

English / Spanish Glossary

Level 1

Chapter 1

aboyeur (*francés*)

(*español* N/A): Persona que toma las órdenes de los meseros y las distribuye a las diferentes áreas de producción de la cocina.

all-suite properties (*inglés*)

instalaciones con suites (*español*): Instalaciones tipo apartamentos que se ofrecen a precios promedio. Tienen espacios más grandes que incluyen zona de estar, a menudo con un pequeño comedor y una pequeña área de cocina o bar, además de un dormitorio y un baño.

amenity (a-MEN-i-tee) (*inglés*)

conveniencia (*español*): Un servicio o producto proporcionado a los huéspedes para su comodidad, con o sin un costo adicional.

American Automobile Association's (AAA) TourBook® (*inglés*)

Tour Book® de la Asociación Automovilística Estadounidense (AAA) (*español*): El servicio de clasificación más ampliamente reconocido en los Estados Unidos; utiliza un sistema de diamante para calificar la calidad en general.

back of the house (*inglés*)

servicio interno (del restaurante) (*español*): Puestos en todas las áreas fuera del ámbito público; el equipo de personal que realiza todas las labores de la producción alimenticia para un negocio. Estas áreas incluyen puestos como chefs, cocineros en línea, chefs de repostería, lavaplatos, contadores, compradores, etc.

bed and breakfasts (*inglés*)

pensión con desayuno incluido / posada /hostal (*español*): "Bed and breakfast" suele decirse de pequeños establecimientos donde se ofrece tan solo cama y desayuno, sin los servicios habituales de hoteles. Muchas veces son residencias particulares en las que se alquila una o varias habitaciones por noche.

café (*inglés*)

café (*español*): Un café generalmente ofrece productos de repostería y productos horneados.

cafeteria (*inglés*)

cafetería (*español*): Utiliza un sistema de línea de ensamblaje para servir alimentos de forma rápida y económica sin necesidad de usar meseros.

chain (*inglés*)

cadena (*español*): Grupo de restaurantes que son propiedad de un mismo consorcio comercial.

chef (*inglés*)

chef (*español*): Un chef es una persona profesionalmente capacitada, calificada que es competente en todos los aspectos de la preparación de alimentos de una cocina particular.

concessions (*inglés*)

puestos de comida (*español*): Una rama del negocio de servicio de restaurantes creada y operada en un lugar que pertenece a otra empresa comercial, como monumentos, museos o estadios de béisbol.

contract feeding (*inglés*)

servicio de alimentos por contrato (*español*): Empresas que operan servicios de alimentación para otras empresas en la fabricación o industria de servicios. Los contratistas administran y operan las instalaciones de servicio de comida de los empleados para la empresa con la cual tienen el contrato.

convention (*inglés*)

congreso / convención (*español*): Reunión o conferencia, generalmente periódica, donde los miembros se reúnen para debatir cuestiones de diversa índole, aunque generalmente con fines políticos, asociativos, divulgativos o de investigación.

convention center (*inglés*)

centro de convenciones (*español*): Instalaciones especialmente diseñadas para eventos especiales a gran escala, incluyendo convenciones, exposiciones y ferias.

economy lodging (*inglés*)

hospedaje económico (*español*): Establecimiento de hospedaje que ofrece habitaciones a bajo precio diseñadas principalmente para comerciantes, jubilados y familias con ingresos modestos.

epicurean (ep-ih-KUR-ee-an) (*inglés*)

epicúreo (*español*): Persona de gusto refinado para la comida y el vino.

expositions (*inglés*)

exposición (*español*): Exhibición grande, abierta al público que destaca un tipo de producto o servicio específico. Tales exhibiciones ofrecen a fabricantes y proveedores de servicios la oportunidad de mostrar sus productos/servicios a muchas personas en un solo evento.

front of the house (*inglés*)

servicio al público (del restaurante) (*español*): Todas las áreas o departamentos en los cuales los empleados tienen contacto directo con los clientes; puestos relacionados con el servicio de clientes, los cuales incluyen al anfitrión/la anfitriona, al cajero, a los meseros del bar, a los meseros de las mesas y a los ayudantes de meseros.

full-service properties (*inglés*)

instalaciones con servicio completo (*español*): Instalaciones que atienden a los viajeros que están en busca de una amplia gama de comodidades. Ofrecen habitaciones más grandes y personal bien entrenado y amenidades como piscinas, servicio en la habitación, gimnasios, servicios para viajeros de negocios.

gourmet (*francés*)

gourmet (*español*): Un amante de la alta cocina y el buen vino.

guilds (*inglés*)

gremio (*español*): Asociaciones de personas con intereses o profesiones similares.

haute cuisine (*hote kwee-ZEEN*) (*francés*)

alta cocina (*español*): Un sistema elaborado y refinado de la preparación de alimentos. Se caracteriza por el empleo de los productos de extrema calidad, por las presentaciones más cuidadas y artísticas, por las elaboraciones más complejas y refinadas.

hospitality (*inglés*)

hospitalidad (*español*): La sensación que reciben los huéspedes de su experiencia con el establecimiento. Se refiere a la interacción entre un huésped y anfitrión, el servicio, cuidado y atención.

kitchen brigade system (*inglés*)

sistema de brigada de cocina (*español*): Sistema de delegar ciertas responsabilidades a empleados de la cocina; creado por Georges August Escoffier.

lesche (LES-kee) (*griego*)

(*español* N/A): Clubes privados para los antiguos griegos que ofrecían alimentos a sus miembros.

luxury property (*inglés*)

establecimiento de lujo (*español*): Hotel que ofrece lo mejor en comodidad y elegancia. Mientras que se definen a menudo como parte del sector de servicio completo, los hoteles de lujo llevan el servicio y la comodidad a nuevos niveles de excelencia.

Michelin Guide (*inglés*)

Guía Michelin (*español*): Un sistema de clasificación más conocido en Europa que en EE.UU., pero recientemente ha comenzado a calificar a organizaciones en EE.UU. y otros países. Los restaurantes son clasificados de una a tres estrellas.

mid-priced facilities (*inglés*)

instalaciones de precios moderados (*español*): Estos se encuentran entre las instalaciones de servicio completo y los lugares económicos. Están diseñados para viajeros que buscan alojamiento cómodo a un precio moderado. También conocido como propiedades de la clase turista.

Mobil Travel Guides (*inglés*)

Guías para el viajero de Mobil (*español*): Un recurso importante de clasificación en EE.UU. Las guías para el viajero de Mobil califican a miles de propiedades con un sistema de cinco estrellas.

monuments (*inglés*)

monumentos (*español*): Normalmente son estructuras construidas para conmemorar algo o a alguien, o son estructuras reconocidas por su importancia histórica. Ejemplos de monumentos son la estatua de la libertad, Monte Rushmore, la Torre Eiffel y las pirámides.

pasteurization (*inglés*)

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

phatnai (FAAT-nay) (*griego*)

(*español* N/A): Establecimientos que atendían a viajeros, comerciantes y diplomáticos visitantes en la antigua Grecia.

POS system (*inglés*)

sistema POS (*español*): “POS” significa “punto de venta” o “punto de servicio”. POS se refiere al lugar donde se produce algún tipo de transacción. Aunque POS podría ser una tienda o un restaurante, un sistema POS indica generalmente un equipo terminal o grupo de terminales vinculado (cajas registradoras).

Property Management System (PMS) software (*inglés*)

Programa (software) de sistema de administración de propiedades (*español*): Equipo y programa para computadora que se usa para administrar un establecimiento de hospedaje.

refrigeration (*inglés*)

refrigeración (*español*): Mantiene fríos los alimentos y evita que se echen a perder con rapidez.

resort (*inglés*)

centro turístico / complejo turístico (*español*): Establecimiento de hospedaje que se especializa en proporcionar un gran número de actividades de recreo para turistas.

restorante (*francés*)

(*español* N/A): En 1765, un hombre llamado a Boulanger comenzó a servir sopas calientes llamadas “restaurers” (que significa restauraciones) por sus propiedades de restablecer la salud. Le llamó “restorante”, a su café y es el origen de nuestra palabra moderna “restaurante”.

satellite/commissary feeding (*inglés*)

satélite/comisaria de alimentos (*español*): Bodega distribuidora que suministra mercancías a cada localidad de una empresa de varias sucursales.

self-operators (*inglés*)

operadores independientes (*español*): Empleados en una empresa de manufactura o de servicios que también provee el servicio de alimentos.

trade shows (*inglés*)

exposición comercial (*español*): Exhibición en la cual se limita la entrada a sólo personas que forman parte de una industria específica. Productores o fabricantes alquilan espacio en exposición comercial para exhibir, anunciar y demostrar sus productos o servicios a personas interesadas en ese ámbito específico.

travel and tourism (*inglés*)

turismo (*español*): Combinación de todos los servicios que necesitan las personas y por las que están dispuestas a pagar cuando salen de su hogar. Esto incluye a todos los negocios que se benefician de las personas que viajan y gastan su dinero, como negocios de transportación y restaurantes.

Zagat Survey, The (*inglés*)

Guía Zagat (*español*): Una guía de consumo de productos que califica a los restaurantes en cuatro cualidades: comida, decoración, servicio y costo.

Chapter 2

bacteria (*inglés*)

bacterias (*español*): Organismos de una sola célula que son invisibles y muchas veces causan enfermedades. Muchas bacterias al morir crean toxinas (venenos) en los alimentos. La cocción puede que no destruya las toxinas y las personas que ingieren el alimento pueden enfermarse.

bimetallic stemmed thermometer (*inglés*)

termómetro bimetalico de varilla (*español*): Termómetro más común y versátil, mide temperatura a través de una varilla de metal y un sensor al final de esta. Puede medir temperaturas de 0°F a 220°F con una precisión de $\pm 2^\circ\text{F}$.

calibration (*inglés*)

calibración (*español*): Proceso de asegurar que un termómetro proporcione lecturas exactas ajustándolo a un estándar conocido, como el punto de congelación o de ebullición del agua.

cleaners (*inglés*)

limpiadores (*español*): Químicos que eliminan alimentos, suciedad, manchas de óxido, minerales y otros depósitos de las superficies.

cleaning (*inglés*)

limpieza / limpiar (*español*): Proceso de remover comida y otro tipo de mugre de una superficie.

contact time (*inglés*)

tiempo de contacto (*español*): El tiempo específico durante el cual un objeto está siendo sanitizado y debe mantenerse sumergido en una solución.

contamination (*inglés*)

contaminación (*español*): Presencia no intencionada de sustancias o microorganismos dañinos en los alimentos o el agua.

corrective action (*inglés*)

medida correctiva (*español*): Medida predeterminada tomada cuando los alimentos no cumplen un límite crítico.

critical control points (CCPs) (*inglés*)

punto crítico de control (CCPs) (*español*): El punto en un procedimiento en que se aplica medidas precisas para eliminar, prevenir o disminuir un riesgo que se pueda presentar.

critical limit (*inglés*)

limite crítico (*español*): Un requisito, como una temperatura específica que se necesita para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable.

cross-contact (*inglés*)

contacto cruzado (*español*): Transferencia de una sustancia alergénica de un alimento que contiene esta sustancia a otro alimento que no la contiene.

cross-contamination (*inglés*)

contaminación cruzada (*español*): Ocurre cuando se transfieren microorganismos de un alimento o una superficie a otros.

FAT TOM (*inglés*)

FAT TOM (Condiciones que favorecen el crecimiento de microorganismos) (*español*): Las condiciones necesarias para el crecimiento de la mayoría de las bacterias contenidas en los alimentos son: alimento, acidez, temperatura, tiempo, oxígeno y humedad.

first-in, first-out (FIFO) method (*inglés*)

primeras entradas, primeras salidas (PEPS) (*español*): Método de rotación y almacenamiento de productos para usar primero los artículos más antiguos antes de usar los más recientes.

flow of food (*inglés*)

camino de los alimentos (*español*): La trayectoria que siguen los alimentos durante un proceso, desde comprarlos y recibirlos, hasta almacenarlos, prepararlos, cocinarlos, mantenerlos, enfriarlos, recalentarlos y servirlos.

food allergy (*inglés*)

alergia a alimentos (*español*): La reacción negativa del cuerpo a la proteína de un alimento en particular.

Food safety Management System (*inglés*)

Sistemas de administración de seguridad de los alimentos (*español*): Grupo de programas, procedimientos y medidas diseñados para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos mediante el control activo de riesgos y peligros durante el camino de los alimentos.

foodborne illness (*inglés*)

enfermedad transmitida por alimentos (*español*): Enfermedad que se porta o se transmite a las personas por los alimentos.

foodborne-illness outbreak (*inglés*)

brote de una enfermedad transmitida por alimentos (*español*): Incidente en el cual dos o más personas experimentan los mismos síntomas de enfermedad después de comer el mismo alimento. Las autoridades reguladoras estatales y locales llevan a cabo una investigación y el brote es confirmado mediante un análisis de laboratorio.

foodhandler (*inglés*)

manipulador de alimentos (*español*): Esto incluye no solo a las personas que preparan alimentos. Los manipuladores de alimentos también incluyen a meseros y lavaplatos porque manejan alimentos directamente o trabajan con las superficies que están en contacto directo con los alimentos.

fungi (*inglés*)

hongos y setas (*español*): Varían en tamaño desde organismos microscópicos unicelulares a organismos multicelulares grandes. Con frecuencia, los hongos causan el deterioro de los alimentos. Entre los ejemplos están los mohos, la levadura y las setas u hongos.

handwashing (*inglés*)

lavado de manos (*español*): La parte más importante de la higiene personal.

hazard (*inglés*)

peligro (*español*): Propiedades biológicas, químicas o físicas que pueden amenazar la seguridad de los alimentos.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (*inglés*)

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) (*español*): Un sistema para la seguridad alimenticia que identifica los alimentos potencialmente más peligrosos y cómo deben tratarse estos alimentos.

high-risk populations (*inglés*)

poblaciones con alto riesgo (*español*): Personas propensas a contraer enfermedades transmitidas por alimentos debido a los efectos de la edad o al estado de su sistema inmunológico, incluyendo niños en edad preescolar, ancianos y personas con sistemas inmunológicos débiles.

host (*inglés*)

anfitrión (*español*): Una persona, animal o planta en que vive y se alimenta otro organismo, como un parásito.

immune system (*inglés*)

sistema inmunológico (*español*): Defensa del cuerpo contra las enfermedades. Las personas con sistemas inmunológicos débiles son más susceptibles a enfermedades transmitidas por alimentos.

infrared thermometers (*inglés*)

termómetro infrarrojo (*español*): Estos termómetros miden la temperatura de las superficies de los alimentos y el equipo, no es necesario tocar una superficie para comprobar su temperatura, por lo que hay menos posibilidades de contaminación y daños a los alimentos.

inspection (*inglés*)

inspección (*español*): Acciones destinadas para verificar que las condiciones de producción de los alimentos son las adecuadas y el establecimiento sigue las leyes de seguridad de los alimentos.

integrated pest management program (IPM) (*inglés*)

programa integrado de control de plagas (IPM) (*español*): Un programa para prevenir, controlar o eliminar las infestaciones de plagas en los establecimientos de servicios de alimentos.

master cleaning schedule (*inglés*)

programa de limpieza maestro (*español*): Horario o diagrama que indica un programa de limpieza. El horario contiene una lista de lo que se debe limpiar, quién lo debe limpiar, cómo se debe limpiar y con cuánta regularidad.

mold (*inglés*)

moho (*español*): Organismo muy adaptable que crece rápidamente y que puede causar infecciones graves y alergias. El moho también puede producir toxinas que ocasionan enfermedades.

parasites (*inglés*)

parásito (*español*): Organismo que necesita vivir dentro de un huésped para sobrevivir. Los parásitos más conocidos son los trichinella spiralis, comúnmente conocidos como lombrices.

pathogens (*inglés*)

patógenos (*español*): Microorganismos que causan enfermedades.

personal hygiene policies (*inglés*)

políticas de higiene personal (*español*): Estas políticas deben cubrir el aseo personal, la ropa, el cuidado de las manos y la salud para evitar que los manipuladores de alimentos contaminen los alimentos.

pest control operator (PCO) (*inglés*)

operador de control de plagas (PCO) (*español*): Expertos en la aplicación, almacenamiento y eliminación de los plaguicidas que tienen acceso a métodos más actuales y seguros para la eliminación de plagas. Están capacitados para determinar los mejores métodos para la eliminación de plagas específicas y están bien informados sobre las regulaciones locales.

ready-to-eat food (*inglés*)

alimentos listos para comer (*español*): Alimentos que se pueden comer sin necesidad de prepararlos, lavarlos o cocinarlos más. Se incluyen las frutas y verduras lavadas (cortadas y enteras), las carnes frías y los productos de panadería.

sanitizing (*inglés*)

sanitización / sanitizar (*español*): Reducir los patógenos que hay en una superficie a niveles seguros.

TCS food (*inglés*)

alimentos TCS (*español*): Alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad. Alimentos que son vulnerables al crecimiento de patógenos y que también se les conoce como alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad.

temperature danger zone (*inglés*)

zona de temperatura de peligro (*español*): Rango de temperatura entre 41°F (5°C) y 135°F (57°C) dentro del cual la mayoría de los microorganismos se desarrollan y se reproducen.

thermocouples and thermistors (*inglés*)

termopares y termistores (*español*):

Termómetro que mide la temperatura de los alimentos mediante un sensor en la punta de una sonda de metal y la muestran de manera digital. El área sensible en un termopar o termistor se encuentra en la punta.

time-temperature abused (*inglés*)

abuso de tiempo y temperatura (*español*): Los alimentos sufren abuso de tiempo y temperatura cuando están mucho tiempo a temperaturas favorables al crecimiento de microorganismos.

viruses (*inglés*)

virus (*español*): La principal causa de las enfermedades transmitidas por alimentos. Los virus pueden sobrevivir las temperaturas de refrigeración y congelación.

yeast (*inglés*)

levaduras (*español*): Las levaduras pueden pudrir los alimentos. Las señales de nutrición incluyen olor o sabor a alcohol, decoloración blanca o rosa, baba y burbujas.

Chapter 3

accident (*inglés*)

accidente (*español*): Un suceso inesperado y no deseado que puede causar daños mayores a la propiedad, lesiones o hasta muertes; tiempo perdido y trastornos en el trabajo.

accident investigation (*inglés*)

investigación del accidente (*español*): Cada establecimiento debe tener formularios para reportar lesiones o enfermedades que involucran a clientes o empleados. La investigación consiste en ocho pasos:

1. Registrar la información tan pronto como sea posible después de ocurrido el incidente, idealmente dentro de una hora. Utilizar los formularios requeridos por OSHA al igual que los requeridos por su empresa.
2. Incluir en los formularios una descripción del incidente, la fecha y dos firmas.
3. Recolectar la evidencia física o tomar fotos en el sitio.
4. Entrevistar a todas las personas implicadas y a los testigos.
5. Determinar la secuencia de los eventos, las causas y efectos y las acciones lo más claramente posible.
6. Enviar los informes a OSHA, a la aseguradora, al abogado y a las oficinas centrales, según corresponda. Guardar copias de todos los informes y las fotografías para sus archivos.
7. Mantener informados a todos los empleados sobre los procedimientos y riesgos que surjan de la situación.
8. Si no están disponibles, publicar números telefónicos de emergencia en lugares públicos.

arson (*inglés*)

incendio intencional (*español*): Incendio deliberado y malicioso de una propiedad.

automatic system (*inglés*)

sistema automático (*español*): Estos sistemas de seguridad contra incendios funcionan incluso cuando nadie está en la instalación y generalmente incluyen un tipo de detector de calor que libera productos químicos secos o mojados, dióxido de carbono o gases inertes.

cardiopulmonary resuscitation (CPR) (CAR-dee-oh PULL-man-air-ee ree-SUHS-i-TAY-shun) (*inglés*)

resucitación cardiopulmonar (RCP) (*español*): Técnica de primeros auxilios que trata de restaurar la respiración y el latido del corazón de las personas que no demuestran señales de respirar o no se les encuentra el pulso.

class A fires (*inglés*)

incendios clase A (*español*): Implican generalmente madera, papel, tela o cartón y suele ocurrir en las áreas de almacenamiento en seco, comedor, zonas de basura y baños.

class B fires (*inglés*)

incendios clase B (*español*): Implican generalmente grasa y líquidos inflamables y comienzan típicamente en cocinas y áreas de mantenimiento.

class C fires (*inglés*)

incendios clase C (*español*): Generalmente involucran equipo eléctrico con corriente y ocurren típicamente en motores, interruptores, cables, circuitos y alumbrado.

emergency plan (*inglés*)

plan de emergencia (*español*): Un plan diseñado para proteger a los trabajadores, clientes y propiedad en el caso de una emergencia o desastre.

evacuation routes (*inglés*)

rutas de evacuación (*español*): Rutas planificadas para dar a cada persona por lo menos dos maneras de salir del edificio a un lugar seguro en caso de emergencia.

first aid (*inglés*)

primeros auxilios (*español*): Tratamiento que se administra a una persona lesionada hasta que pueda proporcionarse un tratamiento más completo por un servicio de emergencia u otro proveedor de servicios de salud.

flame detector (*inglés*)

detector de llamas (*español*): Funciona reaccionando al movimiento de las llamas.

general safety audit (*inglés*)

evaluación general de seguridad (*español*): Inspección de seguridad de los procedimientos de un establecimiento que incluyen el equipo y las normas de empleo para los empleados y gerentes.

Hazard Communication Standard (HCS) (inglés)

Estándares para la comunicación de peligros (español): La OSHA requiere que los gerentes informen a todos los empleados sobre los peligros de las sustancias químicas que utilizan/se encuentran en el trabajo, y que los capaciten en el uso seguro de estas sustancias químicas; también se conoce como *Comunicación de riesgos y derecho a información (Haz-Com and Right-To-Know)*.

health hazard (inglés)

riesgo para la salud (español): Condición que causa lesiones o enfermedades a largo o corto plazo. Los riesgos para la salud pueden incluir sustancias químicas que son tóxicas (venenosas) cancerígenas (que causan cáncer), irritantes o corrosivas (que causan que se carcoma o disuelva un material).

heat detector (inglés)

detector térmico (español): Aparato que detecta un incendio cuando no se produce humo y que se activa mediante el aumento significativo de la temperatura que causa un incendio.

Heimlich maneuver (HIME-lick mah-NOO-ver) (inglés)

maniobra de Heimlich (español): Procedimiento que se usa para desalojar un trozo de comida u otro obstáculo que obstruye el pasaje del aire en una persona y prevenir que se asfixie.

liability (inglés)

responsabilidad legal (español): La responsabilidad legal que tiene una persona sobre otra, aplicable por la ley en los tribunales.

Material Safety Data Sheet (MSDS) (inglés)

Hojas de información sobre seguridad de materiales (MSDS) (español): Hojas proporcionadas por el fabricante de productos químicos que contienen el nombre común del producto químico, sus posibles peligros físicos y para la salud, información acerca de cómo usarlo y manipularlo con seguridad y otra información importante. La OSHA requiere que los empleadores guarden estas hojas para que estén a disposición de los empleados.

near miss (inglés)

casi accidente (español): Suceso en que los daños materiales o lesiones laborales se evitan por poco.

Occupational Safety and Health Administration (OSHA) (inglés)

Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA) (español): Una agencia federal que establece y verifica que se observen los estándares relacionados con la seguridad y los reglamentos que rigen en el trabajo.

OSHA Form No. 300 (inglés)

Formulario No. 300 de OSHA (español): Resumen de lesiones ocupacionales y enfermedades que cada negocio mantiene durante todo el año.

physical hazards (inglés)

peligro físico (español): Materiales inflamables, explosivos, altamente reactivos al agua o al aire o almacenados bajo suficiente presión que causan daños materiales o personales.

premises (*inglés*)

establecimiento (*español*): Propiedad que incluye los alrededores de un restaurante.

safety program guidelines (*inglés*)

pautas del programa de seguridad (*español*): Diseñado para satisfacer las necesidades específicas del negocio, estas pautas se basan en las prácticas de seguridad y los requisitos de la compañía de seguros.

smoke detector (*inglés*)

detector de humo (*español*): Aparato que se usa para detectar la primera etapa de un incendio y que requiere un flujo de aire para detectarlo.

Chapter 4

as purchased (AP) (*inglés*)

cantidad de compra (CC) (*español*): Cantidad y peso de los alimentos antes de recortarse o cortarse y antes de usarlos en las recetas.

baker's scale (*inglés*)

balanza de panadero (*español*): También conocida como **balanza de barra**. El peso del artículo se coloca en un extremo y el producto se coloca en el otro extremo hasta que la barra se balancee.

balance beam (*inglés*)

balanza de barra (*español*): También conocida como **balanza de panadero**. El peso del artículo se coloca en un extremo y el producto se coloca en el otro extremo hasta que la barra se balancee.

borrowing (*inglés*)

tomar prestado (*español*): Se toma 10 unidades de la columna de números a la izquierda para sustraer un dígito mayor de uno menor.

conversion chart (*inglés*)

cuadro de conversión (*español*): Una lista de artículos que muestran la reducción esperada, o el promedio, de la cantidad AP (cantidad de compra CC) a la cantidad EP (cantidad comestible de la porción).

conversion factor (*inglés*)

factor de conversión (*español*): Número que se determina al dividir un rendimiento deseable de una receta entre el rendimiento original para convertir las cantidades de los ingredientes de la receta.

culinarian (*inglés*)

culinaria (*español*): Persona que ha estudiado y sigue estudiando el arte de la cocina.

customary units (*inglés*)

unidad de práctica (*español*): Unidad estándar de medida que se usa más comúnmente en los Estados Unidos.

denominator (*inglés*)

denominador (*español*): Número que se escribe bajo la raya de fracción.

desired yield (*inglés*)

rendimiento deseable (*español*): El número de porciones que se necesita.

dividend (*inglés*)

dividendo (*español*): Número que se coloca antes del signo de la división.

divisor (*inglés*)

divisor (*español*): Número que se coloca después del signo de la división.

dry measuring cup method (*inglés*)

método de taza medidora con ingredientes secos (*español*): Utilizado para medir grasa poniendo la grasa hacia abajo en una taza, presionando firmemente para eliminar las burbujas de aire. Nivelar en la parte superior.

edible portion (EP) (*inglés*)

cantidad comestible de la porción (*español*): Cantidad o peso del alimento después de recortarlo (o podarlo).

electronic scale (*inglés*)

balanza electrónica (*español*): Una balanza que mide la resistencia de manera electrónica.

equivalent (*inglés*)

equivalente (*español*): La misma cantidad expresada en diferentes formas utilizando diferentes unidades de medida.

flavor (*inglés*)

sabor (*español*): Todas las sensaciones producidas por todo lo que llega a la boca, pero sobre todo de comida aroma y sabor.

like fractions (*inglés*)

fracciones comunes (*español*): Fracciones en las que los denominadores son los mismos.

lowest common denominator (*inglés*)

mínimo común denominador (*español*): La menor cantidad en que todos los denominadores pueden dividirse por igual.

measurement (*inglés*)

medida (*español*): La cantidad de algo que está siendo utilizado en la receta.

metric units (*inglés*)

unidad métrica (*español*): Unidad estándar de medida que se usa en muchas partes del mundo; se basa en múltiplos de diez; se usa también por científicos y profesionales de salud.

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.

numerators (*inglés*)

numerador (*español*): Número que se coloca encima de la raya de la fracción.

nutrition information (*inglés*)

información nutricional (*español*): Pueden incluir cantidades de grasa saturadas y no saturadas, carbohidratos, proteína, fibra, sodio, vitaminas y minerales.

percent (*inglés*)

porcentaje (*español*): Una parte de cien unidades que vale lo mismo que otra parte de un total.

personal responsibility (*inglés*)

responsabilidad personal (*español*): Un término que indica que una persona es responsable de las decisiones que él o ella hace.

portion size (*inglés*)

tamaño de la porción (*español*): La cantidad individual que se le sirve a una persona.

recipe (*inglés*)

receta (*español*): Un registro escrito de los ingredientes y pasos de preparación necesarios para hacer un plato especial.

respect (*inglés*)

respeto(*español*): Tener consideración para uno mismo y para otros.

sifting (*inglés*)

colar / tamizar (*español*): Hacer pasar la harina o el azúcar en polvo a través de un colador para eliminar terrones y filtrar impurezas.

spring scale (*inglés*)

balanza de resorte (*español*): Una escala que mide la presión colocado en el resorte.

standardized recipes (*inglés*)

receta estándar (*español*): Instrucciones en gran detalle que describen el modo en que un establecimiento de servicio de alimentos prepara un plato determinado.

step-by-step directions (*inglés*)

instrucciones paso por paso (*español*): Cómo y cuándo combinar los ingredientes.

stick method (*inglés*)

método de medición con la barra de mantequilla (*español*): Utilizado para medir la grasa que viene en barras de 1/4 de libra, como mantequilla o margarina. La envoltura está marcada en cucharadas y en fracciones de una taza.

taring (*inglés*)

tarar (la balanza) (*español*): Representa el peso del recipiente en que se encuentra el elemento cuando pesa correctamente un artículo.

temperature, time, and equipment (*inglés*)

temperatura, tiempo y equipo (*español*): Incluye tamaño y tipo de recipientes y otros equipos necesarios, la temperatura del horno, tiempo de cocción y las instrucciones de precalentamiento.

umami (*japonés*)

umami / sabroso (*japonés/español*): Uno de los cinco sabores básicos: salado, agrio, amargo, dulce y umami (o sabroso).

volume (*inglés*)

volumen (*español*): Cantidad de espacio que ocupa un ingrediente; tipo de medida.

water displacement method (*inglés*)

método de desplazamiento de agua (*español*): En mecánica de fluidos, se habla de desplazamiento (o volumen desalojado) cuando un objeto se sumerge en un fluido, desplazándolo al ocupar su lugar. El volumen del fluido desplazado puede ser medido y, a partir de esto, se puede deducir el volumen del cuerpo sumergido (que debe ser exactamente igual al volumen del fluido desalojado).

weight (*inglés*)

peso (*español*): La medida de la resistencia de un artículo a la gravedad. Peso se expresa en onzas y libras.

work section (*inglés*)

área de trabajo (*español*): Un grupo de estaciones de trabajo que usan el mismo equipo o equipo similar para realizar tareas relacionadas.

workstation (*inglés*)

estación de trabajo / puesto de trabajo (*español*): Un área de trabajo en la cocina dedicada a una tarea concreta, como asar a la parrilla o hacer ensalada.

yield (*inglés*)

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

Chapter 5

Adequate Intakes (*inglés*)

ingesta adecuada (*español*): Similar a las raciones diarias recomendadas, también identifican los niveles de ingesta diaria para personas sanas, pero estos se asignan típicamente cuando los científicos no tienen suficiente información para establecer las raciones diarias recomendadas.

bain-marie (bayn mah-REE) (*francés*)

baño María (*español*): Baño de agua caliente destinado a mantener la comida caliente.

baker's scale (*inglés*)

balanza de panadero (*español*): También conocida como **balanza de barra**. El peso del artículo se coloca en un extremo y el producto se coloca en el otro extremo hasta que la barra se balancee.

baking (*inglés*)

hornear (*español*): Cocinar los alimentos con aire caliente y seco en el horno. Al calentarse las capas externas de los alimentos, el jugo natural de los alimentos se convierte en vapor y es absorbido por el alimento.

balance scale/baker's scale (*inglés*)

balanza de panadero / escala de panadero (*español*): Balanza que se usa en la repostería para pesar los ingredientes secos.

barding (*inglés*)

albardar (*español*): Envolver un artículo (generalmente un pedazo naturalmente magro de la carne, como un lomo de cerdo) con tiras de grasa antes de cocinarlo para que quede más jugoso.

basket method (*inglés*)

método de encestado (*español*): Cuando esté friendo un producto, empanice el producto, colóquelo en una cesta, baje la cesta con el producto en el aceite, luego levántelo cuando el producto esté cocinado.

batter (*inglés*)

masa (*español*): Una combinación de ingredientes secos y húmedos. Es una mezcla de un ingrediente seco principal (harina de trigo, harina de maíz o harina de arroz), uno líquido (cerveza, leche, suero o agua), y un ingrediente adhesivo (usualmente huevo), el que ayuda a que la mezcla se adhiera al producto.

bench scraper (*inglés*)

raspador de masa (*español*): Una hoja pequeña, rígida de acero inoxidable con una hoja metálica que se usa para raspar el material de una superficie de trabajo o tabla o para cortar en porciones artículos semi firmes o suaves (como masa de pan o pasta de galletas).

bimetallic coil thermometers (*inglés*)

termómetros con bobina bimetálica (*español*): Un termómetro que se deja en la comida mientras se cocina y proporciona una lectura instantánea.

blade (*inglés*)

cuchilla (*español*): La superficie de corte de un cuchillo.

blanching (*inglés*)

escaldar (*español*): Hervir alimentos parcialmente en agua por un tiempo muy corto; cocinar un alimento brevemente en agua hirviendo o aceite caliente antes de terminar de cocinarlo o antes de almacenarlo.

blanquette (blahn-KETT) (*inglés*)

blanqueta (*español*): Un guiso blanco hecho tradicionalmente de ternera, pollo o cordero, acompañado con champiñones y cebollitas perla y servido en una salsa blanca.

bolster (*inglés*)

virola (*español*): Encuentra en el talón de la hoja del cuchillo, donde se junta la hoja con el mango.

boning knife (*inglés*)

cuchillo para deshuesar (*español*): Se utiliza para deshuesar la carne cruda.

bouillabaisse (boo-yuh-base) (*francés*)

bullabesa (*español*): Un guiso mediterráneo de pescado que combina una variedad de pescados y mariscos.

bowl scraper (*inglés*)

espátula para tazones (*español*): Una pieza flexible de goma o plástico usada para combinar los ingredientes en un bol y luego sacarlos del recipiente, también se usa para cortar o separar masa y para raspar la masa o la harina extra de las mesas de trabajo de madera.

braising (*inglés*)

guisar (*español*): Método de cocción en el cual el alimento se cocina en aceite caliente, luego se hierve a fuego lento con muy poco líquido hasta que el alimento se ponga tierno.

braising pan (*inglés*)

cacerola para guisar (*español*): Cacerola poco profunda que se utiliza para ablandar, estofar o dorar la carne.

brazier (*inglés*)

cacerola baja con tapa (*español*): Un olla de tamaño medio a grande, más superficial que las ollas de salsa, con lados rectos y dos asas para levantar. También se llama “rondeau”.

breadding (*inglés*)

empanizar / empanar (*español*): Tiene los mismos componentes que el rebozo, pero no están mezclados. Un empanizado normal consiste en harina multiusos condimentada y un baño de huevo y suero de leche (buttermilk).

broiling (*inglés*)

asar en la parrilla del horno (*español*): Método rápido para cocinar alimentos poniéndolos debajo de una fuente de calor sumamente caliente.

butcher knife (*inglés*)

cuchillo de carnicero (*español*): Cuchillo amplia y curvo, que se utiliza para cortar, descuartizar y recortar la carne cruda.

butt (*inglés*)

base (*español*): El extremo del mango de un cuchillo. También se le llama talón.

butter knife (*inglés*)

chichillo para mantequilla (*español*): Un pequeño cuchillo utilizado para extender la mantequilla, mantequilla de maní y crema de queso sobre pan o bollos.

cake pan (*inglés*)

molde para hornear (*español*): Utensilios para hornear con lados rectos. Están disponibles en una variedad de tamaños y formas como redondo, rectangular, cuadrado y otros con forma especial (por ejemplo en forma de corazón).

can opener (*inglés*)

abrelatas (*español*): En los restaurantes y cocinas de servicio de comida, el abrelatas está sujeto a las mesas metálicas de trabajo para abrir latas grandes.

carbonated beverage machine (*inglés*)

máquina de bebidas carbonatadas (*español*): Esta máquina está conectada a tanques que contienen las mezclas premezcladas para refrescos seleccionados a un tanque que contiene CO₂. Al oprimir el interruptor de la unidad combina automáticamente la mezcla y el gas para hacer la bebida terminada.

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.

cast-iron skillet (*inglés*)

sartén de hierro colado (*español*): Sartén pesado y grueso, hecho de hierro colado, el cual se utiliza para freír los comestibles.

ceramic steels (*inglés*)

chaira de cerámica (*español*): Barras delgadas de cerámica incrustadas en un mango de madera. Se utilizan para afilar cuchillos de cerámica y metal.

chafing dishes (*inglés*)

bandejas para buffet (*español*): Se utilizan para mantener calientes los alimentos sobre una mesa de buffet. La fuente de calor para estas bandejas son sternos que se colocan debajo de las bandejas de llenas de agua caliente.

channel knife (*inglés*)

mondador de naranjas (*español*): Un pequeño cuchillo utilizado para cortar ranuras a lo largo de una verdura como naranja o zanahoria.

charbroiler (*inglés*)

asador (*español*): Utiliza gas o electricidad para imitar los efectos del carbón en una parrilla. Los jugos de los alimentos gotean sobre la fuente de calor para crear las llamas y el humo, que añaden sabor a los alimentos a la parrilla.

cheesecloth (*inglés*)

estameña (*español*): Una gasa de malla ligera y fina para filtrar líquidos, como caldos o natillas, para combinar hiervas o espesar yogur.

cheese knife (*inglés*)

cuchillo para queso (*español*): Utensilio fino formado que los cocineros utilizan para cortar queso duro o de textura blanda.

chef's (French) knife (*inglés*)

cuchillo de cocinero (*español*): Cuchillo de multiuso que se utiliza para cortar en trozos y en rebanadas y para picar todo tipo de comestibles.

China cap (*inglés*)

escurridor chino (*español*): Un tamiz (colador) perforado de metal, en forma de cono usado para colar sopas, caldos y otros líquidos para eliminar todos los ingredientes sólidos.

chinois (chin-WAH) (*francés*)

chino (*español*): El colador chino es un colador que tiene forma cónica (parecido a un embudo), construido generalmente en acero inoxidable y que es empleado para filtrar la fase sólida de la líquida en un alimento en la cocina. En cocina se suele mencionar sólo como chino, sin más explicación, cuando se habla de tipos de coladores.

clam knife (*inglés*)

cuchillo para almejas (*español*): Un cuchillo corto que se usa para abrir almejas. A diferencia del cuchillo para ostras, tiene un borde muy afilado.

cleaver (*inglés*)

hacha de cocina (*español*): Cuchilla pesada y ancha que se utiliza para tajar carne y verduras.

coffee maker (*inglés*)

cafetera eléctrica (*español*): Máquina que se utiliza para hacer café.

colander (CAH-len-der) (*inglés*)

colador (*español*): Se utiliza para drenar el líquido de la pasta cocida y las verduras. Los coladores se detienen por sí mismos, mientras que los escurridores deben sostenerse a mano.

combination cooking (*inglés*)

cocción combinada (*español*): Método de cocción que requiere calor húmedo y calor seco.

combi-oven (*inglés*)

horno combinado (*español*): Combina un horno de convección con un vaporizador. Usando un horno combinado, los cocineros pueden trabajar con vapor convectivo, con convección de aire caliente seco o con una combinación de ambos. Estas son unidades muy eficientes y flexibles, pero son relativamente caros.

conduction (*inglés*)

conducción (*español*): La transferencia de calor de un elemento a otro cuando los elementos entran en contacto directo con los demás.

convection (*inglés*)

convección (*español*): La transferencia de calor causado por el movimiento de las moléculas (en el aire, el agua o la grasa) de una zona más caliente a una más fría.

convection oven (*inglés*)

horno de convección (*español*): Horno con un ventilador que hace circular el aire caliente.

convection steamers (*inglés*)

horno a vapor de convección (*español*): Vapor es generado en una caldera y luego se canaliza a la cámara de cocción, donde se ventila sobre el alimento. La presión no se acumula en la unidad. Por el contrario, se está continuamente agotando, lo que significa que la tapa se puede abrir en cualquier momento y sin peligro de quemaduras como en una olla de presión. Los cocineros usan las vaporeras de convección para cocinar grandes cantidades de alimentos.

conventional (standard) oven (*inglés*)

horno de tipo convencional (*español*): Estufa de tipo clásico con la fuente de fuego ubicada en el fondo del horno.

conveyor oven (*inglés*)

horno con correa transportadora (*español*): Horno en el cual la comida se transporta por el interior del mismo mediante una correa.

cook's fork (kitchen fork) (*inglés*)

tenedor de trinchar (*español*): Un tenedor con dos dientes largos y puntiagudos utilizado para probar el punto de cocción del estofado carne y verduras, se utiliza para poner la comida en el plato y para estabilizar el artículo que se está cortando.

cookware (*inglés*)

utensilios de cocina (*español*): Ollas y sartenes.

corer (*inglés*)

descorazonador (*español*): Una pequeña herramienta que se utiliza para quitar el centro de una manzana o pera, es una pieza larga y cilíndrica.

countertop blender (*inglés*)

licuadora de mostrador (*español*): Utilizada para licuar, mezclar y hacer puré los alimentos. La licuadora consiste de una base que alberga el motor y una jarra con tapa desmontable con aspas propulsoras en la parte inferior.

countertop broiler (*inglés*)

asador de mostrador (*español*): Un asador pequeño que se pone encima de una mesa de trabajo. Lo utilizan principalmente los restaurantes de servicio rápido. La fuente de calor se encuentra por encima de los alimentos y produce un intenso calor radiante.

crêpe pan (KRAYP) (*inglés*)

sartén para crepas (*español*): Sartén poco profundo con los lados muy cortos, ligeramente inclinados. Utilizado para hacer crepas.

cuisson (*francés*)

fondo (*español*): El líquido que se obtiene del pochado en poca profundidad, que transfiere gran parte del sabor de los alimentos desde el alimento al líquido. El líquido se utiliza como una base de salsa.

cutting edge (*inglés*)

filo (*español*): El borde situado a lo largo de la parte inferior de una hoja de cuchillo entre el talón y la punta. Usado para cortar, tallar y realizar cortes de precisión.

daube (DAWB) (*francés*)

estofado de ternera al vino (*español*): Un plato de estofado hecho generalmente con carnes rojas, a menudo carne de res, verduras, vino tinto y condimentos. El ingrediente principal es a menudo marinado antes de cocerse.

deck oven (*inglés*)

horno con anaqueles (*español*): Horno con 2-4 repisas o plataformas que se utiliza para cocinar la pizza u otra comida plana al horno.

deep-fat fryer (*inglés*)

freidora (*español*): Freidoras eléctricas y de gas cocinan alimentos en aceite a temperaturas de 300°F a 400°F. Algunas freidoras computarizadas bajan y suben las cestas automáticamente.

deep-frying (*inglés*)

freír en abundante aceite (*español*): Cocinar alimentos empanizados sumergiéndolos completamente en grasa o aceite hirviendo.

deglazing (*inglés*)

disolver el glaseado (*español*): Revolver el líquido en una sartén para disolver las partículas de comida que quedan en el fondo.

deli knife (*inglés*)

cuchillo para pan (*español*): Un cuchillo con una hoja dentada que se utiliza para sándwiches gruesos. El cuchillo para pan más común es de 8 pulgadas.

diamond steels (*inglés*)

chaira de diamante / afilador de diamante (*español*): Barras delgadas de metal o varillas a veces aplanadas, que están impregnadas con polvo de diamante. No deben utilizarse para afilar cuchillos de cerámica.

Dietary Guidelines for Americans 2005 (*inglés*)

Directrices Dietéticas para los Estadounidenses de 2005 (*español*): Un documento publicado conjuntamente por el Departamento de salud y servicios humanos y la USDA. Este informe ofrece asesoramiento basado en datos científicos para personas sanas mayores de dos años de edad, proporciona opciones de alimentos para promover la salud y reducir el riesgo de enfermedades crónicas importantes.

Dietary Reference Intakes (DRIs) (*inglés*)

Ingesta diaria recomendada (IDR) (*español*): Cantidades diarias recomendadas de nutrientes y energía que deben consumir las personas sanas de un rango de edad y género. Son las guías para la selección alimentaria y nutricional.

digital (electric) scale (*inglés*)

balanza digital (eléctrica) (*español*): Una escala precisa utilizada para medir peso. Proporciona una lectura digital en el sistema de EE.UU. y sistemas métricos.

discretionary calorie allowance (*inglés*)

calorías discrecionales permitidas (*español*): La cantidad restante de calorías en un patrón de consumo de alimentos después de contar las calorías necesarias de todos los grupos de alimentos.

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.

double-basket method (*inglés*)

método de encestado doble (*español*): Al freír ciertos alimentos, tienen que quedar completamente sumergidos en el aceite caliente por un largo periodo de tiempo para lograr una corteza crujiente. En este método, coloque el alimento en una cesta y luego ponga otra cesta encima de la primera. La cesta de arriba impide que el alimento flote en la superficie del aceite.

dough arm (hook) (*inglés*)

brazo para la masa (*español*): Accesorio mezclador que mezcla masas pesadas.

espresso machine (*inglés*)

máquina de café espresso (*español*): Hace el café italiano tradicional llamado espresso, una bebida de café concentrada elaborada forzando el agua caliente bajo presión a través de café finamente molido.

estouffade (ess-too-FAHD) (*francés*)

estofado (*español*): Este término francés se refiere tanto al método de asado como al platillo (un estofado de ternera con vino tinto).

fillet knife (*inglés*)

cuchillo para filetear (*español*): Una hoja delgada y flexible para hacer cortes de filetes de pescado. Es un cuchillo corto, aproximadamente de 6 pulgadas de largo.

fish poacher (*inglés*)

olla para pescado (*español*): Una olla larga, estrecha de metal con una rejilla perforada que se usa para subir o bajar el pescado para que no se rompa.

fish scaler (*inglés*)

escamador de pescado (*español*): Herramienta pequeña que se usa para quitarles las escamas a los pescados.

flat beater paddle (*inglés*)

paleta plana (*español*): Accesorio para batir que se utiliza para mezclar, hacer puré y batir comestibles blandos.

flat ground and tapered (*inglés*)

filo recto o convexo (*español*): Cuando el filo de un cuchillo tiene ambos lados de la hoja disminuidos suavemente a una forma de V estrecha.

flat-top burner (*inglés*)

hornillo sobre superficie plana (*español*): Tipo de estufa; plancha gruesa de hierro colado que cubre la fuente del fuego; suministra un fuego constante y uniforme.

flavor (*inglés*)

sabor (*español*): Todas las sensaciones producidas por todo lo que llega a la boca, pero sobre todo de comida aroma y sabor.

flavoring (*inglés*)

condimentación (*español*): Lo que aumenta la base de ingredientes de un platillo o que puede cambiar el sabor de un producto.

float (*inglés*)

punto de flotación (*español*): El punto al freír un producto cuando el elemento se eleva a la superficie del aceite dorado; Esto indica el grado de cocción.

fondue pot (*francés/inglés*)

olla para fondue (*español*): Una olla con una fuente de calor colocada directamente debajo de la olla; utilizarlo para un proceso de preparación de alimentos conocido como fondue.

food chopper (*inglés*)

máquina para picar (*español*): Se utiliza para picar verduras, carne y otros comestibles por medio de una hoja rotativa y un tazón.

food mill (*inglés*)

molinillo (*español*): Se utiliza para hacer puré de los comestibles.

food processors (*inglés*)

procesador de alimentos (*español*): Una máquina de procesamiento que alberga el motor por separado del tazón, hojas y tapa. Los procesadores de alimentos muelen, hacen puré, mezclan, trituran y amasan alimentos.

food warmer or steam table (*inglés*)

calentador de comidas o mesa a vapor (*español*): Esta unidad difiere del baño maría de dos maneras. En primer lugar, la unidad está diseñada para sujetar las bandejas hoteleras, ya sea una bandeja grande o varias más pequeños por ranura. En segundo lugar, diferentes unidades están diseñadas de diferente manera para funcionar con agua, sin agua, o de ambas maneras.

forged blade (*inglés*)

cuchilla forjada (*español*): Superficie de corte de un cuchillo hecha de una sola pieza de metal caliente que se deja caer en un molde y después es martillada con un martillo y golpeada hasta que toma la forma correcta.

fricassée (frick-uh-SAY) (*francés*)

fricasé (*español*): Un guiso blanco, a menudo de ternera, aves de corral o caza menor. En Puerto Rico este término se usa para cualquier guiso (ya sea de salsa roja o blanca) siempre y cuando el guiso lleve cerveza o vino.

funnel (*inglés*)

embudo (*español*): Se usa un embudo para verter el líquido de un grande a un recipiente más pequeño.

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 pueda consumirse con el platillo y funcionar como un componente de sabor.

goulash (GOO-losh) (*húngaro*)

(*español* N/A): Este guiso se originó en Hungría está hecho de carne de res, ternera o pollo, condimentado con pimentón y generalmente servido con papas o bolas de masa hervida.

granton (*inglés*)

alveolos (*español*): Un tipo de filo que contiene óvalos a los lados de la hoja, estos ayudan a que los alimentos se despeguen fácilmente de la hoja.

grater (*inglés*)

rallador (*español*): Una pequeña herramienta que se utiliza para rallar quesos duros, verduras, papas y otros alimentos.

griddle (*inglés*)

parrilla / plancha (*español*): Similar a una parrilla plana, una plancha tiene una fuente de calor situada bajo una gruesa placa de metal. Los alimentos se cocinan directamente sobre esta superficie, que está diseñada generalmente con los bordes para contener los alimentos y un desagüe para recoger los desechos.

griddling (*inglés*)

asar a la plancha (*español*): Cocinar un alimento en una superficie plana y caliente (conocida como una plancha) o en un sartén, relativamente seco, con fondo pesado o sartén de hierro colado.

grilling (*inglés*)

asar a la parrilla (*español*): Un simple método de calor seco que es excelente para cocinar piezas pequeñas de alimentos. Los alimentos se cocinan en una parrilla sobre la fuente de calor.

guiding hand (*inglés*)

mano guía (*español*): Cuando se utiliza un cuchillo, la mano guía es la que no sujeta el cuchillo; previene el resbalamiento y ayuda a controlar el tamaño del corte.

handle (*inglés*)

mango / cacha (*español*): La parte de un cuchillo que agarras. Fabricado de diversos materiales como madera o metal con textura.

heel (*inglés*)

talón (*español*): La parte más ancha y más gruesa del cuchillo. El talón se utiliza para cortar a través de alimentos grande, difícil o duro.

herbs (URBS) (*inglés*)

hierbas aromáticas (*español*): Plantas aromáticas que se utilizan para sazonar como el tomillo, el romero y la salvia.

hollow-ground (*inglés*)

filo cóncavo (*español*): Cuando los lados de la hoja del cuchillo cerca del borde se afilan haciendo un hueco, esto hace que la hoja sea extremadamente afilada.

honing (*inglés*)

bruñido / pulido (*español*): El mantenimiento regular para que los cuchillos estén en buen funcionamiento.

honing steel (*inglés*)

chaira (*español*): Es un utensilio que se emplea para asentar los filos de cuchillos u otros elementos de características similares. Su utilización es de común aplicación en el hogar, como también es muy usual su empleo por carniceros, carpinteros, zapateros y así mismo en otros oficios que utilicen con frecuencia el cuchillo.

horizontal cutter mixer (HCM) (*inglés*)

batidora de corte horizontal (HCM) (*español*): Esta batidora corta, mezcla y combina alimentos rápidamente con una cuchilla giratoria horizontal de alta velocidad que se encuentra en un tazón grande con una tapa apretada.

hot box (*inglés*)

caja caliente (*español*): Esta es una pieza del equipo aislada térmicamente, diseñada para poner las bandejas planas y bandejas grandes.

hotel broiler (*inglés*)

asador hotelero (*español*): Este asador radiante grande, se usa para asar rápidamente cantidades grandes de alimentos.

hotel pan (*inglés*)

bandeja hotelera (*español*): Se usan para poner alimentos preparados en una mesa de vapor, en el gabinete de conservación en caliente o en el refrigerador. Estas bandejas se utilizan a veces para hornear o asar carne y verduras.

hot-holding cabinet (*inglés*)

gabinete para mantenimiento en caliente (*español*): Un gabinete fuertemente aislado diseñado para sostener las bandejas hoteleras o bandejas planas en los estantes del interior. Un termostato controla la temperatura para que el gabinete mantenga el alimento a la temperatura deseada.

ice machine (*inglés*)

máquina de hielo (*español*): Hace cantidades grandes de hielo, el hielo puede tener diferente formas, cubos, escarcha, molido, etc.

immersion blender (*inglés*)

licuadora de inmersión (*español*): También conocida como licuadora o batidora de mano. Es una máquina larga que alberga un motor en un extremo de la máquina con una cuchilla en el otro extremo. Esto funciona de la misma manera que una licuadora regular, excepto que un cocinero la coloca manualmente en un recipiente de comida, mientras que una licuadora de mostrador tiene dentro el alimento.

induction burner (*inglés*)

hornilla de inducción (*español*): Genera calor por medio de la atracción magnética entre la superficie para cocinar y la olla o sartén de acero o hierro colado. La superficie para cocinar se mantiene fría. El tiempo de reacción es mucho más rápido con la placa de inducción que con quemadores tradicionales. No use utensilios que contienen cobre o aluminio en este quemador. No funcionarán.

infrared heat (*inglés*)

calor infrarrojo (*español*): Se produce cuando el calor de una fuente es absorbido por un material y entonces irradia hacia afuera de los alimentos.

kitchen shears (*inglés*)

tijeras de cocina (*español*): Tijeras fuertes que se utilizan para cortar cordones de carnicero y para cortar las uvas en racimos más pequeños.

lacto-ovo-vegetarian (*inglés*)

ovolactovegetariano (*español*): Persona que consume todos los artículos de un vegano más huevos y productos lácteos.

lacto-vegetarian (*inglés*)

lactovegetariano (*español*): Persona que consume todos los artículos de un vegano más productos lácteos.

ladle (*inglés*)

cucharón (*español*): Cucharón de mango largo para servir los líquidos. Viene en varios tamaños medidos en onzas líquidas y mililitros.

larding (*inglés*)

mechar (*español*): Insertar tiras largas y delgadas de grasa en un pedazo de carne grande, naturalmente magro con una aguja especial antes de cocinarlos con el fin de sazonar la carne desde el interior.

lettuce knife (*inglés*)

cuchillo par lechuga (*español*): Un cuchillo de sierra de plástico diseñado para cortar lechuga sin causar los bordes de la lechuga se vuelvan de color marrón.

mandoline (*inglés*)

mandolina (*español*): Una cortadora manual de acero inoxidable con cuchillas de corte ajustables para rebanar o cortar juliana. Su cuerpo estrecho y rectangular, se sienta en el mostrador de trabajo en un ángulo de 45 grados. Es útil para cortar pequeñas cantidades de frutas o verduras, en situaciones donde una máquina de cortar eléctrica grandeno es necesaria.

marinating (*inglés*)

marinar (*español*): Remojar el alimento en una combinación de ingredientes húmedos y secos para ablandarlas y darles sabor.

matelote (ma-tuh-LOAT) (*francés*)

matalote (*español*): Platillo francés de pescado con salsa de vino. Usualmente lleva anguila.

measuring cup (*inglés*)

taza medidora (*español*): Miden variando las cantidades de productos secos y líquidos. Las tazas medidoras graduadas miden líquidos y las que no están graduadas miden ingredientes secos.

measuring spoon (*inglés*)

cuchara medidora (*español*): Los cocineros las utilizan para medir cantidades pequeñas de ingredientes líquidos y secos.

meat grinder (*inglés*)

molino de carne (*español*): La máquina de picar carne o picadora de carne es un utensilio de cocina encargado de picar la carne en pequeñas partes.

meat slicer (*inglés*)

rebanadora de carne (*español*): La mayoría tienen una cuchilla circular inclinada. El alimento pasa a través de la máquina automáticamente, o un cocinero empuja una tolva con el producto. El grueso de la máquina de cortar se establece aumentando y disminuyendo la distancia entre la placa y la hoja.

microwave oven (*inglés*)

horno microondas (*español*): Calienta los alimentos no con calor, pero con microondas de energía que causan que las moléculas de los alimentos se desplazasen rápidamente y creen calor interior de los alimentos.

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.

mixer (*inglés*)

batidora (*español*): Disponible en tamaños de 5 cuartos, 20 cuartos, cuartos de 60 y 80 cuartos. Se utiliza para mezclar y procesar grandes cantidades de comida, algunas vienen con un sinnúmero de accesorios especializados, incluyendo palas, ganchos, amasador, picadoras de carne, trituradoras, cortadoras y licuadoras.

muffin tins (*inglés*)

moldes para muffins (*español*): Pequeños tazas o laminas con moldes que se utilizan para hacer muffins, cupcakes u otros pequeños productos de panadería.

MyPyramid (*inglés*)

MiPirámide (*español*): Esta guía de alimentos de la USDA, junto con el panel de datos de nutrición, sirve como una herramienta para ayudar a las personas a poner en práctica las pautas dietéticas. MiPirámide traduce las raciones diarias recomendadas y las pautas dietéticas en el tipo de alimentos y las cantidades que se deben consumir diariamente.

navarin (nav-ah-RAHN) (*francés*)

(*español N/A*): El navarín es un ragoût (estofado francés) de cordero guisado con varias hortalizas como zanahorias, nabos y papas. Tradicionalmente es un plato típico de primavera, por lo que se le llama a menudo navarín printanier (navarín de primavera).

Nutrition Facts Panels (*inglés*)

panel de datos de nutrición (*español*): Ayuda a las personas seleccionar los productos alimentarios empacados adecuados para sus necesidades nutricionales.

obese (*inglés*)

persona obesa (*español*): Una persona que tiene sobrepeso o tiene un peso mayor que lo que generalmente se considera saludable.

offset spatula (SPACH-e-la) (*inglés*)

espátula roma (*español*): Una herramienta pequeña usada para voltear los alimentos en una plancha o parrilla. Tiene una hoja ancha y bordes de cincel y un mango corto.

open burner (*inglés*)

quemador a fuego abierto (*español*): Hornillo de tipo rejilla que suministra un fuego directo al plato que se está preparando.

overportioning (*inglés*)

sobreservir porción (*español*): Cuando una cantidad demasiado grande de un artículo se sirve a los huéspedes, dando como resultado un aumento en el costo y menores ganancias.

ovo-vegetarian (*inglés*)

ovovegetariano (*español*): Persona que consume todo los artículos de un vegano más huevos.

oyster knife (*inglés*)

cuchillo para ostras (*español*): Se utiliza para abrir las ostras.

pan-frying (*inglés*)

freír en sartén (*español*): Freír alimentos en grasa o aceite caliente sobre fuego moderado.

pans (*inglés*)

sartenes (*español*): Por lo general, son más pequeñas y menos profundas que las ollas. Los sartenes se utilizan en la estufa para cocinado en general, especialmente saltear, freír, o la reducción de líquidos rápidamente, hornear y para mantener alimentos.

par-cooking (*inglés*)

cocinar parcialmente (*español*): Vea “escaldar”.

paring knife (*inglés*)

pelalegumbres (*español*): Cuchillo de cocina pequeño para recortar y pelar verduras y frutas.

parisienne (pah-REE-see-en) **scoop** (*inglés*)

cuchara parisiense (*español*): Se utiliza para sacar bolas de melón y de otros comestibles blandos.

pastry bag (*inglés*)

bolsa de repostería (*español*): Una bolsa de tela, plástico o nylon que se utiliza para aplicar merengues, cremas y alimentos puré. Las diferentes puntas se utilizan para crear una variedad de decoraciones en galletas, pasteles, etc.

pastry brush (*inglés*)

brocha de repostería (*español*): Se utiliza para poner baño de huevo y otros líquidos a los pasteles horneados.

pastry knife (paddle) (*inglés*)

cortapastas (*español*): Accesorio que se usa en la batidora para incorporar la manteca en la masa.

paupiettes (*francés*)

(*español* N/A): Rebanadas finas de carne o pescado enrollado alrededor de un relleno de carne picada o verduras. A menudo pochado ligeramente.

peeler (*inglés*)

pelapapas (*español*): Pequeña herramienta que se utiliza para cortar la cascara de verduras y frutas más eficientemente que un cuchillo de cocina.

pie server (*inglés*)

pala para pastel (tarta) (*español*): Se utiliza para servir trozos individuales de pastel (tarta).

pipng tools (*inglés*)

juego para decorar pasteles (*español*): Incluye las bolsas (tela, plástico, desechables), llamadas duyas decorativas (metal, plástico, de diferentes formas) y prensas (cilindros con una manija en un extremo que obligan que la masa pase a través de una boquilla de metal).

pizza cutter (*inglés*)

cortador de pizza (*español*): Se utiliza para cortar la pizza y la masa.

plating (*inglés*)

colocar en el plato (*español*): Arreglar los elementos de la comida en una fuente o en un plato para servir.

poaching (*inglés*)

pochar / escalfar (*español*): Cocinar alimentos totalmente sumergidos en líquido que no alcanza el punto de ebullición a temperaturas de 180°F (82.2°C).

portion (*inglés*)

porción (*español*): La cantidad de un elemento que sirve a los invitados.

portion scale (*inglés*)

balanza para porciones (*español*): Utilice esta escala para medir los ingredientes de la receta, de 1/4 onza a 1 libra a 2 libras.

pot roasting (*inglés*)

asado (*español*): Un término común americano para ablandar así como el nombre de un plato tradicional.

pots (*inglés*)

ollas (*español*): Disponibles en una variedad de tamaños basados en volumen; se usan en la estufa para hacer caldos o sopas, o para hervir o cocer alimentos a fuego lento.

pressure steamer (*inglés*)

vaporera a presión (*español*): Cocina los alimentos con vapor a alta temperatura. El agua se calienta bajo presión en un compartimento sellado, lo que le permite alcanzar temperaturas superiores a 212°F. Es muy importante liberar la presión antes de abrir la tapa de una vaporera a presión.

radiation (*inglés*)

radiación (*español*): No requiere contacto físico entre la fuente de calor y el alimento que se está cocinando. El calor se mueve a través de microondas y ondas infrarrojas.

ragout (ra-GOO) (*francés*)

guisado (*español*): Ragout es el término francés para guisado, lo que significa que “restaura el apetito”.

reach-in freezer (*inglés*)

congelador al alcance de mano (*español*): Un congelador que puede tener uno, dos o tres compartimentos internos.

reach-in refrigerator (*inglés*)

refrigerador al alcance de mano (*español*): Un refrigerador que puede tener uno, dos o tres compartimentos internos.

receiving table/area (*inglés*)

mesa / área de recepción (*español*): Mesa donde los empleados revisan, pesan e inspeccionan los alimentos entregados.

Recommended Dietary Allowances (*inglés*)

raciones diarias recomendadas (*español*): Estas raciones diarias recomendadas, expresadas según el sexo y la edad y modificadas para situaciones como el embarazo y la lactancia, están diseñadas para cubrir los requerimientos nutricionales de prácticamente todas las personas sanas.

recovery time (*inglés*)

tiempo de recuperación (*español*): Al freír, se trata de la cantidad de tiempo que necesita el aceite para alcanzar la temperatura correcta de cocción una vez que se agregan el producto. Mientras más alimentos se metieron al aceite a la vez, mayor será el tiempo de recuperación.

ricer (*inglés*)

majador (*español*): Una tolva perforada (recipiente pequeño en forma de canastilla que sostiene el material) por la cual pasan los alimentos cocinados al presionarlos con la placa que se encuentra en el extremo de una palanca. El resultado son pedazos en forma de arroz.

ring-top burner (*inglés*)

hornillo espiral (*español*): Cocina con hornillos o quemadores espirales de tamaños distintos, los cuales se pueden agregar o quitar para dejar que haya más o menos fuego para cocinar al plato deseado.

rivets (*inglés*)

remaches (*español*): En un cuchillo, los remaches unen la espiga al mango.

roasting (*inglés*)

asar (*español*): Cocinar al horno o la parrilla un género, con solamente grasa, para que el exterior quede dorado y jugoso su interior.

roasting pan (*inglés*)

bandeja para asar (*español*): Un recipiente poco profundo, rectangular con lados medio altos y dos asas. Usado para asar y hornear alimentos, como carne y aves de corral.

rolling pin (*inglés*)

rodillo (*español*): Instrumento de forma cilíndrica para alisar la masa y darle forma.

rondeau (*francés*)

cacerola (*español*): Una olla de mediana a grande, más profunda que una olla para salsas, tiene los lados rectos y dos asas para levantarla. También se le llama brasero.

rotary oven (*inglés*)

horno giratorio (*español*): Tiene de tres a cinco estantes circulares en las que se cocina la comida, los estantes giran alrededor de una varilla central.

roisserie (roe-TIS-er-ee) (*inglés*)

rostizador (*español*): Una unidad en la que los cocineros colocan el alimento en un alambre y lo asan en una fuente de calor. La unidad puede estar abierta o cerrada como un horno. Los cocineros lo utilizan más a menudo para cocinar pollo, pavo y otros tipos de aves de corral.

rubber spatula (*inglés*)

espátula de goma (*español*): Se utiliza para raspar los tazones y para mezclar los ingredientes.

salamander (*inglés*)

salamandra (*español*): Un pequeño asador radiante generalmente integrado a la parte posterior de una estufa. Se utiliza para asar, terminar y derretir la comida según el pedido del cliente.

sandwich spreader (*inglés*)

cuchillo para sándwiches (*español*): Se utiliza para esparcir los ingredientes de un sándwich y los aliños en él.

santoku (*inglés*)

cuchillo santoku (*español*): Un cuchillo de cocina de uso general con una longitud de la hoja de 5 a 7 pulgadas. El cuchillo santoku es diseñado para un agarre cómodo y equilibrado, permitiendo uso de la hoja completa.

saucepan (*inglés*)

cacillo (*español*): Una cacerola con media altura, lados rectos y un solo mango largo. De uso general para cocinar, en especial líquido o mezclas líquidas.

sauce pot (*inglés*)

olla para salsa (*español*): Se utiliza para preparar salsas, sopas y otros líquidos. Las ollas para salsa son menos profundas que las ollas para caldos, con lados rectos y dos asas para levantarlas.

sauté (saw-TAY) **pan** (*inglés*)

cacerola para sofreír(saltear) (*español*): El sartén francés original esta hecho de metal fino para calentamiento rápido. Se utiliza estrictamente para sofreír (saltear) alimentos. Un sartén con lados curvos y un mango largo y está hecho generalmente de metal ligeramente más grueso. Se utiliza para saltear freír.

sautéing (saw-TAY-ing) (*francés*)

sofreír / saltear (*español*): Cocinar alimentos rápidamente en muy poca grasa o aceite sobre fuego vivo.

sautoir (saw-TWAHR) (*francés*)

olla sautoir (*español/francés*): La forma clásica de la olla “sautoir” se llama una sartén para sofreír en los Estados Unidos. Cuenta con un amplio fondo y lados rectos.

scales (*inglés*)

escala (*español*): Empleados pesan los artículos usando una balanza/escala para confirmar que lo que fue ordenado coincide con lo que se entrega.

scales (*inglés*)

cabo / mango (*español*): La parte del cuchillo que forma el mango.

scimitar (SIM-ah-tahr) (*inglés*)

cuchillo forma scimitar (*español*): También conocido como cuchillo de carnicero; tiene una larga y curvada hoja que se usa para hacer cortes grandes de carne cruda.

scoop (*inglés*)

cucharón (*español*): Este utensilio de medición de mango corto se utiliza para comidas suaves, como crema, mantequilla y crema agria. Estos cucharones medidores vienen en varios tamaños.

seasoning (*inglés*)

condimentos / sazón (*español*): Algo que resalta el sabor de un alimento sin cambiar el sabor primario del platillo.

serrated (*inglés*)

con sierra (*español*): Cuando la hoja del cuchillo está formada por dientes que pueden estar muy juntos o separados.

serrated slicer (*inglés*)

rebanador con sierra (*español*): Un cuchillo con una hoja dentada larga y delgada que se usa para rebanar panes y pasteles.

shallow poaching (*inglés*)

pochar en poco líquido / escalfar en poco líquido (*español*): Cocinar alimentos parcialmente sumergidos en líquido que no alcanza el punto de ebullición a temperaturas entre 160° y 180°F (71.1° y 82.2°C).

sharpening stone (*inglés*)

piedra para afilar (*español*): Se utiliza para afilar herramientas de acero e implementos, como cuchillos.

sheet pan (*inglés*)

bandeja de horno (*español*): Los cocineros utilizan estas bandejas de 1 pulgada de profundidad para hornear galletas o cocinar verduras.

shelving (*inglés*)

estantes / repisas (*español*): Utilizadas para almacenar alimentos. La estantería en las áreas de almacenamiento debe ser de acero inoxidable.

shocking (*inglés*)

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

sieve (SIV) (*inglés*)

cedazo (*español*): Se llama cedazo al utensilio que se emplea para separar materiales de diferente grosor, como la harina del salvado.

simmering (*inglés*)

hervir a fuego lento (*español*): Sumergir completamente los alimentos en un líquido a una temperatura constante y moderada.

single-side (*inglés*)

de un solo filo (*español*): Cuando el filo de un cuchillo es de sólo un lado.

skimmer (*inglés*)

espumadera / colador (*español*): Una herramienta pequeña con una cabeza más grande redonda y plana con agujeros. Se usa para quitar espuma de caldos o sopas y quitar ingredientes sólidos de líquidos.

slicer (*inglés*)

cuchillo para rebanar (*español*): Un cuchillo utilizado para cortar carne cocida; su hoja puede tener hasta 14 pulgadas de largo.

slow-roasting oven (*inglés*)

horno de asado lento (*español*): Use este horno para asar carne a bajas temperaturas. Esto ayuda a preservar el jugo de la carne, reducir la contracción y dorar sus superficies.

smallware (*inglés*)

equipo pequeño (*español*): Herramientas y equipo pequeño.

smoker (*inglés*)

ahumador (*español*): Use un ahumador para alimentos y con cocción lenta. Un ahumador auténtico cocina los alimentos con humo y opera a temperaturas frías o calientes. Los ahumadores tienen generalmente estantes o ganchos, que permiten que los alimentos se ahúmen de manera uniformemente.

smoking point (*inglés*)

punto de ahumado (*español*): La temperatura en el que las grasas y aceites comienzan a ahumar, que significa que la grasa ha comenzado a descomponerse.

sous vide (*francés*)

sous vide / al vacío (*francés/español*): Un método en el cual los alimentos se cocinan por un largo tiempo, a veces por más de 24 horas. *Sous vide* es francés para “al vacío”. En lugar de colocar los alimentos en una olla de cocción lenta, el método *sous vide* implica que los cocineros pongan la comida en bolsas de plástico herméticas y luego pongan las bolsas en agua caliente pero muy por debajo del punto de ebullición. Esto cocina los alimentos mediante calentamiento controlado con mucha precisión, a la temperatura en que el alimento se debe servir.

speed racks (*inglés*)

estantes rápidos (*español*): Generalmente son de metal y tiene ranuras en las que los empleados que manipulan la comida pueden deslizar las bandejas planas. Esto puede crear estanterías de diferentes alturas, dependiendo de las necesidades.

spices (*inglés*)

especias (*español*): Corteza, raíces, semillas, capullos o bayas de una planta aromática; se usan a menudo secas; se pueden comprar enteras o molidas.

spine (*inglés*)

lomo (*español*): La parte superior de la hoja de un cuchillo, que es el borde que no tiene filo.

spoons (*inglés*)

cucharas (*español*): Las cucharas de cocina para cocinar en cantidad son sólidas, perforadas o ranuradas. Están hechas de acero inoxidable y sostienen cerca de 3 onzas. Las cucharas sólidas son cucharas sin agujeros. Las cucharas perforadas y ranuradas tienen agujeros que permiten que el líquido drene manteniendo los elementos sólidos en la cuchara.

springform pans (*inglés*)

moldes springform (*español*): Un molde para hornear de dos partes con tensor. La pieza inferior y el aro están asegurados con un tensor para sujetar la parte inferior en su lugar. Una vez que se hornea el elemento, el chef de repostería puede liberar el tensor para que sea fácil de sacar el pastel del molde.

stamped blade (*inglés*)

cuchilla estampada (*español*): La superficie de corte de un cuchillo hecha por varias piezas de láminas de metal de acero en forma de cuchillas.

steak knife (*inglés*)

cuchillo para bistec (*español*): Un cuchillo curvado utilizado para bistec corte del lomo.

steamer (*inglés*)

horno a vapor (*español*): Se utiliza para cocer al vapor alimentos como verduras y granos. Utiliza vapor baja o alta presión. Una vaporera a menudo consiste en un conjunto de ollas apiladas. La olla inferior contiene agua hirviendo. El recipiente superior tiene un fondo perforado que permite que el vapor entre a través y cocinar los alimentos en el recipiente anterior. Todos los tipos de vaporeras cocinan los alimentos rápidamente en vapor muy caliente (212°F).

steaming (*inglés*)

cocción al vapor (*español*): Cocinar los alimentos rodeándolos con vapor en un espacio confinado como una cesta de la vaporera, gabinete de vapor u horno. El contacto directo con el vapor cocina los alimentos.

steam-jacketed kettle (*inglés*)

pava de funda / calentador de cocción por envoltura de vapor (*español*): Disponible en versiones no fijas y de mesa con una amplia gama de tamaños. El fondo del hervidor y los lados tienen dos capas, el vapor circula entre las capas, calentando la comida líquida como sopas y guisos, de forma rápida y uniforme.

steel (*inglés*)

rodillo de acero (*español*): Una larga barra de metal que está ligeramente acanalada y magnetizada. Quita las rebabas microscópicas que se crean cuando se utiliza un cuchillo.

stewing (*inglés*)

estofar (*español*): Técnica similar a cocer a la del fuego lento, pero la preparación es un poco diferente. Primero, se debe cortar el ingrediente principal en pedazos pequeños y se deben escaldar o dorar un poco. Al igual que al guisar, cocinar los alimentos en aceite primero y luego agregar líquido. Estofar requiere más líquido que guisar. Cubra totalmente los alimentos mientras están hirviendo.

stir-frying (*inglés*)

saltear (*español*): Un método de cocción estrechamente relacionado con sofreír. El alimento se cocina a fuego muy alto, generalmente en un wok con un poco de grasa y revolvió rápidamente.

stockpot (*inglés*)

olla para caldos (*español*): Una olla grande para la preparación de caldos. Estas ollas con grifos permiten el líquido se elimine fácilmente sin perder ninguno de los ingredientes sólidos.

straight spatula (*inglés*)

espátula recta (*español*): Una herramienta flexible, extremos redondeados, utilizada para poner el glaseado a los pasteles (tortas) y darles forma.

strainer (*inglés*)

escurridor (*español*): Una herramienta con malla o metal con agujeros en ella. Los coladores vienen en diferentes tamaños y a menudo tienen forma de un tazón. Los coladores se utilizan para colar pasta, verduras y otros alimentos más grandes cocidos en el líquido.

swimming method (*inglés*)

método de nadado (*español*): Para utilizar este método, al freír un producto, suavemente deje caer el alimento empanizado o rebozados en el aceite caliente. Caerá al fondo de la freidora y luego nadará a la superficie. Una vez que los alimentos llegan a la superficie, deles la vuelta, si es necesario, para que se doren por ambos lados.

tamis (TA mee)/**drum sieve** (*inglés*)

tamiz / tambor de tamizado (*español*): Una rejilla que se extiende a través de una base de metal o de madera que tiene la forma de un tambor. La comida es forzada a pasar a través de él, se usa para hacer los alimentos muy suaves y remover los sólidos de los purés.

tandoori oven (*inglés*)

horno tandoori (*español*): Un horno con forma cilíndrica o de barril, a menudo hecho de arcilla, con fuego de leña o carbón dentro de la base y la parte superior abierta. La comida puede ser insertada en varillas de metal largas, que se colocan dentro del horno (como el famoso pollo) o pequeñas porciones de masa pueden ser adheridas en el interior del horno para desarrollar el burbujeo característico y la carbonización. Estos hornos fácilmente llegan a 800°F - 900°F.

tang (*inglés*)

espiga (*español*): El metal que sigue de una hoja del cuchillo por el mango. Una espiga completa es tan larga como el mango completo del cuchillo.

tea maker (*inglés*)

máquina para té (*español*): Funciona igual que la cafetera, pero hace té para el té helado.

thermocouple (*inglés*)

termopar (*español*): Un termómetro de precisión que mide la temperatura de alimentos gruesos o finos al instante.

tilting fry pan (*inglés*)

sartén de lado inclinado (*español*): También se le llama sartén o sartén Skillet; se usa para cocinar a la parrilla, al vapor, guisar, saltear y cocinar a fuego lento diferentes tipos de alimentos. La mayoría de los sartenes de lado inclinado tienen tapas que permite que la unidad funcione como un vaporizador.

tip (*inglés*)

punta (*español*): La parte delantera de un cuchillo. El cocinero utiliza la punta de cuchillo para trabajos detallados, tales como pelar y redondear.

tongs (*inglés*)

tenacillas / pinzas (*español*): Utensilio parecido a las tijeras para sujetar cualquier tipo de alimento sólido.

tourné (tour-NAY) (*francés*)

cuchillo curvo (*español*): Cuchillo que se utiliza para cortar las superficies curvas de las verduras.

utility carts (*inglés*)

carrito multiusos (*español*): Se utiliza para guardar y transportar alimentos y provisiones.

utility knife (*inglés*)

cuchillo multiuso (*español*): Cuchillo multiuso para cortar frutas, verduras y algo de carne. La hoja puede medir de 6 a 8 pulgadas de largo.

vegan (*inglés*)

vegano (*español*): Una persona que sigue la dieta más estricta de todas y que no consume productos lácteos, huevos, carne, pollo, pescado o cualquier cosa que contenga un producto de origen animal o producto derivado de algún animal, incluyendo miel de abeja. Consumen sólo granos, legumbres, verduras, frutas, nueces y semillas.

vegetable peeler (*inglés*)

pelapapas (*español*): Se utiliza para pelar verduras y frutas duras.

vegetarian (*inglés*)

vegetariano (*español*): Persona que no consume productos carne, pescado o aves de corral.

volume measures (*inglés*)

medidor en volumen (*español*): Parecido a las tazas de medir para los líquidos, pero de tamaño más grande.

walk-in freezer (*inglés*)

cámara congeladora (*español*): Congelador grande comúnmente llamado “walk-in”, construido dentro del establecimiento de comida.

walk-in refrigerator (*inglés*)

cámara refrigeradora (*español*): Refrigerador grande comúnmente llamado “walk-in”, construido dentro del establecimiento de comida.

wing whip (*inglés*)

paleta gancho globo (*español*): Accesorio mezclador que se utiliza para batir y hacer puré, y para reducir alimentos pesados a pasta.

wire whip (whisk) (*inglés*)

batidor de alambre (*español*): Se utiliza para mezclar, batir y hacer puré de ingredientes. También es accesorio para el mezclador destinado a inflar comestibles livianos, tales como las claras de huevo y los glaseados.

wire whip (*inglés*)

batidor de alambre (*español*): Se utiliza para mezclar, batir y hacer puré de ingredientes. También es accesorio para el mezclador destinado a inflar comestibles livianos, tales como las claras de huevo y los glaseados.

wok burner (*inglés*)

quemador para wok (*español/chino*): Un quemador de gas (o gas propano para uso doméstico) con salidas múltiples, diseñado para sostener un sartén redondo de wok. El alto calor de un quemador para wok produce el sabor carbonizado particularmente sabroso asociado con los mejores platos cocinados en wok.

wok (*inglés*)

(*español N/A*): Sartén metálico con una parte inferior redondeada y lados curvos. Los lados curvos facilitan mezclar o revolver los alimentos. Los cocineros usan woks especialmente para freír y cocer al vapor en la cocina asiática.

zester (*inglés*)

acanalador de fruta (*español*): Un acanalador de fruta o acanalador de cítricos es un instrumento de cocina empleado en la extracción de pedazos de cáscaras de algunas frutas con el simple objeto de decorar pasteles. Existen diferentes tipos de utensilios pero difieren básicamente en las formas de las cuchillas que pelan o rallan las frutas tales como naranjas, limones, limas, etc.

Chapter 6

aromatics (*inglés*)

hierbas aromáticas (*español*): Hierbas, especias y sazones que dan aroma y sabor sabrosos a caldos.

au jus (oh ZHEW) (*francés*)

al jugo (*español*): Carne que se sirve con una salsa hecha del jugo de la carne.

béchamel (BAY-shah-MELL) (*francés*)

besamel (*español*): Salsa básica hecha de leche y roux (mezcla de harina y grasas) blanco.

beurre manié (byurr man-YAY) (*francés*)

(*español N/A*): Espesante que se usa para ligar caldos u otras salsas; una mezcla de partes iguales de harina y mantequilla.

bisque (BISK) (*francés*)

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

bouillon (BOO-yon) (*francés*)

consomé (*español*): También llamado caldo; el líquido que resulta al hervir carnes y vegetales a fuego lento.

bouquet garni (boo-KAY gahr-NEE) (*francés*)

bouquet garni / ramillete de hierbas (*francés/español*): Es el término Francés para la “bolsa de hierbas,” un manojo de hierbas frescas, como el tomillo, tallos de perejil y una hoja de laurel atadas.

brown or espagnole sauce (ess-spah-NYOL) (*inglés*)

salsa tostada o salsa española (*español*): Salsa hecha de fondo y roux (mezcla de harina y grasa) tostados; se llama también salsa española.

brown stock (*inglés*)

caldo café (*español*): Líquido de color dorado que se prepara primero tostando los huesos de ave, res, ternera o animal de caza.

China cap (*inglés*)

colador chino (*español*): El colador chino es un colador que tiene forma cónica (parecido a un embudo), construido generalmente en acero inoxidable y que es empleado para filtrar la fase sólida de la líquida en un alimento en la cocina. En cocina se suele mencionar sólo como chino, sin más explicación, cuando se habla de tipos de coladores.

chinois (chin-WAH) (*francés*)

chino (*español*): El colador chino es un colador que tiene forma cónica (parecido a un embudo), construido generalmente en acero inoxidable y que es empleado para filtrar la fase sólida de la líquida en un alimento en la cocina. En cocina se suele mencionar sólo como chino, sin más explicación, cuando se habla de tipos de coladores.

clarified (*inglés*)

clarificar (*español*): El líquido que queda después de sacar todos los residuos de grasas e impurezas cuando se prepara consomé.

clear soups (*inglés*)

sopa clara (*español*): Sopas que incluyen fondos, caldos y consomés; se hacen con un fondo básico.

compound butter (*inglés*)

mantequilla compuesta (*español*): Mezcla de mantequilla pura y varios ingredientes de condimento que se usa para dar los toques finales a carnes a la parrilla o asadas, pastas y salsas.

concassé (kawn-ka-SAY) (*francés*)

(*español* N/A): Una mezcla cortada en trozos. El tomate concassé se crea añadiendo tomates, ajo y condimentos al caldo de verduras para darle sabor u oscurecer el caldo, los tomates deben ser colados con una estameña o filtrados de manera que las semillas ni la piel queden en el caldo.

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.

court bouillon (court boo-YON) (*francés*)

caldo corto (*español*): Caldo base hecho con verduras y un ácido como vino o vinagre; caldo aromático de verduras.

degreasing (*inglés*)

desgrasar (*español*): Proceso de remover la grasa que se ha enfriado y luego endurecido de la superficie del caldo.

demi-glace (deh-mee glahs) (*francés*)

(*español* N/A): Es una salsa marrón de la cocina francesa que se usa sola o como base para otras salsas. La palabra francesa *glace* hace referencia a la formación de hielo o glaseado. Tradicionalmente se ha hecho mediante la combinación de partes iguales de caldo de ternera y salsa espagnole, siendo esta última una de las cinco salsas madre de la cocina francesa clásica. La mezcla se cocina a fuego lento, reduciéndose luego a la mitad.

foodborne pathogens (*inglés*)

patógenos alimentarios (*español*): Son los microorganismos en los alimentos que causan enfermedades. Estos necesitan tiempo y humedad para crecer, pero no crecen cuando la temperatura de la comida es por debajo de 41°F o por arriba de 135°F.

fumet (foo-MAY) (*francés*)

(*español* N/A): Caldo base muy sazonado hecho con vino y huesos de pescado.

glace (glahs) (*francés*)

glaseado (*español*): Caldo reducido con una consistencia de gelatina; también se llama glaseado.

grand sauces (*francés*)

salsa básica (*español*): Una de las cinco salsas básicas que se usan en la preparación de muchas otras salsas, también se llaman salsas principales.

hollandaise (HALL-en-daze) (*francés*)

holandesa (*español*): Salsa básica hecha con mantequilla, jugo de limón, yemas de huevo y pimienta cayena.

jus (*francés*)

(*español* N/A): Salsa que no se ha espesado y que incorpora la grasa que suelta un asado.

jus-lié (ZHEW-lee-AY) (*francés*)

(*español* N/A): Jus o jugo que se ha ligado con maicena.

liaison (lee-AY-zohn) (*francés*)

enlace (*español*): Mezcla de yemas de huevo y crema entera que se usa para espesar y ligar las salsas.

maître d'hôtel butter (MAY-tra doe-TEL) (*francés*)

mantequilla maître d'hôtel (*español/francés*): Mantequilla sazonada con jugo de limón y perejil picado. Se utiliza con frecuencia para adornar la carne o el pescado asado.

mirepoix (*francés*)

(*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.

oignon brûlé (*francés*)

cebolla brulé (*español/francés*): La cebolla brulé es la traducción adoptada del término francés Oignon brûlé, que significa cebolla quemada y ésta se elabora de forma voluntaria con una finalidad, la de infundir sabor y color a un fondo, caldo o salsa.

raft (*inglés*)

espuma (*español*): Proteínas de la carne y clara de huevo que flotan a la superficie y atrapan cualquier impureza que pudiera enturbiar un consomé.

remouillage (ray-moo-LAJ) (*francés*)

(*español N/A*): Caldo hecho de huesos que ya se han usado en otra preparación; puede reemplazar el agua como el líquido de un caldo.

roux (ROO) (*francés*)

(*español N/A*): Partes iguales de harina y grasa cocidas que se usan para espesar líquidos; se usa en la cocina Cajún.

sachet d'épices (sah-SHAY day-PEESE) (*francés*)

(*español N/A*): Bolsa de especias que se usa para sazonar caldos.

salsa (*español*)

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

sauce (*inglés*)

salsa (*español*): Un producto líquido o semisólido que se utiliza en la preparación de otros alimentos.

saucier (*francés*)

salsero (*español*): Un cocinero que se especializa en hacer salsas.

slurry (*inglés*)

lechada (*español*): Mezcla de maicena y líquido que se usa para espesar una salsa.

stock (*inglés*)

caldo (*español*): Líquido sazonado que se hace al hervir a fuego lento huesos o verduras para extraer sus sabores, aromas, colores, consistencia y nutrientes.

temper (*inglés*)

atemperar (*español*): Mezclar lentamente un poco de salsa picante con huevos o crema para elevar la temperatura lentamente y evitar que la mezcla se cocine o cuaje.

thick soups (*inglés*)

sopas espesas (*español*): Cremas y sopas de puré.

tomato sauce (*inglés*)

salsa de tomate (*español*): Salsa básica hecha con caldo y tomates.

vegetable stock (*inglés*)

caldo de vegetales (*español*): Hecho generalmente de mirepoix (combinación de verduras cortadas en pequeños dados de aproximadamente 1 cm y medio de sección), puerros y nabos.

velouté (veh-loo-TAY) (*francés*)

(*español* N/A): Salsa básica hecha con caldo de ternera, pollo o pescado y roux (mezcla de harina y grasa) tostado o amarillo.

white stock (*inglés*)

caldo blanco (*español*): Líquido claro y pálido que se hace hirviendo a fuego lento pollo, carne de res o huesos de pescado.

wringing method (*inglés*)

método escurrido (*español*): Una manera fácil de colar la salsa. En este método, coloque una estameña sobre un tazón y vierta la salsa por la estameña dentro de la taza. La tela entonces se tuerce en los extremos para exprimir la salsa filtrada. La estameña retiene los trozos no deseados o hierbas, especias y otros condimentos.

yield (*inglés*)

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

Chapter 7

communication (*inglés*)

comunicación (*español*): El proceso de envío y recepción de información por medio del habla, gestos o por escrito esperando algún tipo de respuesta o acción.

credibility (*inglés*)

credibilidad (*español*): La capacidad que tiene una persona para que le crean.

empathy (*inglés*)

empatía (*español*): El acto de identificarse con los sentimientos, pensamientos o actitudes de otra persona.

feedback (*inglés*)

retroalimentación / opinión (*español*): Comunicación que ayuda a una persona entender cómo él o ella ha hecho algo y cómo mejorar.

interpersonal communication (*inglés*)

comunicación interpersonal (*español*): Cualquier comunicación de dos vías que tiene retroalimentación inmediata.

listening (*inglés*)

escuchar (*español*): La capacidad de enfocarse atentamente en lo que otra persona está diciendo para resumir el verdadero significado de un mensaje.

mission statement (*inglés*)

declaración de la misión (*español*): Principalmente cumple una función interna; describe el y propósito y los objetivos claves de la empresa a sus equipos y propietarios.

organizational communication (*inglés*)

comunicación organizacional (*español*): Los mensajes numerosos e información que transmite anuncios, procedimientos operativos y políticas a una amplia variedad de audiencias.

vision statement (*inglés*)

declaración de la visión (*español*): Dirigido tanto interna como externamente; define fines y valores de la empresa a los empleados (para que sepan cómo se espera que se comporten) y a clientes (para que comprendan por qué deben trabajar con la empresa o patrocinarla).

Chapter 8

action plan (*inglés*)

plan de acción (*español*): Una estrategia de pasos para llevar a cabo de manera que un problema no se repita.

bias (*inglés*)

parcialidad (*español*): Una tendencia hacia una perspectiva o idea en particular basada en prejuicios.

child labor laws (*inglés*)

leyes de trabajo para menores (*español*):

Ofrecen protección adicional para los niños y jóvenes en el lugar de trabajo.

complainant (*inglés*)

acusador (*español*): La persona con una queja, por lo general se relaciona con el acoso.

cover letters and resúmenes (*inglés*)

carta de presentación y resúmenes (*español*): Carta que se envía con la historia profesional a un empleador potencial.

cross-training (*inglés*)

entrenamiento cruzado (*español*): Cuando los empleados aprenden las funciones de otro empleo dentro de la operación.

cultural tendencies (*inglés*)

tendencias culturales (*español*): Un término para describir el hecho de que muchos grupos de personas tienen creencias comunes, como la religión, o comparten formas comunes de actuación que producen tendencias a actuar de determinada manera en función de sus creencias y hábitos.

discrimination (*inglés*)

discriminación (*español*): Decisión que se hace basada en prejuicios.

diversity (*inglés*)

diversidad (*español*): Una gran variedad de personas y sus orígenes étnicos, experiencias, opiniones, religiones, edades, talentos y habilidades.

empathy (*inglés*)

empatía (*español*): El acto de mostrar comprensión y sensibilidad a la otra persona acerca de una situación.

employee manual (*inglés*)

manual para el empleado (*español*): Libreta que explica por escrito información de naturaleza general sobre el empleo, incluso las políticas de la compañía, los reglamentos y los procedimientos, los beneficios para los empleados y otros temas relativos a la compañía.

employee performance appraisal (*inglés*)

evaluación del desempeño del empleado (*español*): Una evaluación formal del desempeño laboral de una persona durante un período específico de tiempo.

Equal Employment Opportunity Commission (EEOC) (*inglés*)

Comisión para la Igualdad de Oportunidades en el Empleo (EEOC) (*español*): Hace cumplir las leyes que garantizan a todos, sin importar raza, edad, género, religión, origen nacional, color o capacidad/discapacidad, una oportunidad justa en cualquier puesto de trabajo.

ethics (*inglés*)

ética (*español*): Un conjunto de valores morales que posee una sociedad. Se basan normalmente en los principios de honestidad, integridad y respeto por los demás.

exempt positions (*inglés*)

puestos exentos (*español*): Los puestos no cubiertos por la Ley de Normas Razonables de Trabajo (FLSA); no tienen derecho legal de pago de horas extras o el salario mínimo establecido por la FLSA.

external motivation (*inglés*)

motivación externa (*español*): Cuando la motivación personal proviene del deseo de recibir algo, como una recompensa o reconocimiento por el cumplimiento de resultados.

goals (*inglés*)

metas (*español*): Declaración de resultados deseados.

harassment (*inglés*)

acoso / hostigamiento (*español*): Cuando los insultos u otra conducta verbal o física relacionada con la raza de una persona, el género, expresión de género, color, etnia, religión, orientación sexual o discapacidad interfieren con el rendimiento laboral de la persona o crean un ambiente de trabajo no saludable.

harassment-free environment (*inglés*)

ambiente libre de acoso (*español*): Un lugar de trabajo en el que las quejas son manejadas adecuadamente y el respeto a todos los empleados se apoya en forma permanente.

internal motivation (*inglés*)

motivación interna (*español*): La motivación personal para hacer el mejor trabajo posible habiendo o no recompensas.

interpersonal skills (*inglés*)

habilidades interpersonales (*español*): Habilidades personales; una persona que posee buenas habilidades interpersonales generalmente puede relacionarse y trabajar bien con otros.

job application (*inglés*)

solicitud de trabajo (*español*): Formulario elaborado por los empleadores que pide datos básicos sobre los antecedentes personales.

job description (*inglés*)

descripción del trabajo (*español*): Un documento que define el trabajo requerido en un puesto o tarea particular.

mission statement (*inglés*)

declaración de la misión (*español*): Refinar la declaración de la visión, indicando el propósito de la organización a los empleados y clientes. Debe incluir lo que la organización intenta vender o proporcionar y a quién, y en ocasiones la región geográfica también.

modeling (*inglés*)

modelado (*español*): Demostrar el comportamiento que se espera de los demás.

motivation (*inglés*)

motivación (*español*): Las razones por las que una persona desempeña una acción o se comporta de una manera determinada.

nonexempt positions (*inglés*)

puestos no exentos (*español*): Puestos cubiertos por la Ley de Normas Razonables de Trabajo (FLSA); a estos empleados se les deben pagar cada hora del tiempo extra.

objective (*inglés*)

objetivo (*español*): Una descripción específica o una declaración de lo que un gerente quiere lograr.

onboarding (*inglés*)

incorporación (*español*): El proceso que una empresa utiliza para integrar a nuevos empleados en una organización.

on-the-job training (OJT) (*inglés*)

entrenamiento en el trabajo (*español*): El método apropiado para enseñar habilidades que se pueden demostrar y practicar con facilidad; permite que los empleados demuestren sus habilidades y refuercen lo que han aprendido.

organizational goals (*inglés*)

metas organizacionales (*español*): Metas que se centran en amplias declaraciones de lo que la organización en su conjunto quiere lograr.

orientation (*inglés*)

orientación (*español*): Proceso mediante el cual los empleados nuevos se enteran del funcionamiento del negocio y de los varios procedimientos y políticas y se les presenta a los otros compañeros de trabajo.

performance appraisal form (*inglés*)

formato de evaluación de desempeño (*español*): La manera más efectiva de un gerente que tiene que calificar y evaluar el desempeño de los empleados.

personal treatment (*inglés*)

trato personal (*español*): Las formas en que los gerentes interactúan con el personal y el sistema de valores que rige su conducta diaria.

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).

positive cross-cultural interaction (*inglés*)

interacción intercultural positiva (*español*): Comunicación significativa entre los empleados de diversas culturas y orígenes.

prejudice (*inglés*)

prejuicio (*español*): Criterio basado en opinión personal y no en datos concretos o realistas.

problem solving (*inglés*)

solución de problemas (*español*): Un proceso intencional que se sigue en una secuencia lógica. Siguiendo la secuencia conduce a una conclusión razonable.

problem-solving model (*inglés*)

modelo de solución de problemas (*español*): Se utiliza para explorar todas las posibles causas de un problema. Cada paso proporciona información para el siguiente hasta la fase final, que hace documentar el resultado del proceso.

professional development (*inglés*)

desarrollo profesional (*español*): La suma de las actividades que una persona realiza para cumplir con las metas y/o para avanzar en su carrera.

professionalism (*inglés*)

profesionalismo (*español*): La combinación de los conocimientos, habilidades, actitudes y comportamiento de una persona que muestra al realizar un trabajo. Incluye interacciones con otros empleados, proveedores y clientes.

root cause (*inglés*)

causa principal (*español*): La acción o situación que inicia un problema.

screening interviews (*inglés*)

entrevistas preselectivas (*español*): Discusiones que se hacen antes de una entrevista de trabajo. Pretenden averiguar si el solicitante cumple los requisitos básicos a considerar para el trabajo.

stereotypes (*inglés*)

estereotipo (*español*): La suposición de que todos los miembros de un grupo siguen un mismo modelo de comportamiento.

successive interviewing (*inglés*)

entrevista sucesiva (*español*): Una serie de entrevistas utilizadas como parte del proceso de selección para un puesto de trabajo.

team (*inglés*)

equipo (*español*): Un grupo de individuos con diferentes habilidades y niveles de experiencia que están trabajando para completar una tarea o alcanzar una meta.

teamwork (*inglés*)

trabajo en equipo (*español*): Trabajando como un grupo y utilizar las fortalezas de cada miembro, para que el grupo puede alcanzar un mayor nivel de éxito que trabajar solo.

training (*inglés*)

entrenamiento (*español*): El proceso de adquisición de los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para un puesto o tarea específica.

turnover (*inglés*)

rotación de personal (*español*): El número de personas que salen de una empresa durante un período de tiempo dado.

vision statement (*inglés*)

declaración de la visión (*español*): Describe lo que una organización quiere ser y la razón de su existencia. Las declaraciones de visión aspiran al máximo e inspiran, estimulan y son excepcionales.

workplace ethics (*inglés*)

ética del trabajo (*español*): Principios iniciales que los líderes eficaces utilizan para establecer el tono profesional y el comportamiento en sus operaciones.

zero tolerance policy (*inglés*)

política de cero tolerancia (*español*): Ninguna violación es perdonada; el infractor es disciplinado según corresponda. La disciplina puede incluir hasta el despido.

Chapter 9

acids (*inglés*)

agrios / ácidos (*español*): Alimentos como los cítricos, el vinagre y el vino que tienen sabor agrio. Cuando se usan para cocinar afectan el pigmento de ciertas verduras y frutas; los alimentos agrios contienen un pH de menos de siete.

alkalis (*inglés*)

álcalis (*español*): Provoca que las células se descompongan más rápidamente, haciendo las frutas suaves (por ejemplo, bicarbonato de sodio).

brassica (*inglés*)

(*español* N/A): Un vegetal de la familia de la col, que es lo suficientemente fuerte como para sobrevivir el invierno y se encuentra a menudo en ensaladas de primavera.

caramelization (*inglés*)

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

compote (*inglés*)

compota (*español*): Una salsa hecha a fuego lento de frutas secas, como los albaricoques, las pasas y las pasas.

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.

crudités (*francés*)

(*español* N/A): Palitos o trozos de vegetales crudos, a menudo de temporada, generalmente se sirven con una salsa para untar.

dicing/crudités (*francés*)

cortar en cubitos (*español*): Cortar un producto en cubos utilizando un cuchillo de chef. Normalmente, cortar en cubitos se refiere a cortar un cubo de media pulgada, del mismo tamaño que un dado.

drupes (*inglés*)

drupa (*español*): Fruta que tiene un hueso central que encierra una sola semilla, como las cerezas, los duraznos (melocotones), albaricoques.

enzymatic (en-zi-MAT-ick) browning (*inglés*)

oscurecimiento enzimático (*español*): Reacción química que ocasiona que ciertas frutas adquieran un color oscuro al exponerse la carne al aire.

ethylene (ETH-el-leen) gas (*inglés*)

gas etileno (*español*): Un gas emitido por ciertas frutas (incluyendo manzanas, plátanos, melones y aguacates) que hace que las frutas maduren. También causa que las frutas y verduras maduras se echen a perder.

field mixes (*inglés*)

mezclas del campo (*español*): Hojas verdes tiernas que pueden sembrarse en la primavera para cosecharse unas semanas más tarde.

fructose (FROOK-tose) (*inglés*)

fructosa (*español*): Forma natural de azúcar que se encuentra en frutas y verduras.

fruit (*inglés*)

fruta (*español*): Organismo que se desarrolla del ovario de una planta en flor y contiene una o más semillas.

fungi (FUN-ghee) (*inglés*)

hongos y setas (*español*): Grupo grande de plantas que comprenden organismos unicelulares hasta setas gigantes.

glazing (*inglés*)

glaseado (*español*): Una técnica de acabado que les da a los vegetales un aspecto brillante añadiendo una pequeña cantidad de miel, azúcar o jarabe de maple para cubrirlos y darles un brillo cuando el vegetal se recalienta.

hydroponic (hi-dro-PON-ick) **farming** (*inglés*)

cultivo hidropónico (*español*): Los vegetales se cultivan bajo techo durante todo el año, con temperaturas y luz reguladas y con agua enriquecida con nutrientes.

mesclun mix (*inglés*)

mezcla mesclum (*español*): Mezcla de ensalada que incluye una variedad de hojas lechuga y otras hojas verdes.

microplane (*inglés*)

rallador Microplane (*español*): Una pequeña herramienta de mano utilizada para rallar la cáscara de los cítricos.

mincing (*inglés*)

picado (*español*): Un corte fino hecho mediante el uso de un cuchillo de chef o una tajadera. Este corte se utiliza comúnmente en los alimentos más pequeños, como el ajo, hierbas frescas y el jengibre.

parboiling (*inglés*)

sancochar (*español*): Cocinar un alimento a medias antes de brasearlo, asarlo sobre una parrilla o cocinarlo al gratín.

poaching (*inglés*)

pochar / escalfar (*español*): Cocinar alimentos totalmente sumergidos en líquido que no alcanza el punto de ebullición a temperaturas de 180°F (82.2°C).

polyphenol oxidase (pol-lee-feen-nole OX-ee-days) (**PPO**) (*inglés*)

polifenol oxidasa (PPO) (*español*): Una enzima en algunas frutas que causa que el oscurecimiento enzimático se produzca más rápidamente.

puréed (PYOO-rayed) (*francés*)

puré (*español*): Método que se usa para moler alimentos y reducirlos a una pulpa.

quality grades (*inglés*)

grado de calidad / calificación de calidad (*español*): Sistema de calificación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos basado en los estándares de calidad. Cuanto mejor sea la calidad, mayor será el grado de calidad asignada a la misma. La calidad se basa en una combinación de tamaño, color, forma, textura y defectos.

root vegetables (*inglés*)

verduras de raíces (*español*): Verduras que tienen una sola raíz que se extiende adentro de la tierra y suministra nutrientes a la parte de la planta que aparece sobre la tierra.

seed (*inglés*)

despepitar (*español*): El proceso de quitar las pepitas o semillas de algún fruto o verdura.

sous vide (*francés*)

sous vide / al vacío (*francés/español*): Un método en el cual los alimentos se cocinan por un largo tiempo, a veces por más de 24 horas. Sous vide es francés para “al vacío”. En lugar de colocar los alimentos en una olla de cocción lenta, el método sous vide implica que los cocineros pongan la comida en bolsas de plástico herméticas y luego pongan las bolsas en agua caliente pero muy por debajo del punto de ebullición. Esto cocina los alimentos mediante calentamiento controlado con mucha precisión, a la temperatura en que el alimento se debe servir.

summer fruits (*inglés*)

frutas de verano (*español*): Frutas cuya temporada natural de crecimiento es durante los meses de verano.

tempura (tem-POO-rah) (*japonés*)

tempura (*español*): Es un platillo japonés de mariscos o vegetales que han sido empanizados y fritos.

tropical fruits (*inglés*)

frutas tropicales (*español*): Llamadas así por las condiciones climáticas en las que se cultivan. Ninguna de estas frutas puede tolerar las heladas. Las frutas tropicales incluyen higos, dátiles, kiwis, mangos, plátanos, papayas, granadas, guayabas, carambolas y fruta de la pasión (parcha o maracuyá).

tuber vegetables (*inglés*)

raíces y tubérculos (*español*): Incluye papas, camotes y jícama. Los tubérculos son raíces bulbosas agrandados, capaces de generar una nueva planta. Los tubérculos son en realidad tallos gordos subterráneos.

vegetable (*inglés*)

vegetal (*español*): Toda planta herbácea (como hierba) que puede comerse parcialmente o en su totalidad; contiene poco o ningún tejido leñoso.

winter fruits (*inglés*)

frutas de invierno (*español*): Toda fruta cuya estación natural de crecimiento es durante el invierno.

Chapter 10

American service (*inglés*)

servicio a la americana (*español*): Estilo de servicio en el cual los empleados colocan la comida en los platos de los clientes en la cocina y los sirven directamente a la mesa de los huéspedes.

appearance (*inglés*)

apariciencia (*español*): Incluye vestido, higiene y comportamiento. Los empleados hacen una buena impresión en los clientes presentándose de manera profesional.

apprentice (*inglés*)

aprendiz (*español*): Servidor que hace las prácticas.

bouillon spoon (*inglés*)

cuchara para consomé (*español*): Se usa para sopas o caldos claros. La cuchara para consomé tiene una cabeza redondeada.

bread and butter plate (*inglés*)

plato para pan y mantequilla (*español*): Este plato se utiliza no solo para el pan y la mantequilla. También se utiliza como base para mermeladas y otros condimentos que fácilmente se pueden derramar.

busers (*inglés*)

garrotero / ayudante (*español*): Ayuda con la limpieza y a poner las mesas.

butter knife (*inglés*)

chichillo para mantequilla (*español*): Un pequeño cuchillo utilizado para extender la mantequilla, mantequilla de maní y crema de queso sobre pan o bollos.

cake fork (*inglés*)

tenedor pastelero (*español*): Tiene solamente tres dientes y se utiliza para comer pasteles, tortas de crema, tartas y repostería.

captain (*inglés*)

capitán (*español*): Empleado responsable de un puesto de servicio de generalmente 15 a 20 huéspedes.

chargers (*inglés*)

plato cargador / plato base (*español*): Platos de servicio que no tocan directamente la comida.

china (*inglés*)

china (*español*): Servicio de mesa.

coffee spoon (*inglés*)

cuchara para café (*español*): Más pequeña que una cuchara para sopa o salsa; se utiliza no sólo para café, té y chocolate caliente, sino también para los cócteles de frutas y helados.

comment cards (*inglés*)

tarjetas para comentarios (*español*): Encuestas relámpago que contestan los clientes para informar si estuvieron satisfechos con la comida y el servicio.

competitive advantage (*inglés*)

ventaja competitiva (*español*): Lo que atrae a un cliente para ir a un lugar en lugar de otro.

customer interaction (*inglés*)

interacción con el cliente (*español*): Una de las mejores maneras para hacer una fuerte primera impresión. Una interacción inicial puede presentarse de diferentes maneras y representa un buen plan de servicio al cliente para todos.

dessert forks (*inglés*)

tenedores para postre (*español*): Suelen tener un diente más amplio y pueden cortar como un cuchillo a través de un pastel suave u otras comidas.

dinner fork (*inglés*)

tenedor para mesa (*español*): Se utiliza para comer los platos principales, verduras y pastas.

dinner knife (*inglés*)

cuchillo para mesa (*español*): Se utiliza para todas las entradas y el plato principal.

dinner plate (*inglés*)

plato grande plano (*español*): Mide de 10 a 12 pulgadas de diámetro; estos platos se utilizan para servir todo tipo de platos principales y comidas, también se usan como base para platos y tazones más pequeños.

drinking glasses (*inglés*)

vasos para bebidas (*español*): Incluye tarrones y tazas; vienen en muchas formas y tamaños; a menudo están hechos de cristal, plástico o cerámica maciza gruesa.

English service (*inglés*)

servicio a la inglesa (*español*): Estilo de servicio en el cual se coloca la comida en fuentes y bandejas sobre la mesa y un anfitrión o una anfitriona en su puesto reparte la comida en los platos para cada huésped.

espresso spoon, or demitasse spoon (*inglés*)

cuchara para espresso o cuchara Demitasse (*español*): Mucho más pequeña que una cuchara para café que combina con las tazas pequeñas de café espresso.

family-style dining (*inglés*)

comedor estilo familiar (*español*): También conocido como servicio inglés, es el más simple y menos costoso. En el servicio inglés, los platos hondos y platos de comida están colocados sobre la mesa y el anfitrión o la anfitriona sirven la comida de estos a sus propios platos.

finger bowl (*inglés*)

enjuagados / aguamanil (*español*): Un recipiente pequeño lleno de agua y a menudo con una rebanada de una fruta cítrica (limón o naranja), para limpiar los dedos después de comer, especialmente con comidas más complicadas como el marisco o las costillas.

first impressions (*inglés*)

primeras impresiones (*español*): La impresión hecha dentro de los primeros segundos de conocer a alguien; a menudo es la impresión más fuerte que tenemos de una persona, lugar o evento.

fish fork (*inglés*)

tenedor para pescado (*español*): Se utiliza sólo para comer pescado.

fish knife (*inglés*)

cuchillo para pescado (*español*): Se utiliza para filetear o cortar el pescado.

floor manager (*inglés*)

gerente de piso (*español*): Persona a cargo de la operación durante un turno en particular; supervisa un equipo de meseros.

focus groups (*inglés*)

mesa redonda / grupos de enfoque (*español*): Grupo de clientes que se reúne con motivo de intercambiar ideas e información para mejorar el servicio a los clientes.

food runners (*inglés*)

corredores de comida (*español*): Estos miembros del personal se emplean a veces para ayudar a traer la comida de la cocina a las mesas.

French service (*inglés*)

servicio a la francesa (*español*): Es un servicio de mesa en el que se sirven todos los platos de una comida al mismo instante en la mesa de los comensales. Primero se muestra a los comensales los ingredientes y elementos de los platos, tras ello un camarero deja a los comensales que elijan las raciones y proporciones que debe llevar a su plato, haciéndolo siempre por su izquierda.

front waiter (*inglés*)

mesero / camarero que atiende al público (*español*): Servidor con sólo uno a dos años de experiencia de servicio; generalmente asiste al capitán.

grapefruit spoon (*inglés*)

cuchara para toronja (*español*): Tiene un lado dentado para tallar el interior de la toronja.

gravy boat (*inglés*)

salsera (*español*): Tiene un borde o boquilla especial para evitar que se derrame cuando se vierte la salsa sobre el plato.

greeter (*inglés*)

anfitrión (*español*): Da la primera impresión en apariencia, amabilidad y atención. Para ello, el anfitrión evalúa y determina las necesidades específicas del cliente para la visita actual.

guéridon (gay-ree-DAHN) (*francés*)

mesa lateral (*español*): Un carrito que se utiliza en el servicio a la francesa donde se ponen los alimentos o artículos líquidos que se servirán a los clientes, así como platos de servir y otros utensilios que los meseros y los clientes puedan necesitar.

headwaiter (*inglés*)

jefe de meseros / jefe de camareros (*español*): Vigila el servicio en un comedor o un área de un salón de banquetes.

hospitality (*inglés*)

hospitalidad (*español*): Actitud amable y respetuosa con las personas que visitan los negocios de servicios de alimentos.

maître d'hotel (may-tra doe-TEL) (*francés*)

(*español* N/A): Responsable de manejar el servicio en general.

monkey dish (*inglés*)

monkey dish / tazón pequeño (*inglés/español*): Un recipiente poco profundo, a menudo se utiliza para dips o salsas.

mugs (*inglés*)

tazas / mugs / jarras (*español*): Hecho de vidrio grueso o cerámica; utilizado para servir bebidas calientes como el café, té y chocolate caliente.

mystery shoppers (*inglés*)

consumidor de incógnito (*español*): Una persona contratada para visitar un negocio como cliente e informar sobre sus experiencias e impresiones del negocio.

quick-service (*inglés*)

autoservicio (*español*): Estilo de servicio en el cual los huéspedes se sirven a sí mismos la comida que se presenta en barras de alimentos o mostradores. Es común en lugares de servicio rápido, cafeterías, sitios en los cuales se vende comida preparada para consumirse en casa y máquinas expendedoras de comida.

rechaud (ray-SHOW) (*francés*)

rechaud / hornillo (*francés/español*): Una unidad de calentamiento en el carrito lateral que se utiliza al servicio a la francesa.

Russian service (*inglés*)

servicio a la rusa (*español*): Consiste en una forma elegante de servicio de mesa. Por regla general el jefe de cocina prepara las grandes piezas de alimentos, generalmente bien decoradas, y se llevan en un carrito a la mesa del cliente con el adorno. Un camarero que tiene a su cargo ser jefe de cortes (Trinchador) procede a cortar delante del cliente las piezas. El servicio a la rusa se combina generalmente con el servicio a la inglesa. Se procede con este servicio una vez que se han cortado las piezas.

salad fork (*inglés*)

tenedor para ensalada (*español*): Más pequeño que el tenedor para mesa y se utiliza para ensaladas, aperitivos, postres, frutas, pescado ahumado, y otros alimentos delicados.

salad plate (*inglés*)

plato para ensalada (*español*): Mucho más pequeño que un plato llano (7 u 8 pulgadas de diámetro). Se utiliza para postres y aperitivos, así como ensaladas y como un plato base para salseras y platos para helado que se sirven con una servilleta de papel para evitar el deslizamiento.

sauce spoon (*inglés*)

cuchara para salsa (*español*): Se utiliza con platos que se sirven con salsa a un lado.

service (*inglés*)

servicio (*español*): Trabajo, conducta y acciones de los empleados del restaurante y de servicio de alimentos que impactan la experiencia de los clientes en su establecimiento.

service station (*inglés*)

puesto de servicio (*español*): Lugar en el comedor donde se guardan tazas y platos limpios, los menús, las servilletas, los cubiertos, los condimentos y los vasos para agua.

serving utensils (*inglés*)

utensilios para servir (*español*):

Los meseros utilizan estos utensilios cuando sirven la comida a los invitados.

shell cracker (*inglés*)

rompe caparazones (*español*): Se utiliza para romper los caparazones duros y gruesos de langostas y cangrejos.

snail fork and lobster fork (*inglés*)

tenedor para caracol y **tenedor para langosta** (*español*): Tenedores pequeños y delgados que se utilizan sólo para comer mariscos. El tenedor pequeño para ostras se utiliza con las dos, ostras y almejas.

snail plate (*inglés*)

plato para caracol (*español*): Tiene seis o doce muescas para poner los caracoles.

snail tongs (*inglés*)

pinzas para caracol (*español*): Un utensilio especializado para la sostener la concha de caracol para poder sacar el caracol.

soup bowl (*inglés*)

tazón para sopa (*español*): Tazón pequeño y profundo sin borde plano, a diferencia del plato para sopa, es utilizado sólo para la sopa. Los tazones para sopa o tazas a veces tienen tapas (sopera) individuales o una sola asa para facilitar el servicio.

soup plate (*inglés*)

plato para sopa (*español*): Plano alrededor del borde y profundo en el centro para poner la sopa, pastas e incluso mejillones, camarones y almejas.

soup spoon (*inglés*)

cuchara para sopa (*español*): Cuchara grande con una cabeza ovalada se utiliza para sopas de crema y tiras largas de pasta.

steak knife (*inglés*)

cuchillo para bistec (*español*): Un cuchillo curvado utilizado para bistec corte del lomo.

suggestive selling (*inglés*)

venta por sugerencia (*español*): Método rentable de promocionar los servicios y productos de un negocio; venta personal; consiste en ayudar a los clientes mediante la descripción y recomendación de artículos del menú.

sundae or iced tea spoon (*inglés*)

cuchara para helado para té helado (*español*): Tiene un mango largo especial para sacar el helado de vasos grandes o para remover el té helado en vasos grandes.

surveys (*inglés*)

encuestas (*español*): Similares a las tarjetas de comentarios, pero a veces incluyen preguntas abiertas.

traditional service (*inglés*)

servicio tradicional (*español*): Este estilo refleja cuatro influencias: americana, francesa, inglesa y rusa. Cada estilo de servicio varía según el menú, el tema y la decoración.

tureen (*francés*)

sopera (*español*): Un recipiente cubierto de grandes dimensiones utilizado para servir sopa hasta para ocho personas.

underliner plate or charger (*inglés*)

plato cargador o plato base (*español*): Un plato decorativo grande que se coloca abajo del plato en el que se sirve comida.

Chapter 11

al dente (ahl DAN-tay) (*italiano*)

al diente (*español*): Pasta cocida que está tierna pero todavía masticable.

arborio (ahr-BORE-ee-oh) (*inglés*)

arroz italiano (*español*): Arroz especial de grano corto que se usa en el método de preparación que se llama el risotto.

bran (*inglés*)

salvado (*español*): Capa exterior de un grano que constituye la parte con más fibra.

colander (CAH-len-der) (*inglés*)

colador (*español*): Se utiliza para drenar el líquido de la pasta cocida y las verduras. Los coladores se detienen por sí mismos, mientras que los escurridores deben sostenerse a mano.

dumplings (*inglés*)

bolas de masa (*español*): Bola pequeña de masa o de batido que puede cocerse a vapor, escalfarse o hervirse a fuego lento.

en casserole (*inglés*)

en cazuela (*español*): Plato de papas en que se combinan las papas peladas y crudas con la nata doble, la salsa o la crema sin cocer y luego se hornea a fuego lento.

endosperm (*inglés*)

endosperma (*español*): Parte más grande del grano integral y una buena fuente de proteína y carbohidratos.

gnocchi (nee-YO-key) (*italiano*)

ñoquis (*español*): Bolas pequeñas de papa que se sirven en la cocina italiana.

grainsgnocchi (*inglés*)

granos (*español*): Hierba que produce semillas comestibles.

hull (*inglés*)

vaina (*español*): La capa protectora, o cáscara, que rodea un grano integral.

latkes (LAHT-keys) (*inglés*)

panqueque de papas (*español*): Panqueque de papas de consumo corriente en la Europa Oriental, que a menudo se sirve con el puré de manzana y la nata agria.

legumes (LEG-yooms) (*inglés*)

legumbre (*español*): Semillas de plantas que producen vainas; incluyen los frijoles y las arvejas, con alto valor alimenticio.

milling process (*inglés*)

proceso de molienda (*español*): Tratar un grano para quitar el germen, el salvado y la cascarilla.

multiple-stage technique (*inglés*)

técnica de etapas múltiples (*español*): Técnica mediante la cual las papas se someten a una serie de tratamientos antes de convertirse en el plato acabado.

pierogi (pyeh-RRAW-ghee) (*polaco*)

(*español* N/A): Una bola de masa rellena de origen polaco.

pilaf (PEEL-ahf) (*inglés*)

pilau de arroz (*español*): Técnica para preparar los granos de arroz mediante la cual se sofríe el arroz brevemente en la mantequilla, luego se cuece en el caldo o el agua, junto con los condimentos.

resting stage (*inglés*)

etapa para leudar (*español*): Cuando se mezcla la masa, esta es la etapa más importante. Si la masa no está lo suficientemente relajada, será difícil amasar la masa con el rodillo en hojas finas.

risotto (rih-ZO-to) (*italiano*)

(*español* N/A): Método de sofreír el arroz en la mantequilla, junto con la cebolla, para luego combinarlo con el caldo revolviendo constantemente, con el fin de producir una consistencia cremosa; el risotto es un método italiano para cocinar el arroz, pero no es una clase de arroz.

sieve (SIV) (*inglés*)

cedazo (*español*): Se llama cedazo al utensilio que se emplea para separar materiales de diferente grosor, como la harina del salvado.

single-stage technique (*inglés*)

técnica de etapa única (*español*): Técnica mediante la cual se llevan las papas del estado crudo al acabado utilizando un solo método de cocinar.

solanine (SOLE-ah-noon) (*inglés*)

solanina (*español*): Sustancia dañina y de sabor agrio que se encuentra en las manchas verdes y los brotes de las papas.

spaetzle (SPAYT-z-el) (*inglés*)

(*español* N/A): En la cocina alemana son pequeñas bolas de masa hervida, o bolas de masa hervida tipo “dumplings”, que son sabrosas en guisos.

stone ground (*inglés*)

molido tradicional (*español*): Granos que se muelen y despedazan; mediante este método se puede retener más nutrientes que con otros métodos de molienda.

tubers (*inglés*)

tubérculos (*español*): Raíz o tallo carnoso de unas plantas, como la papa, que tienen la capacidad de crecer como plantas nuevas.

whole grains (*inglés*)

grano integral (*español*): Grano que no ha sido molido.

Chapter 12

back of the house (*inglés*)

servicio interno (del restaurante) (*español*): Puestos en todas las áreas fuera del ámbito público; el equipo de personal que realiza todas las labores de la producción alimenticia para un negocio. Estas áreas incluyen puestos como chefs, cocineros en línea, chefs de repostería, lavaplatos, contadores, compradores, etc.

career (*inglés*)

carrera (*español*): Una profesión o un trabajo en un campo particular, como servicio de alimentos, que los individuos eligen por sí mismos.

career ladder (*inglés*)

escalón profesional (*español*): Serie de trabajos por medio de los cuales puede ascender una persona en su profesión.

certification (*inglés*)

titulación (*español*): Indica que un estudiante ha demostrado un alto nivel de habilidad y ha cumplido con los requisitos específicos de rendimiento, al participar en un riguroso proceso para obtener la certificación.

closed questions (*inglés*)

pregunta directa (*español*): Pregunta que puede responderse con un simple sí o no o con una declaración breve y concreta.

college or trade school applications (*inglés*)

solicitud para matrícula en escuela de oficios, escuela vocacional o universidad (*español*): Formulario creado por las escuelas de oficios o escuelas vocacionales que pide datos personales sobre los antecedentes y la educación de un postulante.

concierge (*inglés*)

conserje (*español*): Empleado de la recepción que proporciona servicios de información a los huéspedes y se encarga de pedidos especiales.

cover letters (*inglés*)

carta de presentación (*español*): Carta que se envía con la historia profesional a un empleador potencial.

etiquette (EH-tah-kit) (*francés*)

protocolo (*español*): Conducta debida; buenos modales.

financial aid etiquette (*inglés*)

ayuda financiera (*español*): Ayuda monetaria para los estudiantes que incluye becas, préstamos educativos y, estudio y trabajo.

Free Application for Federal Student Aid (FAFSA) (*inglés*)

Solicitud gratuita de ayuda federal para estudiantes (FAFSA) (*español*): Una aplicación que utiliza el gobierno federal para determinar la cantidad total de ayuda financiera para la que un solicitante califica.

job application (*inglés*)

solicitud de trabajo (*español*): Formulario elaborado por los empleadores que pide datos básicos sobre los antecedentes personales.

mentor (*inglés*)

mentor (*español*): Alguien que juega el papel de un consejero sabio y conocedor.

networking (*inglés*)

creación de una red de conexiones (*español*): Comunicarse con las personas que pueden proporcionar información con respecto a las vacantes.

open-ended questions (*inglés*)

pregunta de interpretación abierta (*español*): Pregunta que requiere una respuesta más detallada que sí o no y que alienta a los candidatos a un puesto a hablar de sí mismos.

portfolio (*inglés*)

carpeta de muestras (*español*): Colección de muestras que subrayan los intereses, las dotes, las aportaciones y los estudios de uno; constituye un artículo importante que se debe llevar a las entrevistas de trabajo.

references (*inglés*)

referencias (*español*): Personas que conocen bien a uno y pueden proporcionar información sobre uno—su personalidad, su aptitud para el trabajo o su posición académica; son necesarias para las solicitudes de trabajo.

résumé (RE-zoo-may) (*francés*)

currículum vitae (*español*): Resumen por escrito de sus experiencias previas, sus habilidades y sus logros relativos al trabajo que se está solicitando.

scholarship (*inglés*)

beca (*español*): Un subsidio o ayuda financiera que se le otorga a un estudiante con el propósito de asistir a la universidad.

stress (*inglés*)

estrés (*español*): La condición o sensación de que las demandas exceden los recursos disponibles para su uso.

stress management (*inglés*)

manejo del estrés (*español*): Un proceso que la gente utiliza para identificar lo que causa estrés para ellos en el lugar de trabajo, así como en su vida personal y luego aplicar varias estrategias para minimizar los efectos de ese estrés.

time management (*inglés*)

manejo del tiempo (*español*): El uso de herramientas para aumentar la eficiencia y la productividad de una persona. Para manejar eficazmente el tiempo también significa saber cómo perder menos tiempo en actividades sin importancia, no críticas y problemas que se pueden evitar.

work study (*inglés*)

estudio y trabajo (*español*): Trabajando como un estudiante de la escuela para compensar los costos de la educación.