



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
**Desarrollar operaciones de preelaboración y
conservación de materias primas en cocina**

Código: ECP0260_2

NIVEL: 2



Blanquear: Cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento.

Bridar: Técnica que consiste en usar una cuerda para amarrar trozos de carnes o aves antes de llevarlo al proceso de cocción. Permite que la pieza conserve su forma y firmeza, a que se cocine parejo y en el caso de que tenga un relleno ayuda a mantenerlo dentro de la carne.

Desescamar: Quitar las escamas a un pescado. También utilizado escamar.

Eviscerar: Extraer las vísceras de un animal en el procesamiento de animales para el consumo.

Juliana: Técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.

Mechado: Producto en el que se han introducido mechas de tocino gordo en la carne que se ha de asar o empanar.

Paisana: Corte en dados regulares y gruesos de entre uno y un centímetro y medio de grosor, que se aplica a verduras que va a ser hervidas, como patatas o zanahorias, para luego ser consumidas como guarnición o bien hacer puré.

Salmuera: Líquido que se prepara con sal y otros condimentos, y se utiliza para conservar carnes, pescados, etc.