

English / Spanish Glossary

Level 2

Chapter 1

albumen (*inglés*)

clara de huevo (*español*): Parte blanca de un huevo, que consiste en proteínas y agua.

basted egg (*inglés*)

(*español* N/A): Huevo que se ha frito y luego cocido al vapor en una olla tapada.

black tea (*inglés*)

té negro (*español*): Té en el que se han fermentado las hojas.

bread (*inglés*)

pan (*español*): Componente básico del sándwich, el pan sirve como un recipiente comestible para la comida que se pone adentro, y también aumenta el volumen y los nutrientes.

butter substitute (*inglés*)

sustituto de mantequilla (*español*): Cualquier alternativa que se utiliza para reemplazar la mantequilla en una receta. Los ejemplos incluyen margarina, aceites de oliva y aceites con base de soya.

caffeine (*inglés*)

cafeína (*español*): Estimulante que se produce de forma natural en el café y el té.

canapé (CAN-uh-pay) (*francés*)

canapé (*español*): Sándwich pequeño abierto, con una sola rebanada de pan, que se sirve de entremés. Por lo general están hechos de pan o recortes de pan tostado, muffins ingleses, galletas saladas, tostadas Melba y pequeños pastelillos de hojaldre sin azúcar.

chalazae (kuh-LEY-zuh) (*griego*)

chalaza (*español*): Membranas que mantienen la yema de huevo en su lugar.

clarified butter (*inglés*)

mantequilla clarificada (*español*): La mantequilla que se crea cuando el chef o el fabricante calienta la mantequilla y luego elimina los sólidos de la leche y el agua.

club sandwich (*inglés*)

sándwich club (*español*): Tres rebanadas de pan con un relleno de tajadas de pollo y/o pavo, y tocino, rodajas de tomates y trozos de lechuga.

cold sandwich (*inglés*)

sándwich frío (*español*): Sándwich que consiste en dos rebanadas de pan o dos mitades de un rollo, algo para untar y un relleno.

crêpe (CRAPE or CREPP) (*francés*)

crepa (*español*): Masa tipo panqueque muy delgada con un alto contenido de huevo. El resultado es un delicado pan tipo panqueque, sin levadura.

curdling (*inglés*)

cuajar / coagular (*español*): Proceso en el que los lácteos se hacen queso mediante la separación de sólidos de la leche de su líquido.

deep-fried sandwich (*inglés*)

sándwich frito (*español*): El sándwich se sumerge en huevo batido (a veces con pan rallado) y luego se fríe. Cocina el sándwich en la plancha o en el horno para reducir la grasa y hacerlo menos grasoso.

filling (*inglés*)

relleno (*español*): Componente básico del sándwich, el relleno proporciona el sabor primario y generalmente está basado en la proteína, pero no tiene que ser así.

French toast (*inglés*)

torrija / tostada francesa (*español*): Rebanadas de pan (preferentemente de un día antes) sumergidas en una mezcla de huevo y leche, y se cocinan en una plancha con un poco de aceite o en una sartén plana.

fried egg (*inglés*)

huevo frito (*español*): Huevo que se ha frito en aceite para cocinar a 145°F por lo menos por 15 segundos. Si se va a mantener durante unos minutos, se debe cocinar a 155°F. La yema se debe cocinar a cualquier punto de cocción que los clientes hayan pedido.

frittatas (*italiano*)

frittatas (*italiano*): Tortilla de huevo plana que se pueda hacer en porciones individuales o en cantidades más grandes.

green tea (*inglés*)

té verde (*español*): Té en el que las hojas no son fermentadas.

grilled (or toasted) sandwich (*inglés*)

sándwich a la parrilla (o tostado) (*español*): Otro tipo de sándwich caliente en el que la parte externa del pan está untado con mantequilla y dorado en la plancha o en un horno caliente.

hard-cooked egg (*inglés*)

huevo duro / huevo cocido (*español*): Huevos cocidos a fuego lento, y luego se ponen en **agua con hielo**.

hashed brown potatoes, or hash browns (*inglés*)

tortitas de papa / croquetas de papa (*español*): Papas preparadas al vapor o cocidas a fuego lento en agua ligeramente salada y luego se pelan, se refrigeran y se rallan. Las papas ralladas se cocinan en una plancha ligeramente engrasada a fuego medio hasta que tomen un color dorado o café claro por ambos lados.

home fries (*inglés*)

papas fritas caseras (*español*): Las papas crudas que han sido peladas y cortadas en rodajas, cubitos o trituradas, y luego cocinadas en una plancha bien engrasada o en un sartén para freír hasta que estén doradas y totalmente cocinadas.

homogenization (huh-MAH-juh-ni-ZAY-shun) (*inglés*)

homogeneización (*español*): Proceso en el cual la leche se cuela por diminutos orificios para descomponer la grasa y después mezclarla en un solo fluido.

hors d'oeuvre (or DERV) (*inglés*)

entremeses (*español*): Comida pequeña, de un solo bocado, que se puede comer con la mano, con un sabor picante o rico; a menudo se sirve como plato aperitivo.

hot cocoa (*inglés*)

chocolate caliente (*español*): Bebida popular del desayuno hecha de polvo de cacao o chocolate en virutas y azúcar revueltos con leche o agua caliente.

hydrogenate (*inglés*)

hidrogenar (*español*): Combinar con, tratar con, o exponer a la acción del hidrógeno.

margarine (*inglés*)

margarina (*español*): Uno de los sustitutos de la mantequilla más comunes, este producto alimenticio fabricado a menudo no contiene productos lácteos. La margarina está hecha de aceites vegetales y grasas animales adicionada con aromatizantes, emulsionantes, colorantes, conservantes y vitaminas.

mise en place (MEEZ ehn plahs) (*francés*)

poner en lugar (*español*): Traducción literal del francés: “Poner en lugar”; la preparación y montaje de ingredientes, cacerolas, utensilios y equipo o piezas de servicio que se necesitan para un plato o servicio específico.

multi-decker sandwich (*inglés*)

sándwich multipiso (*español*): Dos rebanadas de pan o panecillo con un relleno de varios ingredientes.

omelet (*inglés*)

tortilla a la francesa / totilla de huevo (*español*): Plato hecho de huevos ligeramente batidos y luego se cocinan en una sartén con un relleno, como el queso, champiñones, cebolla, o jamón.

open-faced hot sandwich (*inglés*)

sándwich abierto (*español*): Pan o panecillo que se sirve en un plato cubierto de carne caliente u otro relleno y un aderezo caliente (jugo de la carne asada, salsa, o queso).

over easy egg (*inglés*)

huevo estrellado volteado (*español*): Se fríe el huevo en la parte inferior, se le da la vuelta, y luego se fríe el otro lado ligeramente.

pancake (*inglés*)

panqueque (*español*): Tortita hecha de una masa ligera.

panini (PAH-nee-nee) (*italiano*)

(*español* N/A): Sándwich hecho a la parrilla en una prensa de panini, que comprime el sándwich y calienta los ingredientes sin añadir grasa adicional a la parte exterior del sándwich.

pasteurization (pass-cher-i-ZAY-shun) (*inglés*)

pasteurización (*español*): Tratamiento a calor que destruye las bacterias dañinas en la leche y los huevos. Nombrado de esa manera por Luis Pasteur.

pizza (*inglés*)

pizza (*español*): Pay italiano caliente, abierto con la parte superior, donde se le agrega salsa de tomate, queso y otros ingredientes, preparado con masa de levadura fresca.

Plugrá (*marca*)

Plugrá (*marca*): Mantequilla de estilo europeo que es baja en humedad y alto contenido de grasa de mantequilla. La mantequilla regular tiene el 80% de grasa de mantequilla y el 20% de agua y sólidos lácteos; Plugrá es el 82% de grasa butírica. Esta batida lentamente, lo que ayuda a crear una textura cremosa.

poached egg (*inglés*)

huevos pochados / huevos escalfados (*español*): Huevo que se ha retirado de la cáscara y cocido a fuego lento en agua. Un huevo pochado debe ser tierno y bien formado, lo que significa que la yema está centrada y la clara no es áspera o irregular.

pooled eggs (*inglés*)

mezcla de huevos (*español*): Huevos rotos y combinados en un recipiente. Cocínelos inmediatamente después de mezclarlos, o almacénelos a 41°F o menos.

processed cheese (*inglés*)

queso procesado (*español*): Producto de queso que los fabricantes hacen mediante el molido, la mezcla y la formación de uno o más quesos naturales. Los emulsionantes ayudan a que el producto sea uniforme. También se pasteuriza para evitar el envejecimiento.

Pullman loaf (*inglés*)

panes de molde (*español*): Rebanadas de pan blanco para sándwiches, que son las de uso más frecuente.

quiche (KEESH) (*francés*)

quiche (*español*): Tarta (pastel) de huevo horneada en un molde para pastel.

ramekins (RAM-uh-kins) (*francés*)

(*español* N/A): Platos pequeños de cerámica para uso en el horno.

ripened cheese (*inglés*)

queso madurado (*español*): Algunos quesos son madurados por bacterias externas puestas en cuajada (Brie, bleu, Roquefort, Camembert). Otros son madurados por bacterias de forma natural en la cuajada (suizos, Havarti).

scrambled eggs (*inglés*)

huevos revueltos (*español*): Los huevos que han sido mezclados hasta que las yemas y las claras se combinan y después se cocinan a fuego suave, mientras se revuelven constantemente, raspando desde el fondo y los lados de la sartén para mantenerlos cremosos y evitar que se quemen.

shirred egg (*inglés*)

huevos al plato (*español*): Variedad de huevo al horno.

shocking (*inglés*)

baño de hielo (*español*): Proceso de poner algo en agua fría inmediatamente después de cocinarlo para detener la cocción.

smoke point (*inglés*)

punto de humo (*español*): Punto en el que un aceite o grasa comienza a quemarse.

soufflé (soo-FLAY) (*francés*)

suflé (*español*): Plato horneado hecho de huevo batido que puede ser salado dulce.

spread (*inglés*)

untar (*español*): Componente básico de un sándwich que tiene tres propósitos principales: prevenir que el pan absorba la humedad del relleno, agrega sabor y humedad.

submarine sandwich (*inglés*)

sándwich submarino (*español*): Usualmente un sándwich frío servido en un pan largo partido, con rodajas de varios tipos de queso, carne, lechuga, tomate, cebolla, y otros ingredientes. Estos sándwiches también se pueden denominar como un sub, grinder, hero o hogie.

Swedish pancake (*inglés*)

panqueque sueco (*español*): Panqueque hecho con una masa ligeramente azucarada que es un poco más pesada que una masa para crepas. Estos panqueques se cocinan en una plancha plana o en una sartén con acanalado especial.

tea sandwich (*inglés*)

sándwich para el té (*español*): Sándwiches fríos pequeños que se suelen servir en rebanadas de pan o pan tostado, con las cortezas recortadas, y que se han cortado en varias formas.

tea (*inglés*)

té (*español*): Bebida del desayuno que es generalmente menos costoso que el café, aunque algunos té raros pueden ser bastante caros. Una taza de té tiene aproximadamente la mitad de la cafeína contenida en una taza de café. El té se sirve muy caliente o helado.

trans fat (*inglés*)

grasa trans (*español*): El nombre corto para la grasa transformada, esta grasa se crea artificialmente cuando los fabricantes hidrogenan aceites líquidos para hacerlos sólidos, por lo que tienen una vida útil más larga.

unripened cheese (*inglés*)

queso fresco (*español*): Quesos frescos, incluyendo el queso crema y queso cottage, que no han sido madurados con la bacteria, ya sea de origen natural o agregado bacterias externas.

up (*sunny-side up*) (*inglés*)

huevo estrellado (*español*): Huevo que se fríe sólo en la parte inferior.

waffle (*inglés*)

waffle / gofre (*inglés/español*): Plato del desayuno que parece pastel hecho de masa medio ligera similar a la masa de los panqueques, pero con más huevo y aceite. Los waffles (gofres) se cocinan en una máquina especialmente diseñada para hacer waffles, o hierro, que crea agujeros en forma de rejilla o diseños especiales.

wrap sandwich (*inglés*)

sándwich envuelto (*español*): Sándwich hecho en cualquier tipo de pan plano, por ejemplo tortillas, pan salado, o envolturas de papel de arroz, se esparce el relleno caliente o frío y luego se enrolla.

yolk (*inglés*)

yema (*español*): Parte amarilla de un huevo, que contiene proteínas, grasas, y la lecitina, un emulsionante natural (espesante).

Chapter 2

additive (*inglés*)

aditivo (*español*): Químicos que pueden ser naturales o sintéticos, pero son químicamente idénticos a las sustancias naturales. Los aditivos se añaden a los alimentos como resultado de la elaboración, producción, o en el envase.

adequate intakes (AIs) (*inglés*)

ingestas adecuada (AI) (*español*): Al igual que en las RDA, las AI también identifican los niveles de ingesta diaria para las personas sanas. Las AI son normalmente asignadas cuando los científicos no tienen suficiente información para establecer una RDA.

amino acids (*inglés*)

aminoácidos (*español*): Los compuestos químicos que tienen funciones especiales en el cuerpo, incluyendo el suministro de nitrógeno para el crecimiento y mantenimiento.

antibiotic (*inglés*)

antibióticos (*español*): Medicinas que previenen infecciones bacterianas.

calorie (*inglés*)

caloría (*español*): Medida de la energía que desprenden algunos nutrientes. Unidad de energía que se utiliza para definir el aporte calórico de un alimento.

carbohydrate (*inglés*)

carbohidrato (*español*): Principal fuente de energía del cuerpo; este tipo de nutriente provee al cuerpo con cuatro kilocalorías de energía por gramo de alimento ingerido y ayuda al cuerpo a usar la proteína y la grasa de manera eficiente.

cardiovascular diseases (*inglés*)

enfermedades cardiovasculares (*español*): Enfermedades que afectan al corazón y los vasos sanguíneos, e incluyen hipertensión, accidentes cerebrovasculares y ataques cardíacos. En conjunto, son la causa número uno de muerte en los Estados Unidos.

certified organic (*inglés*)

orgánico certificado (*español*): Los productos que cumplen los requisitos de su organización certificadora. El nombre de “orgánico certificado” se aplica a las técnicas de cultivo y procesamiento que son simples, no tóxicas, y sostenibles. Si la etiqueta dice USDA “orgánico certificado”, se aplicarán estos estándares.

cholesterol (*inglés*)

colesterol (*español*): Sustancia blanca y cerosa que ayuda al cuerpo a realizar muchos procesos.

coagulate (*inglés*)

coagular (*español*): Esto es cuando una sustancia se espesa y se solidifica.

complementary proteins (*inglés*)

proteínas complementarias (*español*): Dos o más fuentes de proteínas incompletas que en conjunto proporcionan cantidades adecuadas de todos los aminoácidos esenciales.

complete proteins (*inglés*)

proteínas completas (*español*): Proteína que contiene todos los aminoácidos esenciales en cantidades debidas. Buenas fuentes de proteínas completas son las carnes, aves, pescado, huevos y productos lácteos.

complex carbohydrate (*inglés*)

carbohidrato complejo (*español*): Esta fuente de energía contiene largas cadenas que incluyen muchas moléculas de glucosa. Se encuentran en alimentos de origen vegetal, tales como granos, legumbres y verduras. Proporcionan una fuente de energía de larga duración.

conventional product (*inglés*)

producto convencional (*español*): Producto criado usando métodos agrícolas aprobados por la USDA y FDA. Los métodos permiten el uso de ciertos fertilizantes, pesticidas, hormonas y fármacos que son reconocidos como seguros. La mayor parte de los alimentos en el supermercado y restaurante de servicio de alimentos y proveedores proviene de los productores convencionales.

diabetes mellitus (*inglés*)

diabetes mellitus (*español*): Condición en la cual el cuerpo no puede regular el azúcar en la sangre adecuadamente.

Dietary Guidelines for Americans 2005 (inglés)

Normas Alimenticias para Los Norteamericanos (español): Documento publicado conjuntamente por el Departamento de Salud y Servicios Humanos y el Departamento de Agricultura (USDA) que ofrece asesoramiento basado en la ciencia para las personas sanas mayores de dos años acerca de la elección de alimentos para promover la salud y reducir el riesgo de enfermedades crónicas importantes. Al igual que las recomendaciones dietéticas, estas directrices dietéticas se aplican a las dietas llevadas durante varios días, no a los alimentos individuales o comidas.

Dietary Reference Intakes (DRIs) (inglés)

Ingesta Dietética de Referencia (DRI) (español): Recomendaciones de cantidades de ingesta de nutrientes y energía al día (es decir, lo que una persona necesita consumir) para personas sanas de un determinado rango de edad y sexo. Estas recomendaciones son las guías para la nutrición y la selección de alimentos.

essential amino acids (inglés)

aminoácidos esenciales (español): Nueve aminoácidos que tienen que obtenerse de los alimentos cada día.

essential fatty acid (inglés)

ácidos grasos esenciales (español): Se requieren para una buena nutrición, estos nutrientes se utilizan para fabricar sustancias que regulan las funciones vitales del cuerpo. También son necesarios para el crecimiento normal, la piel sana, y las células sanas.

fat (inglés)

grasa (español): Por lo general, se refiere tanto a las grasas y aceites, aunque existen diferencias básicas entre los dos. Las grasas son sólidas a temperatura ambiente y a menudo proceden de animales.

fat-soluble vitamin (inglés)

vitamina liposoluble (español): Las vitaminas A, D, E, y K, que se encuentran en los alimentos que contienen grasa. Son almacenadas en el hígado y en la grasa corporal. El cuerpo extrae estas vitaminas almacenadas cuando las necesita.

fiber (inglés)

fibra (español): Sustancia que se encuentra en alimentos de origen vegetal, tales como granos enteros, frutas, verduras, frutos secos y legumbres, que promueve la salud digestiva y la regularidad.

foam (inglés)

espuma (español): Salsa que ha sido aireada y luego puesta con una cuchara en el plato.

food additive (inglés)

aditivo alimentario (español): Sustancia o combinación de sustancias presentes en los alimentos como resultado de la elaboración, producción, o en el envase.

genetically modified organism (GMO) (inglés)

organismo modificado genéticamente (GMO) (español): Planta o animal cuya estructura genética ha sido alterada.

glucose (*inglés*)

glucosa (*español*): Azúcar simple muy importante; la glucosa es la principal fuente de energía y la única fuente de energía para el cerebro y el sistema nervioso. Buenas fuentes de glucosa son las frutas, verduras y miel.

GMO (genetically modified organism) (*inglés*)

GMO (organismo modificado genéticamente) (*español*): Planta o animal cuya estructura genética ha sido cambiado.

herbicide (*inglés*)

herbicida (*español*): Mata las hierbas.

hormones (*inglés*)

hormonas (*español*): Mensajeros químicos especiales producidos por los órganos que regulan diferentes funciones del cuerpo. Este término también puede referirse a las sustancias inyectadas en animales para hacerlos crecer.

hydrogenation (*inglés*)

hidrogenación (*español*): Proceso en el que se combinan las grasas, se tratan, o se exponen a hidrógeno para alterar sus propiedades físicas y hacer que permanezcan frescos por más tiempo.

incomplete protein (*inglés*)

proteína incompleta (*español*): Proteína que carece de uno de los aminoácidos esenciales o más. Los alimentos de origen vegetal son proteínas incompletas.

insoluble fiber (*inglés*)

fibra insoluble (*español*): La fibra que no se disuelve en agua. Alguna vez se conoció como fibra ("ruff-ij") porque es áspera. Actúa como una escoba dura para limpiar y fregar el tracto digestivo por lo que podemos eliminar los desechos de nuestros sistemas con mayor facilidad.

insulin (*inglés*)

insulina (*español*): Hormona producida en el páncreas que permite que la glucosa o azúcar en la sangre, viaje por todo el cuerpo para usarla como energía.

iodized salt (*inglés*)

sal yodada (*español*): La sal de mesa que ha sido enriquecida con yodo como un suplemento nutricional.

iron-deficiency anemia (*inglés*)

anemia por deficiencia de hierro (*español*): Condición causada por la falta de hierro en la sangre de una persona.

kilocalorie (*inglés*)

kilocaloría (*español*): Energía necesaria para calentar 1 kilogramo (2,2 libras) de agua aproximadamente un 1°C. En nutrición, la unidad de medida de la energía es la kilocaloría, pero es más comúnmente llamado una **caloría**.

Kosher salt (*hebreo/inglés*)

sal kosher (*hebreo/español*): No tiene aditivos, por lo que tiene un sabor más puro que la sal de mesa. Por lo general es más gruesa que la sal de mesa, que significa que tiene cristales más grandes.

lacto-ovo-vegetarian (*inglés*)

ovo-lacto-vegetariana (*español*): Persona que consume productos vegetarianos además de productos lácteos y huevos.

lacto-vegetarian (*inglés*)

lacto-vegetariana (*español*): Persona que consume productos vegetarianos además de productos lácteos.

lipids (*inglés*)

lípidos (*español*): Otra palabra para la grasa, los lípidos son un grupo de moléculas que incluyen grasas, aceites, ceras, esteroides y otros compuestos.

malnutrition (*inglés*)

desnutrición (*español*): Condición que se produce cuando un cuerpo no recibe los nutrientes suficientes.

mineral (*inglés*)

mineral (*español*): Elemento inorgánico esencial para la nutrición que se clasifica como esencial o traza, de acuerdo con la cantidad que se necesita en la dieta. A pesar de que se necesitan algunos minerales en cantidades muy pequeñas, es importante tomar la cantidad adecuada para la buena salud. Los minerales son parte de estructuras del cuerpo y también son necesarios para las funciones corporales.

natural (*inglés*)

natural (*español*): Legalmente absurdo como un término. Los productos alimenticios etiquetados como “naturales” pueden o no pueden tener algún ingrediente o procesamiento orgánico.

nutrients (*inglés*)

nutrientes (*español*): Sustancias químicas que se encuentran en los comestibles que necesita el cuerpo para funcionar de forma debida.

nutrition (*inglés*)

nutrición (*español*): Estudio de los nutrientes en los alimentos y la forma en que nutren el cuerpo.

obese (*inglés*)

obeso (*español*): Describe a una persona que tiene exceso de grasa corporal; una persona se considerada tradicionalmente a ser obesa si pesan más del 20% sobre su peso ideal.

organic (*inglés*)

orgánico (*español*): En general, el término se refiere a los productos que han sido producidos sin pesticidas o fertilizantes sintéticos. El suelo y el agua también son conservados por lo general. Los animales no reciben antibióticos u hormonas de crecimiento.

osteoporosis (*inglés*)

osteoporosis (*español*): Condición en que los huesos lentamente van perdiendo los minerales, con el resultado de que se debilitan y se ponen frágiles.

overweight (*inglés*)

exceso de peso (*español*): Describe a una persona que tiene un peso mayor que lo que generalmente se considera saludable; identifica una rango de peso que se ha demostrado que aumenta la probabilidad de ciertas enfermedades y otros problemas de salud.

oxidation (*inglés*)

oxidación (*español*): Proceso químico mediante el cual se echan a perder las grasas. El calor, la luz, la sal y la humedad ayudan a acelerar la oxidación.

pesticide (*inglés*)

pesticida (*español*): Químico que mata los insectos y otras plagas de las plantas.

phyllo (FEE-low) (*inglés*)

masa filo (*español*): Es una masa empleada en la gastronomía del Medio Oriente, se usa para preparar el pastel baklava.

phytochemical (*inglés*)

fitoquímico (*español*): También se conoce como fitonutrientes, este tipo de producto químico ayuda al cuerpo a combatir o prevenir enfermedades.

portion control (*inglés*)

control de porción (*español*): El control de la cantidad de alimentos en particular mediante el uso de porciones de tamaño apropiado.

protein (*inglés*)

proteína (*español*): Compuesto de moléculas grandes y complejas que contienen largas cadenas de aminoácidos, la proteína es una clase de nutrientes que pueden suministrar energía al cuerpo. Las proteínas son necesarias para construir nuevas células y reparar las que están dañadas. Si se utiliza para la energía, las proteínas pueden proporcionar cuatro calorías de energía por gramo al cuerpo.

Recommended Dietary Allowances (RDAs) (*inglés*)

Recomendaciones Dietéticas Permitidas (RDA) (*español*): Estándares diarios de nutrientes establecidos por el gobierno de EE.UU.; la ingesta diaria promedio que satisfaga las necesidades de nutrientes de los individuos sanos casi todos de un grupo de edad y sexo en particular. Los nutrientes recomendados son proteínas, once vitaminas y siete minerales.

reduction (*inglés*)

reducción (*español*): Cocer a fuego lento un caldo a base de verduras, carne, pollo o pescado hasta que esté cerca de un tercio del volumen original. En el proceso de reducción, el caldo desarrolla cuerpo y sus sabores se intensifican.

rock salt (inglés)

sal de grano (español): Menos refinada que la sal de mesa y no debe consumirse directamente. Se utiliza en la fabricación de helados y como una base para ciertos artículos, como las ostras o almejas en su concha.

sea salt (inglés)

sal de mar (español): Extraída del océano usando técnicas de evaporación. Por lo general, no es refinada, por lo que contiene minerales adicionales y otros elementos que se encuentran en el agua de mar, que afectan al sabor.

simple carbohydrate (inglés)

carbohidrato simple (español): Contiene uno o dos azúcares. Los azúcares son carbohidratos simples debido a que su estructura química es relativamente simple en comparación con el almidón y la fibra, que son carbohidratos complejos.

soluble fiber (inglés)

fibra soluble (español): Fibra que se disuelve en agua, disminuye la liberación de azúcar en la sangre, y ayuda a reducir los niveles de colesterol en la sangre.

table salt (inglés)

sal de mesa (español): La sal más común que se encuentra en todas las mesas. Se refina para eliminar otros minerales y las impurezas. Se procesa para darle una textura fina, granos parejos, y una pequeña cantidad de almidón para evitar que se formen grumos.

trans fatty acid (inglés)

ácido graso trans (español): Resultado de convertir una grasa líquida a sólida. Esto se logra a través de un proceso llamado hidrogenación.

vegan (inglés)

vegana/o (español): Persona que siguen la dieta más estricta de todas y no consumirá nada de lácteos, huevos, carne, aves, pescado, o cualquier cosa que contenga un producto animal o subproducto. Consumen sólo granos, legumbres, verduras, frutas, frutos secos y semillas.

vegetarian (inglés)

vegetariano (español): Persona que no consume productos de carne, pescado o aves. Ver también **lacto-vegetariana**, **lacto-ovo-vegetariana** y **vegana**.

vitamins (inglés)

vitaminas (español): Los compuestos químicos encontrados en los alimentos que son necesarios para la regulación de los procesos metabólicos, tales como la digestión y la absorción de nutrientes.

water-soluble vitamins (inglés)

vitaminas hidrosolubles (español): Las vitaminas C y B, que se encuentra en los alimentos tales como naranjas y toronjas. Estas vitaminas son vulnerables a la cocción y pueden ser destruidas por el calor o eliminadas por el vapor o el agua.

Chapter 3

as-purchased (AP) method (*inglés*)

método as-purchased (AP) (*español*): Usado para costear un ingrediente en el precio de compra antes de cualquier corte o desperdicios sean tomados en cuenta.

average check method (*inglés*)

método de cheque promedio (*español*): Manera de poner el precio de un menú en el que el ingreso total se divide por el número de asientos, promedio de rotación de asientos y días que abre el establecimiento en un año.

average sales per customer (*inglés*)

venta promedio por cliente (*español*): Total de ventas en dólares dividido por el número total de consumos mínimos.

beverage costs (*inglés*)

costo de bebidas (*español*): Una de las cuatro principales categorías de costos que un restaurante u operación servicio de alimentos necesita administrar de manera eficaz.

business volume (*inglés*)

volumen del negocio (*español*): Cantidad de ventas de una operación que realiza en un período de tiempo dado.

closing inventory (*inglés*)

inventario de cierre (*español*): Valor total en dólares del inventario que queda después de calcularse los totales de cada artículo del inventario.

contribution margin method (*inglés*)

método de margen de contribución (*español*): Manera de poner el precio de un menú en el que una operación debe conocer los costos de las porciones para cada artículo vendido. Una operación puede determinar el margen de contribución promedio necesario para cubrir los gastos generales y producir un beneficio deseado a un nivel esperado de volumen de ventas.

contribution margin (*inglés*)

margen de contribución (*español*): Porción de dólares que un artículo específico del menú contribuye al total de las ganancias.

controllable costs (*inglés*)

costos controlables (*español*): Costos sujetos a cambios en función de cómo se está manejando la operación; la operación tiene un cierto grado de control en la forma en que gasta en estos aspectos de la operación.

conversion factor (*inglés*)

factor de conversión (*español*): El número que se obtiene de multiplicar ingredientes con el fin de convertir una receta para servir a un número diferente de personas. Por ejemplo, si su receta de chili sirve ochenta y necesita solo para servir cuarenta: $40 \div 80 = 0.5$. El factor de conversión es de 0.5.

cost control (*inglés*)

control de costos (*español*): Proceso continuo para regular los costos y estándares.

cost (*inglés*)

costo (*español*): Precio que se paga por mercancías o servicios cuando se reciben las mercancías o se presta el servicio.

crew schedule (*inglés*)

horario de empleados (*español*): Cuadro que muestra los nombres de los empleados y los días y horas que se supone que trabajan.

edible-portion (EP) method (*inglés*)

método de parte-comestible (EP) (*español*): Usado para obtener el costo un ingrediente *después* de haberlo cortado y eliminado los residuos de manera que sólo la parte utilizable del artículo se refleja.

employee turnover (*inglés*)

rotación de personal (*español*): Número de empleados contratados para ocupar una posición en el plazo de un año.

fixed costs (*inglés*)

costo fijo (*español*): Costo que no cambia en proporción al volumen de ventas. Costos que deben ser pagados independientemente de si la operación está ganando o perdiendo dinero. Los costos fijos, a diferencia de los costos variables, no cambian en relación al volumen de ventas.

food costs (*inglés*)

costo de los alimentos (*español*): Costo que se halla sumando todos los pedidos a la bodega a las compras diarias.

food production chart (*inglés*)

cuadro de producción de comida (*español*): Forma que muestra la cantidad de producto que debe de ser producido por la cocina durante un período de comida determinado.

forecast (*inglés*)

pronóstico (*español*): Procedimiento en que se usa información (o datos) para predecir lo que probablemente ocurrirá en el futuro; parte del formulario del costo potencial del menú y el resumen en el cual se registran los datos antes de que se hagan las ventas.

full-line supplier (*inglés*)

proveedor de líneas completas (*español*): Negocio que provee los equipos, alimentos y materiales, por lo general tiene programas disponibles para sus clientes que ayudan a controlar los costos.

historical data (*inglés*)

datos históricos (*español*): Información sobre el pasado que incluye ventas, número de clientes, costos, etc.

inventory (*inglés*)

inventario (*español*): Valor en dólares de un producto alimenticio en el almacenamiento; puede ser expresada en términos de unidades, valores o ambos.

invoice (*inglés*)

factura (*español*): Documento de un proveedor que enumera los detalles tales como los artículos comprados, fecha de la orden, comprador, precio de venta; también llamado cuenta.

labor costs (*inglés*)

costos de mano de obra (*español*): Una de las cuatro principales categorías de costos que un restaurante u operación de servicio de alimentos necesita para poder operar de forma eficaz.

master schedule (*inglés*)

horario maestro (*español*): Plantilla, por lo general una hoja de cálculo, que muestra el número de personas necesarias en cada posición para que el restaurante o servicio de comidas pueda funcionar por un período de tiempo dado.

moving average technique (*inglés*)

técnica de movimiento promedio (*español*): También se llama técnica de alisado, esto implica un promedio de reunir la información de ventas para dos o tres períodos recientes y similares. El promedio puede producir un pronóstico que es más probable que sea preciso, puesto que no se basa únicamente en un período que podría haber tenido circunstancias únicas.

noncontrollable costs (*inglés*)

costos no controlables (*español*): Ver costos fijos.

opening inventory (*inglés*)

inventario de apertura (*español*): Inventario físico al comienzo de un período determinado (por ejemplo, el mes de abril).

operating budget (*inglés*)

presupuesto de operación (*español*): Pronóstico de las actividades de venta y una estimación de los costos que se incurrirán en la producción de ventas.

operational standards (*inglés*)

estándares operacionales (*español*): Especificaciones de una operación con respecto a los productos. Si un artículo tiene que prepararse de nuevo para cumplir con los estándares, esto cuesta dinero, no sólo en términos de producto desperdiciado que aumenta el costo de los alimentos, sino también en términos de productividad que aumenta el costo de mano de obra.

overhead costs (*inglés*)

gastos generales (*español*): Todos los costos fijos relacionados con el funcionamiento de un negocio. Una de las cuatro principales categorías de costos que un restaurante u operación de servicio de alimentos necesita para funcionar de manera eficaz. Estos costos pueden incluir seguros, servicios públicos, o arrendamiento de una operación o hipoteca sobre el edificio.

physical inventory (*inglés*)

inventario físico (*español*): Número real de unidades de mercadería en almacenamiento.

pilfering (*inglés*)

hurto (*español*): Sacar ilegalmente artículos del inventario para el uso personal de los empleados.

point-of-sale (POS) systems (*inglés*)

sistema de punto de venta (POS) (*español*): Estos sistemas permiten a los meseros ingresar las ordenes de los clientes y otra información (pueden incluir las cajas registradoras)

price point (*inglés*)

punto de precio (*español*): Precio que aparece en un menú, donde está considerado el costo de compra y la preparación de un artículo del menú.

production sheet (*inglés*)

hoja de producción (*español*): Formulario que se usa para determinar las cantidades de producción; contiene una lista de cada comestible en el menú y la porción de cada uno que se espera vender.

profit-and-loss report (*inglés*)

informe de pérdidas y ganancias (*español*): Recopilación de las ventas y la información de costos para un período específico de tiempo. Este informe muestra si una operación ha hecho o ha perdido dinero durante el período de tiempo cubierto por el informe.

quality standards (*inglés*)

estándares de calidad (*español*): Especificaciones de operación con respecto a los productos y servicios.

recipe cost card (*inglés*)

tarjeta de costo de la receta (*español*): Herramienta utilizada para calcular el costo estándar para un artículo del menú.

recipe yield (*inglés*)

rendimiento de la receta (*español*): Proceso que determina la cantidad de porciones que rinde una receta.

revenue (*inglés*)

ingresos (*español*): Ganancias que se obtienen por la venta de artículos comestibles antes de restar los gastos.

sales history (*inglés*)

historial de venta (*español*): Registro escrito del número de porciones de cada artículo que se vende cada vez que aparece en el menú.

semivariable costs (*inglés*)

costos semiproporcionales (*español*): Costos que puede cambiar basado en las ventas.

standard portion cost (*inglés*)

costos de porción estándar (*español*): La cantidad en dólares que debería costar una porción estándar, teniendo en cuenta los estándares y los procedimientos estándares para su producción.

standardized recipes (*inglés*)

recetas estandarizadas (*español*): Pautas e instrucciones que se siguen cada vez que se prepara un artículo del menú.

straight markup pricing method (*inglés*)

método de marcado directo de precios (*español*): Una manera de marcar el precio de un menú en el que una operación multiplica los costos de los alimentos crudos por una fracción predeterminada.

total food cost percentage (*inglés*)

porcentaje del costo de los alimentos (*español*): El costo de los alimentos dividido por las ventas.

variable costs (*inglés*)

costo variable (*español*): Gastos directamente afectados por cambios en el volumen de ventas.

variances (*inglés*)

variaciones (*español*): Los cambios que se han producido con el tiempo. La observación de las variaciones es una buena manera de analizar lo sucedido y desarrollar un plan de cómo corregir el problema.

Chapter 4

accompaniment salad (*inglés*)

ensalada de acompañamiento (*español*): Ensalada que equilibra y complementa lo restante de la comida; ligera y sabrosa, pero no demasiado rica.

base (*inglés*)

base (*español*): Parte de la ensalada que también se llama el fundamento.

body (*inglés*)

cuerpo (*español*): Ingrediente principal de la ensalada.

bound salad (*inglés*)

ensalada con salsa espesa (*español*): Un tipo de ensalada en la que los ingredientes para ensaladas como la carne, aves, pescado, huevos, almidón como la papa, pasta o arroz se cocinan y luego se “ligan” con algún tipo de salsa espesa, como la mayonesa.

brunoise (BROON-wah) (*francés*)

(*español* N/A): Cortes de pimiento rojo sin cocer, sin sazonar que añaden color, pero no hacen nada para mejorar el sabor.

combination salad (*inglés*)

ensalada combinada (*español*): Incorpora una combinación de cualquiera de los cuatro tipos de ensalada verde, ligada (bound), vegetal o fruta.

composed (*inglés*)

compuesta (*español*): Tipo de ensalada verde en el que los ingredientes no se mezclan entre sí antes de ser emplatado.

consommés (CON-suh-mays) (*inglés*)

consomé (*español*): Caldo o sopa rico y sabroso que ha sido clarificado.

dauphinoise potatoes (*francés/inglés*)

papas dauphinoise (*español/francés*): Croquetas de papas mezcladas con una pasta de hojaldre o pan rallado y formadas en distintas formas.

dessert salads (*inglés*)

ensalada de postre (*español*): Ensalada que es dulce y que contiene frutas, gelatina azucarada, nueces, crema o crema batida.

dollop (DOLL-up) (*inglés*)

cucharada (*español*): Pizca o pequeña porción de un alimento blando, tal como la crema agria.

duchesse potatoes (*inglés*)

papas duquesa (*español*): Puré de papas cocidas con yemas de huevo y mantequilla, se moldean en pequeñas formas o se utilizan como guarnición y se hornean hasta que estén doradas.

emulsified (uh-MUL-si-fide) **vinaigrettes** (*inglés*)

vinagreta emulsionada (*español*): Aderezo que han pasado por el proceso de emulsión para evitar separación.

emulsifier (*inglés*)

emulsionador (*español*): Ingrediente que se puede mezclar de forma permanente a nivel molecular, a diferencia de ingredientes, tales como aceite y vinagre.

emulsion (*inglés*)

emulsión (*español*): Mezcla de ingredientes que se mezclan de manera permanente.

fruit salad (*inglés*)

ensalada de frutas (*español*): Ensalada con las frutas como ingrediente principal.

garnish (*inglés*)

adorno / guarnición (*español*): Objeto que mejora la apariencia de una ensalada mientras que también complementa el sabor general. Un adorno debe ser algo que puede consumirse con el platillo y que funciona como un componente de sabor.

gougères (GOO-jere) (francés)

(español N/A): Pasteles pequeños de hojaldre, que se pueden tomar con los dedos, rellenos con ingredientes como champiñones, carne o jamón.

guacamole (gwah-kuh-MOE-lee) (español)

guacamole (español): Una salsa tradicional de México que usa aguacates como ingrediente principal.

hummus (árabe)

hummus (árabe): Salsa étnica del Medio Oriente que también se llama la salsa de garbanzos.

intermezzo salad árabe (inglés)

ensalada de entremés (español): Ensalada ligera que “limpia el paladar” después de una cena rica y antes del postre.

main course salads (inglés)

ensalada de plato principal (español): Ensalada de tamaño suficiente para servir de plato principal, la cual suele tener ingredientes con proteína como carne, pollo, mariscos, ensalada de huevo, frijoles o queso.

mayonnaise (inglés)

mayonesa (español): El aliño emulsionado más estable y más grueso; contiene una mayor proporción de aceite a vinagre y una mayor cantidad de yemas de huevo que se requiere para una vinagreta emulsionada.

mayonnaise-based (inglés)

a base de mayonesa (español): Tipo de aliño que es típicamente cremoso.

napping (inglés)

napar / cubrir (español): Napar es un término culinario que significa cubrir un alimento o preparación con una salsa espesa o crema. Aquello que napemos debería quedar cubierto totalmente o, si no, en gran parte.

salad dressings (inglés)

aderezo para ensalada (español): Líquidos o semilíquidos que se utilizan para aliñar la ensalada.

salsa (español)

salsa (español): Salsa étnica de México que contiene chiles, como jalapeños o serranos, cebollas y tomates.

starter salad (inglés)

ensalada aperitiva (español): Sirve como aperitivo a la comida principal, esta ensalada es más pequeña en la porción y se compone de ingredientes ligeros, frescos, crujientes para estimular el apetito.

string work (inglés)

trabajar en tiras (español): Guarnición que consiste en finos hilos utilizados de forma decorativa.

suspension (inglés)

suspensión (español): Mezcla temporal de los ingredientes que se separa eventualmente de nuevo en sus partes únicas.

tossed (inglés)

mezclada (español): Tipo de ensalada verde en la que los ingredientes se mezclan juntos antes de ser emplatados.

tourner (inglés)

tornear (español): Método de cortar los alimentos, por lo general las verduras, que resulta en una pequeña forma con un aspecto agradable a la comida que se sirve.

vegetable salad (inglés)

ensalada de verduras (español): Ensalada en la que las verduras cocidas y/o crudas se combinan con un aliño, ya sea pesado o ligero, para mezclarlas o revolverlas.

vinaigrette (vin-uh-GRETT) **dressing** (francés/inglés)

vinagreta (español): Salsa clásica a la francesa para las ensaladas, la cual se hace con el aceite y el vinagre y a la cual se puede añadir las hierbas, las especias y otros aliños, al gusto.

Chapter 5

bids (inglés)

ofertas (español): Documento especializado de listas de precios que un proveedor prepara para una organización.

buyer (inglés)

compradores (español): Personas a cargo de solicitar todos los alimentos, bebidas, abastecimientos y equipo para un negocio de servicios de alimentos.

capital (inglés)

capital (español): Los activos que una operación tiene a su disposición.

cash position (inglés)

posición de efectivo (español): Cantidad de fondos disponibles para una operación en cualquier momento dado.

channel of distribution (inglés)

conducto de distribución (español): Los negocios individuales que compran y venden un producto mientras se moviliza desde su fuente original hasta el minorista.

competitive position (inglés)

posición competitiva (español): Capacidad de atraer a los clientes y obtener un beneficio entre otros negocios que ofrecen productos similares.

credit memo (*inglés*)

solicitud de abono (*español*): egistro que asegura que el vendedor da crédito a la operación de un artículo rechazado.

daily food cost sheets (*inglés*)

hoja diaria de costos de alimentos (*español*): Registro continuo del costo de los alimentos diario y mensual de un negocio.

form value (*inglés*)

valor de forma (*español*): Ahorros en el precio generados cuando un comprador adquiere cantidades de alimentos a granel en vez de porciones individuales.

formal purchasing method (*inglés*)

método de compra formal (*español*): Método de compra en el cual un negocio considera ofertas de proveedores para encontrar el precio de compra más bajo.

franchise (*inglés*)

concesión / franquicia (*español*): Relación comercial legal en la cual un dueño de negocio independiente adquiere los derechos de usar el nombre, los productos y el logotipo de una empresa.

gross profit (*inglés*)

ganancias brutas (*español*): La cantidad de dinero que sobra cuando los ingresos son mayores que los costos.

humidity (*inglés*)

humedad (*español*): Cantidad de la humedad del agua en el aire o en un espacio contenido, tal como un refrigerador.

impinger oven (*inglés*)

horno de banda (*español*): Horno estilo banda transportadora que se utiliza para tostar productos de pan.

informal purchasing method (*inglés*)

método de compras informal (*español*): Sistema en el cual un negocio obtiene varias cotizaciones de precios verbales de proveedores antes de elegir uno de ellos.

intermediary sources (*inglés*)

fuentes intermediarias (*español*): Mayoristas, distribuidores y proveedores.

inventory shrinkage (*inglés*)

pérdidas de inventario (*español*): Diferencia entre el costo total de comida y el costo de los productos emitidos durante el período.

inventory (*inglés*)

inventario (*español*): Registro de todas las mercancías que un restaurante tiene disponible en almacenamiento y en el área de preparación de la cocina.

investment (*inglés*)

inversión (*español*): El uso de dinero para el beneficio futuro.

invoice (*inglés*)

factura (*español*): Cuenta del proveedor que es una lista de todos los artículos entregados y los precios.

issuing (*inglés*)

salida de almacén (*español*): Procedimiento oficial que usan los empleados cuando sacan un artículo de almacenamiento y lo colocan en producción.

JIT ("just in time") format (*inglés*)

formato JIT ("justo a tiempo") (*español*): Cuando los compradores determinan la cantidad de un artículo que se necesita antes de la próxima entrega, con el objetivo de que los chefs hayan utilizado la mayor parte de la orden anterior en el momento en que llegue la nueva entrega.

kickbacks (*inglés*)

comisiones ilegales (*español*): Dinero u otros bienes recibidos por una persona a cambio de la compra a un proveedor específico.

leaders (*inglés*)

líderes (*español*): Artículo que se vende bien.

losers (*inglés*)

perdedores (*español*): Artículo que no se vende bien.

make-or-buy analysis (*inglés*)

análisis de fabricación o compra (*español*): Este análisis ayuda a equilibrar la cantidad de comida que produce una cocina con los estándares de calidad de la operación y permite que la operación decida si se debe hacer un artículo desde cero o comprar una versión ya hecha.

nonperishable products (*inglés*)

no perecedero (*español*): Alimentos con un período de almacenamiento mayor (que los artículos perecederos).

overproduction (*inglés*)

sobreproducción (*español*): Preparar demasiados comestibles en un negocio de servicios de alimentos.

par stock (*inglés*)

existencias a la par (*español*): Cantidad de artículos de inventario que siempre deberían estar disponibles.

perishable products (*inglés*)

perecedero (*español*): Los productos alimenticios vendidos o distribuidos en una forma que se echan a perder o descomponen dentro de un período muy corto de tiempo.

perpetual inventory method (*inglés*)

método de inventario perpetuo (*español*): Método en el que empleados registran los artículos cuando se reciben y luego cuando se usan.

physical inventory method (*inglés*)

método de inventario físico (*español*): Los empleados revisan todo el inventario físico de manera regular.

pilfering (*inglés*)

hurto (*español*): Robo que ocurre cuando los empleados toman ilegalmente artículos de inventario para su uso personal.

place value (*inglés*)

valor de lugar (*español*): Las diferencias en el precio de un producto a causa del lugar al cual se debe enviar.

primary sources (*inglés*)

fuentes primarias (*español*): Personas o empresas que cultivan, crían o fabrican los productos que finalmente se venderán a clientes.

product specifications (*inglés*)

estipulaciones del producto (*español*): Ver estipulaciones.

production records (*inglés*)

registros de producción (*español*): Registros que ayudan a prever las necesidades de compra e incluyen hojas de producción, hoja diaria del costo de la comida y registros de mezcla de productos vendidos.

production sheet (*inglés*)

hoja de producción (*español*): Formulario que se usa para determinar las cantidades de producción; contiene una lista de cada artículo en el menú y la porción de cada uno que se espera vender.

purchase order (*inglés*)

orden de compra (*español*): Documento legal obligatorio que detalla por escrito exactamente lo que el comprador solicita del vendedor.

quality standards (*inglés*)

estándares de calidad (*español*): Especificaciones de una operación con respecto a los productos y servicios.

quote (*inglés*)

cotizaciones (*español*): Notificaciones de un precio que un proveedor le da a un comprador durante el proceso de compra.

receiving (*inglés*)

recibo (*español*): El proceso de inspeccionar, aceptar y, en algunos casos, rechazar entregas de mercancías y servicios.

reorder point, or ROP (*inglés*)

punto de reorden (PR) (*español*): Cuando un elemento de inventario llega a este punto, el comprador sabe que debe reordenar ese elemento para mantener en inventario. El punto de pedido se puede utilizar con la figura de existencias a la par para ayudar a mantener el inventario adecuado cuando los proveedores no entregan regularmente.

requisition (WREK-kwi-ZI-shun) **form** (*inglés*)

formulario de pedido (*español*): Solicitud oficial de un artículo o servicio que se necesita, se envía a las oficinas centrales de la empresa. Una vez que las oficinas centrales aprueban la compra y notifican al comprador, el comprador puede poner la orden.

retailers (*inglés*)

minoristas (*español*): Personas o negocios que venden sus productos directamente al público.

sales mix records (*inglés*)

registro de mezcla de productos vendidos (*español*): Formulario que detalla la cantidad de cada artículo del menú que se ha vendido durante un tiempo específico.

service value (*inglés*)

valor de servicio (*español*): Distintos servicios que un proveedor ofrece a sus clientes.

specifications (*inglés*)

estipulaciones (*español*): Establecido por el chef, gerente, y/o propietario, las estipulaciones son una manera de comunicar los estándares de calidad a los posibles proveedores; son fáciles de seguir al comprar artículos de marca tales como alcohol o condimentos.

staples (*inglés*)

alimentos básicos (*español*): Los productos para los que la demanda es constante.

stockouts (*inglés*)

agotamiento de mercancía (*español*): Cuando se agota un artículo de inventario.

supply and demand (*inglés*)

oferta y demanda (*español*): A medida que la demanda de un artículo sube, el suministro disminuye; esto puede afectar el costo de un elemento.

time value (*inglés*)

valor de plazo (*español*): El precio que pagan los minoristas por la conveniencia de elegir el plazo de entrega de un proveedor.

transportation value (*inglés*)

valor de transporte (*español*): Diferencias de los precios a causa de elegir un transporte más rápido pero más caro para la entrega de mercancías.

vermin (*inglés*)

parásitos (*español*): Pequeños animales portadores de enfermedades, como los piojos, pulgas, o ratones que son difíciles de controlar.

Chapter 6

à point (ah PWAH) (*francés*)

al punto (*español*): Punto de cocina en el cual al presionar la carne en la parte posterior produce una pequeña cantidad de “give”; los jugos son incoloros.

aging (*inglés*)

envejecimiento (*español*): Los carniceros cuelgan la carne entre 48 a 72 horas para permitir que los músculos se relajen, lo que ayuda a alargar las fibras musculares y aumenta la suavidad de la carne.

bard (*inglés*)

albardar (*español*): Atar lonjas delgadas de grasa (tocino o manteca de cerdo) sobre carnes o aves que no tienen grasa propia o muy poca para protegerlas y humedecerlas durante el asado.

boning (*inglés*)

deshuesar (*español*): Separar la carne de los huesos.

bouillabaisse (BOO-ya-base) (*francés*)

bouillabaise (*español*): Estafado francés de mariscos hecho con varios pescados y mariscos, cebolla, vino blanco, aceite de oliva, ajo, azafrán y hierbas aromáticas.

butterflying (*inglés*)

corte en mariposa (*español*): Técnica de carnicería en la que se corta un trozo de carne longitudinalmente casi a la mitad para que se abra y quede plana.

carryover cooking (*inglés*)

secuela de la cocción (*español*): El calor que retienen los alimentos asados y que permite que se sigan cocinando aún después de sacarlos del horno.

cephalopods (*inglés*)

cefalópodos (*español*): Mariscos con una sola estructura interna y tentáculos.

charcuterie (*francés*)

charcutería (*español*): En francés, “carne cocida;” se refiere a los productos porcinos preparados especialmente, incluyendo las salchichas, jamón ahumado, tocino, paté y terrina.

contribution margin (*inglés*)

margen de contribución (*español*): La ganancia marginal por unidad de venta.

crustaceans (*inglés*)

crustáceo (*español*): Mariscos con un esqueleto externo y apéndices articulados.

deveining (*inglés*)

remover la vena (*español*): El proceso de remover el sistema digestivo del camarón.

fabrication (*inglés*)

fabricación (*español*): Proceso de despiece de cortes primarios en partes utilizables, tales como asados o filetes.

fin fish (*inglés*)

peces de aleta (*español*): Peces con una columna vertebral que puede vivir en agua dulce o en el mar.

flatfish (*inglés*)

peces planos (*español*): Peces de aletas que tienen forma ovalada y plana y tienen dos ojos en la parte frontal de la cabeza.

forcemeat (*inglés*)

picadillo estilo campestre / picadillo (*español*): Mezcla de carne picada magra y grasa que se pasa por un tamiz; se usa como base para paté.

game meat (*inglés*)

carne de caza (*español*): Carne de animales que no se crían en la domesticidad.

garde manger (gard mawn-ZHAY) (*francés*)

supervisor de aperitivos (*español*): Departamento que se encuentra típicamente en una brigada de cocina con sistema clásico y/o el cocinero que es responsable de la preparación de alimentos fríos.

graded (*inglés*)

calificaciones cualitativas (*español*): Clasificaciones que se dan a alimentos como carne, huevos y lácteos para que los compradores sepan qué nivel de calidad reciben.

IQF (*inglés*)

(*español* N/A): La abreviatura para el término “individually quick frozen” (congelado rápido individual).

Kosher meat (*inglés*)

carne kosher (*español/hebreo*): Método de sacrificar animales que cumple con los requisitos de las leyes dietéticas judías.

marbling (*inglés*)

jaspear (*español*): Grasa que se aloja entre las fibras musculares.

meat (*inglés*)

carnes (*español*): Carne de res, ternera, cordero, carne de cordero o cerdo.

mirepoix (*inglés*)

(*español* N/A): Combinación de verduras aromáticas picadas, generalmente dos partes de cebolla, una parte de zanahoria y una parte de apio; se usa para sazonar caldos y sopas.

mollusks (*inglés*)

moluscos (*español*): Mariscos con una o dos conchas duras.

mousseline (moose-uh-LEEN) (*francés*)

(*español* N/A): Picadillo de ternera, pollo o pescado que se liga con crema y claras de huevo.

offal (OH-fel) **meat** (*inglés*)

menudo (*español*): Carne de órganos de cerdos, vacunos u ovejas como mollejas, hígado, riñones, corazón de ternera y sesos.

paupiettes (po-pee-EHT) (*francés*)

(*español* N/A): Filete de pescado que se enrosca alrededor de un relleno.

poultry (*inglés*)

aves (*español*): Fuentes de proteína son pollo, pavo, pato, ganso, conejo y codorniz.

primal cuts (*inglés*)

corte inicial (*español*): Divisiones primarias de carne que resultan al sacrificar un animal.

quality grade (*inglés*)

grado de calidad (*español*): Mide las características de sabor de los productos cárnicos. LA USDA evalúa la carne por las características que indican su ternura, jugosidad y sabor.

retail cuts (*inglés*)

corte minorista (*español*): Corte de carne lista para la venta.

round fish (*inglés*)

peces redondos (*español*): Peces de aleta con una forma de cuerpo redondo y un ojo en cada lado de la cabeza; nadan en posición vertical en el agua salada o agua dulce.

sausages (*inglés*)

salchichas (*español*): Originalmente se refiere a la carne molida de cerdo que el preparador mete en una funda hecha del revestimiento de los intestinos de los animales. Hoy en día, muchos otros ingredientes se utilizan para hacer salchichas incluyendo carne de caza, res, ternera, pollo, pescado, mariscos, e incluso verduras.

shellfish (*inglés*)

mariscos crustáceos (*español*): Peces con una estructura externa, pero sin columna vertebral que viven principalmente en agua salada.

shucking (*inglés*)

desbullar / desbullado (*español*): Término que significa abrir los moluscos. Moluscos que se han sacado de su concha.

truss (*inglés*)

embroquetar (*español*): Las patas y alas de un ave se atan al cuerpo para que el ave entera se ase uniformemente y retenga jugos.

yield grade (*inglés*)

grado de rendimiento (*español*): Cantidad de carne utilizable después de recortar la grasa.

Chapter 7

a la carte menu (*francés/inglés*)

menú a la carta (*español*): Menú que ofrece artículos por separado, con un precio distinto para cada uno.

advertising (*inglés*)

publicidad (*español*): Pagar por presentar o promover los productos, servicios, o la identidad de un establecimiento. La publicidad puede llevarse a cabo a través de múltiples medios.

aesthetic (*inglés*)

estético (*español*): La forma en que una operación se ve y se siente desde el punto de vista de los clientes.

apparel and branded merchandise (*inglés*)

ropa y mercancía de marca (*español*): El nombre de una operación y/o logotipo en camisetas u otras prendas, tazas, lápices, peluches, etc.

average check method (*inglés*)

método de cheque promedio (*español*): Método para poner los precios del menú en el que la gerencia divide el ingreso total por el número de asientos, asiento de rotación media y jornadas de puertas abiertas en un año.

Manera de poner el precio de un menú en el que el ingreso total se divide por el número de asientos, promedio de rotación de asientos y días que abre en un año.

average contribution margin (*inglés*)

promedio de margen de contribución (*español*): Margen de contribución total de todos los elementos del menú ÷ Número total vendidos = Promedio de margen de contribución.

California menu (*inglés*)

menú estilo California (*español*): Menú que tiene un número variado de comestibles que se ofrecen a cualquier hora del día.

carryout and door hanger menus (*inglés*)

menús para llevar y colgados en la puerta (*español*): Menús de papel para que los clientes los utilicen fuera del restaurante; menús para colgar en la puerta en la manija o picaporte.

communication mix (*inglés*)

mezcla de comunicaciones (*español*): La combinación de todas las formas en que un establecimiento se comunica con sus clientes.

community relations (*inglés*)

relaciones comunitarias (*español*): Interactuar con la gente en el área local para crear conciencia y confianza para una operación.

contemporary marketing mix (*inglés*)

mezcla de mercadeo contemporáneo (*español*): Combinación de la mezcla de producto-servicio, la mezcla de presentación y la mezcla de comunicaciones de un establecimiento.

contribution margin method (*inglés*)

método de margen de contribución (*español*): Método para poner los precios del menú que utiliza datos de toda la operación para determinar una cantidad de dinero que debe ser añadido al costo de los alimentos de cada artículo del menú principal. Hay dos pasos en la fórmula:
(Costo total no alimentarios + objetivo de beneficio) ÷ Número de clientes = Margen de contribución
El margen de contribución + Costo de los alimentos = Precio del menú)

cooperative sales promotions (*inglés*)

promociones de ventas de cooperación (*español*): Cuando dos o más patrocinadores desarrollan promociones complementarias u ofrecen materiales de promoción complementarios.

customer driven (*inglés*)

orientada al cliente (*español*): Estrategia de marketing que está impulsada para satisfacer los deseos y necesidades del cliente.

cyclical menu (*inglés*)

menú cíclico (*español*): Menú que se prepara para un cierto período de tiempo y luego se repite; un ciclo generalmente varía de tres a siete o más días.

demographic segmentation (*inglés*)

segmentación demográfica (*español*): Marketing que se ve en la composición personal de los individuos en un lugar determinado.

demographics (*inglés*)

demografía (*español*): Maneras en que los investigadores forman categorías o grupos de personas; por ejemplo, por edad, nivel de ingresos, ubicación geográfica y así sucesivamente.

direct mail (*inglés*)

correo directo (*español*): Envío masivo de cupones, menús, publicidad acerca de una promoción, etc., a clientes en un área en particular.

direct marketing (*inglés*)

marketing directo (*español*): Haciendo un esfuerzo concertado para conectar directamente con un determinado segmento del mercado.

dogs (*inglés*)

(*español* N/A): Artículo del menú que tiene un bajo porcentaje de mezcla de menú y un bajo margen de contribución.

du jour menu (*francés/inglés*)

menú del día (*español*): Muestra los elementos de menú que están disponibles en un día en particular.

email (*inglés*)

correo electrónico / e-mail (*español*): El correo electrónico dirigido a un mercado en particular.

experimental method (*inglés*)

método experimental (*español*): Estrategia de marketing en la que una operación podría probar un producto por un tiempo limitado o con un grupo limitado de personas para juzgar la respuesta.

fixed menus (*inglés*)

menús fijos (*español*): El menú ofrece lo mismo todos los días.

flyers (*inglés*)

volantes (*español*): Avisos de papel que se distribuyen en una ubicación específica o a un grupo dirigido para crear conciencia de una determinada promoción o elemento de menú.

focus group (*inglés*)

grupo de enfoque (*español*): Grupo pequeño de personas que se utiliza para determinar la eficacia de un producto o servicio antes de hacerlo a una escala mayor.

food percentage method (*inglés*)

método de porcentaje de los alimentos (*español*): Método de precios del menú en el que un establecimiento fija el porcentaje de los precios del menú en que debe estar el costo de los alimentos y luego calcula el precio que proporcionará este porcentaje usando la siguiente fórmula:

Costo del artículo alimenticio ÷ Porcentaje del costo de los alimentos = Precio del menú.

frequent shopper program (*inglés*)

programa de cliente frecuente (*español*): Proporciona un beneficio a cambio de patrocinio continuo; a menudo alimentos gratis o descuentos sustanciales.

geographic segmentation (*inglés*)

segmentación geográfica (*español*): Marketing que incluye factores tales como dónde viven los consumidores, en que trabajan y qué tipo de transporte utilizan.

lifestyle segmentation (*inglés*)

estilo de vida de la segmentación (*español*): Estrategia de marketing que ve las actividades, hobbies, intereses y opiniones de un lugar determinado.

limited menu (*inglés*)

menú limitado (*español*): Menú que ofrece sólo unos pocos artículos especializados.

margin (*inglés*)

margen (*español*): Diferencia entre la cantidad de dinero sobrante de la venta de alimentos o bebidas (después de los gastos de preparación) y la cantidad necesaria para pagar por otros gastos, como el alquiler y el calefacción.

market segmentation (*inglés*)

segmentación del mercado (*español*): División de los clientes potenciales en grupos más pequeños con personas que son similares.

market trends (*inglés*)

tendencias del mercado (*español*): Respuestas a los cambios en las actitudes de los consumidores acerca de la comida, el servicio o la estética del lugar. También puede tratarse de respuestas a tendencias más amplias, tales como las cuestiones políticas relacionadas con la conservación de la energía y el reciclaje, o el auge o crisis económica pueden afectar en gran medida el comportamiento de un mercado determinado.

market (*inglés*)

mercado (*español*): Grupo de personas (clientes) con necesidades y carencias similares y específicas.

marketing mix (*inglés*)

mezcla de mercadeo (*español*): La mezcla de producto, ubicación, promoción publicitaria y precio.

marketing plan (*inglés*)

plan de marketing (mercadeo) (*español*): Lista de los pasos importantes que hay que dar para vender un producto o servicio a los clientes.

marketing (*inglés*)

marketing / mercadeo (*español*): El proceso de comunicar un plan para lanzar un producto al mercado.

mass marketing (*inglés*)

marketing masivo (*español*): Tratar a todos en el mercado asumiendo que todos tienen las mismas necesidades y deseos.

media relations (*inglés*)

relaciones con los medios (*español*): La relación que mantienen los comerciantes con los medios de comunicación.

media vehicles (*inglés*)

soportes publicitarios (*español*): Publicaciones o emisoras de radio en particular.

menu boards (*inglés*)

tableros del menú (*español*): Menús escritos en una pizarra, o incluso en una pared en el comedor, que es visible para todos los clientes.

menu engineering (*inglés*)

ingeniería del menú (*español*): Desglosa los componentes de un menú para analizar los artículos que están haciendo dinero y los artículos que se están vendiendo; ayuda a la gerencia a tomar decisiones sobre qué elementos del menú se pueden dejar, cuales precios de venta aumentar o disminuir, cuales promover y cuales eliminar.

menu mix percentage (*inglés*)

porcentaje de mezcla del menú (*español*): Mezcla del menú dividida por el número total de artículos vendidos.

merchandising materials (*inglés*)

materiales de marketing (mercadeo) (*español*): Trípticos y otros elementos de promocionales en el restaurante.

observational method (*inglés*)

método observacional (*español*): Realizar investigaciones de mercadeo observando cómo se comportan los clientes hacia un producto o hacia un planteamiento de ventas.

personal selling (*inglés*)

venta personal (*español*): Interacciones cara a cara entre el personal de servicio y los clientes; el personal de servicio bien entrenado también puede ayudar en gran manera a comunicar el mensaje del negocio.

plow horses (*inglés*)

(*español N/A*): Los elementos del menú que son populares pero dejan menos ganancias.

point-of-purchase (POP) materials (*inglés*)

materiales publicitarios (POP) (*español*): Tableros del menú, vídeos, piezas impresas y otros elementos de la pantalla cerca del punto de venta, donde los clientes toman sus decisiones sobre qué comprar; puede ser en el mostrador o en la mesa.

positioning (*inglés*)

posicionamiento (*español*): Descubrir un lugar en el mercado que le dé a un producto o servicio una imagen distintiva, que haga que ese producto o servicio se vea diferente al de sus competidores.

premiums (*inglés*)

premio (*español*): Mercancías que se ofrecen a precios rebajados o gratis con la compra de otros servicios o productos.

presentation mix (*inglés*)

mezcla de presentación (*español*): Combinación de todas las cosas que hacen que un establecimiento tenga un aspecto único.

press kit (*inglés*)

kit de prensa (*español*): También se llama un kit de medios de comunicación; un paquete de información que se entrega a los representantes de los medios para responder a las preguntas que puedan tener acerca de una empresa u organización.

press release (*inglés*)

comunicado de prensa (*español*): También se le llama nota de prensa; una breve presentación de la información promocional por escrito y que está escrita como si fuera una noticia.

prix fixe menus (*inglés*)

menú de precios fijos (*español*): Ofrece varios elementos del menú a un solo precio. A menudo, se les ofrece a los clientes varios platillos por un precio fijo.

product usage (*inglés*)

uso del producto (*español*): Estrategia de marketing que segmenta el mercado según los productos o servicios que son populares en un área geográfica determinada.

product-service mix (*inglés*)

mezcla producto-servicio (*español*): Combinación de todos los productos y servicios que una organización ofrece a sus clientes.

profitability (*inglés*)

ganancias (*español*): Se define como la cantidad de dinero que queda para una operación después de pagar gastos o costos.

promotional mix (*inglés*)

mezcla promocional (*español*): Las maneras en que el marketing se comunica con el mercado de una operación.

public relations (PR) (*inglés*)

relaciones públicas (*español*): Manejo de las relaciones de una organización con los consumidores, las comunidades y otros segmentos del público.

publicity (*inglés*)

publicidad (*español*): Atención que recibe una operación.

puzzles (*inglés*)

rompecabezas (*español*): Artículo del menú con un bajo porcentaje de mezcla de menú y un gran margen de contribución.

sales mix analysis (*inglés*)

análisis de la mezcla de ventas (*español*): Un análisis de la popularidad y la rentabilidad de un grupo de artículos del menú.

sales promotions (*inglés*)

promoción de ventas (*español*): Consiste en incentivos de corto plazo, para atraer a los clientes para incrementar la compra o la venta de un producto o servicio.

sales volume (*inglés*)

volumen de ventas (*español*): Cantidad de veces que el artículo se vende en un período de tiempo.

sales volume percentage (*inglés*)

porcentaje de volumen de ventas (*español*): Los gerentes utilizan la información del volumen de ventas para comparar el número de cada artículo del menú que se ha vendido contra el número total de artículos que se venden en todo el menú en el mismo período de tiempo, lo que significa que las ventas de cada artículo del menú se pueden expresar como un porcentaje de las ventas totales.

samples (*inglés*)

muestras (*español*): Pequeñas pruebas gratuitas de alimentos, proporcionando a los clientes una oportunidad sin riesgo para probar un nuevo artículo.

sampling (inglés)

muestreo (español): Estrategia de marketing en la que una operación prueba un producto con un pequeño grupo de personas específico, a veces llamado **grupo de enfoque**.

set dollar amount markup (inglés)

incremento de precio establecido en cantidad de dinero (español): Método para poner los precios del menú en la que una cantidad fija en dinero se agrega al costo de los alimentos de un artículo. Los gerentes deben conocer el costo de los alimentos y la cantidad en dinero que va a incrementar:

$\text{Costo de los alimentos} + \text{Incremento de precio} = \text{Precio del menú}$

El margen del incremento de precio se calcula basándose en lo siguiente:

$\text{Ganancia por artículo del menú} + \text{Costo de mano de obra por artículo del menú} + \text{Gastos de operación por artículo de menú} = \text{Incremento de precio}$.

set percentage increase method (inglés)

método de incremento por porcentaje establecido (español): Método para poner los precios del menú que se basa en el incremento de precio establecido por una cantidad fija de dinero y va un paso más allá. Los gerentes calculan el incremento de precio y luego determinan cuál es el porcentaje de utilidad en comparación con los costos de los artículos.

$\text{Costo de los alimentos} \times \text{Porcentaje} = \text{Incremento de precio}$

$\text{Incremento de precio} \div \text{Costo de los alimentos} = \text{Porcentaje}$.

signage (inglés)

señalización (español): Tableros del menú, señales direccionales y otras señales que indican dónde se encuentra el establecimiento y/o los artículos que se sirven.

special pricing (inglés)

precios especiales (español): Se reducen los precios por tiempo limitado por medio de especiales, ofertas, cupones u otros programas; ahorra dinero a los clientes y ofrece una oportunidad de bajo riesgo para probar un nuevo artículo.

spoken menu (inglés)

menú hablado (español): Esto es cuando los meseros memorizan el menú y lo dicen verbalmente a los clientes.

stars (inglés)

estrellas (español): Artículos del menú que son populares y tienen un gran margen de ganancia.

straight markup pricing (inglés)

incremento de precio directo (español): Método para poner los precios del menú en que los gerentes aumentan los costos según una fórmula para obtener el precio de venta.

survey method (inglés)

método de encuesta (español): Estrategia de mercadeo en la cual el encargado de mercadeo reúne información usando cuestionarios.

SWOT analysis (*inglés*)

análisis SWOT (*español*): También se le llama una evaluación de la situación; identifica las fortalezas (Strengths), debilidades (Weaknesses), oportunidades (Opportunities) y amenazas (Threats) de un restaurante o servicio de alimentos.

table d'hôte menu (*francés/inglés*)

menú table d'hôte / comida corrida (*español/francés*): Similar a un menú de precios fijos, agrupa varios elementos del menú en un solo paquete.

target market (*inglés*)

mercado objetivo (*español*): Personas que el establecimiento ha decidido hacerlas parte de su base de clientes.

target marketing (*inglés*)

objetivo de marketing (*español*): Tratar a las personas de manera diferente unas de otras e intentar llamar la atención de un grupo distinto de clientes.

value proposition (*inglés*)

propuesta de valor (*español*): Declaración del valor de un establecimiento que los clientes experimentarán cuando compran sus productos y servicios.

Chapter 8

3-2-1 dough (*inglés*)

masa 3-2-1 (*español*): Masa para pays que consiste en tres partes de harina, dos partes de grasa y una de agua.

all-purpose flour (*inglés*)

harina para todo uso (*español*): Tipo de harina de trigo que se usa para hornear galletas, panecillos y artículos generales de panadería.

baker's percentages (*inglés*)

porcentaje de pastelero (*español*): Sistema que se usa para hornear en el cual a la harina siempre se le asigna un porcentaje de 100% y a todos los demás ingredientes se les da un porcentaje en relación con la harina.

baking blind (*inglés*)

horneado ciego (*español*): Procedimiento para preparar una costra pre-horneada de pay.

baking powder (*inglés*)

polvo para hornear (*español*): Levadura versátil hecha de una mezcla de bicarbonato de sodio y un ácido con un material inactivo como por ejemplo, almidón.

baking soda (*inglés*)

bicarbonato de sodio (*español*): Bicarbonato de sodio; una levadura química que libera bióxido de carbono cuando se combina con un líquido y un ácido.

Bavarian creams (*inglés*)

crema bávara (*español*): Delicadas cremas hechas mediante la combinación de tres ingredientes básicos: salsa de vainilla, gelatina y crema batida.

biscuit method (*inglés*)

método de biscuit (*español*): En lugar de combinar todos los ingredientes a la vez, se frota o corta la grasa en la harina hasta que la mezcla sea harinosa o irregular en apariencia. Esto produce una masa firme con una textura ligeramente más masticable que la masa para artículos tipo repostería.

bloom (*inglés*)

flor (*español*): Capa blanca que aparece sobre la superficie del chocolate una vez que la mantequilla de cacao se ha derretido y recristalizado.

bread flour (*inglés*)

harina de pan (*español*): Harina fuerte usada para elaborar panes, panecillos duros y cualquier producto que necesite un elevado contenido de gluten para tener una fuerte consistencia.

butterscotch-flavored sauce (*inglés*)

salsa con sabor a butterscotch (azúcar con mantequilla) (*español/inglés*): Vainilla y azúcar morena añadidas al caramelo.

cake flour (*inglés*)

harina de pastel (*español*): Harina que tiene bajo contenido de gluten, con suave consistencia y un color blanco puro; sirve para hacer pasteles y otros artículos horneados.

caramel sauce (*inglés*)

salsa de caramelo (*español*): Azúcar caramelizada cocinada con mantequilla.

caramelization (*inglés*)

caramelización (*español*): Dorar el azúcar en los alimentos mediante el calor.

chocolate liquor (*inglés*)

licor de chocolate (*español*): Semillas de cacao que han sido aplastadas hasta convertirlas en una pasta completamente sin azúcar.

chocolate sauce (*inglés*)

salsa de chocolate (*español*): Familia de salsas y jarabes con cacao o chocolate derretido como base.

cocoa butter (*inglés*)

mantequilla de cacao (*español*): Líquido de licor de cacao prensado.

cocoa powder (*inglés*)

polvo de cacao (*español*): Sólido de licor de cacao prensado.

coulis (*francés*)

coulis (*español*): Una salsa de verdura que se hace de un puré de verduras o fruta y que se puede servir caliente o fría.

creaming method (*inglés*)

método de crema (*español*): La materia grasa y el azúcar se baten juntos para lograr una corteza excepcionalmente fina y una consistencia densa y rica.

crème anglaise (krem an-GLAYZ) (*francés*)

crema inglesa (*español*): Salsa de vainilla para postres.

curdle (*inglés*)

cuajado (*español*): Separación de las mezclas de leche o huevo en partes sólidas y líquidas. Esta separación ocurre con la cocción excesiva, las altas temperaturas o la presencia de un ácido. Grumos que se desarrollan cuando se expone a demasiado calor.

dock (or pierce) (*inglés*)

perforar (*español*): Perforar una corteza de pastel en varios lugares con un tenedor.

double boiler (*inglés*)

olla con baño María (*español*): Cacerola que se encaja en otra para cocer los alimentos, tales como la nata y el chocolate, con cuidado sobre el agua caliente.

durum flour (*inglés*)

trigo duro (*español*): Harina de trigo duro que se utiliza para hacer pan; su contenido de gluten es un poco más alto que el de la harina de típica para hacer pan.

extracts (*inglés*)

extracto (*español*): Aceite aromático que se extrae de la vainilla, el limón y la almendra.

ferments (*inglés*)

fermento (*español*): Gas que se produce del bióxido de carbono y alcohol.

flavorings (*inglés*)

condimento (*español*): Cacao, especias, sal, extractos y así sucesivamente que afectan el sabor y el color de un artículo horneado.

foaming method (*inglés*)

método de espuma (*español*): Espuma de huevos enteros, yemas o claras de huevo que brinda la estructura para los pasteles con la consistencia más ligera como el bizcocho de esponja (angel food cake) y los pasteles chiffon.

formulas (*inglés*)

fórmula (*español*): Receta estándar; un término que se usa muy frecuentemente en la pastelería.

frozen yogurt (*inglés*)

yogurt congelado (*español*): Postre congelado que contiene yogurt además de los ingredientes normales de helado, como el azúcar u otros dulcificantes, gelatina, colorantes y sabores.

fruit sauces (*inglés*)

salsa de frutas (*español*): Salsa para postre hecha a base de frutas crudas o cocidas.

fruit syrup (*inglés*)

jarabe de fruta (*español*): Jugo a base de azúcar cocido.

gluten (GLOO-ten) (*inglés*)

gluten (*español*): Proteína que se encuentra en la harina.

high-ratio cake (*inglés*)

pastel de alta proporción (*español*): Pasteles que contienen una proporción más elevada de azúcar y líquido con respecto a la harina.

ice cream (*inglés*)

helado (*español*): Postre congelado con una base de crema que debe contener no menos del 10% de grasa láctea (vainilla) o el 8% de grasa láctea (todos los otros sabores), se derrite fácilmente en la boca, no supura ni se separa, cuando se ablanda a temperatura ambiente.

icings (*inglés*)

glaseado (*español*): Revestimiento dulce para pasteles, galletas y otros productos horneados.

kneading (NEED-ing) (*inglés*)

amasar (*español*): Trabajar y manejar la masa con levadura para amalgamar el gluten en la masa y darle a la masa la “elasticidad” y el “toque” que necesita para desarrollar la consistencia apropiada.

lean doughs (*inglés*)

masa magra (*español*): Hecha con harina, levadura y agua. Tiene muy poca o nada de azúcar o grasa.

leaveners (*inglés*)

elemento de levadura (*español*): Necesaria cuando se hornea; permiten que la masa o pasta se leve.

liquids (*inglés*)

líquido (*español*): Uno de los elementos más importantes que se utilizan para hornear; el líquido utilizado al hornear puede ser agua, leche, crema, melaza, miel o mantequilla.

nibs (*inglés*)

nibs de cacao (*español*): Trocitos quebrados de las semillas tostadas de cacao; sirven como la base para todos los productos de cacao.

pastry creams (*inglés*)

crema de repostería (*español*): Más densa que la crema pastelera y usada frecuentemente como el relleno para pasteles pequeños (eclairs) y como base para el suflé.

pastry flour (*inglés*)

harina de repostería (*español*): Harina usada para hornear galletas, pasta de pasteles, masa dulce con levadura, panecillos y molletes.

pâte à choux (paht ah SHOE) (*francés*)

pasta choux (*español*): Hecha por la combinación de agua (u otro líquido), mantequilla, harina y huevos en una masa suave.

pâte feuilletée (paht PHOO e tay) (*francés*)

pasta feuilletée (*español*): “Feuilletée” significa cuadrados. Este es otro nombre para la masa de hojaldre.

phyllo (FEE-low) (*inglés*)

masa filo (*español*): Es una masa empleada en la gastronomía del Medio Oriente, se usa para preparar el pastel baklava.

physical leaveners (*inglés*)

levadura física (*español*): Introducir aire en una masa para que se eleve el producto horneado.

poached fruit (*inglés*)

fruta en conserva (*español*): Combinación de la fruta con un líquido, por lo general una mezcla de azúcar, especias y vino.

profiteroles (pro-FIT-uh-rolls) (*inglés*)

profiterol (*español*): Pequeños panecillos redondos hechos de pasta choux y rellenos con helado.

proof (*inglés*)

prueba (*español*): En la producción de masa con levadura, se llama prueba a la etapa de aumento de volumen que ocurre después de que se extiende la masa justo antes de hornearla.

puff pastry (*inglés*)

pasta de hojaldre (*español*): Producto elegante también llamado pasta feuilletée; (Feuilletée significa cuadrados) que puede ser utilizada tanto en aplicaciones dulces como saladas.

pushing up (*inglés*)

leudar (*español*): Cuando el gas de dióxido de carbono queda atrapado en el gluten durante la fermentación.

quark (*inglés*)

cuajada (*español*): Queso que se parece mucho a la crema agria.

quick breads (*inglés*)

pan de levadura rápida / pan rápido (*español*): Pan hecho con levaduras químicas que se eleva con mayor rapidez que la levadura natural, el cual incluye molletes, bollitos, y otros panecillos.

rich doughs (*inglés*)

masa rica (*español*): Hecha con harina, levadura, agua y la adición de manteca o agentes ablandadores (azúcar, jarabes, mantequilla, huevos, leche, crema).

roll-in dough (*inglés*)

método de masa enrollada (*español*): Este método (también llamado laminado de la masa) se utiliza para hacer pan danés, croissant y hojaldres.

semolina flour (*inglés*)

harina semolina (*español*): Tipo de harina de trigo duro, pero es más gruesa que la harina usada para hacer la mayoría de panes. Tiene una textura fina con un contenido alto de gluten y se utiliza principalmente para hacer pastas y algunos pasteles italianos.

sherbets (*inglés*)

sorbetes (*español*): Mezclas congeladas de jugo de fruta o puré de frutas que contienen leche y/o huevo para darle una consistencia cremosa.

shortenings (*inglés*)

manteca (*español*): Cualquier grasa, tal como aceite o mantequilla, que actúa como manteca en la cocción.

sifting (*inglés*)

tamizar (*español*): Añade aire a la harina, cacao y azúcar glas; elimina los grumos y filtra las impurezas.

sorbet (*inglés*)

nieve (*español*): Mezclas congeladas de jugo de fruta o puré de frutas que no contienen productos lácteos y contienen dulcificantes y otros sabores o aditivos.

soufflés (soo-FLAYZ) (*francés*)

sufilé (*español*): Plato ligero y esponjoso de huevo cocinado al horno, el cual consiste en una base (tal como la salsa blanca pesada), mezclada con la yema de huevo y los condimentos, en la cual han sido incorporadas con un movimiento suave las claras de huevo batidas, justamente antes de servirse.

sourdough (*inglés*)

masa fermentada / masa madre (*español*): Masa con levadura que aumenta de volumen con un **starter**.

sponge method (*inglés*)

método del bizcocho (*español*): Se utiliza para mezclar masas de levadura. La primera etapa de este método implica mezclar la levadura, la mitad del líquido y la mitad de la harina para hacer una pasta espesa llamada una esponja. Después de que la esponja sube y duplica su tamaño, se añaden la grasa, líquido, sal, azúcar y harina restantes.

starter (*inglés*)

(*español* N/A): Mezcla de agua, levadura y harina para todo uso que se ha fermentado hasta que tenga un olor agrio (generalmente durante la noche).

steamed puddings (*inglés*)

pudín al vapor (*español*): Más estable que los soufflés, debido al mayor porcentaje de huevos y azúcar en la masa. El flan horneado y el bizcocho relleno de pudín de chocolate son ejemplos de pudines al vapor.

straight-dough method (*inglés*)

método de mezcla directa (*español*): Este método puede utilizarse para todo tipo de masas — magras, ricas y esponjas. El panadero puede combinar todos los ingredientes al mismo tiempo, o puede mezclar la levadura con agua tibia primero.

strengtheners (*inglés*)

reforzador (*español*): Ingrediente que brinda estabilidad y asegura que el artículo horneado no se haga pedazos cuando se saca del horno.

sweeteners (*inglés*)

dulcificante (*español*): Los azúcares refinados, jarabes de azúcar, melaza, azúcar moreno, jarabe de maíz, miel y jarabe de malta.

syneresis (*inglés*)

sinéresis (*español*): Líquido acuoso que se escapa de un flan cuando se corta y se sirve o se deja reposar. Es seguro comer.

tempering (*inglés*)

atemperar (*español*): Calentar lenta y gradualmente.

thickeners (*inglés*)

espesador (*español*): Gelatina, harina, arrurruz (maranta), maicena o huevos, los empesadores determinan la consistencia del producto acabado.

tofu (*inglés*)

tofu (*español*): Leche de soya que ha sido coagulada y presiona en forma semisólida.

torte (*inglés*)

torta / pastel (*español*): Pastel elegante y succulento de varias capas, a menudo relleno con crema de mantequilla o confituras.

two-stage method (*inglés*)

método de dos etapas (*español*): Método usado para preparar pasteles según el cual los ingredientes secos se combinan con toda la materia grasa y la mitad del líquido hasta que adquieran una consistencia uniforme, entonces se añaden gradualmente los ingredientes líquidos restantes.

yeast (*inglés*)

levadura (*español*): La levadura es un hongo microscópico utilizado en la cocción. Cuando la levadura se mezcla con carbohidratos (como azúcar y harina), se da la fermentación.

yield (*inglés*)

rendimiento (*español*): Número de porciones que rinde una receta.

zabaglione (zah-bahl-YOH-nay) (*italiano*)

sabayón (*español*): Espuma delicada hecha con yemas de huevo, azúcar y vino blanco seco que se bate constantemente en agua calentada a fuego lento hasta que se pone espesa y ligera.

Chapter 9

aquaculture (*inglés*)

acuicultura (*español*): Criadero acuático de pescados y mariscos.

bottom trawling (*inglés*)

arrastre de fondo (*español*): Tirar de las redes de arrastre a través del fondo del mar, donde el equipo pesado se raspa contra ellas.

brownfield site (*inglés*)

zonas baldías (*español*): Complejo industrial anteriormente abandonado que, una vez limpiado, puede ser reutilizado para las empresas comerciales.

bycatch (*inglés*)

captura incidental (*español*): Otras especies capturadas en algunos equipos de pesca además de las especies que son el objetivo de pesca en una región determinada.

closed systems (*inglés*)

sistemas cerrados (*español*): Granjas piscícolas que reacondicionan y reutilizan el agua en la granja, la cual no necesita ser colocada ni siquiera cerca de un cuerpo natural de agua.

composting (*inglés*)

compostaje (*español*): Descomposición biológica; una forma natural de reciclaje que se produce cuando se descompone materiales orgánicos (o compost) para formar abono orgánico.

conservation (*inglés*)

conservación (*español*): La práctica de limitar el uso de un recurso.

controlled environment (*inglés*)

ambiente controlado (*español*): Lugar en el que la comida ha sido controlada dentro de la cocina y se ha mantenido a salvo de la contaminación cruzada y abuso de tiempo y temperatura.

dead zones (*inglés*)

zonas muertas (*español*): Grandes floraciones de algas que agotan el oxígeno en el agua, lo que condena a las especies de la zona.

Environmental Protection Agency (EPA) (*inglés*)

Agencia de Protección Ambiental (EPA) (*español*): Fundada en 1970; una agencia federal cuya misión es proteger la salud humana y el medio ambiente.

food miles (*inglés*)

millas de alimentos (*español*): Cantidad de viajes que algunos productos alimenticios deben hacer.

fossil fuels (*inglés*)

combustibles fósiles (*español*): Los combustibles que se forman a partir de restos vegetales o animales enterrados profundamente en la tierra.

green building (*inglés*)

edificio ecológico (*español*): Edificio que ha sido diseñado, construido y renovado, o reutilizado de manera que la estructura conserva la energía, utiliza los recursos de manera más eficiente y reduce el impacto global sobre el medio ambiente.

local source (*inglés*)

fuentes locales (*español*): Disponen de alimentos producidos por la región de cultivo de los alrededores.

open systems (*inglés*)

sistemas abiertos (*español*): Granjas piscícolas que usan un cuerpo natural de agua para producir el pescado.

organic (*inglés*)

orgánico (*español*): Los alimentos que generalmente se definen de acuerdo con las prácticas agrícolas como productos que han sido producidos sin pesticidas o fertilizantes sintéticos.

overfishing (*inglés*)

sobrepesca (*español*): La captura de una especie a un ritmo más rápido de lo que puede reproducirse.

renewable energy sources (*inglés*)

fuentes de energía renovable (*español*): Fuentes de energía que no dependen de un suministro finito de un recurso, emiten directamente gases de efecto invernadero o contribuyen a la contaminación del aire.

repurposed food (*inglés*)

alimentos reutilizados (*español*): Alimentos que no fueron consumidos por los clientes, pero que el personal del restaurante preparó, cocinó, enfrió y se mantuvo en forma segura.

shade-grown (*inglés*)

cultivado a la sombra (*español*): Bosques de café que ofrecen numerosos beneficios a un ecosistema local. Por este método tradicional, las plantas de café crecen bajo los árboles de la selva tropical más altos, cuyas hojas más grandes dan sombra al cultivo.

sun coffee (*inglés*)

café al sol (*español*): Cultivo producido en granjas nuevas, granjas de monocultivo, en el que el bosque más grande se ha limpiado o adelgazado para hacer espacio para más cultivos.

sustainability (*inglés*)

sostenibilidad (*español*): Prácticas que satisfacen las necesidades de recursos actuales sin comprometer la capacidad de satisfacer las necesidades futuras.

trawlers (*inglés*)

arrastreros (*español*): Barcos de pesca que tiran de las grandes redes a través del agua (llamados “redes de arrastre”), capturando todo lo que es demasiado grande para escapar a través de la malla de las redes.

Chapter 10

andouille (an-DOO-ee) (*francés*)

(*español* N/A): Salchicha de cerdo con un sabor fuerte, ahumado y a ajo.

barbecued (*inglés*)

barbacoa (*español*): Cocinar alimentos en una parrilla mientras se adoban con un escabeche o salsa.

bisque (BISK) (*francés*)

(*español* N/A): Sopa espesa hecha de puré de mariscos, tales como langosta, camarones o cangrejo.

Cajun (*inglés*)

(*español* N/A): Cocina sazonada y rústica oriunda de los bayus o brazos pantanosos de los ríos de Luisiana, que se basa en una combinación de la cocina francesa, indígena (de EE.UU.), africana y española.

comale (*inglés*)

comal (*español*): Plancha redonda hecha de piedra o barro.

Creole (KREE-ole) (*inglés*)

(*español* N/A): Desarrollado en la ciudad de Nueva Orleans en los hogares de los ricos terratenientes franceses y españoles. Es la mezcla de la cocina francesa con las técnicas de cocción de los esclavos africanos y luego aplicado a condimentos y alimentos nacionales e importados.

curtido (*español*)

curtido (*español*): Típica salsa centroamericana que se hace de col, cebolla y zanahorias en vinagre.

fusion cuisin (*inglés*)

cocina fusión (*español*): Estilo de cocina y presentación de alimentos que combina los ingredientes y técnicas de la cocina asiática y de la costa oeste.

gallo pinto (*español*)

gallo pinto (*español*): Literalmente significa “pollo pintado,” pero no tiene nada que ver ni con la pintura ni con los pollos. Es una mezcla de arroz blanco y frijoles negros, cocinados por separado y luego fritos juntos en aceite de coco.

gumbo (*inglés*)

(*español* N/A): Sopa espesa del estado de Luisiana en los EE.UU. hecha con filé molido y quingombó.

jambalaya (*inglés*)

(*español* N/A): Estofado criollo de Luisiana en EE.UU., hecho con arroz, mariscos y verduras.

jerk spice (*inglés*)

especie jerk (*español/inglés*): Solía ser una mezcla local de la pimienta de Jamaica, pimientos Scotch Bonnet (muy picantes de la familia del chile habanero), mejorana, canela y otras hierbas locales. Los europeos añaden ajo y ron a la mezcla, y recientemente, mostaza en polvo y otras adiciones para lograr un color más intenso.

Low Country boil (*inglés*)

guisado Low Country (*español/inglés*): Plato muy condimentado, hecho en una sola olla, generalmente consiste en camarones, salchicha ahumada, papa roja y maíz.

Low Country cuisine (*inglés*)

cocina Low Country (*español/inglés*): Desde el “Low Country” de Carolina del Sur, Georgia y el noreste de Florida, la cocina está influenciada por los climas más cálidos y las plantaciones de arroz combinados con el concurrido puerto de Charleston, donde los pepinillos y los condimentos de los climas más cálidos se convirtieron en la comida habitual.

mole (*español*)

mole (*español*): Mezcla de chiles, especias y cacahuates (y otras nueces). A veces se utiliza como sufijo en la palabra para describir a la salsa.

New England boiled dinner (*inglés*)

boiled dinner de Nueva Inglaterra (*inglés/español*): Muy popular, esté clásico artículo del menú en Nueva Inglaterra, que incluye corned beef brisket (carne de res que se cura en una salmuera de sal, a menudo con especias), papas cocidas, repollo y verduras de raíz como las cebollas, zanahorias o nabos.

New England clam chowder (*inglés*)

clam shower de Nueva Inglaterra (*inglés/español*): La versión más conocida de una sopa de almejas espesa, cremosa, blanca y suave.

pupusa (*español*)

pupusa (*español*): Tortilla de maíz rellena.

quinoa (*inglés*)

quínoa (*español*): Los frutos secos de alto valor de proteínas y semillas de la planta de “goosefoot”, o *Chenopodium*, se usan como alimento básico o en forma de harina.

salsa (*español*)

salsa (*español*): Salsa étnica de México que contiene chiles, como jalapeños o serranos, cebollas y tomates.

sofrito (*español*)

sofrito (*español*): Mezcla de cerdo sal, jamón, cebollas, ajo, pimientos, jalapeño, tomate, orégano y cilantro que se combinan y cocina lentamente y luego se utilizan como base en sopas y guisos.

Tidewater cuisine (*inglés*)

cocina Tidewater (*español/inglés*): De la región de Tidewater de Virginia y de Carolina del Norte, la cocina influenciada por los nativos americanos que enseñaron a los colonos europeos a sembrar maíz y les dieron a conocer las calabazas, ciruelas, bayas, vegetales, carne de caza y mariscos, incluyendo pescado y ostras.

trinity (*inglés*)

trinidad (*español*): Forma de Mirepoix que combina el apio, cebolla y pimientos verdes en lugar de las zanahorias que son tradicionales en Mirepoix. Trinidad se considera fundamental para la cocina de Luisiana.

Chapter 11

Archestratos (*inglés*)

Arquéstrato de Gela (*español*): Escrito alrededor de 330 AC y produjo uno de los primeros libros de cocina del mundo.

cha kaiseki (*japonés*)

(*español N/A*): Cocina japonesa centrada alrededor de beber té.

cassoulet (*francés*)

(*español N/A*): Es un plato gastronómico, fundamentalmente un guiso hecho con alubias blancas o frijoles, y distintas partes de carne animal. Es típico de la cocina del sur de Francia, concretamente de las regiones de Languedoc y Mediodía-Pirineos.

Columbian Exchange (*inglés*)

Intercambio colombino (*español*): Nombrado en honor al explorador Cristóbal Colón, el comercio que tuvo lugar entre el Imperio Romano y Europa que llevó a muchos nuevos alimentos a Europa, tales como tomates, pimientos y frijoles.

couscoussiere (*inglés*)

cuscucera (*español*): Recipiente de barro o vidrio especializado para cocinar utilizado en la cocina marroquí.

cuisine classique (*francés*)

(*español N/A*): Más tarde llamada “nouvelle cuisine (noo-vehl kwee la boca)”, esta cocina desarrollada como chefs a finales del siglo XX acogió platos más ligeros y sabores más sencillos en el sentido, de regresar a sus raíces. Basada en las obras de Auguste Escoffier.

duck confit (*inglés*)

pato confitado (*español*): Trozos salados de pato, escalfados en grasa de pato.

gohan (*japonés*)

(*español N/A*): Palabra japonesa para el arroz cocido.

haute cuisine (*francés*)

cocina haute (*español*): Preparación de guisos finos que Catalina de Médicis introdujo en Francia.

jambon de Bayonne (*francés*)

jamón de Bayona (*español*): Jamón suave local del suroeste de Francia.

lacquered meats (*inglés*)

carne lacadas (*español*): Se unta con un cepillo múltiples capas de un adobo sabroso, dulce sobre un corte de carne antes de rostizarlo.

Maghreb (*árabe*)

(*español* N/A): Países de África del Norte.

nouvelle cuisine (*francés*)

(*español* N/A): Tipo de cocina desarrollada como chefs a finales del siglo XX acogió sabores más sencillos y platos ligeros. A diferencia de la cuisine classique en que los platos son inclusive más ligeros y más delicados, además hay un mayor énfasis en la presentación.

poulet de Bresse (*francés*)

(*español* N/A): Pollo de pata azul de famosa blandura y sabor.

red-cooking (*inglés*)

cocción roja (*español*): Guisado de carne o pescado en un caldo de salsa de soja y agua para desarrollar un color intenso y sabor succulento.

reduction (*inglés*)

reducción (*español*): Proceso de espesamiento o intensificación del sabor de una mezcla líquida como sopa, salsa, vino o jugo por la evaporación.

Saltimbocca alla Romana (*italiano*)

Saltimbocca a la romana (*español*): Plato popular romano, hecho de filetes aplanados de ternera salteado con salvia fresca y jamón serrano.

Szechwan-Hunan (*inglés*)

(*español* N/A): Cocina china de las provincias vecinas de Sichuan y Hunan mejor conocida por sus comidas calientes y picantes.

tagines (*árabe*)

(*español* N/A): Consumido comúnmente en Marruecos, estos guisos de carne se cocinan durante mucho tiempo generalmente la base es de cordero, pescado, carnes de caza o pollo y se sirven a menudo con conserva de limón.

tan (*inglés*)

(*español* N/A): Granos y arroz en la cocina China.

Tao (*chino*)

(*español* N/A): Como creen los taoístas, el principio único que guía el orden del universo.

ts'ai (*chino*)

(*español* N/A): Verduras y carnes en la cocina China.

velveting (*inglés*)

aterciopelar (*español*): El recubrimiento de carnes preparadas con fécula de maíz y claras de huevo antes de freírlas para retener la humedad y mejorar la adherencia de la salsa.

wabi sabi (*japonés*)

(*español* N/A): Principio budista que significa simplicidad tranquila fusionada con elegancia tranquila.