

Culinary Essentials Glossary/Glosario

English

How to use the glossary:

1. Look for the term that you want to find in the left column. Its definition appears immediately after the term.
2. The Spanish equivalent of each term and its definition appear in the right column.

Español

Cómo usar el glosario en español:

1. Busca la palabra en inglés que desees encontrar.
2. La palabra en español, junta con la definición, se encuentra en la columna de la derecha.

A

à la carte menu A menu that offers each food and beverage item priced and served separately. (p. 310)

abrasion A scrape or minor cut. (p. 11)

abundant Plentiful. (p. 406)

acceptable Of good quality. (p. 572)

accessible Available. (p. 663)

accident report log Shows the details of any accident that happens in a business. (p. 201)

accompaniment An item that comes with an entrée, such as a choice of potato, rice, or pasta and a choice of vegetable. (p. 312)

accompaniment Something that goes well with another thing. (p. 416)

accurate Correct and updated. (p. 78)

achieve To do. (p. 619)

active listening The skill of paying attention and interacting with the speaker. (p. 85)

adapting Positively changing. (p. 206)

additive Substance added to a food to improve it in some way. (p. 287)

adequate Enough. (p. 190)

adhere Follow. (p. 172)

menú a la carta Un menú (o una carta) que ofrece cada platillo y bebida y su precio respectivo por separado. (p. 310)

abrasión (raspadura) Un rasguño o una pequeña cortada. (p. 11)

abundante En gran cantidad. (p. 406)

acceptable (admisible) De buena calidad. (p. 572)

accesible Disponible. (p. 663)

informe de registro de accidente Muestra los detalles de cualquier accidente que sucede en un negocio. (p. 201)

acompañamiento (guarnición) Una comida que viene con el platillo principal, por ejemplo se da la opción de acompañar el platillo con papas, arroz o pasta y verduras. (p. 312)

acompañamiento Algo que va bien con otra cosa. (p. 416)

exacto Correcto y puesto al día. (p. 78)

lograr Hacer. (p. 619)

escuchar atentamente La habilidad de prestar atención e interactuar con quien habla. (p. 85)

adaptación Cambiar positivamente. (p. 206)

aditivo Sustancia que se le añade a los alimentos para mejorarlos de alguna forma. (p. 287)

adecuado Suficiente. (p. 190)

adherirse Seguir. (p. 172)

English

- advertising** A paid form of promotion that persuades and informs the public about what a business has to offer. (p. 191)
- affect** Act upon. (p. 38)
- affirmative action** Programs to locate, hire, train, and promote women and African Americans. (p. 205)
- aftertaste** A secondary flavor that comes after the main flavor has subsided. (p. 742)
- al dente** “To the bite,” meaning that the pasta is tender, but still firm. (p. 620)
- albumin** The clear white of an egg. (p. 433)
- alter** To change. (p. 337)
- alternative** Substitute. (p. 435); Option. (p. 771)
- American-style ice cream** Ice cream that has no eggs, is uncooked, and is made with milk, cream, sugar, and flavorings. (p. 771)
- amino acid** Small units that can be combined in certain ways to produce complete proteins. (p. 281)
- analyze** Study all the components of. (p. 68)
- angel food cake** A type of foam cake that is made with egg whites, but not egg yolks. (p. 756)
- anticipate** To predict. (p. 135)
- antipasto** Italian for before the meal. A typical antipasto tray includes cold meats, such as Genoa salami and various hams, assorted cheeses, olives, marinated vegetables, and sometimes fruits. (p. 481)
- AP weight** The weight of a product before trimming. (p. 353)
- appeal** Attraction. (p. 314)
- appetizer** A small portion of hot or cold food meant to stimulate the appetite that is served as the first course of a meal. (p. 133)

Español

- publicidad** Una forma de promoción pagada que persuade e informa al público acerca de lo que una empresa tiene para ofrecer. (p. 191)
- afectar** Tener efecto sobre. (p. 38)
- acción afirmativa** Programas para ubicar, contratar, capacitar y promover a las mujeres y los afroamericanos. (p. 205)
- sabor secundario** Un sabor que viene después de que el sabor principal ha pasado. (p. 742)
- al dente** “Al diente”, lo que significa que la pasta está cocida, pero firme. (p. 620)
- albúmina** Es la clara o parte blanca del huevo. (p. 433)
- alterar** Cambiar. (p. 337)
- alternativa** Sustituto. (p. 435); Opción. (p. 771)
- helado estilo americano** Helado que no tiene huevo, es sin cocer, y se hace con leche, crema, azúcar y condimentos. (p. 771)
- aminoácido** Pequeñas unidades que pueden combinarse en cierta forma para producir proteínas completas. (p. 281)
- analizar** Estudiar todos los componentes. (p. 68)
- bizcochuelo blanco** Un tipo de pastel que se hace con las claras de huevo, pero no con las yemas. (p. 756)
- anticipar** Predecir. (p. 135)
- antipasto** Platillo italiano para antes de la comida. Un antipasto típico incluye embutidos como salami Genoa y diversos jamones, una variedad de quesos, aceitunas, verduras marinadas y, en ocasiones, frutas. (p. 481)
- peso bruto** El peso de un producto antes de cortarlo. (p. 353)
- causar interés** Atracción. (p. 314)
- entrada (aperitivo)** Una pequeña porción de comida, caliente o fría, que se sirve como primer platillo y cuyo propósito es estimular el apetito. (p. 133)

English

apprentice One who works under the guidance of a skilled worker to learn a particular trade or art. (p. 65)

appropriate Correct. (p. 459)

aroma Distinctive pleasing smell. (p. 410)

array A wide selection. (p. 58)

artistic Creative. (p. 456)

aspect Part of a problem or challenge. (p. 351)

aspic A savory jelly made from meat or vegetable stock and gelatin. (p. 480)

as-purchased (AP) Price The bulk price. (p. 351)

as-served (AS) portion The actual weight of the food product that is served to customers. (p. 352)

atmosphere Overall mood. (p. 71)

au jus Accompanied by the juices obtained from roasting meat. (p. 499)

autocratic A management style in which information and policies move from the top down. (p. 172)

average check method Prices items near an average check that you would like each customer to spend. (p. 322)

avulsion An injury in which a portion of the skin is partially or completely torn off. (p. 11)

Español

aprendiz Alguien que trabaja bajo la orientación de un profesional capacitado con el fin de aprender un arte o negocio específico. (p. 65)

apropiado Correcto. (p. 459)

aroma Olor agradable. (p. 410)

colección Una amplia variedad. (p. 58)

artístico Creativo. (p. 456)

aspecto Parte de un problema o reto. (p. 351)

gelatina con trozos de carne o pescado Una jalea salada hecha de consomé de carne o de verduras y gelatina. (p. 480)

precio como comprador (AP) El precio al por mayor. (p. 351)

parte como servido (AS) Peso de la producta de comida que es servido a los clientes. (p. 352)

ambiente Ánimo general. (p. 71)

en su jugo Acompañado por el jugo que se obtiene al asar carne. (p. 499)

autocrático Un estilo de dirigir en el que la información y las políticas pasan de arriba a abajo. (p. 172)

estrategia de precios: cuenta promedio Poner precios alrededor del promedio que te gustaría que cada cliente gastara. (p. 322)

avulsión Una lesión en la que una parte de la piel es parcial o totalmente arrancada. (p. 11)

B

bacon Meat that comes from the side of a pig, and is cured and often smoked for flavor. (p. 432)

bacteria Tiny, single-celled microorganisms. (p. 14)

bag-in-the-box system A cardboard box with a bag of concentrated soda syrup inside. (p. 122)

tocino La carne que proviene de la parte lateral de un cerdo, que es curada y, a menudo, se hace ahumada para que tenga más sabor. (p. 432)

bacterias Microorganismos minúsculos unicelulares. (p. 14)

sistema de bolsa en caja Una caja de cartón con una bolsa de jarabe de soda concentrado adentro. (p. 122)

English

bain marie Water bath used to keep foods such as sauces and soups warm. (p. 242)

bake Cook with dry heat in a closed environment, usually an oven. No fat or liquid is used. (p. 382)

baker's percentage In a formula, includes the percentage of each ingredient in relation to the weight of flour in the final baked product. (p. 333)

baking blind To prepare pie shells in advance. (p. 767)

baking cup A paper liner that keeps muffins from sticking to the muffin pan. (p. 738)

baking powder A leavening agent made up of baking soda, an acid such as cream of tartar, and a moisture absorber such as cornstarch. (p. 694)

baking soda A chemical leavening agent that must be used with acid to give off CO₂ gas. (p. 694)

balance Dividing space to meet customer and preparation staff needs. (p. 182)

balance scale A scale with two platforms. One platform holds the item being weighed. The other platform holds weights. These weights are added or removed until the two platforms are balanced. (p. 336)

banquette A type of seating arrangement in which customers are seated facing the server with their backs against the wall. (p. 146)

bar code A series of bars, spaces, and sometimes numbers that contain coded information and are designed to be scanned into a computer system. (p. 365)

barding Wrapping a lean meat with fat, such as bacon, before roasting. A few minutes before doneness, you remove the meat from the oven, unwrap the fat, put the meat back in the oven, and allow the surface of the meat to brown. (p. 588)

Español

bain marie Un método que se usa un baño de agua para mantener calientes los alimentos, como salsas y sopas. (p. 242)

hornear Cocinar con calor seco en un entorno cerrado, por lo general un horno. No se utiliza ni grasa ni líquido. (p. 382)

porcentaje para hornear En una fórmula que incluye el porcentaje de cada ingrediente en relación con el peso de la harina en el producto final horneado. (p. 333)

pre-hornear Preparar las bases para pay (o tarta) con anterioridad. (p. 767)

molde de papel para hornear Base de papel que evita que los panecillos se peguen al molde. (p. 738)

polvo para hornear Una levadura compuesta de bicarbonato de sodio, un ácido como la crema tártara, y un absorbente de humedad, como la maicena. (p. 694)

bicarbonato de sodio Levadura química que se debe usar con un ácido para desprender CO₂. (p. 694)

balance Dividir el espacio para satisfacer las necesidades del cliente y del personal. (p. 182)

balanza Una pesa con dos plataformas. En una plataforma se pone el artículo que se está pesando. En la otra plataforma se ponen pesas. Se agregan o quitan pesas hasta que las dos plataformas están equilibradas. (p. 336)

banquete Un evento donde los clientes están sentados frente al mesero y con la espalda contra la pared. (p. 146)

código de barras Una serie de barras, espacios y, a veces, números que contienen información codificada, y están diseñados para ser escaneado en una computadora. (p. 365)

albardar Se envuelve un pedazo de carne en grasa, como tocino, antes de asar. Unos minutos antes de que la carne esté cocida se saca del horno, se le quita la capa de grasa, y se vuelve a meter al horno para que la superficie se dore. (p. 588)

English

barley A hardy, adaptable grain that can grow in both warm and cold climates. (p. 626)

barnacle A crustacean that attaches itself to rocks, boats, or other sea life. (p. 552)

barquette Dough formed into a small boat-shaped shell. (p. 502)

base A stock that is purchased in a powdered or concentrated form. (p. 510)

basic pie dough Sometimes called 3-2-1 dough. This ratio refers to the weight of three parts flour, two parts fat, and one part water. (p. 765)

baste A process in which fat drippings are spooned over a large bird every 15–20 minutes. (p. 577)

basting Moistening foods with melted fats, pan drippings, or another liquid during cooking. (p. 383)

batch cooking The process of preparing small amounts of food several times throughout a foodservice period. (p. 300)

batonnet Matchstick-shaped cuts that are ¼-inch thick. (p. 259)

batter A semi-liquid mixture that contains ingredients such as flour, milk, eggs, and seasonings. (p. 384)

Bavarian A dessert made of whipped cream, gelatin, and a flavored custard sauce. (p. 773)

beating Agitating ingredients vigorously to add air or develop gluten. (p. 699)

béchamel A basic French white sauce made with milk and a thickener. (p. 517)

bench box A covered container in which dough can be placed before shaping. (p. 718)

bench rest A time when rounded portions of dough are placed in bench boxes or left covered on the work bench. (p. 718)

Español

cebada Un cereal resistente y adaptable que puede crecer tanto en climas calientes como fríos. (p. 626)

percebe Un crustáceo que se une a las rocas, los barcos u otra vida marina. (p. 552)

barquillo Masa en forma de una pequeña barca. (p. 502)

base Un consomé que se compra en forma concentrada o en polvo. (p. 510)

masa básica para pay A veces se llama masa 3-2-1. Esta proporción se refiere al peso de tres partes de harina, dos partes de grasa y una parte de agua. (p. 765)

rociar con su jugo (bañar con su jugo) Un proceso en el que se agregan cucharadas de la grasa que escurre al ave cada 15-20 minutos. (p. 577)

rociar (bañar) Humedecer los alimentos con grasa derretida, el jugo que queda en la cacerola u otro líquido durante la cocción. (p. 383)

cocinar en tandas El proceso de preparar pequeñas cantidades de alimentos varias veces a lo largo de un servicio de comida. (p. 300)

bastones Trozos que se cortan en forma de fósforos y tienen ¼ de pulgada de espesor. (p. 259)

masa para batir Una mezcla semi-líquida que contiene ingredientes como harina, leche, huevos y condimentos. (p. 384)

bavariana Un postre de crema batida, gelatina y crema condimentada. (p. 773)

batir Agitar vigorosamente los ingredientes para añadir aire o desarrollar el gluten. (p. 699)

bechamel Una salsa francesa blanca hecha con leche y espesante. (p. 517)

recipiente para masa Un recipiente con tapa en el que la masa se puede mantener antes de ser manipulada. (p. 718)

reposo de la masa El tiempo en que porciones redondeadas de masa se colocan en recipientes o se ponen cubiertas sobre la mesa de trabajo. (p. 718)

English

- beneficial** Helpful. (p. 472)
- benefits** Services or payments provided by an employer in addition to wages. (p. 110)
- bid** A price quote. (p. 361)
- biscuit** A small, round quick bread. (p. 445)
- biscuit method** Requires cutting or rubbing the fat into the dry ingredients. This is done until the fat and dry ingredients resemble cornmeal. Then, the liquid ingredients are added. (p. 731)
- bisque** Specialty soups that are usually made from shellfish and contain cream. (p. 531)
- bivalve** A mollusk that has two shells that are hinged together. (p. 550)
- blanching** Using the boiling method to partially cook food. (p. 390)
- blend** A combination of herbs, spices, and seeds. (p. 404)
- blending** Mixing or folding two or more ingredients together until they are evenly combined. (p. 699)
- blending method** Combines the liquid, sugar, liquid fat, and eggs at the same time in baking. Then, the dry ingredients are added to the mixture. (p. 731)
- blind taste test** A food test in which food samples are not labeled so that the testers will not know which product they are tasting. (p. 424)
- boiling** A moist cooking technique in which you bring a liquid, such as water or stock, to the boiling point and keep it at that temperature while food cooks. (p. 389)
- boiling point** Temperature at which a liquid boils. (p. 389)
- bolster** Helps keep out food particles from between the tang and the handle on a knife. (p. 253)

Español

- beneficioso** Útil. (p. 472)
- prestaciones** Servicios o pagos dados por el empleador además del salario. (p. 110)
- oferta** Un presupuesto. (p. 361)
- bizcocho (bisquet)** Un pan pequeño y redondo. (p. 445)
- método para hacer bizcochos** Requiere cortar o frotar la grasa en los ingredientes sólidos. Esto se hace hasta que la grasa y los ingredientes sólidos se asemejan a la harina de maíz. Luego se añaden los ingredientes líquidos. (p. 731)
- bisque** Especialidad que consiste en una sopa que por lo general está hecha de mariscos y contiene crema. (p. 531)
- bivalvo** Molusco que tiene dos conchas que están unidas. (p. 550)
- escaldar** Utilizar el método de ebullición para cocinar alimentos parcialmente. (p. 390)
- mezcla** Una combinación de hierbas, especias y semillas. (p. 404)
- mezclar** Mezclar o incorporar dos o más ingredientes hasta combinarlos de manera uniforme. (p. 699)
- método de mezclar** Cuando se va a hornear, se combinan los ingredientes líquidos, el azúcar, la grasa líquida y los huevos al mismo tiempo. Luego, se añaden los ingredientes sólidos a la mezcla. (p. 731)
- prueba a ciegas de sabor** Una prueba de comida en que las muestras no tienen etiquetas de forma que los degustadores no saben qué producto están probando. (p. 424)
- hervir** Una técnica de cocción, en la que un líquido, como agua o consomé, se lleva al punto de ebullición y se mantiene a esa temperatura para cocinar los alimentos. (p. 389)
- punto de ebullición** Temperatura en la cual un líquido hierve. (p. 389)
- bolster** Es la parte gruesa de un cuchillo que ayuda a mantenerlo limpio de partículas de alimentos, entre el mango y la hojilla. (p. 253)

English

boneless fish Fish that have cartilage instead of bones. Many boneless fish also have smooth skin instead of scales. (p. 542)

booth A type of seating arrangement in which the table rests against, or is attached to, a wall. (p. 145)

bouchée A shell made from puff pastry, used for appetizers or desserts. (p. 502)

bouquet garni A combination of fresh herbs and vegetables tied in a bundle with butcher's twine. The bundle is dropped into the stock pot and allowed to simmer. (p. 410)

bouquetière Bouquet of three or more vegetables. (p. 658)

braising A long, slow cooking process; meat is first seared and the pan deglazed before the moist cooking technique is used. (p. 392)

bread flour Flour that has a high gluten-forming protein content to allow bread to rise fully. (p. 688)

breeding A coating made of eggs and crumbs. (p. 384)

break even When costs equal income. (p. 175)

breakfast meats Meats such as ham, bacon, Canadian bacon, sausage, hash, and steak. (p. 432)

brochette A combination of meat, poultry, fish, and vegetables served on a small skewer. (p. 502)

broiling To cook food directly under a primary heat source. (p. 386)

broth A liquid made from simmered meat and vegetables. (p. 527)

brown rice Rice with a tan color, a chewy texture, and a slightly nutty taste. (p. 625)

Español

pez cartilaginoso Peces que tienen cartílago en vez de huesos. Muchos peces cartilaginosos también tienen piel suave en vez de escamas. (p. 542)

mesa con sillones Un tipo de mesa que está puesta contra o pegada a la pared. (p. 145)

bouchée Un recipiente hecho de hojaldre, utilizado para entradas o postres. (p. 502)

bouquet garni Una combinación de hierbas frescas y verduras en un paquete atado con hilaza. El paquete se pone en la olla de consomé y se deja hervir a fuego lento. (p. 410)

bouquetière Bouquet de tres o más verduras. (p. 658)

braseado Un proceso largo y lento de cocción; primero se dora la carne y se desglasa la sartén para usar el líquido en la cocción. (p. 392)

harina para pan Harina de tiene un alto contenido de proteínas que forman gluten permitiendo que el pan aumente en volumen. (p. 688)

empanizar Un recubrimiento hecho de huevos y migas de pan. (p. 384)

salir sin ganancias Cuando los gastos igualan los ingresos. (p. 175)

carnes para el desayuno Carnes como jamón, tocino, tocino canadiense, salchichas, picadillo y bistec. (p. 432)

brocheta Una combinación de carne, aves, pescado y verduras servidos en un palillo para brocheta. (p. 502)

asado Cocinar los alimentos directamente sobre una fuente primaria de calor. (p. 386)

consomé Un líquido que se hace al hervir a fuego lento carne o verduras. (p. 527)

arroz integral Arroz de color tostado, una textura firme y con un ligero sabor a nuez. (p. 625)

English

brown stock A stock that is made from either beef, veal, chicken, or game. It gets its color from roasting the ingredients without water, in a hot oven. (p. 511)

brunoise 1/8-inch thick cubes. (p. 259)

buffet A style of service in which all the food is attractively displayed on a table for the customers to see. (p. 148)

bulk Large quantities of a single food product. (p. 351)

business plan A document that describes a new business and a strategy to launch that business. (p. 76)

busser A foodservice worker who helps maintain an inviting table and keeps the service station stocked with supplies. (p. 118)

butler service The server carries the prepared food on a silver tray to standing or seated customers. Customers then serve themselves. (p. 148)

butterflied When a fish is dressed, then cut so the two sides lay open, yet are attached by skin. (p. 545)

bypassing When people or materials must walk or be moved past unrelated stations during foodservice. (p. 183)

by-products Usable leftover parts of food after pre-preparation. (p. 353)

Español

consomé tostado (oscuro) Un consomé que está hecho de carne de res, ternera o pollo. El color tostado se obtiene al asar los ingredientes sin agua en el horno. (p. 511)

brunoise Cubos de 1/8 de pulgada de grosor. (p. 259)

bufé Un estilo de servicio en el cual se pone la comida en una mesa de forma atractiva para que los clientes la puedan ver. (p. 148)

al por mayor Grandes cantidades de un solo producto alimentario. (p. 351)

plan de negocios Un documento que describe un nuevo negocio y una estrategia para poner en marcha ese negocio. (p. 76)

garrotero Trabajador que ayuda a mantener las mesas listas y mantiene la estación de servicio abastecida. (p. 118)

servicio de mayordomo El mesero lleva la comida preparada en una bandeja de plata. Los clientes, que están de pie o sentados, se sirven a sí mismos. (p. 148)

método mariposa Cuando se corta un pescado en dos partes y éstas se abren como una mariposa adheridas por la piel. (p. 545)

sobrepasar Cuando las personas o los materiales deben pasar por un lugar que no está relacionado con el restaurante para servir la comida. (p. 183)

subproductos Restos de comida que se pueden utilizar después de la pre-preparación. (p. 353)

C

cafeteria A restaurant where customers serve themselves, or order at a counter. (p. 71)

cake flour Flour that is lower in protein than bread flour and pastry flour and produces a softer and more tender product than bread flour. (p. 688)

calamari The Italian name for squid. (p. 556)

cafetería Un restaurante donde los clientes se sirven a sí mismos, o piden en una barra. (p. 71)

harina para pasteles o tortas Harina que tiene menos proteína que la harina para pan y la harina para repostería, y produce un producto más suave y blando que la harina para pan. (p. 688)

calamar Molusco que tiene diez tentáculos. (p. 556)

English

- calculate** To work with numbers. (p. 84)
- calibrate** To adjust (as a thermometer) for accuracy. (p. 35)
- California menu** All three meals are available all day; some restaurants list them on the same menu. (p. 310)
- Canadian bacon** A breakfast meat from boneless pork loin. It is smoked and brined, with a thin layer of fat on its surface. (p. 432)
- canapé** An appetizer that is served on a small piece of bread or toast. (p. 456, 477)
- cancer** The division and growth of cells that interferes with normal body functions. (p. 295)
- caper** A flower bud of a Mediterranean shrub, used for seasoning. (p. 563)
- cappuccino** A beverage made from espresso and steamed and foamed milk. (p. 123)
- caramelization** The process of cooking sugar to high temperatures to create aroma and flavor. (p. 379)
- carbohydrate** The nutrient that is the body's main source of energy. (p. 280)
- carcass** What is left of the whole animal after it has been slaughtered. (p. 589)
- cardiopulmonary resuscitation** Emergency care that is performed on people who are unresponsive. (p. 12)
- cardiovascular** Heart-related. (p. 282)
- carryover cooking** The cooking that takes place after you remove something from a heat source. (p. 382)
- cashier** The employee who correctly reads the amount of the bill, processes the payment, and makes change. (p. 118)
- casserole** A mixed food dish baked and served in a casserole dish. (p. 619)

Español

- calcular** Trabajar con números. (p. 84)
- calibrar** Ajustar (como un termómetro) para lograr exactitud. (p. 35)
- menú de California** Las tres comidas están disponibles todo el día; algunos restaurantes las tienen en el mismo menú. (p. 310)
- tocino canadiense** Una carne de desayuno de lomo de cerdo deshuesado. Es salado y ahumado, con una fina capa de grasa en la superficie. (p. 432)
- canapé** Una entrada que se sirve en un pequeño trozo de pan, que a veces es tostado. (p. 456, 477)
- cáncer** La división y el crecimiento de células que interfieren con las funciones normales en el cuerpo. (p. 295)
- alcaparra** Una flor de un brote de arbustos mediterráneos, utilizado para sazonar. (p. 563)
- capuchino** Una bebida que se hace con café expreso y leche cocida al vapor y su espuma. (p. 123)
- caramelización** El proceso de cocinar azúcar a altas temperaturas para crear un aroma y sabor. (p. 379)
- carbohidrato** Nutriente que es la fuente principal de la energía del cuerpo. (p. 280)
- restos de animal** Lo que queda de todo el animal después de matarlo. (p. 589)
- resucitación cardiopulmonar** Atención de emergencia que se realiza en las personas que no responden. (p. 12)
- cardiovascular** Relacionado con el corazón. (p. 282)
- post-cocción** La cocción que ocurre después de que algo se quita de la fuente de calor. (p. 382)
- cajero** El empleado que revisa la factura, tramita el pago y da el cambio. (p. 118)
- cazuela** Un platillo de varios alimentos que se hornea y se sirve en una cazuela. (p. 619)

English

- casual-dining establishment** Restaurant that features a relaxed environment and mid-range prices. (p. 142)
- catering director** Coordinates the food for each function. (p. 60)
- cavity** Hollow interior. (p. 582)
- centerpiece** A decorative object placed on tables to add beauty and interest. (p. 158)
- cephalopod** A mollusk that has a thin internal shell. Cephalopods have tentacles, or false legs, attached to the head near the mouth. (p. 550)
- certification** Proof that you are an expert in a specific topic, such as culinary arts, baking, and pastry making. (p. 63)
- chafing dish** A device that holds a large pan of food over a canned heat source. (p. 148)
- chain restaurant** A restaurant that has two or more locations that sell the same products and are operated by the same company. (p. 75)
- chapatti** An Indian whole-wheat flatbread. (p. 489)
- characteristic** Feature. (p. 528)
- charcuterie** The name of a guild that prepared and sold cooked items made from pigs. (p. 458)
- cheddaring** A technique in which slabs of cheese are stacked and turned to squeeze out the whey; done for hard cheeses. (p. 471)
- cheesecloth** A loose-woven cotton cloth used in cheese making and cooking. (p. 518)
- chef's coat** A working coat that traditionally has two rows of buttons down the front, long sleeves, and turned-up cuffs. (p. 26)
- chemical dough conditioner** A substance that is added to hard lean doughs to strengthen the glutes that give hard lean dough products their dense structure. (p. 708)

Español

- establecimiento de comida casual** Restaurante que ofrece un ambiente relajado y precios moderados. (p. 142)
- director de servicio de comida** Coordina la comida para cada evento. (p. 60)
- cavidad** Interior hueco. (p. 582)
- centro de mesa** Un objeto decorativo que se coloca en las mesas para añadir belleza y llamar la atención. (p. 158)
- cefalópodos** Molusco que tiene una delgada concha interior. Los cefalópodos tienen tentáculos, que se adjunta a la cabeza cerca de la boca. (p. 550)
- certificación** Prueba de que eres experto en un tema específico, como el arte culinario, la panadería y la repostería. (p. 63)
- platina** Un dispositivo que soporta una cacerola grande de alimentos sobre una fuente de calor enlatada. (p. 148)
- cadena de restaurantes** Un restaurante que tiene dos o más sucursales que venden los mismos productos y son operados por la misma empresa. (p. 75)
- chapatti** Un pan hindú de harina integral de trigo. (p. 489)
- característica** Rasgo. (p. 528)
- charcutería** El nombre del gremio que preparaba y vendía artículos de cerdo cocidos. (p. 458)
- preparar queso tipo cheddar** Una técnica en la que los trozos de queso se apilan y se presionan para exprimir el suero de leche, y hacer quesos duros. (p. 471)
- estopilla** Tela tejida de algodón que se usa para hacer queso y cocinar. (p. 518)
- bata de chef** Una bata de trabajo que tradicionalmente tiene dos filas de botones en la parte delantera, mangas largas y los puños doblados hacia arriba. (p. 26)
- acondicionador químico para la masa** Una sustancia que se añade a la masa dura para fortalecer los glútenes que le dan la estructura densa. (p. 708)

English

chewy cookie A cookie with a high ratio of eggs, sugar, and liquid, but a low amount of fat. (p. 748)

chiffon cake A variation of a genoise cake made by using whipped egg whites to lighten the batter. (p. 756)

chiffonade To finely slice or shred leafy vegetables or herbs. (p. 255)

cholesterol A fatlike substance that is found in all body cells and in all animal foods. (p. 282)

chowder A specialty soup made from fish, seafood, or vegetables. (p. 531)

chutney A condiment made of fruit, vinegar, sugar, and spices. (p. 642)

clarified butter Purified butterfat. This means that the butter is melted with the water and milk solids are removed. (p. 521)

clarify To remove particles as they float to the top of a liquid. (p. 528)

clarity How clear something is. (p. 518)

classical French service The most elegant and elaborate style of service; involves presenting or preparing some foods tableside. (p. 146)

classify To sort. (p. 542)

cleaning Removing food and other soil from a surface. (p. 18)

clear soup Made from clear stock or broth. Clear soups are not thickened. (p. 527)

client base The customers who come regularly to a business. (p. 119)

cliente The people who will be a business's main customers. (p. 189)

clip-on A special list that is fastened directly to the menu. (p. 318)

club sandwich A triple-decker sandwich that features cold, sliced cooked turkey and ham, or bacon. (p. 499)

Español

galleta chiclosa Una galleta con una alta proporción de huevos, azúcar y líquido, y una baja cantidad de grasa. (p. 748)

pastel chiffon Un pastel hecho con claras de huevo batidas para aligerar la mezcla. (p. 756)

chiffonade Rebanar finamente o cortar en tiras las hortalizas o hierbas. (p. 255)

colesterol Una sustancia parecida a la grasa que se encuentra en todas las células del organismo y en todos los alimentos de origen animal. (p. 282)

chowder Una especialidad que consiste en una sopa hecha a base de pescado, mariscos o verduras. (p. 531)

chutney Un condimento hecho de frutas, vinagre, azúcar y especias. (p. 642)

mantequilla clarificada Grasa de mantequilla purificada. Esto significa que la mantequilla se derrite con agua y leche eliminando los sólidos. (p. 521)

clarificar Quitar las partículas que flotan en la parte superior de un líquido. (p. 528)

claridad Qué tan claro es algo. (p. 518)

servicio clásico francés El estilo de servicio más elegante y elaborado; implica la presentación o la preparación de algunos alimentos junto a la mesa. (p. 146)

clasificar Ordenar. (p. 542)

limpieza La eliminación de alimentos y otros productos de una superficie. (p. 18)

caldo Sopa clara hecha de consomé que no se espesa. (p. 527)

base de clientes Los clientes que acuden regularmente a un negocio. (p. 119)

clientela Las personas que serán los clientes principales de un negocio. (p. 189)

que se engancha (de broche) Una lista especial que se sujeta directamente al menú. (p. 318)

club sándwich Un sándwich con tres rodajas de pan que contiene pavo y jamón o tocino. (p. 499)

English

coagulate When proteins change from a liquid or semi-liquid state to a drier, solid state. (p. 378)

cobbler A deep-dish fruit dessert. (p. 644)

colander A container with small holes in the bottom for rinsing and draining food. (p. 621)

cold soup A specialty soup that may be cooked or uncooked and then chilled. (p. 531)

cold-pack cheese Also known as club cheese; made from one or more varieties of cheese, finely ground and mixed until it is spreadable. (p. 474)

collagen Soft, white tissue that breaks down into gelatin and water during slow, moist cooking processes. (p. 588)

collapsing Falling. (p. 756)

combination cooking Uses both moist and dry cooking techniques. (p. 376)

commercial operation An operation that earns more than enough to cover daily expenses. (p. 70)

commitment The dedication that you show to doing something. (p. 89)

compensate Make up for the lack of something. (p. 92)

compensatory time Paid time off to reimburse workers for overtime. (p. 106)

competitor Business that offers similar products or services to the ones you offer. (p. 189)

competitors' pricing method Charges approximately what the competition charges for similar menu items. (p. 322)

complement To go together well with another thing. (p. 416)

complete protein A protein source that provides all of the amino acids. (p. 281)

Español

coagular Cuando las proteínas pasan de un estado líquido o semi-líquido a un estado sólido y seco. (p. 378)

cobbler Un postre tradicional que consiste en un plato de frutas. (p. 644)

colador Un recipiente con pequeños agujeros en la parte inferior para lavar y colar alimentos. (p. 621)

sopa fría Un tipo de sopa que puede ser cocida o sin cocer y luego es refrigerada. (p. 531)

paquete de queso frío También conocido como queso club, hecho de una o más variedades de queso, finamente molido y que se mezclan hasta que se puede untar. (p. 474)

colágeno Suave tejido blanco que se deshace en gelatina y agua durante el lento proceso de cocción. (p. 588)

colapsar Caer. (p. 756)

combinación de técnicas culinarias Utilizar ambas técnicas de cocción, tanto la seca y la líquida. (p. 376)

operación comercial Una operación que gana más que suficiente para cubrir los gastos diarios. (p. 70)

compromiso La dedicación que demuestras al hacer algo. (p. 89)

compensar Dar algo por la falta o la pérdida de otra cosa. (p. 92)

tiempo compensatorio Tiempo libre pagado para reembolsar a los trabajadores por las horas extras. (p. 106)

competidor Empresa que ofrece productos o servicios similares a los que ofreces. (p. 189)

método de incorporar los precios de competidores Cobrar aproximadamente lo que cobra la competencia por platillos similares del menú. (p. 322)

complementar Ir bien con otra cosa. (p. 416)

proteína completa Una fuente de proteínas que proporciona todos los aminoácidos. (p. 281)

English

complex Involved and possibly difficult. (p. 309)

composed Made up of. (p. 588)

compote Fresh or dried fruits that have been cooked in a sugar syrup. (p. 642)

compotier A deep, stemmed dish used to serve compotes, candies, and nuts. (p. 645)

compound butter Softened butter with seasonings added to it. (p. 521)

condiment Mustard, pickle relish, and ketchup, etc. traditionally served as an accompaniment to food. (p. 152); Something served as an accompaniment. (p. 416)

conduction Heats food by direct contact between a hot surface and the food. (p. 234)

confirm To make sure. (p. 363)

connective tissue Tissue that holds muscle fiber together. (p. 571)

consistency Texture. (p. 731)

consistent Free from variations. (p. 330)

consommé A concentrated, clear soup made from a rich broth. (p. 528)

contaminated Food that is unfit to be eaten. (p. 14)

content Amount. (p. 605)

continental menu A breakfast menu that provides mostly a selection of juices, beverages, and baked goods. (p. 311)

continuous breadmaking Also called commercial baking, mixing and kneading are done in a spiral mixer. (p. 715)

contrast As a comparison. (p. 765)

contribution Role. (p. 691)

Español

complejo Complicado y, posiblemente, difícil. (p. 309)

compuesto Hecho de. (p. 588)

compota Frutas frescas o secas cocidas en un jarabe de azúcar. (p. 642)

compotera Plato hondo con tallo que se usa para servir compotas, dulces y nueces. (p. 645)

compuesto de mantequilla Mantequilla blanda con condimentos añadidos. (p. 521)

condimento Mostaza, pepinillo, salsa de tomate (o catsup), etc. , tradicionalmente servido como acompañamiento de otros alimentos. (p. 152); algo que se sirve como acompañamiento. (p. 416)

conducción Calienta los alimentos por el contacto directo entre una superficie caliente y la comida. (p. 234)

confirmar Asegurarse. (p. 363)

tejido conjuntivo Tejido que mantiene unida la fibra muscular. (p. 571)

consistencia Textura. (p. 731)

consistente Que no tiene variaciones. (p. 330)

consomé Un concentrado claro de sopa hecha de un caldo sustancioso. (p. 528)

contaminado Alimentos que no son adecuados para el consumo. (p. 14)

contenido Cantidad. (p. 605)

menú continental Un menú de desayuno que ofrece sobre todo una selección de jugos, bebidas y alimentos horneados. (p. 311)

máquina para formar continuamente el pan También llamada mezcladora comercial, mezcla y amasa con un mezclador espiral. (p. 715)

contrastar Para hacer una comparación. (p. 765)

contribución Papel. (p. 691)

English

contribution margin method A pricing method that uses a general contribution of customers to costs besides food for running a kitchen. You would add the average contribution margin per guest to the item's standard food cost. (p. 322)

convection A process in which the liquid closest to the bottom of the pan is heated and rises to the top. (p. 234, 389)

convection oven An oven that has a fan that circulates the oven's heated air. (p. 682)

conversion factor The number that comes from dividing the yield you want by the existing yield in a recipe. (p. 338)

convert To adjust ingredient quantities in a standardized recipe. (p. 335)

cooking line The arrangement of kitchen equipment. (p. 221)

cookware Pots, pans, and baking dishes. (p. 262)

corn A grain that can be eaten fresh or as a dried grain. (p. 627)

corporation A business to which a state grants an individual or a group of people a charter with legal rights to form a business. (p. 77)

correspond To compare closely to. (p. 714)

cost per portion The cost of a portion that you would serve to an individual customer. (p. 355)

cottage fries French fried potatoes that are cut into ½-inch thick circles, usually served during breakfast. (p. 443)

coulis A sauce made from a fruit or vegetable purée. (p. 518)

count The number of individual items used in a recipe. (p. 337)

counter scale A scale with a platform small enough to be placed on a counter. (p. 225)

Español

estrategia de margen de contribución

Estrategia en la que se agrega una contribución por los costos de funcionamiento de la cocina además del costo de la comida. Se agrega el porcentaje del margen de contribución por cliente al precio base del alimento. (p. 322)

convección Un proceso en el que el líquido que se encuentra en el fondo del sartén se calienta y asciende hasta la superficie. (p. 234, 389)

horno de convección Un horno que tiene un ventilador que hace circular el aire caliente del horno. (p. 682)

factor de conversión El resultado que viene de dividir el rendimiento deseado por el rendimiento de la receta. (p. 338)

convertir Ajustar las cantidades de ingredientes en una receta estandarizada. (p. 335)

línea de cocina La disposición del equipo de cocina. (p. 221)

utensilios de cocina (batería de cocina) Ollas, sartenes, platos y moldes para hornear. (p. 262)

maíz Un grano que puede comerse fresco o como grano deshidratado. (p. 627)

corporación Una empresa a la que un estado le concede a una persona o un grupo de personas una carta con los derechos legales para formar un negocio. (p. 77)

corresponder Que es comparable. (p. 714)

costo por porción El costo de una porción que se sirve por cliente. (p. 355)

papas fritas en rebanadas Papas fritas cortadas en círculos de ½ pulgada de grosor, suelen servirse al desayuno. (p. 443)

coulis Una salsa hecha con un puré de frutas o verduras. (p. 518)

cantidades El número de artículos que se usan en una receta. (p. 337)

balanza de mostrador Una balanza con una superficie lo suficientemente pequeña para ser colocada en un mostrador. (p. 225)

English

counter service Customers sitting at a counter, rather than a booth, banquette, or table. (p. 143)

course A part of a meal that is served at one time. (p. 118)

couscous A wheat product made from semolina that is milled from wheat. (p. 627)

cover An individual place setting that includes utensils, glasses, and dishes. (p. 127)

covers Individual meals served in a restaurant. (p. 322)

cream soup A velvety-smooth thick soup. It is made with cooked vegetables that are sometimes puréed. (p. 530)

creaming Vigorously combining softened fat and sugar to add air. (p. 699)

creaming method Sugar and pre-softened shortening are creamed together with a mixer on low speed until the mixture is light and fluffy. Eggs are then added one at a time. (p. 731)

crêpe A small, thin pancake made with egg batter. (p. 489)

crisp cookie A cookie with very little moisture in the batter. They also have a high ratio of sugar. (p. 748)

critical Necessary. (p. 714)

critical control point A step in the flow of food where contamination can be prevented or eliminated. (p. 32)

croissant A flaky, crescent-shaped roll. (p. 488)

cross-contamination The movement of harmful microorganisms from one place to another. (p. 14)

crosshatch Grill mark set at a 90-degree angle. (p. 579)

cross-train Giving employees work experience in many different tasks. (p. 59)

Español

servicio en el mostrador Los clientes se sientan al frente del mostrador, en lugar de una mesa. (p. 143)

platillo Parte de una comida que se sirve en un momento determinado. (p. 118)

cuscús Un producto de trigo hecho de la sémola del trigo molido. (p. 627)

puesto Un lugar individual asignado que incluye utensilios, vasos y platos. (p. 127)

platillos Comidas individuales servidas en un restaurante. (p. 322)

caldo de crema Una sopa espesa, suave y aterciopelada. Se hace con verduras cocidas que a veces se licúan. (p. 530)

batir Combinar la grasa y el azúcar con firmeza para añadir aire. (p. 699)

método parabatir manteca Se baten el azúcar y la manteca derretida en una batidora a baja velocidad hasta que la mezcla es ligera y esponjosa. Luego se añaden los huevos uno por uno. (p. 731)

crepa Un panqueque pequeño y delgado hecho con masa de huevo. (p. 489)

galleta crujiente Una galleta con muy poca humedad en la masa. También tienen una alta proporción de azúcar. (p. 748)

crítico Necesario. (p. 714)

puntos críticos de control Un paso en el flujo de alimentos donde la contaminación se puede evitar o eliminar. (p. 32)

croissant Un panquito en forma de media luna. (p. 488)

contaminación cruzada El movimiento de microorganismos nocivos de un lugar a otro. (p. 14)

parrilla cruzada Parrilla cuyas barras se cruzan en un ángulo de 90 grados. (p. 579)

aprender tareas múltiples Dar a los empleados la oportunidad de trabajar en muchas tareas diferentes. (p. 59)

English

croutons Small pieces of bread that have been grilled, toasted, or fried and sometimes seasoned, used as a garnish for salads. (p. 463)

crudité Raw sliced vegetables served with dips. (p. 479)

crumb The internal texture of a baked product. (p. 688)

crust The outer surface of a bread or roll. (p. 708)

crustacean A shellfish with a hard outer shell and a jointed skeleton. (p. 553)

cuisine A style of cooking. (p. 69)

culinary scientist Sets new standards in food technology by creating new food products and cooking methods. (p. 60)

curdle To separate, as in egg yolks and whites that have been cooked at too high of a temperature. (p. 437)

curing Preserving pork with salt, sugar, spices, flavoring, and nitrites. (p. 597)

custard Dessert made of eggs, milk or cream, flavorings, and sweeteners. (p. 771)

custard-style ice cream Ice cream made with cooked vanilla custard that consists of cream, milk, eggs, sugar, and flavorings. (p. 771)

cut in To mix solid fat with dry ingredients until lumps of the desired size remain. (p. 699)

cycle menu A menu that is used for a set period of time, such as a week, a month, or even longer. At the end of this time period, the menu repeats daily dishes in the same order. (p. 310)

Español

crutones Pequeños pedazos de pandorados, tostados o fritos y a veces sazonados, que se usan de aderezo en las ensaladas. (p. 463)

crudité Verduras crudas en rodajas que se sirven con salsas. (p. 479)

migas La textura interior de un producto horneado. (p. 688)

corteza La superficie exterior de un pan o pancito. (p. 708)

crustáceo Marisco con una concha externa y un esqueleto articulado. (p. 553)

cocina Comidas típicas y maneras de preparar los alimentos. (p. 69)

científico culinario Establece nuevas normas en la tecnología de los alimentos mediante la creación de nuevos productos y métodos de cocción. (p. 60)

cuajarse Separar, como en las yemas de huevo y las claras que han sido cocidas en una temperatura muy alta. (p. 437)

curado La preservación de la carne de cerdo con sal, azúcar, especias, aromas y nitritos. (p. 597)

crema (flan) Postre hecho con huevos, leche o nata, condimentos y endulzantes. (p. 771)

helado de crema Helado de flan de vainilla que está hecho de crema, leche, huevos, azúcar y condimentos. (p. 771)

mezclar Mezclar grasa sólida con ingredientes secos hasta obtener trozos del tamaño deseado. (p. 699)

menú de un ciclo Un menú que se utiliza durante un periodo de tiempo determinado, como una semana, un mes o incluso más. Al final de este periodo de tiempo, el menú repite a diario los platillos en el mismo orden. (p. 310)

D

Daily Production Report Shows how much food was used, sold, and left over each day. (p. 366)

Informe Diario de Producción Indica cada día la cantidad de alimentos que se utilizó, que se vendió y que sobró. (p. 366)

English

daily value The amount of a nutrient that a person needs every day, based on a 2,000-calorie diet. (p. 290)

Danish pastry dough Dough that is sweeter and richer than croissant dough. (p. 711)

dark meat Parts of a bird that have more muscle and connective tissue. (p. 571)

deal Amount. (p. 751)

debone To remove bones from meat, poultry, or fish. (p. 352)

deduction The money withheld from your gross pay for taxes, insurance, and other fees. (p. 109)

deep-frying To cook foods by completely submerging them in heated fat or oil. (p. 385)

deflate Cause dough to lose volume. (p. 734)

deglaze To use a small amount of liquid or fat to remove any leftover scraps of food from sautéing or searing from the pan. (p. 392)

dehydrated Water has been removed. (p. 434)

dehydration A serious fluid imbalance in the body. (p. 293)

delegate To give responsibility to another person. (p. 172)

delicate Fragile. (p. 384)

demi-glace A sauce that is half espagnole sauce and half brown stock that has been reduced by half. (p. 519)

demitasse A half-size cup for espresso. (p. 124)

democratic A management style in which everyone is involved in the decision-making process. (p. 172)

design How the dining room, kitchen, and storage areas are laid out. (p. 182)

Español

valor diario La cantidad de un nutriente que una persona necesita cada día, sobre la base de una dieta de 2000 calorías. (p. 290)

masa para panecillo danés Masa que es más dulce y más sustanciosa que la masa del croissant. (p. 711)

carne oscura Partes de un ave que tiene más músculo y tejido conectivo. (p. 571)

porción Cantidad. (p. 751)

deshuesar Quitar los huesos de la carne, ave o pescado. (p. 352)

deducción El dinero que se deduce del salario neto para los impuestos, el seguro y otros pagos. (p. 109)

freír en mucho aceite Cocinar los alimentos sumergiéndolos completamente en grasa o aceite caliente. (p. 385)

desinflar Causa que la masa pierda el volumen. (p. 734)

desglasar Utilizar una pequeña cantidad de grasa o líquido para remover los restos de alimentos que quedan al saltar o al soasar con la sartén. (p. 392)

deshidratados Que se ha removido el agua. (p. 434)

deshidratación Un desequilibrio grave de líquidos en el cuerpo. (p. 293)

delegar Dar la responsabilidad a otra persona. (p. 172)

delicado Frágil. (p. 384)

demi-glasé Una salsa que es la mitad española y la otra mitad es caldo oscuro que se ha reducido a la mitad. (p. 519)

demitasse Una taza pequeña cuyo tamaño es la mitad de una taza normal, donde se sirve el café expreso. (p. 124)

democrático Un estilo de dirección en el que todo el mundo está implicado en el proceso de tomar decisiones. (p. 172)

diseño Cómo se disponen el comedor, la cocina y las despensas. (p. 182)

English

- designate** To be a sign of. (p. 433)
- desired** Wanted. (p. 739)
- deteriorate** To go down in quality; to become worse in value. (p. 365, 739)
- determine** To find out. (p. 207)
- devein** To remove a shrimp's intestinal tract, located along the back. (p. 553)
- device** An item that serves a specific purpose. (p. 148)
- diabetes** An illness that affects the body's ability to convert blood sugar into energy. (p. 294)
- diagonal** A cut that results in an oval or elongated slice of a cylindrical fruit or vegetable. (p. 255)
- dictate** To determine through necessity. (p. 309)
- Dietary Guidelines for Americans** Information on proper eating habits for healthy Americans ages two years and older. (p. 290)
- digestible** The nutrients, such as protein, are more accessible to the body. (p. 663)
- diminish** To decrease. (p. 638)
- dining room supervisor** Coordinates and assigns duties to the hosts, servers, and bussers. (p. 60)
- direct contamination** Raw foods, or the plants or animals from which they come, are exposed to toxins. (p. 14)
- direct labor cost** Wages paid to employees. (p. 173)
- direct marketing** A form of advertising in which materials, such as letters and advertisements, are mailed directly to customers. (p. 192)
- disability** A physical or mental impairment that substantially limits one or more major life activities. (p. 206)
- discard** To throw away. (p. 559)

Español

- designar** Destinar a. (p. 433)
- deseado** Lo que uno quiere. (p. 739)
- deteriorarse** Bajar la calidad; tener menos valor. (p. 365, 739)
- determinar** Averiguar. (p. 207)
- quitar la vena** Eliminar el tracto intestinal de un camarón, localizado en la parte trasera. (p. 553)
- dispositivo** Artículo que tiene un propósito específico. (p. 148)
- diabetes** Una enfermedad que afecta la capacidad del cuerpo para convertir en energía el azúcar en la sangre. (p. 294)
- diagonal** Un corte en una fruta o verdura cilíndrica que resulta en una rebanada ovalada o alargada (p. 255)
- dictaminar** Determinar por necesidad. (p. 309)
- Pautas Dietéticas para los Estadounidenses** Información sobre los hábitos alimenticios adecuados y saludables para los estadounidenses de dos años de edad en adelante. (p. 290)
- digerible** Los nutrientes, como las proteínas, que son más accesibles para el cuerpo. (p. 663)
- disminuir** Decrecer. (p. 638)
- supervisor del comedor** Coordina y asigna funciones a los anfitriones, meseros y ayudantes (o garroteros) del restaurante. (p. 60)
- contaminación directa** Que los alimentos crudos, o las plantas o los animales de los que proceden, están expuestos a toxinas. (p. 14)
- costo de mano de obra directa** Los salarios pagados a los empleados. (p. 173)
- mercadeo directo (mercadotecnia directa)** Forma de publicidad en la cual los materiales, tales como cartas y anuncios, se envían por correo directamente a los clientes. (p. 192)
- incapacidad** Un impedimento físico o mental que limita una o más actividades importantes de la vida. (p. 206)
- desechar** Tirar. (p. 559)

English

discrimination Unfair treatment based on age, gender, race, ethnicity, religion, physical appearance, disability, or other factors. (p. 106)

disposable income Money that people have left over for extras after paying bills. (p. 321)

disposal point The point at which food remaining after being eaten is disposed of properly. (p. 44)

distinct Separate. (p. 401)

distraction Something that turns your attention to something else. (p. 85)

docking Process of making small holes in the surface of an item before baking. (p. 722)

document To write down the details of what happened. (p. 12)

dolly A small wheeled cart. (p. 225)

double pan A sheet pan placed inside a second pan of the same size. (p. 753)

double-entry bookkeeping Record-keeping in which transactions are recorded in at least two places so that records are balanced. (p. 173)

dough Combination of dry and liquid ingredients for a baked product; contains less liquid than a batter. (p. 698)

doughnut A sweetened, deep-fried pastry that often is ring-shaped. (p. 445)

drained weight The weight of a food product without the packing medium. (p. 652)

drawn Fish that have had their gills and entrails removed. (p. 544)

dredging Coat foods with flour; coating poultry parts with seasoned flour. (p. 384, 579)

dressed Drawn fish that have had their fins, scales, and sometimes their head removed. (p. 544)

Español

discriminación Un trato injusto por motivos de edad, género, raza, etnia, religión, apariencia física, incapacidad u otros factores. (p. 106)

ingreso disponible Dinero que le queda a una persona para gastos extras después de haber pagado cuentas. (p. 321)

área de desechos Lugar en donde se depositan los restos de comida. (p. 44)

distintivo Separado. (p. 401)

distracción Algo que te llama la atención a otra cosa. (p. 85)

picar Proceso de hacer pequeños agujeros en la superficie de un alimento antes de hornearlo. (p. 722)

documentar Anotar los detalles de lo ocurrido. (p. 12)

diablito (carretillo de ruedas) Un pequeño carrito con ruedas. (p. 225)

sartén doble Una sartén con dos caras del mismo tamaño. Por lo general una cara cabe dentro de la otra. (p. 53)

contabilidad por partida doble El mantenimiento de registros en el que las transacciones se anotan en al menos dos lugares para balancear registros. (p. 173)

masa para amasar Combinación de ingredientes líquidos y sólidos para un producto horneado; contiene menos líquido que la masa para batir. (p. 698)

dona Masa dulce frita que a menudo tiene forma de anillo. (p. 445)

peso neto sin líquido El peso de un producto alimenticio sin empaque. (p. 652)

eviscerado Peces a los que se les han removido las branquias y las entrañas. (p. 544)

cubrir con harina Cubrir los alimentos con harina; recubrir las partes del ave con harina sazónada. (p. 384, 579)

limpio Peces eviscerados a los que se les han quitado las aletas, las escamas y a veces la cabeza. (p. 544)

English

dressing A sauce that is added to salads to give them flavor and to help hold the ingredients together. (p. 468)

dried milk solids Milk product used in baked goods. (p. 689)

drip loss The loss of moisture that occurs as a fish thaws. (p. 546)

drop batter Batter thick enough it needs to be dropped from a portion scoop. (p. 731)

drop cookie A cookie with soft batter or dough that uses the creaming process. (p. 751)

drupe A fruit that has soft flesh, thin skin, and one pit, or stone. (p. 638)

dry cooking technique Cooking technique that uses oil, fat, the radiation of hot air, or metal to transfer heat. (p. 376)

dry cure Food is coated in salt, sweeteners, and flavorings, and then wrapped in paper or cheesecloth. (p. 457)

du jour menu A menu that lists dishes that are available on a particular day. (p. 310)

duration The amount of time something lasts. (p. 292)

dust To sprinkle very lightly with flour. (p. 766)

edible portion (EP) After preparation, the consumable food product that remains. (p. 352)

effect Result. (p. 382)

efficient Productive. (p. 222)

egg substitutes Substitutes for people with dietary concerns such as high cholesterol. (p. 434)

Español

aderezo Una salsa que se agrega a las ensaladas para darle sabor y ayudar a mantener los ingredientes juntos. (p. 468)

leche en polvo Productos lácteos que se usan en productos horneados. (p. 689)

pérdidas por goteo La pérdida de humedad que se produce cuando un pez se descongela. (p. 546)

masa batida espesa Masa que es tan espesa que tiene que usar un cucharón y voltearlo para que se caiga la masa en la sartén. (p. 731)

galleta de masa espesa Una galleta hecha con masa espesa que se prepara con el mismo proceso de batir manteca con ingredientes secos. (p. 751)

drupa Una fruta de carne suave, piel fina y una semilla, o hueso. (p. 638)

técnica de cocción seca Técnica de cocción que utiliza el aceite, la grasa, el aire caliente o un metal para transferir calor. (p. 376)

curado en seco Se cubren los alimentos en sal, endulzantes y condimentos, y luego se envuelven en papel o estopilla. (p. 457)

menú del día Un menú que incluye los platillos que están disponibles en un día en particular. (p. 310)

duración La cantidad de tiempo que algo dura. (p. 292)

polvorear Espolvorear muy ligeramente con harina. (p. 766)

porción comestible (EP) Después de la preparación, el producto alimenticios comestibles que queda. (p. 352)

efecto Resultado. (p. 382)

eficiente Productivo. (p. 222)

sustitutos del huevo Sustitutos para las personas con una dieta especial, como las que tienen el colesterol alto. (p. 434)

E

English

- elaborate** Detailed. (p. 463)
- elastic** Stretchy and flexible. (p. 739)
- elastin** A hard, yellow tissue that does not break down during cooking. Also referred to as gristle. (p. 588)
- electronic scale** A scale that has a spring that is depressed when an item is placed on its platform. The weight is displayed on a digital readout. (p. 336)
- elements** Parts. (p. 151)
- emergency** A potentially life-threatening situation that usually occurs suddenly and unexpectedly. (p. 9)
- empathy** The skill of thinking about what it would be like in another's place. (p. 107)
- emphasize** Point out. (p. 502)
- employee recruiter** Helps businesses find the right employees. (p. 76)
- employment agency** A business that put employers in touch with potential employees. (p. 96)
- emulsified shortening** A type of fat that helps create a smooth consistency throughout the mixture. (p. 756)
- emulsifier** An additive, such as egg yolk, that allows unmixable liquids, such as oil and water, to combine uniformly. (p. 474)
- en papillote** A method of steaming that involves wrapping fish or shellfish in parchment paper with vegetables, herbs, and sauces or butters. (p. 559)
- enforce** Carry out. (p. 198)
- English muffin** Made from bread dough that is cut into rounds and then toasted. (p. 446)
- enhance** Increase the quality of. (p. 379)
- enriched rice** Rice that has a vitamin and mineral coating added to the grain. (p. 625)
- entice** Attract. (p. 317)
- entrée** Main dish. (p. 309)

Español

- minucioso** Detallado. (p. 463)
- elástico** Flexible. (p. 739)
- elastina** Un tejido duro de color amarillo que no se descompone durante la cocción. También se llama cartílago. (p. 588)
- balanza electrónica** Una balanza que tiene un resorte que se baja cuando un artículo se coloca en la plataforma. El peso se muestra en forma digital. (p. 336)
- elementos** Partes. (p. 151)
- emergencia** Situación que pone en peligro la vida y que normalmente ocurre repentina e inesperadamente. (p. 9)
- empatía** La habilidad de pensar acerca de cómo sería estar en la situación de otro. (p. 107)
- destacar** Señalar. (p. 502)
- persona que recluta empleados** Ayuda a las empresas a encontrar a los empleados adecuados. (p. 76)
- agencia de empleos** Una empresa que pone en contacto los empleadores con personas que buscan trabajo. (p. 96)
- manteca emulsificada** Un tipo de grasa que ayuda a crear una consistencia suave en la mezcla. (p. 756)
- emulsionante** Un aditivo, como la yema de huevo, que permite a los líquidos que no se mezclan, como el aceite y el agua, a combinarse de manera uniforme. (p. 474)
- papillote** Una técnica al vapor que consiste en envolver el pescado o los mariscos con verduras, hierbas, salsas o mantequillas en papel de pergamino. (p. 559)
- cumplir** Llevar a cabo. (p. 198)
- panecillos ingleses** Hechos de masa de pan que se corta en rodajas y luego se tuestan. (p. 446)
- mejorar** Aumentar la calidad. (p. 379)
- arroz enriquecido** El arroz a cuyos granos se les ha añadido vitaminas y minerales. (p. 625)
- inducir** Atraer. (p. 317)
- platillo principal** Plato fuerte. (p. 309)

English

- entrepreneur** A self-motivated person who creates and runs a business. (p. 74)
- entry-level** Jobs for which you do not need to have training or experience. (p. 64)
- environmental impact statement** Describes the impact of the proposed facility and any negative effects it might have on environment. (p. 200)
- ergonomics** The science of efficient and safe interaction between people and the things in their environment. (p. 207)
- escargot** The French word for snails. (p. 557)
- espresso** A beverage made by forcing hot water and steam through finely ground, dark-roasted coffee beans. (p. 122)
- ethics** Your internal guidelines to distinguish right from wrong. (p. 108)
- ethnic menu** A menu that represents food choices from a specific country. (p. 312)
- ethylene gas** An odorless, colorless gas that is emitted naturally as fruits ripen. (p. 639)
- evaluate** Study. (p. 63)
- evaluation** A report of how well you perform your duties, and what you can do to improve. (p. 105)
- evaporate** To escape as vapor. (p. 376)
- executive chef** Manages all kitchen operations. (p. 60)
- expense** Money that goes out of a business. (p. 174)
- extender** An item made from leftover, low-cost ingredients. (p. 319)
- extract** A concentrated flavor such as lemon and vanilla. (p. 401)
- extracted** Drawn out. (p. 392)

Español

- empresario** Una persona motivada que crea y dirige una empresa. (p. 74)
- empleo de nivel básico** Puestos de trabajo para los cuales no es necesario tener capacitación o experiencia. (p. 64)
- declaración del impacto ambiental** Describe el impacto de una instalación propuesta y los efectos negativos que podría tener sobre el medio ambiente (p. 200)
- ergonomía** La ciencia que estudia la interacción eficaz y segura entre las personas y las cosas en su entorno (máquinas). (p. 207)
- escargot** Palabra francesa para caracoles. (p. 557)
- expreso** Una bebida que se prepara forzando agua caliente y vapor a través de café oscuro tostado y finamente molido. (p. 122)
- ética** Tus normas personales para distinguir entre lo correcto y lo incorrecto. (p. 108)
- menú étnico** Un menú que ofrece opciones de comidas de un país determinado. (p. 312)
- gas etileno** Un gas inoloro e incoloro que las frutas emiten naturalmente al madurar. (p. 639)
- evaluar** Estudiar. (p. 63)
- evaluación** Un informe de qué tan bien realizas tus funciones, y cómo puedes mejorar. (p. 105)
- evaporar** Que se vuelve vapor. (p. 376)
- chef ejecutivo** Quien maneja todas las operaciones de la cocina. (p. 60)
- gastos** Dinero que sale de una empresa. (p. 174)
- platillo hecho con sobrantes** Un platillo hecho con ingredientes que han sobrado y son de bajo costo. (p. 319)
- extracto** Un sabor concentrado, como limón y vainilla. (p. 401)
- extraído** Sacado. (p. 392)

fabricated cut A smaller portion of meat taken from primal cuts. (p. 589)

factor Issue. (p. 184)

factor method A common pricing method for restaurants with successful past performance records. You must first determine what the food cost percent should be. Then, take that food cost percent and divide it into 100%, which will give you your factor. Multiply the factor by the menu item cost. (p. 321)

family service Meal service in which food is delivered on a large platter or dish to an individual table and customers serve themselves. (p. 145)

fat Substance that regulates bodily functions and helps carry some vitamins through the system. (p. 282)

fat cap The fat that surrounds muscle tissue. (p. 588)

fatty fish Fish that have a relatively large amount of fat. (p. 542)

fermentation A process in which yeast breaks down sugars into carbon dioxide gas and alcohol. (p. 694)

fermented Chemically changed in brines or vinegars flavored and seasoned with dill, garlic, sugar, peppers, or salt. (p. 416)

fiber A unique form of a complex carbohydrate that does not provide energy. (p. 280)

field Line of work. (p. 106)

fillets The sides of fish. (p. 544)

fine-dining restaurant A restaurant that provides an environment featuring excellent food, elegant decor, and superior service. (p. 71, 142)

pequeño corte de carne Porción pequeña de carne tomada de un pedazo más grande. (p. 589)

factor Asunto. (p. 184)

estrategia de factor Un método común de fijar precios utilizados por los restaurantes que han registrado buenos resultados anteriormente. En primer lugar, debes determinar el porcentaje del costo de los alimentos. Luego, tomar ese porcentaje del costo de los alimentos y dividirlo por 100%, lo que dará el factor. Multiplicar el factor por el costo del artículo en el menú. (p. 321)

estilo familiar Servicio de comida en el que los alimentos son presentados en un plato grande o un plato para todos en la mesa y los clientes se sirven a sí mismos. (p. 145)

grasa Sustancia que regula funciones corporales y ayuda a transportar algunas vitaminas a través del sistema. (p. 282)

capa de grasa La grasa que rodea el tejido muscular. (p. 588)

peces grasosos Peces que tienen una cantidad relativamente grande de grasa. (p. 542)

fermentación Proceso en el que la levadura transforma los azúcares en dióxido de carbono y alcohol. (p. 694)

fermentado Químicamente modificado en agua salada o vinagre con sabores y sazonados con eneldo, ajo, azúcar, pimientos o sal. (p. 416)

fibra Una forma única de un carbohidrato complejo que no proporciona energía. (p. 280)

campo Clase de trabajo. (p. 106)

filetes del pescado Los lados del pescado. (p. 544)

restaurante fino Un restaurante que ofrece comida excelente, decoración elegante y servicio muy bueno. (p. 71, 142)

English

finger food Hors d'oeuvres presented on platters from which each guest serves him- or herself. (p. 477)

first aid Assisting an injured person until professional medical help can be provided. (p. 9)

first in, first out An inventory system in which food products that are oldest are used first, so that all products are fresh when used. (p. 38)

fish stock A stock that is made by slowly cooking the bones of lean fish or shellfish. (p. 513)

fixed menu A menu that offers the same dishes every day for a long period of time. (p. 310)

flake Break away in small layers. (p. 559)

flaky dough A pie dough in which flour is not completely blended with the fat. (p. 766)

flambé To cook a food tableside using flames as part of the preparation. (p. 147)

flammable Quick to burn. (p. 6)

flat A shallow box or container used to hold foods. (p. 351)

flat fish Fish that have a backbone running horizontally through the center of the fish. They swim horizontally and have both eyes on the top of their heads. (p. 542)

flatware Dining utensils, such as spoons, forks, and knives. (p. 155)

flavor enhancer Increases the way you perceive the food's flavor without changing the actual flavor. (p. 400)

flavored oil An oil that has been enhanced with ingredients such as herbs, spices, and garlic. (p. 416)

flavoring An ingredient that actually changes the natural flavor of the foods it is added to. (p. 400)

Español

bocadillo Entremés presentado en un plato en que cada invitado se sirve. (p. 477)

primeros auxilios Ayuda que se proporciona a una persona lesionada mientras que llega la ayuda médica profesional. (p. 9)

primero en entrar, primero en salir Un sistema de inventario en el que los productos alimenticios que se compran primero se usan primero para que todos los productos estén frescos al ser usados. (p. 38)

consomé de pescado Un caldo que se hace cocinando lentamente los huesos de mariscos y peces magros. (p. 513)

menú fijo Un menú que ofrece los mismos platillos todos los días por un periodo largo de tiempo. (p. 310)

separar en pedazos Que se separa en capas pequeñas. (p. 559)

masa de hojaldre Masa de pastel en la que la harina no se ha mezclado completamente con la grasa. (p. 766)

flameado Método de cocina en el que se usan las llamas como parte de la preparación y se hace a un lado de la mesa. (p. 147)

inflamable Que se quema rápidamente. (p. 6)

caja plana Una caja o recipiente poco profundo que sirve para mantener alimentos. (p. 351)

pez plano Pez que tiene la columna vertebral centrada horizontalmente. Nadan horizontalmente y tienen ambos ojos encima de la cabeza. (p. 542)

cubiertos Utensilios para comer como cucharas, tenedores y cuchillos. (p. 155)

ingrediente que mejora el sabor Aumenta la manera que percibes el sabor de la comida sin cambiar el sabor verdadero. (p. 400)

aceite condimentado Un aceite que se ha condimentado con ingredientes como hierbas, especias y ajo. (p. 416)

condimento Un ingrediente que cambia el sabor natural de las comidas. (p. 400)

English

flexibility The ability to adapt willingly to changing circumstances. (p. 89)

floret A small flower that makes up the head of some plants. (p. 647)

flow of food The path food takes from when it is received by an establishment to when it is disposed of as waste. (p. 31)

fluting A manner of decorating crust by making uniform folds around the edge of the pie. (p. 767)

focaccia An Italian bread that is flavored with olive oil and herbs. (p. 489)

focal point A service point. (p. 145)

fold To use a rubber spatula to carefully mix the egg whites and batter to not lose volume. (p. 446)

folding Gently adding light, airy ingredients such as eggs to heavier ingredients by using a smooth circular movement. (p. 699)

fondant A mixture of sugar, water, and flavorings that serves as a base for icings. (p. 762)

fondue Dipping foods into a central heated pot. (p. 645)

food allergy An allergic reaction triggered by the immune system in response to a particular food. (p. 294)

Food Code Guidelines for handling food safely. (p. 200)

food cost percentage The ratio of the cost of food served to the sales of food served. (p. 173)

food court A single area in malls or shopping centers with many quick-service restaurants. (p. 143)

food preparation Cooking and preparing foods to be eaten. (p. 42)

Español

flexibilidad La habilidad de adaptarse voluntariamente a circunstancias cambiantes. (p. 89)

florencia Flor pequeña que hace parte de la inflorescencia de algunas plantas. (p. 647)

flujo de comida El recorrido de los alimentos desde que se reciben en un establecimiento hasta que se eliminan como desechos. (p. 31)

acanalado Manera de decorar el borde de un pastel haciendo pliegues uniformes a su alrededor. (p. 767)

focaccia Pan italiano condimentado con aceite de oliva y hierbas. (p. 489)

punto focal Un punto de servicio. (p. 145)

incorporar Utilizar una espátula de goma y mezclar cuidadosamente las claras de huevo y la masa sin que pierdan volumen. (p. 446)

incorporar Añadir cuidadosamente los ingredientes más ligeros, como los huevos, con un movimiento circular uniforme. (p. 699)

fondant Una mezcla de azúcar, agua y sabores que sirve de base para el glaseado (o betún). (p. 762)

fondue Inmersión de alimentos en una olla caliente. (p. 645)

alergia a los alimentos Reacción alérgica provocada por el sistema inmunológico en respuesta a un alimento específico. (p. 294)

Código Culinario Directrices para la manipulación segura de alimentos. (p. 200)

porcentaje de gastos de alimentos Proporción entre el costo de la comida que se sirve y el ingreso que ésta genera. (p. 173)

área de comida Un área en centros comerciales con muchos restaurantes de comida rápida. (p. 143)

preparación de la comida Preparación y cocción de los alimentos que se van a comer. (p. 42)

English

- food thermometer** A device used to check the temperatures of foods. (p. 34)
- foodhandler** A worker who is in direct contact with food. (p. 26)
- foodservice consultant** Offers advice and information to other foodservice business owners and managers. (p. 75)
- foodservice director** Manages the banquet operations of hotels, banquet facilities, hospitals, and universities. (p. 60)
- forcemeat** A mixture of ground, raw meat or seafood that is emulsified with fat. (p. 456)
- forecasting** Anticipating future trends. (p. 175)
- formula** A special type of recipe used in the bakeshop. (p. 331)
- foundation** Starting point. (p. 488)
- franchise** A company that sells a business owner the right to use its name, logo, concept, and products. In return, the business owner agrees to run the business as outlined by the franchise company. (p. 75)
- free enterprise** A system in which businesses or individuals may buy, sell, and set prices with little government control. (p. 78)
- free-form loaves** Bread loaves that are shaped by hand, then baked, seam side down, on flat pans or paddles, or directly on a hearth. (p. 718)
- freezer burn** Discoloration and dehydration caused by moisture loss as food freezes. (p. 546)
- French toast** Bread that has been dipped in a batter and then sautéed. (p. 448)
- fresh cheese** A soft cheese that is not ripened or aged after it is formed into a final shape. (p. 473)

Español

- termómetro para comida** Un dispositivo que sirve para tomar la temperatura de los alimentos. (p. 34)
- encargado de la comida** Un empleado que está en contacto directo con la comida. (p. 26)
- consultor de servicio de comida** Ofrece consejos e información a dueños y gerentes de servicio de comida. (p. 75)
- director del servicio de comida** Maneja el funcionamiento de la banquetería en hoteles, en banquetes, en hospitales y en universidades. (p. 60)
- picadillo de relleno** Una mezcla de carne molida cruda o mariscos con grasa. (p. 456)
- pronosticar** Anticipar tendencias futuras. (p. 175)
- fórmula** Tipo especial de receta utilizada en una panadería o pastelería. (p. 331)
- base** Punto de partida. (p. 488)
- franquicia** Una empresa que le vende a un empresario el derecho a utilizar su nombre, logotipo, concepto y productos. A cambio, el propietario de la empresa se compromete a dirigir la empresa como le indica la empresa de franquicia. (p. 75)
- sistema de libre empresa** Un sistema en el que las empresas o las personas particulares pueden comprar, vender y fijar precios con poco control gubernamental. (p. 78)
- panes sin forma definida** Panes que son hechos a mano, luego se hornean con la costura hacia abajo, en superficies planas o palas, o directamente al fuego. (p. 718)
- quemado por congelado** La descoloración y la deshidratación causadas por la pérdida de humedad en alimentos congelados. (p. 546)
- pan francés** Pan que se baña en una masa y luego se dora. (p. 448)
- queso fresco** Un queso suave que no se madura o añeja después que tiene su forma final. (p. 473)

English

frittata A flat, open-face omelet. Eggs are beaten and mixed with the precooked filling ingredients, and then cooked over low heat without stirring. (p. 439)

frozen yogurt American ice cream with the addition of yogurt. (p. 771)

frying Cooking foods in hot fat or oil. (p. 384)

full-service restaurant A restaurant where servers take customer orders and then bring the food to the table. (p. 71)

fumet A fish stock with lemon juice or other acids are added to the water; stronger flavor than fish stock. (p. 513)

function An event. (p. 242); Purpose (p. 445)

fungi Spore-producing organisms found in soil, plants, animals, water, and in the air. (p. 16)

Español

frittata Un omelet abierto. Los huevos se baten y se mezclan con los ingredientes que ya están cocidos y luego se cocina a baja temperatura y sin revolver. (p. 439)

yogurt helado (nieve de yogurt) Helado americano al que se le añade yogurt. (p. 771)

freír Cocinar los alimentos en aceite o grasa caliente. (p. 384)

restaurante con servicio completo Un restaurante en el que se toma el pedido y se sirve en la mesa. (p. 71)

fumet Un consomé de pescado al que se le agrega jugo de limón u otros ácidos; tiene un sabor más fuerte que el de un consomé de pescado típico. (p. 513)

función Un evento. (p. 242); propósito (p. 445)

hongos Organismos que producen esporas; viven en el suelo, plantas, animales, agua y en el aire. (p. 16)

G

garde manger The chef responsible for preparing cold food items. (p. 59)

garde manger brigade A team of chefs under the garde manger chef who handle cold food preparation. (p. 457)

garnish An edible food that is placed on or around food to add color or flavor. (p. 314)

gauge Type and thickness of the material. (p. 262)

gelatinization The process of starch granules absorbing moisture when placed in a liquid. (p. 517)

general safety audit A review and inspection of all safety procedures and equipment. (p. 12)

genetically engineered food Food that is made by recombining genes. (p. 199)

garde manger El cocinero responsable de la preparación de los alimentos fríos. (p. 59)

equipo del garde manger Un equipo de cocineros bajo las órdenes del garde manger que se encarga de la preparación de los alimentos fríos. (p. 457)

adorno Artículo comestible que se coloca en o alrededor de la comida para agregar color o sabor. (p. 314)

calibre Tipo y grosor de un material. (p. 262)

gelatinización El proceso en que los granos de almidón absorben humedad cuando se colocan en líquido. (p. 517)

auditoría de seguridad general Una revisión e inspección de todos los procedimientos de seguridad y del equipo. (p. 12)

comida genéticamente diseñada Comida que se hace al recombinar los genes. (p. 199)

English

- genoise** European sponge cake. (p. 756)
- giblets** The edible internal organs of a bird. (p. 571)
- gipfels** Tighter half circles made by Swiss and German bakers in croissant dough. (p. 710)
- glassware** Glasses used to hold beverages such as juice, water, iced tea. (p. 155)
- glaze** A stock that is reduced and concentrated. (p. 513)
- glucose** A usable energy source for your body. (p. 280)
- gluten** A firm, elastic substance that affects the texture of baked products. (p. 688)
- glycogen** A storage form of glucose. (p. 293)
- grading** Applying specific quality standards to food products. (p. 198)
- grain** The direction of muscle fibers, or treads, in meat. (p. 607); A single, small, hard seed. (p. 624)
- granola** A blend of grains, nuts, and dried fruits. (p. 444)
- gravy** A type of sauce made from meat or poultry juices; a liquid such as milk, cream, or broth; and a thickening agent such as a roux. (p. 521)
- griddle** A flat, solid plate of metal with a gas or electric heat source. (p. 386)
- grilled sandwich** A sandwich where the bread is browned on the outside on the griddle. (p. 496)
- grilling** A cooking method that places food on a heated grill. (p. 386)
- gross pay** The total amount of money you are paid for working. (p. 109)
- guide** Something that provides information. (p. 321)

Español

- genoise** Pastel esponjoso al estilo europeo. (p. 756)
- menudencia** Órganos internos de un pájaro que son comestibles. (p. 571)
- gipfels** Semi-círculos que preparan los panaderos suizos y alemanes en masa de croissant; son más apretados que los croissants. (p. 710)
- cristalería** Vasos para bebidas como jugo, agua y té helado. (p. 155)
- desglasado** Un caldo que se reduce y queda concentrado. (p. 513)
- glucosa** Fuente de energía utilizada por el cuerpo. (p. 280)
- gluten** Una sustancia firme y elástica que afecta la textura de los productos horneados. (p. 688)
- glucógeno** Una forma del almacenamiento de glucosa. (p. 293)
- clasificación** Aplicación de normas de calidad específicas a los productos alimenticios. (p. 198)
- grano** La dirección de las fibras musculares en la carne (p. 607); una sola semilla que es pequeña y dura. (p. 624)
- granola** Una mezcla de granos, nueces y frutas secas. (p. 444)
- salsa gravy** Un tipo de salsa hecha de los jugos de la carne o ave; un líquido como la leche, crema o caldo; y un agente espesante como una base de salsa. (p. 521)
- plancha** Una placa de metal plana y sólida cuya fuente de calor es gas o electricidad. (p. 386)
- sándwich a la parrilla** Un sándwich cuyo pan se dora por la parte de afuera en una parrilla. (p. 496)
- a la parrilla** Un método de cocción en que se pone la comida en un asador caliente. (p. 386)
- salario bruto** La cantidad total de dinero que se paga por trabajar. (p. 109)
- guía** Algo que proporciona información. (p. 321)

English

guidelines Rules for doing things. (p. 75)

Español

pautas Reglas para hacer cosas. (p. 75)

H

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point; the system used to keep food safe from the kitchen to the table. (p. 31)

hair restraint Any barrier that holds back head or facial hair to keep it from contaminating food. (p. 26)

hallmark Distinguishing feature. (p. 330)

hand sanitizer A special liquid that kills bacteria on your skin; it is often used without water. (p. 27)

hand service Bringing dishes to the table without using a tray. (p. 131)

hand tools Handheld items used to cook, serve, and prepare food. (p. 262)

hard lean dough A basic yeast dough often made solely from flour, water, salt, and yeast. (p. 708)

hard wheat flour Flour that comes from kernels that are firm, tough, and difficult to cut. (p. 688)

hash Chopped meat that is mixed with potatoes and onions, and then browned. (p. 432)

hash browns Potatoes that are shredded and may include onions and seasonings. (p. 443)

hasten Speed up. (p. 647)

hazard A source of danger. (p. 14)

heat lamp A lamp that uses light in the infrared spectrum to keep food warm during holding. (p. 384)

heat transfer A measure of how efficiently heat passes from one object to another. (p. 262)

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Sistema utilizado para mantener los alimentos seguros desde la cocina a la mesa. (p. 31)

gorro de cocina Cualquier cosa que evita que el cabello o el vello facial caiga y contamine la comida. (p. 26)

sello Característica distintiva. (p. 330)

desinfectante para manos Un líquido especial que mata las bacterias en la piel; a menudo se usa sin agua. (p. 27)

servicio a mano Cuando se llevan los platos a la mesa sin usar una bandeja. (p. 131)

herramientas de mano Herramientas manuales para cocinar, servir y preparar alimentos. (p. 262)

masa delgada y firme Una masa básica de levadura, a menudo hecha sólo de harina, agua, sal y levadura. (p. 708)

harina de trigo firme Harina que viene de granos que son firmes, duros y difíciles de cortar. (p. 688)

picadillo Carne picada que se mezcla con papas y cebollas y luego se dora. (p. 432)

papas hash brown (fritura de papas ralladas) Papas ralladas que pueden tener cebollas y condimentos. (p. 443)

acelerar Aumentar la velocidad. (p. 647)

riesgo Una fuente de peligro. (p. 14)

lámpara de calor Una lámpara que utiliza la luz infrarroja para mantener la comida caliente una vez que está lista para ser servida. (p. 384)

transferencia de calor Medida que determina la eficiencia con la que pasa el calor de un objeto a otro. (p. 262)

English

heat treated Glass that is heated and then cooled rapidly. (p. 155)

Heimlich maneuver A series of thrusts to the abdomen that can help dislodge something that is stuck in a person's airway. (p. 11)

herb A plant that grows in temperate climates; used as flavoring that adds color and aroma to foods. (p. 406)

high-fat cake A cake that generally uses baking powder as its leavening agent. (p. 755)

high-heat cooking Cooking methods such as broiling and grilling used for tender cuts of meat like tenderloins and strip steaks. (p. 605)

highlighting Emphasizing a particular menu item. (p. 128)

high-ratio layer cake A cake that contains a high ratio of both liquids and sugar, giving the cake a very moist and tender texture. (p. 758)

holding The process of keeping foods warm or cold before serving them. (p. 42)

hollandaise A sauce made from lemon juice, butter, and eggs. (p. 517)

home fries French fries that are usually diced or sliced, served during breakfast. (p. 443)

hominy Corn product made by soaking dried corn in lye so that the kernels become swollen. (p. 627)

honesty When you are truthful and loyal in your words and actions. (p. 89)

hors d'oeuvre A very small portion of food served before a meal. (p. 148)

hors d'oeuvre variés A combination of plated items with enough hors d'oeuvres for one person. (p. 477)

hospitality industry Provides food and lodging to customers. (p. 68)

Español

tratado con calor Vidrio que se calienta y luego se enfría rápidamente. (p. 155)

maniobra de Heimlich Una serie de presiones en el abdomen que puede ayudar a desalojar algo que está atascado en las vías respiratorias de una persona. (p. 11)

hierba Una planta que crece en climas templados que se usa como condimento que agrega color y aroma a las comidas. (p. 406)

pastel alto en grasa Un pastel que, en general, utiliza el polvo de hornear como levadura. (p. 755)

cocción a alta temperatura Métodos de cocción como asar a la parrilla en el horno o en el asador que se usan para los trozos de carne tierna, como los filetes y tiras de bistec. (p. 605)

resaltar Dar énfasis a un artículo específico del menú. (p. 128)

pastel en capas con proporción alta de líquidos y azúcar Un pastel que contiene una proporción alta de líquidos y azúcar, dándole una textura muy húmeda y suave. (p. 758)

mantener la temperatura El proceso de mantener los alimentos calientes o fríos antes de servirlos. (p. 42)

salsa holandesa Una salsa de jugo de limón, mantequilla y huevos. (p. 517)

papas fritas caseras Papas fritas cortadas en cubos o rebanadas que normalmente se sirven en el desayuno. (p. 443)

grano de maíz Producto de maíz que se hace al remojar los granos de maíz seco para aumentar su tamaño. (p. 627)

honestidad Cuando dices la verdad y eres leal a tus palabras y acciones. (p. 89)

entremés Una porción muy pequeña de comida servida antes del platillo principal. (p. 148)

variedades de entremés Una combinación de botanas suficientes para una persona. (p. 477)

industria de la hospitalidad Proporciona comida y alojamiento a clientes. (p. 68)

English

host The employee who greets the customers by smiling warmly and welcoming them. (p. 116)

human resources Managing staff. (p. 172)

hummus A Middle-Eastern dish made from mashed chickpeas, lemon juice, garlic, and tahini. (p. 478)

hydrogenation A process in which hydrogen is added under pressure to polyunsaturated fats, such as soybean oil and changes liquid oil into a solid fat. (p. 282)

hygiene Using good grooming habits to maintain health. (p. 26)

Español

anfitrión El empleado que recibe y saluda a los clientes sonriendo calurosamente y dando la bienvenida. (p. 116)

recursos humanos Gerencia del personal. (p. 172)

humus Platillo del Medio Oriente hecho de puré de garbanzos, jugo de limón, ajo y crema de ajonjolí. (p. 478)

hidrogenación Un proceso en el que el hidrógeno se añade bajo presión para saturar las grasas, tales como el aceite de soya y convertir aceites líquidos en grasa sólida. (p. 282)

higiene Hábitos buenos de limpieza personal para mantener la salud. (p. 26)

I

ideal Perfect. (p. 38)

impact To have a direct effect upon. (p. 293)

implement To put into practice. (p. 350)

imprecise Inexact. (p. 678)

improved Made better. (p. 31)

in season During a fruit's or vegetable's main growing season. (p. 638)

income The money that comes into a business. (p. 174)

incomplete protein A protein source that does not provide all of the amino acids. (p. 281)

independent restaurant Has one or more owners and is not part of a national business. (p. 75)

indicate To show. (p. 572)

indication A sign. (p. 421)

indirect labor cost An operation's costs for employee health insurance, taxes, and vacations. (p. 173)

infuse To extract a substance's flavors by placing it in a hot liquid. (p. 124)

ideal Perfecto. (p. 38)

impacto Tener un efecto directo. (p. 293)

implementar Poner en práctica. (p. 350)

impreciso Inexacto. (p. 678)

mejorado Hecho mejor. (p. 31)

en temporada Durante la estación principal de cosecha de una fruta o vegetal. (p. 638)

ingreso El dinero que entra en un negocio. (p. 174)

proteína incompleta Una fuente de proteína que no proporciona todos los aminoácidos. (p. 281)

restaurante independiente Tiene uno o más dueños y no es parte de un negocio nacional. (p. 75)

indicar Mostrar. (p. 572)

indicación Una señal. (p. 421)

costo indirecto de la mano de obra Costos de tener empleados, tales como seguro médico, impuestos y vacaciones. (p. 173)

infundir Extraer los sabores de una sustancia colocándola en un líquido caliente. (p. 124)

English

ingredient list In a recipe, includes all ingredients that will be used in the dish. (p. 333)

inhibitor A substance that slows down the chemical breakdown of food. (p. 360)

initiative The energy required to begin new tasks and see them through. (p. 105)

inspection A test of a business's practices against standards. (p. 198)

insurance A contract between a business and an insurance company. It provides financial protection against losses. (p. 78)

interact To talk and work together. (p. 119)

internship A program in which an advanced student works at a business to get hands-on training. (p. 66)

interstate commerce Business that happens over two or more states. (p. 205)

invaluable Very helpful. (p. 682)

inventory The amount of supplies a business has on hand. (p. 175)

invoice A bill from a supplier for providing goods or services. (p. 225)

IQF (individually quick frozen) Fish or shellfish that have been quickly frozen piece by piece. Because the freezing happens so fast, few ice crystals form. (p. 553)

irradiated food Food that has been exposed to radiation to kill harmful bacteria. (p. 199)

island A kitchen counter or equipment arrangement that can be approached from all sides. (p. 221)

issuing The process of delivering foods from storage to the kitchen as needed for use. (p. 359)

Italian meringue Meringue that is made with a boiling sugar syrup instead of granular sugar. (p. 762)

Español

lista de ingredientes En una receta de cocina, incluye todos los ingredientes que se necesitan para la preparación del platillo. (p. 333)

inhibidor Sustancia que retrasa la descomposición química de los alimentos. (p. 360)

iniciativa La energía necesaria para comenzar nuevas tareas y llevarlas a cabo. (p. 105)

inspección Evaluación de las prácticas de una empresa. (p. 198)

seguro Un contrato entre una empresa y una compañía de seguros. Proporciona protección financiera contra pérdidas. (p. 78)

interactuar Hablar y trabajar juntos. (p. 119)

trabajo como aprendiz Programa de capacitación en donde un alumno avanzado puede trabajar en una empresa. (p. 66)

comercio interestatal Empresa que tiene negocios en dos o más estados. (p. 205)

inestimable Muy útil. (p. 682)

inventario Cantidad de suministros que un negocio tiene disponible. (p. 175)

factura Cuenta de un proveedor por el suministro de bienes y servicios. (p. 225)

CIR (congelado individual rápido) Pescado o mariscos que han sido congelados rápidamente pieza por pieza. Debido a que la congelación ocurre tan rápido se forman algunos cristales de hielo. (p. 553)

alimentos irradiados Alimentos que han sido expuestos a radiación para matar las bacterias dañinas. (p. 199)

isla de cocina Mesa de cocina dispuesta de tal manera que se puede acceder desde todos los lados. (p. 221)

expedir (sacar) El proceso de pasar alimentos desde la despensa a la cocina a medida que se necesitan. (p. 359)

merengue italiano Merengue hecho de azúcar líquida hervida, en lugar de azúcar granulada. (p. 762)

J

job application A form that employers use to collect personal information and previous work experience from job applicants. (p. 96)

job description A list of specific duties and skills needed for a job. (p. 179)

job interview A formal meeting between you and your potential employer. (p. 97)

job lead Possible employment opportunity. (p. 96)

job portfolio A collection of papers and samples that can be given to a potential employer. (p. 96)

job rotation A system by which employees are rotated through a series of jobs, allowing them to learn a variety of skills. (p. 66)

julienne 1/8-inch thick matchstick-shaped cuts. (p. 259)

solicitud de empleo Formulario que los empleadores utilizan para recopilar información personal y experiencia laboral de las personas que solicitan empleo. (p. 96)

descripción del trabajo Una lista de las tareas específicas y las habilidades necesarias para un puesto de trabajo. (p. 179)

entrevista de trabajo Una reunión formal entre tú y tu posible empleador. (p. 97)

oportunidad de trabajo Oportunidad potencial de empleo. (p. 96)

cartera de presentación Una colección de documentos y muestras que se puede dar a un posible empleador. (p. 96)

rotación en el empleo Sistema en el cual los empleados se rotan una serie de puestos de trabajo ganando una variedad de habilidades. (p. 66)

juliana Cortes en forma de fósforo con un grosor de 1/8 pulgada. (p. 259)

K

kaiser roll A round, crusty roll. (p. 489)

kale A cabbage with curly green or multicolored leaves. (p. 465)

keep To stay fresh. (p. 547)

ketchup A tomato-based sauce used throughout the world as a flavoring. (p. 416)

keyword A word that makes it easier for employers to search for important information. (p. 98)

kind Species. (p. 570)

kitchen brigade A kitchen system where specific tasks are assigned to each member of the kitchen staff. (p. 59)

panecillo Kaiser Un panecillo redondo y crujiente. (p. 489)

col rizada Una col rizada con hojas verdes o multicolores. (p. 465)

mantener Conservar fresco. (p. 547)

catsup (salsa de tomate) Una salsa a base de tomates que se utiliza en todo el mundo como condimento. (p. 416)

palabra clave Una palabra que les facilita a los empleadores buscar información importante. (p. 98)

tipo Especie. (p. 570)

equipo de cocina Un sistema en la cocina en el que cada miembro del personal de cocina tiene tareas específicas. (p. 59)

English

kitchen manager Orders ingredients and makes sure that they are prepared correctly. (p. 60)

kneading Working a dough by hand or in a bench mixer with a dough hook to develop gluten and evenly distribute ingredients. (p. 700)

labor Hard work. (p. 619)

labor union An organization of workers in a similar field. (p. 106)

laceration A cut or tear in the skin that can be quite deep. (p. 11)

lacto-ovo-vegetarian Someone who eats both dairy products (lacto) and eggs (ovo). (p. 293)

lacto-vegetarian Someone who eats or drinks some dairy products, such as cheese and milk, but does not eat eggs. (p. 293)

lamb Meat that comes from sheep that are less than one year old. (p. 597)

lapse Problem due to inattention. (p. 171)

larding Inserting long, thin strips of fat or vegetables into the center of lean meat. (p. 588)

latticework A grid pattern on a pie crust made with individual strips of crust. (p. 765)

law An established rule. (p. 205)

leach To dissolve. (p. 298)

leadership The ability to motivate others to cooperate in doing a common task. (p. 89)

lean fish Fish with little fat. (p. 542)

leavening agent A substance that causes a baked good to rise by introducing carbon dioxide (CO₂) or other gases into the mixture. (p. 694)

leavens Causes dough to rise. (p. 706)

Español

gerente de cocina Quien ordena los ingredientes y se asegura de que estén preparados correctamente. (p. 60)

amasar Trabajar la masa a mano o en un mezclador que tiene un gancho especial para desarrollar el gluten y distribuir los ingredientes de manera uniforme. (p. 700)

L

trabajo Trabajo difícil. (p. 619)

sindicato Una organización de trabajadores en un mismo campo de trabajo. (p. 106)

laceración Una cortada o desgarre de la piel que puede ser muy profundo. (p. 11)

lacto-ovo-vegetariano Alguien que come productos lácteos (lacto) y huevo (ovo). (p. 293)

lacto-vegetariano Alguien que come o toma algunos productos lácteos, como queso y leche, pero no come huevo. (p. 293)

borrego (cordero) Carne de oveja de menos de un año de edad. (p. 597)

lapso mental Problema debido a la falta de atención. (p. 171)

mechar Insertar tiras largas y delgadas de grasa o verduras entre de la carne. (p. 588)

entramado Una cuadrícula en la corteza de un pastel hecha con tiras individuales. (p. 765)

ley Una norma establecida. (p. 205)

lixiviar Disolver. (p. 298)

liderazgo La capacidad de motivar a otros a colaborar en una tarea común. (p. 89)

pescado magro Pescado con poca grasa. (p. 542)

levadura Una sustancia que hace que un producto horneado se expanda en tamaño al introducir dióxido de carbono (CO₂) u otros gases en la mezcla. (p. 694)

levaduras Causan que la masa se expanda. (p. 706)

English

legume The seeds and pods from certain plants. (p. 280); A plant that has double seamed pods that contain a single row of seeds. (p. 660)

lend To adapt. (p. 403)

lessen To reduce. (p. 299)

lesser Lower. (p. 638)

let down A condition in which the ingredients in a dough completely break down. (p. 715)

license A written permission to participate in a business activity. (p. 78)

light meat Lighter colored wing and breast meat found on birds that rarely fly. (p. 571)

line cooks/station cooks Cooks that work the food production line. (p. 59)

liner An ingredient that adds visual interest and texture in a canapé. (p. 477)

lipoprotein A chemical package that circulates cholesterol through the bloodstream. (p. 282)

lockout/tagout OSHA procedure; all necessary switches on malfunctioning electrical equipment are tagged and locked from use. (p. 7)

log A written record of day-to-day activities and procedures. (p. 36)

loss prevention The steps a business takes to eliminate waste and theft. (p. 184)

lowboy A half-size refrigerator that fits under the counter in a work station. (p. 226)

low-fat cake A cake which is leavened from air that is whipped into the egg batter. (p. 755)

Español

legumbre Las semillas y las vainas de ciertas plantas (p. 280); una planta que contiene una sola fila de semillas dentro de una vaina de dos suturas. (p. 660)

prestar Adaptarse. (p. 403)

disminuir Reducir. (p. 299)

menor Inferior. (p. 638)

desinflada Una condición en la que los ingredientes en una masa se descomponen completamente. (p. 715)

licencia Un permiso por escrito para participar en una actividad empresarial. (p. 78)

carne blanca Carne de color claro de las alas y de la pechuga de aves que no vuelan frecuentemente. (p. 571)

cocineros de la línea de producción Cocineros que trabajan en una la línea de producción de alimentos. (p. 59)

liner Un ingrediente que añade interés visual y textura a un canapé. (p. 477)

lipoproteína Un grupo de sustancias químicas que transportan colesterol por el torrente sanguíneo. (p. 282)

bloqueo/etiquetado Procedimientos requeridos por la organización Occupational Safety and Health Administration (OSHA); se etiquetan y se bloquea el uso de todos los apagadores en los equipos eléctricos que no están funcionando. (p. 7)

registro Un registro escrito de las actividades y los procedimientos diarios. (p. 36)

prevención de pérdidas Lo que hace un negocio para eliminar el despilfarro y el robo. (p. 184)

refrigerador mediano Un refrigerador de tamaño mediano que cabe debajo del mostrador de una estación de trabajo. (p. 226)

pastel bajo en grasa Un pastel que se expande por el aire que se le da al batir los huevos. (p. 755)

English

low-heat cooking The best method for preparing large cuts of meat, such as top round. (p. 605)

lug A box, crate, or basket in which produce is shipped to market. (p. 638)

luxury Expensive and extravagant. (p. 549)

Español

cocinar a baja temperatura El mejor método para preparar piezas grandes de carne como la punta trasera. (p. 605)

guacal Una caja, jaula o cesta en donde los productos agrícolas se trasladan al mercado. (p. 638)

de lujo Caro y extravagante. (p. 549)

M

macrobiotics A diet that includes unprocessed foods and organically grown fruits and vegetables. (p. 293)

mainstay Main part or support. (p. 443)

maintain To keep. (p. 489)

make change To count back the correct amount of change to a customer from the money he or she has paid for a check. (p. 85)

mandatory Required. (p. 549)

mandoline A hand-operated machine used for slicing vegetables and fruits. (p. 653)

manual dishwashing Washing dishes, glasses, cookware, and utensils by hand. (p. 45)

marbling Fat within the muscle tissue. (p. 588)

marinade An acidic sauce usually used to soak meat before it is cooked, to give the meat flavor and tenderness. (p. 410)

marinara sauce Made by adding olive oil and spices to a basic tomato sauce. (p. 520)

marinated vegetable A vegetable that has been soaked in a liquid, typically made of vinegar, oil, herbs, and spices. (p. 481)

mark To show. (p. 651)

market form The form poultry is in when it is purchased. (p. 571)

market segment A particular type of clientele. (p. 189)

macrobiótica Una dieta que incluye alimentos no procesados y frutas y verduras cultivadas orgánicamente. (p. 293)

punto de apoyo Parte principal o apoyo. (p. 443)

mantener Conservar. (p. 489)

dar cambio Contar la cantidad correcta que hay que devolverle a un cliente que ha dado dinero para pagar una cuenta. (p. 85)

obligatorio Requerido. (p. 549)

mandolina Una máquina manual utilizada para rebanar verduras y frutas. (p. 653)

lavar los platos a mano Lavar los platos, los vasos y los utensilios de cocina a mano. (p. 45)

marmoleo Grasa en el tejido muscular. (p. 588)

marinada Una salsa ácida que generalmente se usa para remojar la carne antes de cocinarla, para darle sabor y suavidad. (p. 410)

salsa marinara Se prepara añadiendo aceite de oliva y especias a una salsa de tomate básica. (p. 520)

verdura marinada Una verdura que se ha remojado en un líquido, normalmente hecho de vinagre, aceite, hierbas y especias. (p. 481)

marcar Mostrar. (p. 651)

forma al vender La manera de cómo se compran los aves en el mercado. (p. 571)

segmento de mercado Un tipo particular de clientela. (p. 189)

English

marketing plan A specific plan to market a business, including advertising, public relations, and promotions. (p. 191)

marketplace The location, people, and atmosphere of a particular geographic area. (p. 188)

markup-on-cost method A common menu pricing formula. To find the selling price, take the food cost of an item and divide it by the desired food cost percent. (p. 322)

masa harina A finely ground hominy used in tortillas and breads. (p. 627)

mass marketing Marketing to all possible segments at once. (p. 189)

master work schedule A schedule which shows the work shifts of all employees of a business. (p. 181)

material safety data sheet Identifies any hazardous chemicals and their components. (p. 201)

maturity A bird's age. (p. 571)

mayonnaise A permanent suspension of egg yolks, oil, and vinegar or lemon juice. (p. 490)

meal-based menu A menu that shows dishes available for a single meal. (p. 310)

mealy dough A pie dough in which the fat is blended into the flour more completely than it is for flaky dough. (p. 766)

mealy potato A potato with thick skin and starchy flesh. (p. 650)

meat The muscle of animals, such as cattle and hogs. (p. 588)

mediocre Average. (p. 517)

medium Meat that is browned on the surface with a thick outer layer of gray and a pink center. (p. 610)

Español

plan de mercadeo Un plan específico para promocionar un negocio, incluye la publicidad, las relaciones públicas y las promociones. (p. 191)

mercado La ubicación, la gente y la atmósfera de un área geográfica específica. (p. 188)

método de fijar precios según el costo Método común para calcular los precios en el menú. Para saber el precio de venta, tomas el costo de un artículo y lo divides por el porcentaje del costo de los alimentos deseado. (p. 322)

masa harina Maíz molido utilizado en tortillas y panes. (p. 627)

mercadeo masivo Comercializar para todos los segmentos posibles a la vez. (p. 189)

calendario de trabajo Un calendario que muestra los turnos de trabajo de todos los empleados de una empresa. (p. 181)

hoja de datos de seguridad Identifica los productos químicos peligrosos y sus componentes. (p. 201)

madurez La edad de un pájaro. (p. 571)

mayonesa Suspensión permanente de las yemas de huevo, aceite y vinagre o jugo de limón. (p. 490)

menú de una sola comida Un menú que muestra los platillos disponibles para una sola comida. (p. 310)

masa harinosa Una masa de pastel en la que la grasa se mezcla con la harina más uniformemente que en la masa de hojaldre. (p. 766)

papa harinosa Una papa con piel gruesa y mucho almidón. (p.650)

carne El músculo de animales, como ganado y cerdos. (p. 588)

mediocre Promedio. (p. 517)

término medio Carne que se dora hasta obtener una capa gruesa de color gris en el exterior y un color rosado en el centro. (p. 610)

English

medium rare Meat that is browned on the surface with a thicker outer layer of gray and a red to slightly pink center. (p. 610)

medium well Meat that is browned on the surface with a thick outer layer of gray and a center that is barely pink. (p. 610)

mentor An experienced employee who has a solid understanding of his or her job. (p. 180)

menu A listing of the food choices a restaurant offers for each meal. (p. 308)

menu board A handwritten or printed menu on a board on a wall or easel. (p. 318)

meringue Whipped egg whites. (p. 756)

mesclun A popular mix of baby leaves of lettuces and other more flavorful greens, such as arugula. (p. 466)

metric system A mathematical system that uses powers of 10 to measure things. (p. 335)

microwave An invisible wave of energy that causes water molecules to rub against each other and produce the heat that cooks food. (p. 234)

minerals An essential part of your bones and teeth; regulates body processes. (p. 286)

minimum internal temperature The lowest temperature at which foods can be safely cooked. (p. 33)

minimum wage The lowest hourly amount a worker can earn. (p. 106)

mirepoix A mix of coarsely chopped vegetables that is used in a stock to add flavor, nutrients, and color. (p. 510)

mise en place Assembly of all the necessary ingredients, equipment, tools, and serving pieces to prepare food. (p. 222)

mode Functioning arrangement. (p. 222)

Español

término medio crudo Carne que se dora hasta obtener una capa gruesa de color gris y un color rojo o ligeramente rosado en el centro. (p. 610)

término medio a bien cocido Carne que se dora hasta obtener una capa gruesa de color gris y un color apenas rosado en el centro. (p. 610)

mentor Un empleado con experiencia que entiende muy bien su trabajo. (p. 180)

menú (carta) Una lista de los alimentos que un restaurante ofrece para cada comida. (p. 308)

menú en pizarrón Un menú escrito a mano o impreso en un pizarrón puesto en la pared o en un caballete. (p. 318)

merengue Claras de huevo batidas. (p. 756)

mesclun Una mezcla de pequeñas hojas de lechugas y otras verduras verdes con más sabor, como la rúgula. (p. 466)

sistema métrico Un sistema matemático que utiliza múltiplos de 10 para medir las cosas. (p. 335)

microondas Ondas de energía invisible que hacen que las moléculas de agua se froten una contra otra y que produzcan el calor que cocina los alimentos. (p. 234)

minerales Parte esencial de los huesos y dientes; regula procesos del cuerpo. (p. 286)

temperatura interna mínima La temperatura más baja a la que los alimentos se pueden cocinarse con seguridad. (p. 33)

salario mínimo La menor cantidad que un trabajador puede ganar por hora. (p. 106)

mirepoix Una mezcla de verduras cortadas en pedacitos que se utiliza en un caldo para agregar sabor, nutrientes y color. (p. 510)

mise en place (“todo en su lugar”) Conjunto de todos los ingredientes, equipos, herramientas y piezas para servir necesarios para preparar la comida. (p. 222)

modo Disposición para el funcionamiento. (p. 222)

English

modern American plated service Meal service in which the food is completely prepared, portioned, plated, and garnished in the kitchen. The servers carry the plated food from the kitchen and place the prepared dishes in front of the customer. (p. 144)

modified starch Also called waxy maize, a type of corn product used for fruit pies that will be frozen. (p. 767)

modified straight-dough method Method that breaks the straight-dough method into steps. (p. 713)

moist baking Adding vegetables and liquid to a large piece of fish or a whole fish. (p. 559)

moist cooking technique Uses liquid instead of oil to create the heat energy that is needed to cook the food. (p. 376)

mold A pan with a distinctive shape. (p. 686)

mold A form of fungus. (p. 16)

mollusk A shellfish with no internal skeletal structure. Instead, it has a shell that covers its soft body. (p. 550)

monosodium glutamate A flavor enhancer. MSG comes from seaweed. It intensifies the natural flavor of most of the foods it is added to. (p. 403)

monounsaturated fat A fat that is liquid at room temperature and does not raise cholesterol levels. (p. 283)

Monte Cristo A closed, shallow-fried or deep-fried sandwich. (p. 497)

mother sauces The five basic sauces: béchamel, sauce espagnole, tomato, velouté, and hollandaise. (p. 519)

mousse A light and airy dessert made with both meringue and whipped cream to enhance the lightness. (p. 774)

muffin A quick bread made with egg and baked in a cupcake mold. (p. 445)

Español

servicio de plato americano moderno

Servicio de comida en el que el alimento se prepara completamente, se divide en porciones y se decora en la cocina. Los meseros llevan los platillos preparados de la cocina y los sirven frente al cliente. (p. 144)

almidón modificado También se denomina maíz ceroso, un tipo de producto hecho de maíz utilizado en pays (o tartas) de frutas que serán congeladas. (p. 767)

método modificado para masa Método que divide en pasos el método básico de la masa. (p. 713)

cocción en jugos Añadir verduras y líquido a un pedazo grande de pescado o a un pescado entero. (p. 559)

técnica de cocina húmeda Utiliza líquido en lugar de aceite para crear la energía térmica que se necesita para cocinar la comida. (p. 376)

molde Un molde con una forma distintiva. (p. 686)

moho Una forma de hongo. (p. 686)

molusco Un marisco sin esqueleto interno. En lugar de un esqueleto tiene una concha que cubre su cuerpo suave. (p. 550)

glutamato monosódico Mejora el sabor. Intensifica el sabor natural de la mayoría de los alimentos a los que se le añade. (p. 403)

grasa monoinsaturada Una grasa que es líquida a temperatura ambiente y no aumenta los niveles de colesterol. (p. 283)

Monte Cristo Un sándwich cerrado cocinado a la parrilla o frito. (p. 497)

salsas madre Las cinco salsas básicas: bechamel, española, de tomate, velouté y holandesa. (p. 519)

mousse Un postre liviano hecho con merengue y crema batida para aumentar su ligereza. (p. 774)

panqué Un panecillo rápido hecho con huevo y cocido en un molde para panecillos. (p. 445)

English

muscle fibers Fiber in meat that determines the meat's texture and contribute to its flavor. (p. 588)

musculoskeletal disorder Workplace injury caused by repeated trauma to muscles or bones. (p. 207)

muted Soft. (p. 480)

mutton Meat from sheep older than 1 year. (p. 597)

Español

fibras musculares Las fibras de la carne que determinan su textura y contribuyen a su sabor. (p. 588)

trastornos musculoesqueléticos Daños causados por el trauma repetido a los músculos o huesos en el lugar de trabajo. (p. 207)

suave Poco fuerte. (p. 480)

cordero La carne de ovejas de más de 1 año. (p. 597)

N

nature Basic structure. (p. 100)

net pay The amount of money you actually receive after deductions. (p. 109)

net weight The weight of the contents of a can. (p. 652)

networking Making use of all of your personal connections to reach your career goals. (p. 94)

noncommercial operation An operation that works to pay for daily expenses. (p. 70)

nonedible A nonfood product. (p. 360)

nonperishable Items that will not spoil quickly when stored correctly. (p. 152)

notable Well known. (p. 709)

note To make a record of. (p. 225)

nourishing element Provides flavor, nutrients, and color to stocks; composed of fresh bones, meat trimmings, fish trimmings, or vegetable trimmings. (p. 510)

nut A hard-shelled dry fruit or seed. (p. 419)

nutrient A chemical compound that helps the body carry out its functions. (p. 280)

nutrient-dense food A food that is low in calories, but rich in nutrients. (p. 291)

naturaleza Estructura básica. (p. 100)

salario neto La cantidad de dinero que recibes después de las deducciones. (p. 109)

peso neto El peso del contenido de una lata. (p. 652)

establecer contactos Hacer uso de todos tus contactos personales para alcanzar objetivos profesionales. (p. 94)

operación no comercial Una operación que trabaja para pagar gastos diarios. (p. 70)

no comestible Producto que no se puede comer. (p. 360)

no perecedero (que no caduca) Artículos que no se echan a perder rápidamente cuando se almacenan correctamente. (p. 152)

notable Muy conocido. (p. 709)

anotar Llevar un registro. (p. 225)

elemento nutritivo Proporciona sabor, nutrientes y color a los caldos; hecho de huesos frescos, recortes de carne, trozos de pescado o de verduras. (p. 510)

nuez Una fruta seca o una semilla de cáscara dura. (p. 419)

nutriente Un compuesto químico que ayuda al cuerpo a desempeñar sus funciones. (p. 280)

alimentos con muchos nutrientes Un alimento que es bajo en calorías, pero rico en nutrientes. (p. 291)

English

nutrition label Information found on food giving serving size, calories, and nutrients. (p. 290)

oat berries Berries that do not have the outer layer removed, so they are a whole grain, with all the texture and nutrients found in other whole grains. Also called groats. (p. 627)

oats The berries of oat grass. (p. 627)

objective Goal. (p. 127)

obtain To get. (p. 499)

obvious Easily spotted. (p. 179)

occupational back support A type of back brace with suspenders designed to support the lower back while lifting. (p. 4)

offset To compensate for. (p. 116)

off-site catering A caterer prepares and delivers food from a central kitchen to different locations. (p. 71)

oil A fat that is extracted from plants such as soybeans, corn, peanuts, and cottonseed. (p. 690)

omelet An egg specialty dish made of beaten eggs that are cooked without stirring. Once the eggs are set, they are folded in half in the pan. (p. 437)

one-stage method A cookie mixing method in which all ingredients are mixed in a single stage. (p. 749)

on-site catering Food is prepared at a customer's location for special occasions. (p. 71)

opaque Light-blocking. (p. 410)

Español

etiqueta de nutrición Información que se encuentra en los alimentos que indica el tamaño de la porción, las calorías y los nutrientes. (p. 290)

avena de la baya Bayas a las que no se les han quitado la capa exterior, por lo que son un grano entero, con la textura y los nutrientes que se encuentran en otros granos. También se denomina grañones. (p. 627)

avena Las bayas de la planta de avena. (p. 627)

objetivo Meta. (p. 127)

obtener Alcanzar. (p. 499)

obvio Fácilmente identificable. (p. 179)

soporte para la espalda Un tipo de faja con tirantes diseñado para sostener la parte baja de la espalda mientras se levanta algo pesado. (p. 4)

compensar Contrabalancear. (p. 116)

servicio de comida para entrega Un servicio de comida que prepara los alimentos en una cocina central y los entrega en diferentes lugares. (p. 71)

aceite Una grasa que se extrae de plantas como la soya, el maíz, el maní y la semilla de algodón. (p. 690)

omelet (tortilla) Especialidad hecha con huevos batidos que se cocinan sin revolver. Una vez que los huevos se van endureciendo, se doblan por la mitad en la sartén. (p. 437)

método de una etapa Método de cocinar galletas en el que se mezclan todos los ingredientes en una sola etapa. (p. 749)

servicio de comida en el lugar La comida se prepara en el lugar del cliente para ocasiones especiales. (p. 71)

opaco Que impide la luz. (p. 410)

O

English

open-ended question A question that requires more than a one- or two-word answer. (p. 179)

open-market buying Getting price quotes for identical items from several vendors. (p. 361)

open-spit roasting To roast food over an open fire. (p. 383)

operating cost Anything that is a cost of doing business. (p. 321)

option Choice. (p. 625)

orientation A training session that is held for new employees to help them better understand the business. (p. 172)

outline To describe in a basic way. (p. 105)

oven spring Final leavening effort, occurring before internal temperatures become hot enough to kill the yeast cells. (p. 722)

overhead cost Expenses other than food and wages. (p. 75)

overstaffing Scheduling too many people to work on a given shift. (p. 171)

ovo-vegetarian Someone who eats eggs in addition to foods from plant sources. (p. 293)

Español

pregunta abierta Una pregunta que requiere más de una o dos palabras para responderla. (p. 179)

comprar en mercado libre Obtener cotizaciones de varios proveedores para los mismos artículos. (p. 361)

asar al fuego Asar alimentos directamente sobre el fuego. (p. 383)

costos de operación Todo lo que implica un costo al hacer negocios. (p. 321)

opción Elección. (p. 625)

orientación Una sesión de capacitación que se realiza para ayudar a los nuevos empleados a comprender mejor el negocio. (p. 172)

bosquejar Describir en una forma básica. (p. 105)

esponjado final Expansión de la masa que ocurre justo antes de que las células de levadura mueran debido a las altas temperaturas. (p. 722)

gastos generales Gastos distintos de los alimentos y los salarios. (p. 75)

exceso de personal Programar demasiadas personas para trabajar en un turno. (p. 171)

ovo-vegetariano Alguien que come huevo además de productos vegetales. (p. 293)

P

packing medium A liquid used in canned goods to protect the food product. (p. 652)

paella A Spanish rice dish with meat or shellfish. (p. 414)

pan loaves Bread loaves that are rolled and placed, seam down, into prepared loaf pans. (p. 718)

pan-fry To cook by heating a moderate amount of fat in a pan before adding food. (p. 384)

líquido conservador Líquido que se utiliza en los productos enlatados para proteger los alimentos. (p. 652)

paella Un plato de arroz español con carne o mariscos. (p. 414)

barras de pan Barras de pan que se enrollan y se colocan, con la abertura hacia abajo, en un molde para hacer pan ya preparado. (p. 718)

sofreir Cocinar calentando una cantidad moderada de grasa en una sartén antes de añadir los alimentos. (p. 384)

English

- panning** Placing dough in the correct type of pan. (p. 718)
- parasite** An organism that must live in or on a host to survive. (p. 16)
- parboiled rice** Also called converted rice; rice that has been partially cooked with steam and then dried. (p. 625)
- parboiling** Foods are put into boiling water and partially cooked. The cooking time for parboiling foods is longer than for blanching. (p. 390)
- pare** To trim off. (p. 254)
- parfait** A frozen dessert flavored with heavy cream. (p. 774)
- parstock** The amount of stock that will cover a facility's needs from one delivery to the next. (p. 364)
- partnership** A legal association of two or more people who share the ownership of the business. (p. 77)
- pasta** A starchy food product that is made from grains. (p. 616)
- pasteurize** To heat a product at high enough temperatures to kill harmful bacteria. (p. 40)
- pasteurized** Food that is heated at very high temperatures for a short time to destroy bacteria. (p. 434)
- pastrami** A seasoned smoked meat. (p. 499)
- pastries** Also known as Danishes, made from yeasted, sweetened dough with butter. (p. 444)
- pastry chef** Responsible for making baked items, such as breads, desserts, and pastries. (p. 59)
- pastry flour** Flour that has a protein content between bread and cake flour. (p. 688)
- pathogens** Disease-causing microorganisms. (p. 14)

Español

- modelar** Colocar la masa en el tipo de molde adecuado. (p. 718)
- parásito** Un organismo que debe vivir en o sobre un huésped para sobrevivir. (p. 16)
- arroz sancochado (arroz medio cocido)** También llamado arroz convertido; arroz que ha sido cocinado parcialmente al vapor y luego se ha dejado secar. (p. 625)
- sancochar (dar un hervor)** Los alimentos se ponen en agua hirviendo y son parcialmente cocidos. El tiempo de cocción de los alimentos sancochados es más largo que el escaldado. (p. 390)
- pelar** Recortar. (p. 254)
- parfait** Un postre congelado con sabor a crema. (p. 774)
- abastos** La cantidad de abastos que cubrirá las necesidades del negocio de una entrega a la siguiente. (p. 364)
- asociación** Una unión legal de dos o más personas que comparten la propiedad de una empresa o negocio. (p. 77)
- pasta** Un producto alimenticio de almidón que se hace de granos. (p. 616)
- pasteurizar** Calentar un producto a temperaturas lo suficientemente altas como para matar las bacterias dañinas. (p. 40)
- pasteurizado** Alimentos que se han calentado a temperaturas muy elevadas durante un corto tiempo para destruir las bacterias. (p. 434)
- pastrami** Carne ahumada sazonada. (p. 499)
- pastelitos** También conocidos como daneses, hechos de masa dulce con levadura y con mantequilla. (p. 444)
- chef de repostería** Persona responsable de hacer los panes, postres y pasteles. (p. 59)
- harina de repostería** Harina que tiene un contenido de proteínas entre la harina de pan y la de pasteles. (p. 688)
- patógenos** Microorganismos que causan enfermedades. (p. 14)

English

patronage Spending money at a business. (p. 119)

peel A wooden board that a baker uses to slide breads onto the oven floor or hearth. (p. 706)

percentage A rate or proportion of 100. (p. 680)

perception Awareness. (p. 422)

performance The way a foodservice business operates. (p. 198)

periodic-ordering method A purchaser decides how much product will be used in a given time period. The purchaser then reviews the amount of product that is on hand, what will be needed, and how much parstock of the product is needed. (p. 365)

perishable Products that can spoil quickly, especially if they are not stored properly. (p. 41)

perpendicular Standing at right angles. (p. 156)

perpetual inventory A continuously updated record of what a business has on hand for each item. (p. 364)

pesto A sauce made with olive oil, pine nuts or walnuts, parmesan, and fresh basil, garlic, salt, and pepper. (p. 490)

phyllo A very thin, layered pastry dough. (p. 489)

physical inventory A list of everything that an operation has on hand at one time. (p. 364)

phytochemicals Natural chemicals such as those found in plants, fruits, vegetables, grains, and dry beans. (p. 295)

pigment The matter in cells and tissue that gives them their color. (p. 378)

pilaf method Sautéing a grain in oil or butter before adding liquid. (p. 630)

Español

patrocinio Gastar dinero en un negocio. (p. 119)

pala de pan Una tabla de madera que un panadero utiliza para colocar pan dentro del horno o la chimenea. (p. 706)

porcentaje Una tasa o proporción de 100. (p. 680)

percepción Tomar conciencia. (p. 422)

rendimiento La manera en que un negocio de servicio de comida funciona. (p. 198)

método de pedidos periódicos Un comprador decide cuánto producto va a utilizar en un determinado período de tiempo. Luego revisa la cantidad de producto que tiene, lo que necesitará y cuánto necesita. (p. 365)

perecedero (que caduca) Productos que pueden echarse a perder rápidamente, especialmente si no se almacenan adecuadamente. (p. 41)

perpendicular Parado en ángulo recto. (p. 156)

inventario continuo Una actualización continua del registro de lo que un negocio tiene a la mano de cada artículo. (p. 364)

pesto Una salsa hecha con aceite de oliva, nueces o piñones, parmesano, albahaca fresca, ajo, sal y pimienta. (p. 490)

hojaldre Una masa de pastelería muy fina en capas. (p. 489)

inventario físico Una lista de todo lo que tiene una operación a la mano en un momento dado. (p. 364)

fitoquímicos Productos químicos naturales como los que se encuentran en las plantas, frutas, verduras, granos y frijoles secos. (p. 295)

pigmento La sustancia que da color a las células y tejidos. (p. 378)

método pilaf Sofreír un grano en aceite o mantequilla antes de agregar el líquido. (p. 630)

English

pilot light A continuously burning flame that lights the burner when you turn on the range. (p. 239)

pita A round-shaped bread cut open to form a pocket. (p. 489)

pith White membrane of a fruit. (p. 402)

plate composition The way in which foods are arranged on a plate. (p. 425)

platform scale A scale with a platform to hold large or heavy items to be weighed. (p. 225)

plating The arrangement of food items and garnishes on a plate. (p. 314)

poach To cook food in a flavorful liquid between 150°F (66°C) and 185°F (85°C). (p. 391)

point-of-sale system A system involving a computer that has either a number or a button code for each item on the menu that sends the order to the kitchen. (p. 130)

polenta Corn product made from cornmeal that is gradually sprinkled into simmering water or stock and cooked until it becomes a thick paste. (p. 627)

polyunsaturated fat A fat that is liquid at room temperature. (p. 285)

pork The meat from hogs that are less than one year old. (p. 595)

porous For eggs, flavors and odors can be absorbed through the shell. (p. 433)

portion The actual weight of the food product that is served to customers. (p. 352)

portion Part. (p. 595)

portion scale A scale that weighs portions. (p. 225)

portion size The amount or size of an individual serving. (p. 331)

Español

luz piloto Una llama continua que enciende el quemador al encender la estufa. (p. 239)

pan pita Un pan redondo que se abre a un lado para formar un bolsillo. (p. 489)

tejido blanco de cítricos Membrana blanca de la fruta. (p. 402)

composición del plato La forma en que los alimentos se disponen en un plato. (p. 425)

balanza con plataforma Una balanza con una plataforma que aguanta artículos grandes o pesados para pesar. (p. 225)

presentación de los alimentos en un plato La disposición de alimentos y adornos en un plato. (p. 314)

escalfar Cocinar la comida en un líquido rico en sabor, entre 150°F (66°C) y 185°F (85°C). (p. 391)

sistema de punto de venta Un sistema que usa una computadora que tiene números o botones con códigos para cada uno de los artículos del menú y envía la orden a la cocina. (p. 130)

polenta Producto hecho de harina de maíz que se agrega lentamente en agua o consomé a fuego lento y se cocina hasta que se convierte en una pasta espesa. (p. 627)

grasa poliinsaturada Una grasa que es líquida a temperatura ambiente. (p. 285)

carne de cerdo La carne de cerdos menores de un año de edad. (p. 595)

porosidad Para los huevos, los sabores y los olores pueden ser absorbidos a través de la cáscara. (p. 433)

porción El peso verdadero de los productos alimenticios que se sirven a los clientes. (p. 352)

ración Parte. (p. 595)

balanza de porción Una balanza que pesa las porciones. (p. 225)

tamaño de la porción La cantidad o el tamaño de lo que se le sirve a una persona. (p. 331)

English

positioning The way a foodservice business presents itself to the community. (p. 191)

positive reinforcement Praising an employee when a job or task is done correctly. (p. 180)

potency Strength. (p. 740)

poultry Birds that are raised for human consumption. (p. 570)

pound cake A cake that contains a pound each of butter, flour, sugar, and eggs. (p. 755)

pour batter Batter thin enough to be poured from the mixing bowl. (p. 731)

precise Exact. (p. 336)

preferment The process of removing a portion of the dough. It is kept dormant for 8 to 24 hours and then added to the next day's bread products. (p. 713)

prep cook Prepares ingredients to be used on the food production line. (p. 59)

preparation procedure The steps you must take to prepare a dish. (p. 331)

prepared mustard Mustard that contains a combination of ingredients including ground white, black, and brown mustard seeds, vinegar, salt, and spices. (p. 416)

preprocessed legumes Legumes that have already been soaked. (p. 660)

preset To set items on the table before food is served. (p. 133)

preset menu A meal served to a group of customers who have decided in advance on the menu and the time of service. (p. 158)

Español

posicionamiento La forma en que un negocio de alimentos se presenta a la comunidad. (p. 191)

refuerzo positivo Alabar a un empleado cuando realiza correctamente un trabajo o tarea. (p. 180)

potencia Fuerza. (p. 740)

aves de corral Las aves que se crían para el consumo humano. (p. 570)

panque Un pastel que contiene una libra de mantequilla, una de harina, una de azúcar y huevos. (p. 755)

masa poco espesa Mezcla batida lo suficientemente fina como para servirse desde el tazón. (p. 731)

preciso Exacto. (p. 336)

pre-fermentado El proceso de quitar una porción de la masa que se deja reposar por 8 a 24 horas y luego se le añade, al día siguiente, a los ingredientes con los que se hace el pan. (p. 713)

preparación para cocinar Preparar los ingredientes que se utilizarán en la línea de producción de alimentos. (p. 59)

procedimiento para la preparación Los pasos que deben seguir para preparar un platillo. (p. 331)

mostaza preparada Mostaza que contiene una combinación de ingredientes tales como semillas de mostaza blancas, negras y marrones, vinagre, sal y especias. (p. 416)

legumbres preprocesadas Legumbres que ya han sido remojadas. (p. 660)

poner la mesa Colocar los platos sobre la mesa antes de servir la comida. (p. 133)

menú preestablecido Una comida servida a un grupo de clientes que han decidido de antemano el menú y la hora de servicio. (p. 158)

English

pressure-frying Cooking foods more quickly and at lower temperatures. (p. 580)

price The bulk price. (p. 351)

primal cut Sometimes called wholesale cuts, large, primary pieces of meat separated from the animal. (p. 589)

principle Rule. (p. 580)

printed menu Any form of printed menu list that is handed to customers as soon as they sit down. (p. 318)

prioritize Put things in order of importance. (p. 91)

prix fixe menu Offers a complete meal for a set price. With a prix fixe menu, the customer chooses one selection from each course offered. (p. 310)

probation A short period of time when you first start work that gives your employer a chance to monitor your job performance closely. (p. 107)

process Series of actions. (p. 298, 577)

processed cheese A combination of ripened and unripened cheese pasteurized with flavorings and emulsifiers and poured into molds. (p. 474)

processing Preparing and cleaning food so that it can be eaten (p. 40); the act of changing meat by artificial means. (p. 597)

produce Fresh fruits and vegetables. (p. 41)

product name A name given to a recipe. (p. 331)

product yield The amount of food product left after preparation. (p. 352)

profit The money a business makes after paying all of its expenses. (p. 70)

Español

freír a presión Cocinar los alimentos con mayor rapidez y en temperaturas más bajas. (p. 580)

precio Precio al por mayor. (p. 351)

corte primario A veces llamado cortes al mayor, grandes trozos de carne separadas de los animales. (p. 589)

principio Regla. (p. 580)

menú impreso Cualquier lista de menú impresa que se entrega a los clientes tan pronto como se sientan. (p. 318)

priorizar Poner las cosas en orden de importancia. (p. 91)

menú de precio fijo Ofrece una comida completa por un precio fijo. Con un menú de precio fijo, el cliente elige una selección ofrecida para cada tiempo. (p. 310)

periodo de prueba Un corto periodo de tiempo cuando empiezas a trabajar durante el cual tu empleador puede seguir de cerca tu rendimiento en el trabajo. (p. 107)

proceso Serie de acciones. (p. 298, 577)

queso procesado Una combinación de queso fresco y curado pasteurizado con condimentos y emulsificantes, que luego se vierte en moldes. (p. 474)

procesamiento Limpiar y preparar los alimentos para que puedan ser consumidos. (p. 40); el acto de cambiar la carne por medios artificiales. (p. 597)

productos agrícolas Frutas y verduras frescas. (p. 41)

nombre del producto El nombre de una receta. (p. 331)

rendimiento del producto La cantidad de alimento que queda después de preparar la comida. (p. 352)

ganancia El dinero que hace un negocio después de pagar todos sus gastos. (p. 70)

English

profit and loss statement A financial statement that shows exactly how money flows in a business. Also called an income statement. (p. 175)

promote Advertise. (p. 142)

promotion A specific effort to market a particular item or special. (p. 191)

proofing Final fermentation stage that allows the leavening action of yeast to achieve its final strength before yeast cells are killed by hot oven temperatures. (p. 719)

proofing cabinet Also called a proofer, a freestanding metal box on wheels that is temperature- and humidity-controlled. (p. 242, 682)

proportion The ratio of one food to another and to the plate. (p. 315)

proportional About the same size. (p. 502)

prosciutto Italian for ham; dry-cured, uncooked ham, usually served in thin slices. (p. 479)

protective clothing Clothing that is worn to help lower the chances of food contamination. (p. 26)

protein A nutrient that builds, maintains, and repairs body tissues. (p. 281)

provide To make available. (p. 26)

psychological pricing method Menu pricing based on how a customer reacts to menu prices. (p. 323)

public relations Publicity and advertising that a foodservice operation uses to enhance its image. (p. 191)

publicity The free or low-cost efforts of a facility to improve its image. (p. 191)

Español

balance de pérdidas y ganancias Declaración financiera que muestra exactamente cómo fluye el dinero en un negocio. También se denomina una declaración de ingresos. (p. 175)

promover Hacer publicidad. (p. 142)

promoción Un esfuerzo específico para comercializar un artículo en particular o especial. (p. 191)

esponjamiento Fase final de fermentación que permite que la acción de la levadura alcance la última resistencia antes de que las células de levadura mueran debido a las altas temperaturas del horno. (p. 719)

hornillo para esponjamiento También se denomina proofer, una caja metálica independiente con ruedas que se puede controlar su temperatura y humedad. (p. 242, 682)

proporción La proporción de un alimento con otro y con el plato. (p. 315)

proporcional Aproximadamente del mismo tamaño. (p. 502)

prosciutto “Jamón” en italiano; jamón crudo, curado en seco, por lo general se sirve en rodajas muy finas, parecido al jamón serrano. (p. 479)

ropa protectora Ropa que se usa para ayudar a reducir la probabilidad de que los alimentos se contaminen. (p. 26)

proteína Un nutriente que construye, mantiene y repara los tejidos del cuerpo. (p. 281)

proporcionar Poner a disposición. (p. 26)

método psicológico para fijar precios Menú con precios basados en la reacción de un cliente a los precios. (p. 323)

relaciones públicas La publicidad y la propaganda que las empresas de comida utilizan para mejorar su imagen. (p. 191)

publicidad Esfuerzos gratuitos o de bajo costo de un establecimiento para mejorar su imagen. (p. 191)

English

pudding A dessert made from milk, sugar, eggs, flavorings, and cornstarch or cream for thickening. (p. 771)

PUFI mark Packed Under Federal Inspection; an inspection mark for fish and shellfish. (p. 549)

Pullman loaf A rectangular-shaped sandwich bread loaf with a flat top and an even texture. (p. 488)

pulse A seed of a legume that is dried. (p. 660)

punching The action of turning the sides of the dough into the middle and turning the dough over. (p. 716)

puncture wound An injury in which the skin is pierced with a pointed object, such as an ice pick, making a deep hole in the skin. (p. 11)

purchase order A document asking a supplier to ship supplies at a predetermined price. (p. 225)

purchaser Buys food and supplies according to his or her restaurant clients' current needs. (p. 61)

purée A food in which one or more of the ingredients have been ground in a food processor. (p. 300)

Español

budín (pudín) Un postre hecho a base de leche, azúcar, huevos, condimentos y nata o maicena para espesarlo. (p. 771)

marca PUFI Empacado bajo inspección federal (Packed Under Federal Inspection), una marca de inspección para pescado y mariscos. (p. 549)

pan para sándwich Un pan rectangular para sándwich que tiene la parte de arriba plana y una textura uniforme. (p. 488)

semilla de legumbre Una semilla de una legumbre que se seca. (p. 660)

doblar la masa La acción de voltear los lados de la masa hacia el centro y voltearla boca abajo. (p. 716)

herida de punción Una herida en la que la piel se perfora con un objeto puntiagudo, como un picahielo, haciendo un agujero profundo. (p. 11)

orden de compra Un documento en el cual se le pide a un proveedor enviar suministros a un precio determinado. (p. 225)

comprador Quien compra alimentos y suministros de acuerdo con las necesidades de los clientes del restaurante. (p. 61)

puré Un alimento en el que uno o más de los ingredientes han sido molidos en un procesador de alimentos. (p. 300)

Q

Q factor Questionable ingredient factor; the cost of an ingredient that is difficult to measure. (p. 355)

qualities Distinguishing characteristics. (p. 88)

quality control A system that ensures that everything will meet the foodservice establishment's standards. (p. 330)

quantity Amount. (p. 225)

quantity The total amount a recipe makes. (p. 330)

Factor Q Un factor cuestionable en un ingrediente; el costo de un ingrediente que es difícil de medir. (p. 355)

cualidades Características distintivas. (p. 88)

control de calidad Un sistema que garantiza que todo va a cumplir con las normas del establecimiento de comida. (p. 330)

cantidad Monto. (p. 225)

cantidad La cantidad total que hace una receta. (p. 330)

English

quenelle A purée of chopped food formed into shapes, used as a garnish. (p. 459)

quiche A pie crust filled with a mixture of eggs, cream, cheese, and vegetables or meat. (p. 439)

quick breads A type of bread made from quick acting leavening agents such as baking powder. (p. 445)

quick soak To soak beans by placing in a pot and covering with water. Bring the water to a boil for a few minutes, then turn off heat, cover, and let sit for one hour. (p. 663)

quick-service restaurant A restaurant that quickly provides a limited selection of food at low prices. (p. 70)

Español

quenelle Un puré de alimentos hecho en forma de figuras que se utilizan de adorno. (p. 459)

quiche Un pastel con corteza relleno con una mezcla de huevos, crema, queso y verduras o carne. (p. 439)

pan rápido Un tipo de pan hecho con una levadura que actúa rápidamente, como el polvo para hornear. (p. 445)

inmersión rápida Remojar los frijoles, colocándolos en una olla y cubrirlos con agua. Dejar que el agua hierva durante unos minutos, luego apagar el fuego, tapar y dejar reposar durante una hora. (p. 663)

restaurante de servicio rápido Un restaurante que ofrece una selección limitada de alimentos rápidamente y a bajos precios. (p. 70)

R

radiation Heats food by transmitting heat energy through air waves. (p. 234)

radicchio A cabbage-like plant with a slightly bitter, red leaf. (p. 466)

raft A floating mass that forms from the mixture of meat and eggs in a soup or consommé. The raft traps the impurities that rise to the top of the broth. (p. 528)

ramekin A small individual baking dish. (p. 440)

range of motion Using the fewest body movements without unnecessary stress or strain. (p. 223)

rare Meat that is browned on the surface, with a red center. (p. 610)

raw vegan Someone who eats only unprocessed vegan foods that have not been heated above 115°F (46°C). (p. 293)

radiación Calienta la comida mediante la transmisión de energía térmica a través de ondas. (p. 234)

radicchio Una planta parecida a la col (o el repollo), pero un poco amarga y tiene hojas de color rojo. (p. 466)

balsa Una masa flotante que se forma de la mezcla de carne y huevos en una sopa o consomé. Esto atrapa las impurezas que suben a la superficie del caldo. (p. 528)

potecito individual Una refractaria pequeña individual para hornear. (p. 440)

amplitud de movimiento Que usa la menor cantidad de movimientos del cuerpo, sin estrés o tensión innecesaria. (p. 223)

término crudo Dorar la carne en la superficie, dejando el centro de color rojo. (p. 610)

vegetariano con una dieta cruda Alguien que sólo come alimentos vegetarianos no procesados que se calientan sin pasar los 115°F (46°C). (p. 293)

English

ready-made bread Breads made in advance and delivered to restaurants. (p. 443)

ready-to-cook Food that has been prepared and packaged. (p. 571)

receiving Accepting deliveries of food and supplies. (p. 38)

receiving record A numbered record of everything received during a particular day. (p. 225)

receptors Cells that receive stimuli. (p. 421)

recipe An exact set of directions on how to use ingredients, equipment, and cooking techniques for a certain dish. (p. 330)

recipe conversion A change in a recipe to produce a new amount or yield. (p. 337)

Recommended Dietary Allowances The amount of each essential nutrient that will meet the nutritional needs of the majority of healthy Americans for a day. (p. 289)

recondition To coat a griddle or skillet in oil so that foods will not stick to it. (p. 239)

record-keeping system A system of flow charts, policy and procedure manuals, written descriptions, and food temperature readings taken at different times. (p. 35)

recovery time The time it takes for the fat or oil to return to the preset temperature after food has been submerged. (p. 386)

recycle To take a product at the end of its use and turn it into a raw material to make a different product. (p. 44)

reduce To decrease the volume of. (p. 391)

Español

panes listos para entregar Panes hechos con anterioridad y entregados a los restaurantes. (p. 443)

listo para comer Los alimentos que han sido preparados y envasados. (p. 571)

recibir Aceptar las entregas de los alimentos y los suministros. (p. 38)

registro de lo recibido Anotar los números de todo lo que se recibe en un día en particular. (p. 225)

receptores Células que reciben estímulos. (p. 421)

receta Un conjunto exacto de instrucciones sobre cómo usar los ingredientes, el equipo y las técnicas de cocina para un determinado platillo. (p. 330)

receta de conversión Un cambio en una receta para producir una nueva cantidad o rendimiento. (p. 337)

recomendaciones diarias de calorías y nutrientes La cantidad de cada nutriente esencial que se necesita para cumplir las necesidades nutricionales de la mayoría de los estadounidenses saludables por un día. (p. 289)

reacondicionar Cubrir una plancha o sartén en aceite de manera que los alimentos no se pegan. (p. 239)

sistema de mantenimiento de registros Un sistema de diagramas de flujo, manuales de políticas y procedimientos, descripciones escritas y registros de la temperatura de los alimentos tomada en diferentes momentos. (p. 35)

tiempo de recuperación El tiempo necesario para que la grasa o aceite vuelva a tener la misma temperatura después de que los alimentos se han sumergido. (p. 386)

reciclar Convertir un material usado en materia prima para hacer un producto diferente. (p. 44)

reducir Disminuir en volumen. (p. 391)

English

reduction The process of evaporating part of a stock's water through simmering or boiling. (p. 513)

reel oven An oven with shelves that move or rotate like a Ferris wheel to bake a quantity of similar items evenly. (p. 684)

refer Reread briefly. (p. 231)

reflects Shows. (p. 531)

regulate Control. (p. 285)

regulation A rule by which government agencies enforce minimum standards of quality. (p. 198)

rehydrate To add water into. (p. 642)

reliable When other people can count on you to do what you say you will do. (p. 89)

relish tray An attractive arrangement of raw, blanched, or marinated vegetables. (p. 481)

relish Coarsely chopped or ground pickled items. (p. 416)

render To melt. (p. 577)

repetitive stress injury An injury which can happen to employees who must perform the same motions over and over. (p. 106)

replenish Restock. (p. 242)

reputation The overall quality or character of a person or business. (p. 116)

requisition An internal invoice that allows management to track the physical movement of inventory through a business. (p. 365)

research chef Works closely with food scientists to produce new food products. (p. 60)

reservation An arrangement to have a table held for a customer at a specific time. (p. 116)

reserve Keep. (p. 513)

Español

reducción El proceso de evaporar de una parte del agua de un caldo por medio de la cocción a fuego lento o la ebullición. (p. 513)

horno rotativo Un horno con estanterías que se mueven o giran como una rueda para hornear uniformemente una cantidad de artículos similares. (p. 684)

consultar Volver a leer brevemente. (p. 231)

reflejar Mostrar. (p. 531)

regular Controlar. (p. 285)

reglamento Una norma por la cual los organismos gubernamentales hacen cumplir las normas mínimas de calidad. (p. 198)

volver a hidratar Añadir agua. (p. 642)

confiable Cuando otras personas pueden contar con que harás lo que dices. (p. 89)

bandeja de degustación Un arreglo bonito de verduras crudas o marinadas. (p. 481)

salsa agria Salsa de alimentos escabechados que son picados en trozos grandes o molidos. (p. 416)

derretir Hacer líquido. (p. 577)

lesiones por estrés repetitivo Una lesión que le puede suceder a los trabajadores que deben realizar los mismos movimientos una y otra vez. (p. 106)

reponer Volver a abastecer. (p. 242)

reputación La calidad o el carácter de una persona o empresa. (p. 116)

requisición Una factura interna que permite a la gerencia tener el seguimiento del movimiento físico del inventario a través de la empresa. (p. 365)

chef de investigación Persona que trabaja estrechamente con los científicos de alimentos para producir nuevos productos alimentarios. (p. 60)

reservación Un acuerdo en el que se mantiene una mesa disponible para un cliente a una hora específica. (p. 116)

reservar Mantener. (p. 513)

English

- resist** To avoid. (p. 597)
- resource** The raw material with which you do your work. (p. 91)
- responsibility** Your ability to be aware of what a particular situation demands of you. (p. 88)
- rest** To allow cooked meat to sit so that juices redistribute throughout the meat. (p. 607)
- restaurant manager** Oversees the operation of the entire restaurant. (p. 60)
- result** Have an outcome. (p. 14)
- résumé** A summary of your career objectives, work experience, job qualifications, education, and training. (p. 96)
- reveal** To make known. (p. 591)
- rice** The starchy seeds of a cereal grass. (p. 624)
- rind** The outer surface of cheese. (p. 472)
- ring** A type of container that has no bottom. (p. 686)
- ripe** Fully grown and ready to eat. (p. 638)
- ripening** Process by which healthful bacteria and mold change the texture and flavor of cheese. (p. 471)
- risk management** Taking steps to prevent accidents from happening. (p. 185)
- risotto** A rice dish in which the grain has been sautéed in butter, and then simmered in a flavored cooking liquid, which has been added gradually to the rice until it has finished cooking. (p. 624)

Español

- resistir** Evitar. (p. 597)
- recurso** La materia prima con la que haces tu trabajo. (p. 91)
- responsabilidad** La capacidad de ser consciente de lo que te exige una situación en particular. (p. 88)
- reposar** Permitir que la carne cocida repose con el fin de que los jugos se redistribuyan por toda la carne. (p. 607)
- gerente de un restaurante** Supervisa el funcionamiento de todo el restaurante. (p. 60)
- resultado** Que tiene consecuencia. (p. 14)
- currículum (vitae)** Un resumen de tus objetivos de trabajo, experiencia laboral, aptitudes, historial académico y capacitación. (p. 96)
- revelar** Dar a conocer. (p. 591)
- arroz** Las semillas de almidón de un cereal. (p. 624)
- corteza** La superficie exterior del queso. (p. 472)
- anillo** Un tipo de envase que no tiene fondo. (p. 686)
- maduro** Totalmente formado y listo para comer. (p. 638)
- maduración** Proceso mediante el cual bacterias y moho saludables cambian la textura y el sabor del queso. (p. 471)
- gestión del riesgo** Tomar medidas para prevenir que ocurran accidentes. (p. 185)
- risotto** Un plato de arroz en el que el grano se sofríe en mantequilla y, luego, se cocina a fuego lento agregándole un líquido con sabor, que se añade poco a poco hasta que el arroz se termina de cocinar. (p. 624)

English

risotto method A method in which the grain is sautéed, and then a small amount of hot liquid, often a soup stock, is added. The grain is stirred until most of the liquid is absorbed. This process of adding liquid and stirring the grain is continued until the grain is completely cooked. (p. 631)

risotto Milanese An Italian dish that includes rice that is sautéed in butter before stock is added. (p. 414)

rivet A metal piece that fastens the tang to the knife handle. (p. 252)

roasting Cooking method that uses dry heat in a closed environment. Foods are placed on top of a rack that is inside a pan. This allows air to circulate all the way around the food. In general, roasting involves longer cooking times than baking. (p. 383)

role Function performed. (p. 282)

roll cut Cutting a cylindrical fruit or vegetable as for a diagonal cut, rolling the fruit or vegetable by 180 degrees, and then doing another diagonal cut. (p. 255)

rolled-in fat yeast dough A dough made of many thin, alternating layers of fat and dough. (p. 709)

rondelle A disk-shaped slice. (p. 255)

room service Having servers bring specially ordered meals to a customer's room. (p. 144)

rotate stock To place stored items in an orderly way so that older items are used first. (p. 365)

round fish Fish that have a backbone on the upper edge of their bodies. They have an eye on each side of their heads, and they swim vertically. (p. 542)

rounded Dough shaped into smooth balls. (p. 717)

Español

método para risotto Un método en el cual el grano se sofríe y, luego se agrega una pequeña cantidad de líquido caliente, con frecuencia un caldo. El grano se revuelve hasta que la mayoría del líquido se absorbe. Este proceso de agregar líquido y revolver el grano se sigue hasta que el arroz está completamente cocido. (p. 631)

risotto milanés Un platillo italiano que se hace con arroz el cual se sofríe en mantequilla antes de añadir el caldo. (p. 414)

remache Una pieza metálica que sujeta el mango a la hojilla del cuchillo. (p. 252)

asar Método de cocinar que utiliza calor seco en un entorno cerrado. Los alimentos se colocan encima de una rejilla dentro de un recipiente. Esto permite la circulación del aire alrededor de la comida. En general, asar implica más tiempo de cocción que hornear. (p. 383)

papel Función que se desempeña. (p. 282)

corte diagonal Cortar frutas o verduras cilíndricas en forma diagonal, enrollando la fruta o verdura 180 grados y luego haciéndole otro corte diagonal. (p. 255)

masa con grasa enrollada Una masa hecha con muchas capas delgadas, alternando capas de grasa y masa. (p. 709)

rondelle Una rodaja en forma de disco. (p. 255)

servicio de habitación Tener meseros que llevan la comida que un cliente ha ordenado a su habitación. (p. 144)

rotación de los artículos almacenados Organizar los artículos almacenados de manera que los que tienen más tiempo se usen primero. (p. 365)

peces redondos Peces que tienen la columna vertebral en el borde superior de sus cuerpos. Tienen un ojo a cada lado de su cabeza, y nadan verticalmente. (p. 542)

redondeado Masa en forma de bolas suaves. (p. 717)

English

- routine** Regular set of actions. (p. 4)
- roux** A cooked mixture made from equal parts of fat and flour by weight used to thicken sauces. (p. 520)
- rumaki** Appetizers that consist of blanched bacon wrapped around vegetables, seafood, chicken liver, meat, poultry, or fruits. (p. 503)
- Russian/English service** Each course is completely prepared, cooked, portioned, and garnished in the kitchen and then placed on a service plate or platters. Each customer is served a portion of the product from large platters. (p. 147)

Español

- rutina** Conjunto de acciones regulares. (p. 4)
- base de salsa** Una mezcla cocida hecha de partes iguales de harina y grasa, en peso, utilizada para espesar salsas. (p. 520)
- rumaki** Aperitivos que consisten en tocino envuelto alrededor de verduras, mariscos, hígado de pollo, carne, aves o frutas. (p. 503)
- servicio ruso/inglés** Cada tiempo se prepara completamente, se cocina, se divide en porciones, y se adorna en la cocina y luego se pone en una bandeja de servir. A cada cliente se le sirve una porción del producto de la bandeja. (p. 147)

S

- sachet** French for bag; used for herbs and spices. (p. 410)
- salad** A mixture of one or several ingredients with a dressing. (p. 463)
- salad sandwich** A sandwich that has a salad with a fatty dressing as the filling. (p. 499)
- sales cycle** The period between supply deliveries. (p. 360)
- sales representative** Helps chefs to select food and equipment that will best fit their needs and budgets. (p. 61)
- salsa** A fresh or cooked mixture of chilies, tomatoes, onions, and cilantro. (p. 416)
- sanitary** Clean. (p. 14)
- sanitation** Healthy or clean and whole. (p. 14)
- sanitizing** Reducing the number of microorganisms on the surface. (p. 18)
- satisfy** To fill. (p. 605)
- saturated fat** A fat that tends to increase the amount of cholesterol in the blood and is solid at room temperature. (p. 283)

- sachet** “Bolsa” en francés, se usa para hierbas y especias. (p. 410)
- ensalada** Una mezcla de uno o varios ingredientes con un aderezo. (p. 463)
- sándwich de ensalada** Un sándwich que está relleno de ensalada con un aderezo. (p. 499)
- ciclo de ventas** El periodo de tiempo entre las entregas de las provisiones. (p. 360)
- representante de ventas** Ayuda a los cocineros a seleccionar los alimentos y el equipo que mejor se adapten a sus necesidades y presupuestos. (p. 61)
- salsa** Una mezcla fresca o cocida de chiles, tomates, cebollas y cilantro. (p. 416)
- sanitario** Limpio. (p. 14)
- saneamiento** Limpio y saludable. (p. 14)
- desinfectar** Reducir el número de microorganismos en la superficie. (p. 18)
- satisfacer** Llenar. (p. 605)
- grasa saturada** Una grasa que tiende a aumentar la cantidad de colesterol en la sangre y es sólida a temperatura ambiente. (p. 283)

English

sauce A flavored, thickened liquid. It is usually formed by adding seasonings, flavorings, and a thickening agent to stock. (p. 519)

sauce espagnole Made from brown stock and tomato product; one of the mother sauces. (p. 519)

sauerkraut Finely sliced cabbage that has been fermented in brine. (p. 491)

sausage A breakfast meat often made of ground pork that has been seasoned and stuffed into casings; also available as patties. (p. 432)

sautéing A quick, dry cooking technique that uses a small amount of fat or oil in a shallow pan. (p. 384)

savory Stimulating and full of flavor; sometimes included in the basic tastes. (p. 422)

scaling How bakers refer to weighing. (p. 679)

scone A type of quick bread similar to biscuits that is often cut into triangle shapes. (p. 445)

scoop Also called a disher, a tool to control portions during food preparation and serving. (p. 351)

scorch To burn with too intense of a heat. (p. 469)

score Make ridges in a diamond-shaped pattern with a fork. (p. 461)

seams The places where edges of the dough meet. (p. 718)

sear To quickly brown food at the start of the cooking process. (p. 383)

season Sealing the surface of a pan with a layer of baked-on oil to prevent sticking. (p. 438)

seasoning An ingredient that enhances food without changing the natural flavor. (p. 400)

section/station A group of tables that comprises a service staff member's responsibility. (p. 117)

Español

salsa Un líquido espeso con sabor. Por lo general se prepara añadiendo condimentos, sabores y un agente espesante a un caldo. (p. 519)

salsa española Se hace con caldo y un producto a base de tomate; es una de las salsas madre. (p. 519)

col agria Col finamente rebanada que ha sido fermentada en agua con mucha sal. (p. 491)

salchicha Una carne para el desayuno hecha de carne de cerdo molida que ha sido sazonada, y se usa para rellenar las tripas; disponible también en albóndigas de carne. (p. 432)

sofreír Una técnica de cocina rápida que utiliza una pequeña cantidad de grasa o aceite en una sartén poco profunda. (p. 384)

salado Estimulante y lleno de sabor, a veces incluido en los sabores básicos. (p. 422)

pesar en una balanza Así se refieren los panaderos a pesar. (p. 679)

bollo Un tipo de pan rápido similar a las galletas que a menudo se corta en forma triangular. (p. 445)

cucharón Un utensilio para controlar las porciones de alimentos durante la preparación y al servirlos. (p. 351)

chamuscarse Quemar con un calor intenso. (p. 469)

marcar Hacer un patrón de rombos hendiendo un tenedor. (p. 461)

costura Los lugares donde los bordes de la masa se unen. (p. 718)

soasar Dorar rápidamente los alimentos al inicio del proceso de cocción. (p. 383)

sazonar Cubrir la superficie de una sartén con una capa de aceite para evitar que se peguen los alimentos. (p. 438)

condimento Un ingrediente que mejora los alimentos sin cambiar el sabor natural. (p. 400)

sección/estación Un grupo de mesas que es la responsabilidad de un miembro del personal de servicio. (p. 117)

English

- seed** A plant grain. (p. 419)
- semi-à la carte menu** A menu with the appetizers and desserts priced separately. (p. 310)
- semiperishable** Perishable items that contain an inhibitor. (p. 360)
- semolina flour** A hard-grain wheat flour that is high in the proteins that form gluten. (p. 616)
- sensory evaluation** The systematic tasting of food by consumers and foodservice professionals. (p. 424)
- sensory perception** How a person's eyes, nose, ears, mouth, and skin detect and evaluate the environment. (p. 421)
- sensory properties** Properties that affect how people perceive something. The sensory properties of food are color and appearance, flavor, and texture. (p. 421)
- separation** Dividing. (p. 734)
- serrated** Toothed like a saw. (p. 254)
- server** The service staff member who has the most contact with the customers. (p. 117)
- service station** An area where supplies are kept for the service staff to reset tables between customers. (p. 118)
- serviette** A napkin-lined plate used to carry flatware. (p. 155)
- sexual harassment** Unwelcome advances, requests for sexual favors, and other verbal or physical conduct of a sexual nature. (p. 206)
- shaping** To form dough into the distinctive shapes associated with yeast products. (p. 718)
- sheet pan** A shallow, rectangular pan that comes in full, half, and quarter sizes. (p. 686)
- sheeter** A piece of equipment that rolls out large pieces of dough to a desired thickness. (p. 681)

Español

- semilla** El grano de una planta. (p. 419)
- menú semi a la carta** Un menú en donde los aperitivos y los postres tienen precios individuales. (p. 310)
- semi perecedero** Artículos perecederos que contienen un inhibidor. (p. 360)
- harina de semolina** Una harina de grano de trigo que es alta en las proteínas que forman el gluten. (p. 616)
- evaluación sensorial** La degustación sistemática de alimentos por parte de los clientes y profesionales de alimentos. (p. 424)
- percepción sensorial** La manera como los ojos, nariz, orejas, boca y piel de una persona descubren y evalúan el ambiente. (p. 421)
- propiedades sensoriales** Propiedades que afectan la manera en que las personas perciben algo. Las propiedades sensoriales de los alimentos son el color, la apariencia, el sabor y la textura. (p. 421)
- separación** División. (p. 734)
- dentado** Como una sierra dentada. (p. 254)
- mesero** Miembro del personal que tiene el mayor contacto con los clientes. (p. 117)
- estación de servicio** Área donde se guardan los suministros para que el personal de servicio pueda alistar las mesas entre un cliente y el siguiente. (p. 118)
- servilleta** Una pieza rectangular forrada en tela que se usa para cargar los cubiertos. (p. 155)
- acoso sexual** Avances sexuales inoportunos, solicitud de favores sexuales y otras conductas verbales o físicas de naturaleza sexual. (p. 206)
- amoldar** Dar a una masa la forma distintiva de los productos de levadura. (p. 718)
- bandeja** Un recipiente poco profundo y rectangular que viene en diferentes tamaños: grande, mediano y pequeño. (p. 686)
- máquina para aplanar masa** Una máquina que aplanar con un rodillo grandes pedazos de masa a un espesor deseado. (p. 681)

English

shelf life The period of time a product can be stored and still be good to use. (p. 38)

sherbet Frozen dessert that combines fruit juices, sugar, water, and a small amount of cream or milk. (p. 771)

shirred Eggs covered with cream or milk and sometimes bread crumbs. Usually prepared in ramekins lined with a variety of ingredients. (p. 440)

shock A serious medical condition in which not enough oxygen reaches tissues. (p. 11)

shocking To plunge food into ice water after blanching. (p. 390)

shortening In baking, solid fats. (p. 689)

shrinkage The percentage of food lost during its storage and preparation. (p. 341)

shucked Removed from the shell. (p. 39)

side order An order of food in addition to what is served as the main dish. (p. 446)

side work Duties that service staff members have to perform before the dining room is open to customers. (p. 151)

sifting Passing dry ingredients through a wire mesh to remove lumps, blend, and add air. (p. 700)

simmering Food cooks slowly and steadily in a slightly cooler than boiling liquid. (p. 391)

simple syrup A syrup made of sugar dissolved into hot water. (p. 762)

single-food hors d'oeuvre An hors d'oeuvre that consists of one food item. (p. 477)

single-source buying Purchasing most products from a single vendor. (p. 361)

Español

tiempo de uso El periodo de tiempo que un producto puede ser almacenado antes de usarlo.(p. 38)

sorbete con leche Postre congelado que combina jugos de fruta, azúcar, agua y una cantidad pequeña de crema o leche. (p. 771)

shirred Huevos cubiertos con crema o leche y a veces con migas de pan. Normalmente preparado en un recipiente pequeño de cerámica y con una variedad de ingredientes. (p. 440)

shock (choque) Una condición médica grave en la que no llega suficiente oxígeno a los tejidos. (p. 11)

enfriar en agua con hielo Inmersión de los alimentos en agua con hielo después de escaldarlos.(p.390)

manteca vegetal Al hornear, grasa sólida. (p. 689)

reducción El porcentaje de comida que se pierde durante su almacenamiento y preparación. (p. 341)

desbullar Sacar de la concha.(p. 39)

plato adicional (acompañamiento) Una orden de alimentos, además de lo que se sirve como platillo principal. (p. 446)

tareas adicionales Deberes que los miembros del personal tienen que hacer antes que el comedor esté abierto a los clientes. (p. 151)

cernir Pasar los ingredientes secos por un colador para sacar los grumos, mezclar y agregar aire. (p. 700)

cocer a fuego lento La comida se cocina lenta y constantemente en un líquido cuya temperatura está un poco por debajo de la temperatura de ebullición. (p. 391)

jarabe simple Un jarabe hecho de azúcar disuelta en agua caliente. (p. 762)

entremés sencillo Una botana que consiste en un solo artículo de comida. (p. 477)

comprar de una sola fuente Comprar la mayoría de los productos de un solo vendedor. (p. 361)

English

slashing Making shallow cuts in the surface of an item just before baking. (p. 721)

sleeper A lobster in the process of dying. (p. 553)

slightly A little bit. (p. 766)

smallwares Hand tools, pots, and pans used for cooking. (p. 262)

smoking A form of cooking using low heat, long cooking times, and wood smoke for flavor. (p. 382)

smoking point The temperature at which an oil will smoke in a pan. (p. 300, 580)

soft cookie A cookie that has low amounts of fat and sugar in the batter, and a high proportion of liquid, such as eggs. (p. 748)

soft medium dough A dough that produces items with a soft crumb and crust. (p. 709)

soft wheat flour Flour that comes from a soft wheat kernel. (p. 688)

solanine A toxic substance found in green potatoes that can upset your stomach and interfere with nerve transmission. (p. 650)

sole proprietorship A business that has only one owner. (p. 77)

solid waste Packaging material, containers, and recyclables. (p. 200)

sorbet The product left when the milk or cream is omitted from sherbet. (p. 771)

soufflé A puffed egg dish that is baked in the oven. (p. 434)

soup plate A shallow bowl-shaped plate. (p. 622)

sous chef Supervises and sometime assists other chefs in the kitchen. (p. 59)

specialty soup A soup that highlights a specific region, or reflects, or shows, the use of special ingredients or techniques. (p. 531)

Español

pequeños cortes Hacer cortes superficiales en la superficie de un artículo justo antes de hornearlo. (p. 721)

langosta a punto de morir Una langosta en el proceso de morir. (p. 553)

ligeramente Un poco. (p. 766)

utensilios pequeños Los productos de mano, ollas y sartenes que se utilizan para cocinar. (p. 262)

ahumar Una forma de cocinar que usa fuego lento, mucho tiempo de cocción, y humo de madera para el sabor. (p. 382)

punto de humo La temperatura a la que humo sale del aceite en una sartén. (p. 300, 580)

galleta blanda Una galleta que tiene cantidades bajas de grasa y azúcar en la mezcla, y una proporción alta de líquido, como huevos. (p. 748)

harina medio blanda Una masa que produce productos con una corteza blanda. (p. 709)

harina de trigo blando La harina que proviene de un grano de trigo blando. (p. 688)

solanina Una sustancia tóxica que se encuentra en las papas verdes que puede molestar al estómago e interferir con el sistema nervioso. (p. 650)

propietario único Una empresa que tiene un solo dueño. (p. 77)

desechos sólidos Material de empaquetado, recipientes y reciclables. (p. 200)

sorbete El producto que queda cuando no se le coloca leche o crema al sorbete en leche. (p. 771)

suflé Un platillo a base de huevo que se cocina en el horno. (p. 434)

plato para sopa Un plato un poco profundo. (p. 622)

asistente del chef Supervisa y a veces ayuda a otros chefs en la cocina. (p. 59)

especialidad de sopa Una sopa que resalta una región específica, o refleja, o muestra, el uso de ingredientes o técnicas especiales. (p. 531)

English

- specification** A written description of the products a foodservice operation needs to purchase. (p. 350)
- spice** A flavoring that blends with the natural flavor of foods. (p. 401)
- spice rub** A mixture of ground spices that is rubbed on raw food before it is cooked. (p. 607)
- spinach** Dark green, leafy vegetable that is full of calcium and adds color and flavor to salads. (p. 464)
- spoken menu** A server states what foods are available and the prices of each. (p. 318)
- sponge cake** Also called a foam cake, has an airy, light texture because of large amounts of air whipped into the eggs. (p. 756)
- sponge method** Dough preparation method that allows the yeast to develop separately before it is mixed with the other ingredients. (p. 713)
- spread** Expand. (p. 748)
- springform pan** A pan with a clamp used to release the pan's bottom from its wall. (p. 686)
- stabilize** Support. (p. 755)
- stack oven** Also called a deck oven; a freestanding rectangular oven with a series of well-insulated compartments stacked on top of one another. (p. 682)
- stainless steel** A hard, durable metal made of chromium and carbon steel. (p. 252)
- staling** The process by which moisture is lost, causing a change in the texture and aroma of food. (p. 689)
- standard** An established model or example used to compare quality. (p. 198)
- standardized accounting practices** Reporting figures in a way that can be easily compared to the figures from other businesses. (p. 173)

Español

- especificación** Una descripción escrita de los productos que un servicio de comida necesita comprar. (p. 350)
- especias** Un sabor que se combina con el sabor natural de los alimentos. (p. 401)
- especies para marinar** Una mezcla de especias molidas que se frota sobre los alimentos crudos antes de ser cocinados. (p.607)
- espinaca** Verdura de hojas de color verde oscuro, que tienen mucho calcio y añade color y sabor a las ensaladas. (p. 464)
- menú oral** Un mesero dice qué comidas están disponibles y los precios de cada una. (p. 318)
- pastel esponjoso** Tiene una textura ligera debido a las grandes cantidades de aire que se añade al batir los huevos. (p. 756)
- método para esponjar** Método de preparación de una masa que permite que la levadura se desarrolle por separado antes de que se mezcla con los otros ingredientes. (p. 713)
- extender** Expandir. (p. 748)
- molde con fondo removible** Un molde que tiene un seguro que se usa para despegar el fondo por los lados. (p.686)
- estabilizar** Apoyar. (p. 755)
- horno de niveles** Un horno rectangular independiente con una serie de compartimentos aislados y apilados uno encima del otro. (p. 682)
- acero inoxidable** Un metal duro y duradero hecho de cromo y acero al carbono. (p. 252)
- rancio** El proceso por el cual se pierde humedad, provocando un cambio en la textura y el aroma de los alimentos. (p. 689)
- norma** Modelo establecido o ejemplo que se usa para comparar calidad. (p. 198)
- normas de contabilidad** Reportar las finanzas de modo que se puedan comparar fácilmente con las finanzas de otros negocios. (p. 173)

English

standardized recipe A set of written instructions used to consistently prepare a known quantity and quality of food. (p. 330)

starter A mixture of flour, yeast, sugar, and a warm liquid that begins the leavening action. (p. 706)

steak sauce A tomato-based sauce that is tangier than ketchup. (p. 416)

steam table A food warmer; keeps prepared foods warm in serving lines. (p. 242)

steaming Cooking vegetables or other foods in a closed environment filled with steam. (p. 391)

stewing A combination cooking technique. Stewed foods are cut into small pieces, and completely covered with liquid during cooking. Cooking time for stewing is generally shorter than for braising. (p. 393)

stimuli Things that cause an activity or response. (p. 421)

stir-frying A dry cooking technique similar to sautéing done with a wok. (p. 384)

stirred custard A custard made on the range in a double boiler or saucepan. (p. 772)

stirring Gently blending ingredients until they are combined. (p. 700)

stock The liquid that forms the foundation of sauces and soups. (p. 510)

storage Placing food in a location for later use. (p. 38)

straight-dough method Mixing all the ingredients together in a single step. (p. 713)

strategy A plan of action. (p. 189)

streusel A sweet, crumbly topping made of flour, brown sugar, and granulated sugar. (p. 741)

stuffing Seasoned food mixture often made with bread. (p. 582)

Español

receta estandarizada Un grupo de instrucciones escritas que se usan para preparar cantidades y calidades conocidas de comida. (p. 330)

activador Una mezcla de agua caliente, harina, levadura y azúcar que comienza el proceso de fermentación. (p. 706)

salsa para bistec Una salsa a base de tomate, pero que es más fuerte que la salsa de tomate (o catsup). (p. 416)

mesón de vapor Un calentador de alimentos; mantiene caliente los alimentos en los mostradores. (p. 242)

vapor Cocinar las verduras u otros alimentos al vapor en un entorno cerrado. (p. 391)

guisar Una técnica para la cocción combinada. Las comidas guisadas se cortan en pedazos pequeños, y se cubren completamente con líquido durante su cocción. El tiempo de cocción para guisar es generalmente más corto que el de estofar. (p. 393)

estímulos Cosas que causan una actividad o respuesta. (p. 421)

stir-frying Una técnica de cocción seca similar a sofreír pero que se hace en un wok. (p. 384)

flan revuelto Un flan hecho en una olla doble o cacerola. (p. 772)

revolver (remove) Combinar suavemente los ingredientes hasta que estén mezclados. (p. 700)

consomé El líquido que forma la base de salsas y sopas. (p. 510)

almacenar Colocar la comida en un sitio para usarla después. (p. 38)

método básico para masa Mezclar todos los ingredientes en un solo paso. (p. 713)

estrategia Un plan de acción. (p. 189)

streusel Un ingrediente para cubrir una comida, es dulce y hecho de migajas de harina, azúcar morena y azúcar granulada. (p. 741)

relleno Mezcla de comida sazonada y hecha a menudo con pan. (p. 582)

English

- subject** To expose to. (p. 378)
- submerged** Covered in liquid. (p. 389)
- substituted** Switched. (p. 774)
- subtle** Understated; delicate. (p. 466)
- sufficient** Enough. (p. 562)
- suitable** Having the right qualifications. (p. 97)
- sundae** A dessert with one or more scoops of ice cream topped with garnishes, fruits, or syrups. (p. 774)
- supplement** Addition. (p. 510)
- surimi** A combination of white fish and flavoring, minced and formed into shapes. (p. 557)
- surround** Enclose. (p. 689)
- sushi** A Japanese dish of raw or cooked fresh fish or seafood wrapped in cooked and cooled rice. (p. 559)
- sweating** Cooking vegetables in fat over low heat in a process that allows them to release moisture. (p. 528)
- Swedish meatball** Made with ground beef or pork, onions, and served with a gravy. (p. 503)
- sweet rich dough** A soft, heavy dough that incorporates up to 25% of both fat and sugar. (p. 709)
- Swiss meringue** A meringue that is made by dissolving sugar and egg whites together over simmering water, and then beating them. (p. 762)

Español

- someter** Exponer a algo. (p. 378)
- sumergido** Cubierto en líquido. (p. 389)
- sustituido** Cambiado. (p. 774)
- sutil** Discreto; delicado. (p. 466)
- suficiente** Bastante. (p. 562)
- adecuado** Que tiene las aptitudes correctas. (p. 97)
- sundae** Un postre con una o más bolas de helado cubiertos con guarniciones, frutas o jarabes. (p. 774)
- suplemento** Adición. (p. 510)
- surimi** Una combinación de pescados blancos y condimentos, picados y puestos en varias formas. (p. 557)
- rodear** Encerrar. (p. 689)
- sushi** Platillo japonés de pescado o mariscos frescos, crudos o cocinados, envueltos en arroz cocido frío. (p. 559)
- sudar** Cocinar verduras en grasa a fuego lento permitiendo que suelten humedad. (p. 528)
- albóndiga sueca** Hecha con carne de res o de cerdo picada, cebollas y servida con una salsa. (p. 503)
- masa muy dulce** Una masa suave, pero muy fuerte, ya que incorpora hasta un 25% tanto de grasa como de azúcar. (p. 709)
- merengue suizo** Un merengue que se hace batiendo el azúcar y las claras de huevo en agua a fuego lento. (p. 762)

T

- table d'hôte menu** A menu that lists complete meals, from appetizers to desserts and sometimes beverages, for one set price. (p. 310)
- table setting** The specific arrangement of tableware, glassware, and flatware for a meal. (p. 156)

- menú de mesa d'hôte** Un menú con una lista de comidas completas, desde los aperitivos a los postres y a veces las bebidas, por un precio fijo. (p. 310)
- arreglo de la mesa** Orden específico de la vajilla, cristalería y cubiertos para una comida. (p. 156)

English

table tent Folded cards that stand on the table to list specials. (p. 318)

tableside At the table, in full view of the customer. (p. 146)

tableware Any kind of dish, from dinner plates to soup bowls to coffee cups. (p. 155)

tang The part of the blade that continues into the knife's handle. (p. 252)

tank system A system where two plastic lines are connected to each carbon dioxide tank in a soft drink machine. One leads to the CO₂ tank and allows it to pressurize the soda syrup. The other line permits the soda to pass to the dispensing gun. (p. 122)

target market The market segment you most want to attract. (p. 189)

tart pan A shallow pan that ranges in diameter from 4½ to 12½ inches. (p. 686)

tartar sauce A sauce made of mayonnaise and chopped pickles. (p. 563)

taste bud A specialized cell for tasting that is scattered over the surface of the tongue. (p. 422)

teamwork Learning to effectively communicate, resolve conflicts, and develop negotiation skills. (p. 89)

technique Method. (p. 27)

tempted Enticed. (p. 709)

theme restaurant A restaurant that tries to recreate another place or time. (p. 142)

thick soup A soup that is not clear or transparent. Thick soups include a thickening agent, such as roux; cream; or a vegetable purée. (p. 529)

thickening agent An ingredient, such as cornstarch, that adds body to a sauce. (p. 517)

Español

tarjeta de especiales Tarjetas dobladas que están colocadas en la mesa con los especiales del día. (p. 318)

al lado de la mesa En la mesa, a la vista del cliente. (p. 146)

vajilla Cualquier tipo de plato, desde platos para cenar hasta tazones para caldo y tazas de café. (p. 155)

espiga La parte de la hoja que continúa en el mango del cuchillo. (p. 252)

sistema del tanque Un sistema donde se conectan dos líneas de plástico a cada tanque de dióxido de carbono en una máquina de refresco. Uno va del tanque de CO₂ (dióxido de carbono) y permite presurizar el jarabe del refresco. La otra línea permite que el refresco pase mediante el dispensador para ser servido. (p. 122)

público objetivo Parte del mercado que más quieres atraer. (p. 189)

molde para tartas Un molde poco profundo que tienen de 4½ a 12½ pulgadas de diámetro. (p. 686)

salsa tártara Una salsa de mayonesa y pepinillos (o pepinos agrios) picados. (p. 563)

papila gustativa Célula especializada en detectar el sabor que se encuentra distribuida sobre la superficie de la lengua. (p. 422)

trabajar en equipo Aprender a comunicarse eficazmente, resolver conflictos y desarrollar habilidades de negociación. (p. 89)

técnica Método. (p. 27)

tentado Incitado. (p. 709)

restaurante especializado Un restaurante que intenta recrear otro lugar o tiempo. (p. 142)

caldo espeso Un caldo que no es claro o transparente. Los caldos espesos incluyen agentes espesantes, como una base de salsa; crema; o un puré de verduras. (p. 529)

agente espesante Un ingrediente como la maicena que espesa una salsa. (p. 517)

English

tip A small bonus payment from a customer as a reward for excellent service. (p. 109)

tomato sauce Made by simmering a tomato product with flavorings, seasonings, and stock or another liquid; one of the mother sauces. (p. 519)

torpedo roll A long, skinny sandwich roll. (p. 489)

tortilla A flattened, round bread baked on a griddle or deep-fried. (p. 489)

total weight as served Multiply the number of portions by the portion weight when the food is served. (p. 354)

tourn e Turn vegetables using a tourn e knife, creates a football shape. (p. 461)

toxin A harmful organism or substance. (p. 14)

trade publication A magazine or newsletter produced by and for members of the foodservice industry. (p. 95)

traffic path How people and materials move within a foodservice operation. (p. 183)

trans fatty acid An unsaturated fat that goes through the hydrogenation process. Also called trans fat. (p. 282)

transfer To pass to food. (p. 252)

translucent Clear. (p. 422)

transmit Spread. (p. 16)

tray service Bringing dishes to the table at the same time on a large tray. (p. 131)

tray stand A stand that has metal, wood, or plastic leg frames that will fold. Also called a tray jack. (p. 131)

trayline service Customers go through a food line and place items on their own trays. (p. 143)

Español

propina Un pequeño pago extra de un cliente como recompensa por un servicio excelente. (p. 109)

salsa del tomate Se hace cociendo a fuego lento un producto a base de tomates, condimentos, sabores y otro líquido, ya sea agua o caldo. Una de las salsas madre. (p. 519)

rollo torpedo Un sándwich largo y delgado. (p. 489)

tortilla Un pan aplanado y redondo que es horneado en una plancha o frito. (p. 489)

peso total servido Multiplicar el número de porciones por el peso de la porción cuando la comida se sirve. (p. 354)

tourn e Voltear las verduras usando un cuchillo tourn e, creando una forma de balón de fútbol. (p. 461)

toxina Un organismo o sustancia dañina. (p. 14)

publicación de la industria Una revista o un boletín informativo producido por y para los miembros de la industria de alimentos. (p. 95)

ruta de movimiento Como las personas y los materiales se mueven dentro un servicio u operación de alimentos. (p. 183)

 cidos grasos trans La grasa no saturada que pasa por el proceso de hidrogenación. También llamada de grasas trans. (p. 282)

transferir Pasar los alimentos de un lugar a otro. (p. 252)

translúcido Claro. (p. 422)

transmitir Difundir. (p. 16)

servicio de bandeja Traer a la mesa todos los platos en una bandeja grande. (p. 131)

base para bandeja Un estante que tiene patas de metal, madera o plástico que se pliegan. (p. 131)

servicio con bandeja Los clientes pasan por una línea de alimentos y se sirven la comida en sus propias bandejas. (p. 143)

English

- trend** A general preference or dislike for something within an industry. (p. 68)
- trichinosis** An infestation by a parasite that can cause muscular pain, stomach upset, fever, weakness, and swelling. (p. 609)
- trim** To cut off excess fat or to cut food to a desired shape or size. (p. 352)
- trim loss** The weight of the waste material that was trimmed from the purchased product. (p. 353)
- trueing** Using a steel to keep a blade straight and to smooth out irregularities after sharpening. (p. 259)
- trussing** Tying up a bird's wings and legs against the body. (p. 575)
- truth-in-menu guideline** A guideline that shows truthfulness in statements about nutrition, quantity, quality, grade, and freshness. (p. 315)
- tuber** The short, fleshy underground stems of plants. (p. 647)
- tuile** A Belgian molded cookie that comes out of the oven soft. (p. 751)
- tunnels** Large, irregular holes in bread. (p. 739)
- turn** To become. (p. 748)
- turnover rate** The average number of times a seat will be occupied during a block of time. (p. 182)

Español

- tendencia** Preferencia o antipatía generalizada por algo dentro de una industria. (p. 68)
- triquinosis** Una infección por un parásito que puede causar dolor muscular, malestar estomacal, fiebre, debilidad e hinchazón. (p. 609)
- recortar** Cortar el exceso de grasa o reducir los alimentos a una forma o tamaño deseado. (p. 352)
- pérdidas al recortar** El peso de los residuos que se recortaron del producto adquirido. (p. 353)
- alisar** Usar un acero para mantener la hoja del cuchillo recta y alisar posibles irregularidades después de ser afilada. (p. 259)
- amarrar** Atar las alas y patas de un pájaro contra su cuerpo. (p. 575)
- pautas verdaderas sobre el menú** Una guía que muestra la veracidad de la nutrición, cantidad, calidad y frescura. (p. 315)
- tubérculo** Tallos subterráneos cortos de plantas. (p. 647)
- tuilé** Una galleta belga hecha en un molde que sale muy blanda del horno. (p. 751)
- túneles** Agujeros grandes e irregulares en el pan. (p. 739)
- volverse** Hacerse. (p. 748)
- tasa de rotación** El promedio de veces que una silla será ocupada en determinado tiempo. (p. 182)

U

- underliner** A dish placed under another dish to protect the table from spills. (p. 133)
- uniform** Clothing that is worn by a particular group to help identify workers. (p. 119)

- plato base** Un plato que se pone debajo de otro plato para proteger la mesa de derrames de comida. (p. 133)
- uniforme** Ropa que usa un grupo de personas en particular para poder ser identificados como trabajadores. (p. 119)

English

- uniform** Even in shape and size. (p. 255)
- unit cost** The cost of each individual item. (p. 351)
- univalve** A mollusk that has a single shell. (p. 550)
- upscale** For more affluent customers. (p. 322)
- upselling** Suggesting a larger size or better quality than the customer's original order. (p. 129)

Español

- uniforme** Igual en forma y tamaño. (p. 255)
- costo por unidad** El costo individual de cada artículo. (p. 351)
- univalvo** Moluscos que tienen una sola concha. (p. 550)
- exclusivo** Para los clientes más ricos. (p. 322)
- vender más** Sugerir un tamaño más grande o un producto de mejor calidad que el que fue ordenado originalmente por el cliente. (p. 129)

V

- vacuum packed** Placed in air-tight containers from which the air has been removed to prevent the growth of bacteria. (p. 547)
- variation** Change. (p. 496)
- varied** Available in different kinds. (p. 471)
- veal** The meat from calves that are less than nine months old. (p. 599)
- vegan** Someone who does not eat any meat or animal products. (p. 293)
- vegetable stock** A stock made from vegetables, herbs, spices, and water. (p. 513)
- vegetarian** A person who does not eat meat or other animal-based foods. (p. 293)
- veined cheese** A pungent, semi-soft cheese that has veins of mold running through it. (p. 472)
- velouté** Also known as blond sauce, is made by thickening a light-colored stock with a light-colored roux; one of the mother sauces. (p. 520)
- vendor** A company that sells products to the foodservice industry. (p. 61)
- verify** To prove. (p. 36)
- versatile** Adaptable. (p. 625)

- empacado al vacío** Puesto en recipientes al vacío a los que el aire se ha eliminado para prevenir el crecimiento de bacterias. (p. 547)
- variación** Cambio. (p. 496)
- variado** Disponible en diferentes tipos. (p. 471)
- ternera** La carne de terneros que tienen menos de nueve meses. (p. 599)
- vegetariano estricto** Alguien que no come carne o productos derivados de animales. (p. 293)
- caldo de verduras** Un caldo hecho con verduras, hierbas, especias y agua. (p. 513)
- vegetariano** Una persona que no come carne u otras comidas a base de animales. (p. 293)
- queso veteadado** Un queso semi blando de olor penetrante, que tiene venas de moho que lo atraviesan. (p. 472)
- velouté** También conocida como salsa rubia, se hace espesando un caldo con una base de salsa de color claro; una de las salsas madre. (p. 520)
- vendedor** Una empresa que vende productos para la industria de alimentos. (p. 61)
- verificar** Probar. (p. 36)
- versátil** Adaptable. (p. 625)

English

vichyssoise A cold version of potato-leek soup. (p. 531)

vinaigrette Salad dressings that have a ratio of three parts oil to one part vinegar. (p. 468)

vinegar A sour, acidic liquid used in cooking, marinades, and salad dressings. (p. 416)

violation Not following a rule. (p. 198)

virus A simple organism that is responsible for many food-related illnesses. (p. 16)

vitamin Substances that help regulate, or adjust the degree of, many bodily functions. (p. 285)

volume Amount; the space occupied by substance. (p. 231, 262)

volume measurement A measurement that is expressed in cups, quarts, gallons, and fluid ounces. (p. 336)

Español

vichyssoise Versión fría del caldo de papa y puerro. (p. 531)

vinagreta Salsa de ensalada que tiene una proporción de tres partes de aceite a una de vinagre. (p. 468)

vinagre Líquido agrio y ácido que se usa para cocinar, para marinar y en salsas de ensaladas. (p. 416)

violación Desobedecer una regla. (p. 198)

virus Organismo simple responsable de muchas enfermedades alimentarias. (p. 16)

vitamina Sustancias que ayudan a regular o a ajustar el nivel de muchas funciones corporales. (p. 285)

volumen Cantidad; el espacio que ocupa una sustancia. (p. 231, 262)

medida de volumen Medida que se expresa en tazas, cuartos de galón, galones y onzas líquidas. (p. 336)

W

walls The sides of a muffin. (p. 741)

warped Turned slightly from flat because of excessive heat and use. (p. 753)

washing Applying a thin glaze of liquid to the dough's surface before baking. (p. 719)

waxy potato Has thin skin and contains less starch than mealy potatoes. (p. 650)

weight The heaviness of a substance. (p. 262)

well done Browned on the surface and gray on the inside. (p. 610)

wet cure A brine. Food is submerged in a mixture of sea salt, a sweetener, spices and herbs that are dissolved in water. Then, the food is dried or cooked. (p. 457)

wheat A very versatile grain that is also milled into semolina and cracked wheat. (p. 627)

paredes Los lados de un panqué. (p. 741)

albeado Cuando una superficie plana se tuerce un poco por calor y uso excesivos. (p. 753)

mojando Glasear la superficie de la masa con una capa delgada de líquido antes de hornearla. (p. 719)

papa cerosa Variedad de papa que tiene una cáscara delgada y contiene menos almidón que la papa harinosa. (p. 650)

peso El peso de una sustancia. (p. 262)

término bien cocido Que queda dorado en la superficie y gris en el centro. (p. 610)

curar con salmuera Salmuera. La comida se sumerge en una mezcla de sal de mar, un endulzante, especias y hierbas disueltas en agua. Luego se seca o se cocina. (p. 457)

trigo Grano muy versátil que también se muele para obtener sémola y trigo quebrado. (p. 627)

English

whet To increase, as an appetite. (p. 477)

whetstone A sharpening stone made of either silicon carbide or stone. It may have up to three sides, with grains ranging from coarse to fine. (p. 259)

whhey The liquid portion of coagulated milk. (p. 471)

whipping Vigorously beating ingredients to add air. (p. 700)

white rice Rice that has had the outer layers of the grain removed. Without the outer layers, the rice grain is white and cooks more quickly with less water. (p. 625)

white stock A stock made from chicken, beef, veal, or fish bones simmered with vegetables. (p. 511)

withered Shrunken and wrinkled. (p. 660)

withstand To hold up to. (p. 262)

wok A large pan with sloping sides. (p. 383)

work ethic A personal commitment to doing your very best as part of the team. (p. 88)

work flow The orderly movement of food and staff through the kitchen. (p. 221)

work section Similar work stations are grouped into larger work areas. (p. 220)

work simplification To perform a task in the most efficient way possible. (p. 222)

work station A work area that contains the necessary tools and equipment to prepare certain types of foods. (p. 220)

workers' compensation Insurance that pays medical expenses and lost wages if you are injured on the job. (p. 106)

Español

despertar Estimular. Se usa para referirse al apetito. (p. 477)

piedra de afilar Piedra de afilar hecha de carburo de silicio o de piedra. Puede tener hasta tres lados con una gama de texturas de muy áspera a fina. (p. 259)

suero La parte líquida de la leche coagulada. (p. 471)

batir Mezclar vigorosamente los ingredientes para añadir aire. (p. 700)

arroz blanco Arroz al que se le han removido las capas exteriores. Sin dichas capas, el arroz es blanco y se cocina más rápido y con menos agua. (p. 625)

caldo blanco Caldo hecho con huesos de pollo, res, ternera o pescado hervido con verduras. (p. 511)

marchito Encogido y arrugado. (p. 660)

aguantar Soportar. (p. 262)

wok Una sartén grande cuyos lados son pendientes. (p. 383)

ética de trabajo Compromiso personal de dar lo mejor de uno cuando es parte de un equipo de trabajo. (p. 88)

flujo del trabajo El movimiento organizado y armónico de alimentos y personas por la cocina. (p. 221)

sección de trabajo Agrupación de estaciones de trabajo similares. (p. 220)

simplificación del trabajo Llevar a cabo un trabajo de la manera más eficiente posible. (p. 222)

estación de trabajo Área de trabajo que contiene las herramientas y el equipo necesarios para preparar ciertos tipos de comida. (p. 220)

indemnización laboral Seguro que paga los gastos médicos y el salario de una persona que ha sufrido un accidente en el trabajo. (p. 106)

Y

yeast A living organism used as a leavener. (p. 694)

yield The amount of servings in a recipe. (p. 331)

yield grade Measures the amount of usable meat on beef and lamb. (p. 590)

yield percentage The ratio of the edible portion of food to the amount of food purchased. (p. 352)

yield test A process by which AP food is broken down into EP and waste. (p. 352)

yield weight AP weight minus trim loss. (p. 353)

levadura Organismo vivo que se usa para fermentar. (p. 694)

rendimiento El número de porciones que da una receta. (p. 331)

rendimiento cárnico Mide la cantidad de carne de res o de cordero que se puede usar. (p. 590)

porcentaje de rendimiento La relación entre la porción comestible y la cantidad total de comida comprada. (p. 352)

prueba de rendimiento Proceso en el cual el peso bruto se divide en porción comestible y desechos. (p. 352)

peso de rendimiento Peso bruto menos pérdidas al cortar el producto. (p. 353)

Z

zest The rind of a fruit. (p. 402)

zoning Divides land into sections used for different purposes. (p. 78)

piel La cáscara de la fruta. (p. 402)

zonificación Divide terrenos en secciones que tienen usos diferentes. (p. 78)