

# Actividad de Emparejar -El Vocabulario de Cocina del Chef Solus

¿Cuánto conoces El Vocabulario de tu cocina?

Empareja el definiciones de cocina con el palabra apropiado.



- A Hornear      E Cocinar a fuego mediano o alto hasta que la superficie del alimento esté dorado u oscuro
- B Mezclar      H Raspar el alimento contra los agujeros de un rallador para hacer pedazos finos
- C Hervir      K Aplastar el alimento con un tenedor, cuchara, o majado
- D Asar a la Parrilla      M Encender el horno por adelantado para que esté a la temperatura deseada cuando se necesite.
- E Dora      N Cocinar rápido en un poco de aceite, mantequilla o margarina
- F Picar      O Cocinar la comida sobre el vapor sin poner la comida directamente en agua (normalmente hecho en una vaporera).
- G Escurrir      A Cocinar en un horno
- H Rallar      B Batir los ingredientes con un tenedor, cuchara o batidora eléctrica hasta estar bien combinados
- I Amasar      L Mezclar los ingredientes usando un movimiento rápido y circular con una cuchara, tenedor, batidor o batidora
- J Escabechar      D Cocinar bajo calor directo
- K Majar      G Sacar todo el liquido usando un escurridor, colador o apretando un plato contra el alimento mientras se inclina el recipiente
- L Batir      J Mojar el alimento en un liquido para ablandarlo o agregarle sabor (el líquido se llama "escabeche").
- M Precalentar      F Cortar en pedacitos pequeños
- N Saltear      I Apretar, doblar y estirar la masa hasta que esté suave y uniforme, generalmente hecho apretando con el talón de la mano
- O Cocinar al Vapor      C Calentar un alimento para que el líquido esté suficientemente caliente para que las burbujas suban y rompan la superficie

