

GLOSARIO

DE COCINA

COOKING GLOSSARY



COOK WITH
OSCAR

Corte Juliana -Cut Julienne

Corte fino delgado en forma alargada se usa para los vegetales.

Thin thin cut in elongated shape is used for vegetables.

Marinado - Marinated

Proceso para cocinar se usa para el ceviche. El pescado fresco crudo se cocina con los jugos del limón o un cítrico igual .

The cooking process is used for the ceviche. Fresh raw fish is cooked with the juices of the lemon or the same citrus.

Corte small dice -Brunoise

Es un pequeño corte en cubos usado para vegetales.

It is a small cut into cubes used for vegetables.

Setear - Mise en place -setting

Proceso de organizar todos los ingredientes que se van utilizar para una receta es una parte muy importante al inicio del proceso de cocinar.

The process of organizing all the ingredients that will be used for a recipe is a very important part of the beginning of the cooking process.

Caldo-Stock -Broth

Son caldos esenciales que se obtienen de los huesos de pollo se hierve en agua y dejarlo hasta que este cristalino no se condimenta. Muchas veces se utiliza un poco de apio y cebolla . Para el de res, se usa huesos de res también se le añade zanahoria en trozos con cebolla en trozos y apio se deje que hierva y quede igual cristalino y se le puede añadir unos dientes de ajo.

Y el de pescado que se hace con el espinazo y la cabeza de pescado se deja hervir se le añade apio cortado en cubos, cebolla en trozos, una hoja de Laurel y lo dejan hervir hasta que el agua este cristalina y siempre ir retirado la espuma oscura que se forma en la superficie. Cuando este cristalino se cuela, en todos los casos . Esos caldos nos servirán como base para muchas comidas incluyendo el ceviche, para la base de la leche de tigre.

They are essential broths that are obtained from chicken bones, boiled in water and leave it until this crystalline is not seasoned. many times a little celery and onion are used. For the beef, beef bones are also added, carrot in pieces with onion in pieces and celery, let it boil and remain crystalline and you can add a few cloves of garlic. And the fish that is made with the spine and the fish head is allowed to boil, it is added celery cut into cubes, onion in pieces, a bay leaf and they let it boil until the water is crystal clear and the dark foam is always removed that forms on the surface. when this lens is strained in all cases. These broths will serve as the base for many meals including ceviche, for the base of the tiger milk.