

PESOS Y MEDIDAS

Es conveniente trabajar con pesos y medidas, lo más exactos posibles. Sin embargo, debido a que no siempre se dispone de todos los implementos para el efecto, la siguiente tabla, contiene los pesos y medidas más usados, los cuales pueden ser de mucha utilidad.

MEDIDAS DE PESOS NORMALES

MEDIDA	EQUIVALENCIA	MEDIDA	EQUIVALENCIA
1 kilo	1000 gr	12 ½ onzas	350 gr
1 kilo	2.2 Lbr.	14 onzas	392 gr
1 kilo	35.2 Onza.	16 onzas (1 Lib.)	454 gr
1 libra	454 gr	1 Lbr. 1 ½ onza. (1/2 K)	496 gr
1 libra	16 Onza	1 Lbr. 3 ½ onzas	552 gr
1 onza	28 gr	1 Lbr. 6 onzas	622 gr
½ Onza	14 gr	1 Lbr. 7 onzas	650 gr
1 ½ onza	42 gr	1 Lbr. 8 ½ onzas	692 gr
2 onzas	56 gr	1 Lbr. 10 ½ onzas (3/4 K)	748 gr
2 ½ onzas	70 gr	1 Lbr. 12 onzas	790 gr
3 onzas	84 gr	1 Lbr. 14 onzas	846 gr
3 ½ onzas	98 gr	2 Lbr.	908 gr
5 onzas	140 gr	2 Lbr. 1 ½ onzas	950 gr
7 onzas	196 gr	2 Lbr. 3 onzas (1 K)	992 gr
9 onzas (1/4 K)	252 gr		
10 ½ onzas	294 gr		

MEDIDAS DE PESO CONVENCIONALES

MEDIDA	EQUIVALENCIA
1 taza	5 onzas
1 taza de migas de pan	2 onzas
1 taza de mantequilla	½ lbr. O 8 Onz
1 taza de azúcar impalpable	6 onzas
1 taza de azúcar	½ lbr.
1 taza de avena	4 onzas
1 taza de arroz	7 ½ onzas
4 tazas de harina	1 lbr.
1 cucharada de mantequilla (*)	1 onza (28 gr.)

MEDIDAS PARA LÍQUIDOS

1 litro	1000 cm ³
½ taza o vaso mediano	1,25 decilitros o 125 cm ³
1 taza	2,50 decilitros (1/4 litro) 250 cm ³
1 ½ tazas	3,75 decilitros o 375 cm ³
2 tazas	5 decilitros (1/2 litro) o 500 cm ³
4 tazas o vasos medianos	1 litro 10 decilitros o 1000 cm ³
16 cucharadas líquidas	1 taza
2 cucharadas líquidas	1 onza

NOTA: (*) Se refiere a cucharas razas, no colmadas

TEMPERATURAS

La siguiente tabla le ayudará a orientarse cuando en las diferentes recetas le indican diferentes tipos de grados para el uso del horno.

TEMPERATURA	GRADOS CENTÍGRADOS	GRADOS FAHRENHEIT
SUAVE (bajo)	120 – 170	250 – 345
MODERADO (Medio)	180 – 230	345 – 435
CALIENTE (medio)	230 – 260	450 – 500
MUY CALIENTE (alto)	260 – 300	485 – 575

PUNTOS DE CAMELO

Se los mide en grados Beume.

- 3 Hilo Fino
- 3 Bola
- 3 Hilo Grueso
- 3 Caramelo

ALCOHOL

Se lo mide en grados de licor.

- 67° puntas
- 75° - 78° licor
- 80° alcohol etílico
- 90° alcohol metílico
- 100° etanol
- 110° metanol

CORTES DE LEGUMBRES Y HORTALIZAS

- JULIANA : Corte fino y alargado
- BRUNOISE : Dados de 2 – 3 milímetros
- BATALLA O PAISANA: Corte no uniforme, se aplica este corte a los pedazos sobrantes.
- TORNEADA: Corte ovoide (como avellana en papas y hortalizas por lo regular petit marmite).

CORTES DE PATATAS O PAPAS

- PAPA CHIPS : Medallones finos, casi transparentes
- PAJA : Juliana fina que se obtiene de la chips.
- CERILLA O FÓSFORO : Corte de medallón un poco más grueso y juliana más gruesa.
- BASTON : Con el mismo proceso de los cortes anteriores pero más gruesa, tanto en el medallón como en la juliana.
- FRANCESA : Una especie de juliana muy gruesa pero canteada por 6 lados.
- PARMENTIER : Cubo más o menos uniforme obtenido de la francesa
- MAXIM : De los cortes en patatas, el más grande, es un cubo de 2 – 2 ½ centímetros por lado.

GLOSARIO DE TÉRMINOS CULINARIOS

A

- **ABRILLANTAR:** Cubrir con gelatina o mayonesa un ave, carne, pescado, ensalada, etc. puede también cubrirse con huevo, utilizando un pincel. Esto se puede identificar también como pintar.
- **ABUÑOLAR:** Freír los huevos, dejándolos muy huecos y dorados como buñuelos
- **ACECINAR:** Salar las carnes y exponerlas luego al humo y la aire para que una vez secas (acecinadas, hechas cecina) se conserven largo tiempo.
- **ACEITAR:** Untar con abundante aceite.
- **ACIDULAR:** Poner ácido a un líquido, manjar o guiso utilizando limón o vinagre.
- **ADEREZAR:** Preparar un manjar para que tenga buen aspecto y cuidar de su presentación. Se dice también adobar, aliñar.
- **ADEREZO:** Es lo que se añade a un manjar para que le sirva de adorno o de complemento, por ejemplo, un roastbeef con aderezo de patatas fritas o un pollo con aderezo de guisantes o setas. Se utiliza esta palabra como aliño.
- **ADOBAR:** Es la tarea que consiste en preparar en crudo carnes, pescados para guisarlos teniéndolos previamente sumergidos en una mezcla de aceite, vinagre, especias, perejil, etc.
- **AGITAR:** Mover con frecuencia un líquido

- **AHUMAR:** Método de conservación de alimentos. Es exponer las carnes al humo en un ahumador y fuego al aire, ya que una vez secas se conservan largo tiempo.
- **AJOACEITE:** Ali-oli. Salsa de ajo y aceite
- **AJONUEZ:** Salsa de ajo y nuez moscada
- **AJOQUESO:** Guisados en los que se utiliza ajo y queso.
- **ALBARDAR:** Jardear las aves para asarlas. Envolver un trozo de ave, carne con albarda (loncha de tocino o bacon), con la finalidad de darle alguna jugosidad.
- **ALBONDIGA:** O Albondiguilla. Bolita de carne o pescado picado y trabado con pan molido, huevo y especias que pueda hacerse frita o guisada.
- **ALIÑAR:** Aderezar o condimentar.
- **AMASAR:** Trabajar con masa o pasta compuesta de harina, grasa, agua y a veces con otros ingredientes.
- **AMOJAMAR:** Hacer cecina con atún.
- **APELOTARSE:** Se dice cuando se forman grumos en un salsa
- **APLANAR:** Extender una masa o pasta al grueso que se desee con el rodillo, dándole la forma deseada. Se puede también denominar de esta manera cuando se extiende la carne utilizando únicamente las manos.
- **ARMAR:** (un ave o pájaro) Es sujetar con un paño los miembros del animal para que al asarlo conserve su forma o la que se quiera dar.

- **ASAR:** Someter un manjar al fuego, generalmente al horno, al asador o parrilla, hasta dejarlo bien cocido.
- **ASPIC:** Gelatina.
- **ATAR:** Envolver o sujetar con un bramante o hilo fuerte un trozo de carne asado, etc.

B

- **BAÑO MARIA:** Calentar o cocer un manjar colocándolo en un recipiente que no este directamente en contacto inmediato y directo con el fuego, sino a través de otro recipiente lleno de agua, a la que se calienta o se hierve a voluntad.
- **BATIR A PUNTO DE NIEVE:** Agitar o batir con el batidor manual o eléctrico, huevos o claras de huevos hasta formar un cuerpo espeso.
- **BLANQUEAR:** Poner en agua hirviendo durante un espacio de tiempo determinado, las carnes, pescados o verduras, cuyas partes café, como por ejemplo la sangre, se extraen previamente.
- **BOQUILLA:** Instrumento de hojalata de forma cónica o rizada que colocada en una manga sirve para decorar ya sea utilizando purés, patés, crema chantilly, etc.
- **BOUQUET GARNI:** Zanahoria, cebolla y apio. Ramillete hiervas aromáticas para mejorar el sabor.
- **BRASEAR:** Igual que bresear. Rehogar un trozo de carne, ave o pescado a fuego bajo con una buena cantidad de grasa, mojado con vino, salsas y tapado herméticamente para terminar su cocción en el horno.

- **BRUNOISE:** Legumbres cortadas en pequeños dados de 2 a 3 milímetros.

C

- **CALDO CORTO:** Sirve para preparar el pescado y consiste en hacerlo hervir en agua aromatizada de distintas maneras mezcladas, con vino y verduras, etc.
- **CAMISAR:** Cubrir el interior (paredes) de un molde con una ligera capa de gelatina, para después rellenar de pescado, carne, foie-gras, aves, etc.
- **CANTEAR:** Rebanar.
- **CEDAZO:** Tamiz
- **CISILER:** (incisión) Marcar unos cortes con cuchillo a un pescado para decorar y facilitar su cocción.
- **CLARIFICAR:** Se refiere a la operación que tiene por objeto hacer límpidos los caldos, jugos, mantequillas, gelatinas, etc.
- **COCER:** Hervir largo tiempo un alimento ya sea directamente en el agua, en el caldo, en la salsa, al baño María o al vapor.
- **COLOREAR:** Dar color a una salsa o caldo, añadiéndole caramelo o algún preparado para el efecto.
- **CONCASE:** Picar en forma gruesa tomate en medias lunas.

- **CONCENTRAR:** Aumentar la consistencia de la salsa, liquido, etc. o añadiendo ingredientes y restándole liquido.
- **CONDIMENTAR, ADEREZAR, SAZONAR:** Poner a los guisos condimentos tales como sal, Pimienta, etc.
- **CORDON:** Hilo, anillo que se coloca como adorno en cualquier manjar puede ser de salsa de tomate, de mayonesa, huevos picados, gelatina, perejil picado, etc.
- **CORTE SUPREMO:** Corte que se realiza en la carne, se lo hace a 45°, evita destruir la fibra de la carne.
- **COSTRONES:** Dados hechos con pan de molde y fritos con abundante aceite o al horno.
- **CUAJAR:** Dejar que un manjar se solidifique o cuaje.

D

Danger Zone: Desde: 4.4° hasta 60° oC
Desde: 40° hasta 140° oF

- **DECANTAR:** Trasegar un liquido sin que se mezcle el pozo, para lograr esto, es preciso dejarlo reposar un buen rato con el fin de que todas las impurezas vayan al fondo y entonces se lo vierte muy suavemente sin sacudir.
- **DESCARNAR:** Limpiar completamente de carne un hueso de jamón, caparazón de ave, etc.
- **DESGRASAR:** Quitar el exceso de grasa a los caldos, salsas, etc.
- **DESHUESAR:** Quitar los huesos a un trozo de carne.

- **DESLEIR:** Añadir líquido con precaución para que no se formen grumos si se trata de harina, o para que no se corten las yemas.
- **DESOLLAR:** Quitarle la piel a un conejo, cordero, etc.

E

- **EMPANAR:** (apanar) Envolver un manjar con géneros como harina, pan molido, huevo, queso parmesano. La utilización de estos géneros dan los diferentes nombres a las apanaduras.
- **ENHARINAR:** Envolver enharina los géneros que se van a freír o rebozar. Pudiendo ser estos carnes, pescados u otros géneros.
- **ENSARTAR:** Atravesar con un instrumento trozos pequeños de carne o tocino para asarlos en el horno o trabajarlos sobre la parrilla.
- **ESCABECHAR:** Aromatizar con hierbas, especies, vinagre, jugo de limón, etc., los pescados o carnes para su cocción y conservación.
- **ESCABECHE:** Preparación líquido compuesto generalmente de aceite de oliva, ajos, vinagre, laurel, pimienta en grano, especies, vinagre, jugo de limón, vino blanco, etc.
- **ESCALDAR:** Someter los alimentos por cortos minutos al agua hirviendo para ablandar o mondarlos o quitar a las aves las plumas con más felicidad.
- **ESCALFAR:** Cuajar un manjar, generalmente huevos en agua hirviendo.
- **ESCALOPAS:** Son filetes delgados aplanados de carne (los mejores son de tenera)

- **ESPOLVOREAR:** Cubrir una parte del plato con perejil, miga de pan, huevo duro picado, etc.
- **ESPUMAR:** Retirar cuidadosamente con una espumadera, la espuma o impurezas que queda sobre un caldo, o una salsa hasta dejarlos completamente, limpios a fin de que las preparaciones no resulten turbias.
- **ESTABILIZACION TERMICA:** Someter un género a cocción cuando el H₂O esta a punto de ebullición, para evitar la decoloración y evitar también perder las proteínas.
- **ESTOFAR:** Guisado en que los componentes de la salsa (cebolla, zanahoria, tomate, laurel, perejil, etc.) se ponen al fuego con la carne en crudo.

F

- **FIAMBRE:** Se dice del manjar generalmente de origen cárnico, que se prepara asado, cocido o adobado y que siempre se consume frío.
- **FILETES:** Trozos de carne escogida cuando se trata de res. Siendo de pescado corresponde a la cuarta parte, ya que todo pescado tienen cuatro filetes.
- **FILTRAR:** Hacer pasar un líquido por tamiz, estameña o papel filtro.
- **FLAMBEAR:** Agregar licor prendido a un género para aromatizar, dar sabor y cambiar su constitución. Se puede utilizar brandy, coñac, etc.
- **FLAMEAR:** Acción de pasar por la llama, en especial un cerdo para quitar su vello.

- **FLAN:** es una mezcla de yemas de huevo, leche canela, azúcar y clavo de olor.
- **FLORONES:** Detalles o bocadillos de hojaldre, cortados con corta pastas y pintados con huevo.
- **FOIE-GRAS:** Hígados de pato o ganso de volumen exagerado a consecuencia de un fenómeno especial llamado hipertrofia que se provoca en dichas aves.
- **FONDO:** Caldo de huesos y desperdicios que se emplea para mojar cocciones o guisos.
- **FONDO DE ALCACHOFAS:** Se llama así al corazón de las alcachofas partiendo en forma de cáliz y sin pie.
- **FRICANDO:** Guiso de la cocina francesa generalmente de ternera con salsa y arvejas u otras legumbres.
- **FRICASE:** Guiso de la cocina francesa cuya salsa se hace con huevo.
- **FUMET:** Caldo concentrado de pescado, mariscos, etc.

G

- **GALATINA:** Carne rellena o en preparación especial que se come con fiambre.
- **GELATINA:** Se llama así en cocina a una especie de jalea obtenida de las patas de res, manos de ternera, pechuga de pollo y otras sustancias que son muy grasosas. Es también gelatina, una jalea menos condensada y más fina que la anterior compuesta de azúcar y puré o jugo de frutas.

- **GELATINAR:** Dar a las grasas o sustancias consistencia de gelatina.
- **GLASEAR:** Operación culinaria que se realiza sobre todo con las frutas y dulces, bañándolas con un líquido azucarado muchas veces muy espeso.
- **GOLPEAR:** Dar golpes a la carne para ablandarla y romper las fibras, nunca golpear el lomo.
- **GRATINAR:** Tostar al horno o a la salamandra, los alimentos preparados utilizando queso maduro, pan molido, salsa bechamel, etc.
- **GRUMOS:** Se llama así a las bolas que se forman con las harinas al mezclarlas con sopas, salsas, etc. Este fenómeno se produce cuando se cocina sin remover convenientemente.
- **GUARNICIÓN:** Es todo lo que se sirve para acompañar o decorar los platos. Se utiliza mucho los arroces, legumbres, verduras, etc.
- **GUISADO:** es la mezcla de diferentes géneros cocidos.
- **GUISAR:** Condimentar al fuego un alimento rehogado que ha de servirse en la salsa en que se ha cocido.

H

- **HIERBAS FINAS:** Se refiere al culantro, perejil, perifollo, estragón fresco, todas finamente picadas.

J

- **JULIANA:** Corte fino y alargado. Se utiliza en legumbres, verduras.
- **JARDEAR:** Envolver un trozo generalmente de carne de ave en una loncha de tocino con la finalidad de darle alguna jugosidad.

M

- **MACEAR:** Lo mismo que golpear.
- **MACEDONIA:** Mezcla de frutas y legumbres de distintas clases cocidas y adicionales de una salsa, azúcar, jarabes, etc.
- **MACERAR:** Poner y dejar un alimento en remojo, sea vinagre, alcohol, limón, agua o preparaciones especiales.
- **MAJAR:** Manchar o aplastar en el mortero cualquier manjar o genero hasta dejarlo en forma de pasta fina.
- **MANTECAR:** Cubrir el fondo, paredes de un recipiente o molde con grasa o manteca.
- **MARINAR:** Igual que escabechar.
- **MECHAR:** Traspasar las carnes con un agujón especial o con la punta de cuchillo para meter tiras de jamón, tocino, frutas, etc.
- **MOJAR:** Terminar una salsa guiso o cocción adicionalmente agua, leche, fondo, etc., en la cantidad que necesita.
- **MOLDEAR:** Forrar o rellenar un molde para dar la forma requerida a un manjar, pastel, etc.
- **MONDAR:** Pelar.

N

- **NATA:** Crema

P

- **PAMPIET:** Pollo o ternera aplanado, envueltos y cruzados con un palillo.
- **PAPILLOTE:** Forma de envolver un trozo de carne o varios géneros en papel aluminio (burrito).
- **PERDIGAR:** Soasar una perdiz o cualquier ave para que se conserve por algún tiempo. También se llama así a la carne guisada en cazuela con grasa de perdices para darles mayor sabor.
- **PICAR:** Géneros que son sometidos a cuchillo o máquinas especiales.
- **PUNTO DE NAPE:** es el punto en el que después de ingresar la cuchara a la salsa, ésta queda recubierta por una película muy fina.
- **PURÉS:** Especie de pasta espesa obtenidas con legumbres u otras especies, las que después de ser cocidas, se pasan por un aplastador o prensapuré.

R

- **REBOSAR:** Pasar un género por harina y huevos antes de freír.
- **REDUCIR:** Ir cociendo una salsa, etc., con la finalidad de que se vaya perdiendo volumen por la evaporación y se espese.
- **REHOGAR:** Cocimiento en el que se utiliza poco fuego y buena cantidad de grasa antes de agregar la salsa.
- **RELLENAR:** Introducir una farsa
- **RELLENO:** Farsa.

- **ROYAL:** Flan de sal que se utiliza especialmente para el Consomé a la Reina.

S

- **SALMUERA:** Líquido cargado de sal para conservar en él, algún alimento
- **SALPICON:** Picadillo de carnes u otros géneros que se utiliza para rellenar o se sirve marinados con su jugo.
- **SALSA:** Sirve para realizar el sabor de un género. Es la combinación de un fondo + licor + ingredientes.
- **SALSEAR:** Operación de regar las carnes, pescados con su salsa. Se dice también NAPAR.
- **SALTEAR:** Someter un género a fuego vivo y poca grasa. No significa freír.
- **SAZONAR:** Condimentar, aderezar, adobar.
- **SUDAR:** Meter una carne en una cacerola conteniendo un líquido graso o envuelto en papel graso o papel aluminio para que se vaya calentando lentamente.
- **TERNILLAS:** Cartílagos del pecho de ciertos animales (ternera).
- **TRABAR:** Ligar, fijar, engordar una salsa.
- **TRASEGAR:** Cambiar un líquido de un recipiente a otro.

- **TRINCHAR:** Cortar las carnes o aves unas veces frente al comensal. Se denomina también así a la separación de las aves por coyunturas.
- **TRONCOS:** Trozos de calabaza, pepinos, pescados, etc., cortados de 3-5 cm.
- **ZARSUELAS:** Guiso de carnes o pescados en las que se utiliza distintas clases de los mismos.
- **ZUMOS:** Líquidos que se extraen del limón, naranjas, etc.

ESPECIAS Y AROMÁTICAS

Reciben este nombre ciertas sustancias que tienen un olor más o menos suave y que sirven para aromatizar las preparaciones culinarias. Estas sustancias no tienen ningún valor nutritivo ni son indispensables para el organismo humano. Su utilización debe ser moderada y deben emplearse con buen gusto.

Entre las principales sustancias de este tipo podemos citar.

- **AJO:** De sabor y aroma muy fuertes razón por la cual debe utilizarse con moderación. Sirve para las sopas, salsas, pescados, aves. Carnes y salsamentaría.
- **ALBAHACA:** Pertenece a la familia de la menta y tiene hojas verdes brillantes que se tornan oscuras cuando se secan. Es de aroma suave y reconfortante. Se utiliza en la preparación de patés, sopas, ensaladas y vinagres aromatizados.
- **ALCAPARRA:** Botón floral del alcaparro conservado en vinagre. Se utiliza en cocina para sazonar salsa, sopas y ensaladas principalmente.
- **AZAFRAN:** Son estigmas de las flores de la planta que lleva el mismo nombre. Es una de las especies más caras ya que para obtener una libra son necesarios unos 75 mil estigmas de la flor del azafrán. Este da un bello color amarillo a las comidas y su sabor amargo y suave se utiliza especialmente en platos exóticos y en arroces. La Bouillabaisse y la paella deben llevar para obtener su sabor característico.
- **CANELA:** La verdadera canela es la corteza del árbol de canela, siendo la más apreciada la que proviene de Ceilán. La canela debe comprarse en rama, ya que la que se expende en polvo es de inferior calidad y se

presta a falsificaciones. La canela se utiliza más que todo en pastelería, en la fabricación de dulces y licores.

- **CARDAMOMO:** Es una semilla de la familia del jengibre, de forma redonda irregular y de aspecto blanco cremoso. Se utiliza para la preparación de pasteles, panes, para aromatizar, mermeladas, para la elaboración del curry y especias para embutidos.

- **CEBOLLA LARGA:** Llamada también cebolla juncia, cebolla de hoja o cebolla larga. Se utiliza más que todo su tallo debe ser blanco, suave y tierno.

- **CEBOLLIN:** Sus hojas delgadas y verdes se parecen a las de la cebolla larga. Debe utilizarse fresca y se emplea para preparar ensaladas, salsas a las finas hierbas, mantequilla derretida al cebollin y en preparaciones varias especialmente de pescado.

- **CILANTRO:** En algunos países se le conoce como perejil chino. Se usan sus hojas verdes tanto en ensaladas como en sopas y en marinadas para pescados.

- **CLAVO DE OLOR:** Son los botones abiertos y secos al sol de un árbol verde llamado clavero. Su sabor es picante pero suave y tiene un aroma penetrante. Se utiliza en marinadas, pan de especias, licores y pastelería, etc.

- **COMINO:** De color amarillo brillante, forma oval y delgado. Es la base de preparación del polvo curry y comercialmente se utiliza para preparar carnes, embutido, encurtidos, quesos, chutneys, licores y también para sopas y otras preparaciones típicas colombianas. Se utiliza en estofados, sopas, rellenos para aves, salsamentaria y para la elaboración de salsas.

- **CORIANDRO:** Son los granos secos del cilantro que se utilizan para preparar el curry, hortalizas y en platos orientales.

- **CUATRO ESPECIES:** Es un polvo compuesto de 4 partes de pimienta, 1 de clavo de olor. 2 de nuez moscada, y de 1 jengibre o canela en polvo.
- **MENTA:** Planta aromática de hojas dentadas, aroma fuerte y gusto muy pronunciado. Existen muchos tipos de menta y todos se utiliza para la preparación de cordero, bebidas y licores fundamentalmente.
- **MOSTAZA:** Nombre de diversas plantas cuyo grano sirve para la elaboración del condimento de este nombre. Las semillas pueden ser de color negro, marrón, amarillo o blanco. La mostaza se puede utilizar en forma de granos para ensaladas, para aromatizar encurtidos, para repollo (sauerkraut), etc., la mostaza inglesa vienen en forma de polvo que se diluye en agua al momento de servirla.
- **NUEZ MOSCADA:** Es un grano seco de forma oval de color marrón claro y aroma suave. Se compra en semillas enteras hasta de 2,5 cm. de largo. Se utiliza rallada y sirve para pastelería, salsas, sopas, puré de papas, legumbres , etc. La corteza de la nuez recibe el nombre de macis y se utiliza especialmente para la elaboración de curry.
- **ORÉGANO:** Hojas secas de la planta del mismo nombre, de color ligeramente gris, aroma agradable y picante. Su sabor recuerda al de la mejorana con la cual se puede combinar. Es indispensable en la fabricación del polvo chino y de un gran uso en la comida italiana y mexicana.
- **PÁPRIKA:** Tipo de pimentón cuyo fruto se deja madurar y luego se seca al sol o en hornos calientes especiales. Se utiliza molido y es de color rojo oscuro. Su sabor ligeramente acre le da ese sabor característico al Goulash (plato nacional de Hungría). También se utiliza en salsamentaria y en la preparación de carnes y salsas.

- **PIMIENTA:** En cocina se utiliza diferentes tipos de pimienta, la pimienta NEGRA, se obtiene de los frutos verdes de la planta los cuales se ponen a secar hasta que se tornan negros. De todas las especies es quizás la que más se usa. La primera BLANCA es el fruto que se ha dejado madurar para que se le separe la cáscara. Una vez maduro se deja en agua durante 2 días, luego se le separa la cáscara y finalmente se seca el grano.

TIPOS DE APANADURAS

- **INGLESA** = Harina + huevo + pan molido.
- **ROMANA** = Harina + huevo.
- **MILANESA** = Harina + huevo + pan molido / queso parmesano.
- **REBOSADO** = Harina + leche + huevo
- **HARINA** = Solo para pescados

COCCINES DE HUEVOS

TIEMPOS DE COCCION

- Tibio normal = 4 minutos después de hervir el agua
- Tibio pasado = 7 minutos después de hervir el agua
- Duro = 18 minutos después de hervir el agua
- Escalfado = cocción en agua con vinagre y sal