

VOCABOLARI PER CUCINE DA INCUBO

INGREDIENTI

l'aceto-> (el vinagre) *prodotto della fermentazione di liquidi alcolici, come vino, birra ecc., a opera di microrganismi, usato come condimento, conservante di cibi*

l'anguria-> (la sandía) *prodotto della fermentazione di liquidi alcolici, come vino, birra ecc., a opera di microrganismi, usato come condimento, conservante di cibi*

l'arancia-> (la naranja) *prodotto della fermentazione di liquidi alcolici, come vino, birra ecc., a opera di microrganismi, usato come condimento, conservante di cibi*

la acciuga-> (la anchoa / boquerón) *caratteristico pesce del Mediterraneo dal corpo affusolato, di colore argenteo con riga dorsale blu SIN alice*

la carota-> (la zanahoria) *pianta erbacea con foglie frastagliate e fiori composti, coltivata per la radice di colore arancione*

biscotti-> (galletas) *piccolo dolce secco e croccante di varie forme che ha come ingredienti farina, zucchero, burro, uova con aggiunta di vari aromi*

il burro-> (la mantequilla) *sostanza grassa alimentare di colore bianco avorio, ottenuta dai grassi contenuti nel latte vaccino*

le cozze-> (los mejillones)

la cipolla-> (la cebolla) *pianta erbacea dotata di foglie lunghe e cilindriche, fiore a ombrella, bulbo commestibile formato da strati carnosi sovrapposti ricoperti da tuniche sottili che seccano*

la fragola-> (la fresa)

il formaggio -> (el queso) *prodotto che si ricava dal latte per coagulazione SIN cacio: f. fresco, stagionato*

I funghi -> (los champiñones)

la mela -> (la manzana) *il frutto del melo dalla forma sferica, buccia sottile variamente colorata, polpa bianca ricca di vitamine*

mirtillo -> (arándano) *piccola pianta arbustiva, tipica dei boschi alpini italiani; ha frutti commestibili di colore blu molto scuro, a bacca, di sapore dolce*

il pisello -> (el guisante) *pianta erbacea leguminosa con foglie pennate, fiori bianchi o colorati, frutti in forma di legumi con semi verdi*

il pomodoro -> (el tomate)

il riso -> (el arroz)

l'uovo / le uova -> (el huevo / los huevos) *L'uovo degli animali ovipari: u. di pesce, di uccello*

VERBI

arrostitire / arrosto-> (asar / asado) *cuocere qualcosa a fuoco vivo*

bollire / bollito-> (hervir / hervido) *di liquidi, essere o entrare in ebollizione: l'acqua bolle a 100 gradi*

condire -> (aliñar) *insaporire un cibo, spesso con specificazione delle sostanze aggiunte come condimento*

digiunare -> (ayunar) *astenersi dal cibo o privarsi di determinati cibi*

friggere -> (freir) *detto di alimenti, cuocere immersi in olio bollente*

mangiare-> (comer) *ingerire, masticando e deglutendo, una sostanza solida: m. pesce, frutta*

mescolare-> (mezclar) *unire un elemento a un altro, per ottenere un composto*

riscaldare -> (recalentar) *far ritornare caldo ciò che si era raffreddato*

scolare -> (escurrir) *detto di panni o recipienti bagnati, perdere a poco a poco il liquido*

tagliare -> (cortar) *dividere qlco. in più parti o staccarne una o più parti dal resto per mezzo di uno strumento affilato*

tritare -> (triturar) *ridurre qlco. in piccoli pezzi, tagliando, se riferito a verdure o carni, pestando, se riferito a materiali in grana*

ALTRE NOMI

acerbo-> (inmaduro, verde) *che non ha raggiunto la maturazione, di sapore aspro, specialmente riferito alla frutta*

bruciato-> (quemado) *arso dal fuoco o da altra fonte di calore*

la colazione-> (el desayuno) *primo pasto della giornata consumato dopo il risveglio*

croccante -> (crujiente) *che scricchiola, che crocchia quando si spezza o taglia o frantuma*

il cuoco/ la cuoca -> (el cocinero/ la cocinera) *chi per professione cucina in case, ristoranti, alberghi ecc.*

il pranzo-> (el almuerzo) *il pasto che gener. viene consumato intorno a mezzogiorno*

la ricetta-> (la receta) *indicazione degli ingredienti, delle modalità di preparazione di un cibo, di una bevanda o di un composto: libro di ricette*

saporito-> (sabroso) *ricco di sapore, che ha un buon sapore*

untuoso-> (aceitoso) *di cosa che unge e rilascia grasso*

UTENSILI

il bicchiere -> (el vaso) *piccolo recipiente di varie fogge usato per bere*

una brocca -> (una jarra) *recipiente per liquidi, con base e collo più stretti della pancia, uno o due manici e beccuccio*

il coltello -> (el cuchillo) *strumento da taglio, usato anche come arma, costituito da una lama affilata da una sola parte inserita in un manico:*

la credenza -> (el armario) *mobile in cui si tengono stoviglie, posaterie, bicchieri o alimenti, gener. composto da una parte bassa a ripiani, chiusa da sportelli, e da un'alzata a ripiani aperta o chiusa*

il cucchiaino -> (la cuchara) *posata da tavola o da cucina costituita da una parte ovale leggermente concava sostenuta da un manico, che serve per raccogliere cibi liquidi o semisolidi*

la forchetta -> (el tenedor) *Posata per portare i cibi alla bocca, formata da un manico e da un certo numero di denti o rebbi (in genere quattro)*

il lavandino -> (el fregador) *impianto simile al precedente, con carico e scarico d'acqua, collocato in cucina e usato per lavare stoviglie, verdure ecc*

la padella -> (la sartén) *utensile da cucina in metallo, tondo e basso, provvisto di un lungo manico*

la pentola -> (la olla) *recipiente da cucina, perlopiù in metallo, munito di due manici, utilizzato per cuocere le vivande*

il piatto -> (el plato) *stoviglia di forma quasi sempre circolare, usata per servire e mangiare le vivande*

piano cottura -> (placa eléctrica, vitrocerámica) *puoi trovare piano cottura a gas o piano cottura elettrico*

posate -> (cubiertos) *ciascuno degli utensili (cucchiaino, coltello e forchetta) che si usano a tavola per mangiare*

il rubinetto -> (el grifo) *dispositivo che, applicato all'estremità di una tubatura, regola l'afflusso del fluido che in essa è convogliato*

lo stampo -> (el molde) *utensile da cucina in cui si cuociono o si versano alimenti semiliquidi che, indurendosi, ne prendono la forma*

la teglia -> (la cazuela del horno) *recipiente da cucina rotondo o rettangolare, con sponde molto basse, in terracotta, metallo smaltato o altro materiale, usato per cuocere i cibi al forno*

il tovagliolo -> (la servilleta) *piccolo quadrato di tessuto o di carta che si usa a tavola per pulirsi la bocca e le mani o per evitare di sporcarsi gli abiti*

il vassoio -> (la bandeja) *grande piatto piano, con bordi rialzati, di forma in gen. rettangolare o ovale, che serve perlopiù per posarvi i servizi e le vivande da portare in tavola*