líquido usando un escurridor, colador o apretando un plato contra el alimento mientras se inclina el recipiente

**Rallar o Cortar en Trizas** -Raspar el alimento contra los agujeros de un rallador para hacer pedazos finos

**Engrasar** -Cubrir ligeramente con aceite, mantequilla, o un rociador antiadherente para que la comida no se pegue durante la cocción u horneo

**Amasar** -Apretar, doblar y estirar la masa hasta que esté suave y uniforme, generalmente hecho apretando con el talón de la mano

**Escabechar** -Mojar el alimento en un líquido para ablandarlo o agregarle sabor (el líquido se llama "escabeche").

**Majar** -Aplastar el alimento con un tenedor, cuchara, o majador.

**Desmenuzar** -Cortar en pedacitos muy pequeños, más pequeños que pedacitos picados o en cubitos.

**Mezclar** -Batir los ingredientes con un tenedor, cuchara o batidora eléctrica hasta estar bien combinados

**Precalentar** -Encender el horno por adelantado para que esté a la temperatura deseada cuando se necesite (normalmente toma entre 5 a 10 minutos).

**Saltear/Sofreír** -Cocinar rápido en un poco de aceite, mantequilla o margarina.

**Cocinar a fuego lento** -Cocinar en un líquido a fuego lento (hervir lentamente) hasta que las burbujas empiecen a romper la superficie.

**Cocinar al Vapor** -Cocinar la comida sobre el vapor sin poner la comida directamente en agua (normalmente hecho en una vaporera).



# Términos Comunes de Cocinar del Chef Solus

Aquí tenemos algunos términos básicos de cocinar y sus descripciones.

**Sofreír/Stir-fry** -Cocinar pequeños pedacitos de alimento sobre fuego alto mientras se mezcla rápidamente hasta que la comida esté crujiente (normalmente hecho en un wok)

