Glosario-1

Abatidor de temperatura (*blast chiller*): Equipo que funciona como un refrigerador de alta potencia. Reduce rápidamente la temperatura de los alimentos soplando aire frío sobre cualquier alimento colocado en su interior.

Abuso de tiempo-temperatura (*Time-temperature abuse*): Resulta cuando los alimentos han permanecido demasiado tiempo en la zona de temperatura de peligro, de 41°F a 135°F (de 5°C a 57°C), que es el rango en el que los patógenos crecen con mayor rapidez; cuanto más tiempo permanecen los alimentos en la zona de temperatura de peligro, más tiempo tienen los patógenos para crecer. Además, los alimentos sufren abuso de tiempo-temperatura cada vez que se cocinan a una temperatura interna incorrecta, se mantienen a una temperatura incorrecta, o se enfrían o recalientan incorrectamente.

Actitud positiva (*positive attitude*): Mostrar entusiasmo sonriendo y manteniéndose calmado bajo presión; los aspirantes que sonríen y son entusiastas sugieren que harán su trabajo con esa misma actitud.

Aderezo para ensalada (*salad dressing*): Un líquido o semilíquido utilizado para dar sabor a las ensaladas; el aderezo actúa como una salsa que mantiene unida la ensalada, y puede variar desde mayonesa para ensaladas a base de papa o macarrones hasta vinagreta para ensaladas a base de lechuga. A veces los aderezos se llaman salsas frías porque su propósito es dar sabor, humedecer y enriquecer los alimentos.

Aderezos a base de mayonesa (ensalada) (*mayonnaise-based dressings*): Estos tipos de aderezo son típicamente cremosos, como el aliño ruso, la salsa mil islas y el aderezo de queso azul, y a menudo son más espesos que las vinagretas emulsionadas (pero no siempre).

Aditivos (para hornear) (*additives*): Sustancias añadidas a los alimentos para mejorar su sabor o apariencia. Los aditivos se utilizan a menudo en el horneado para mejorar el color, la textura y el sabor del producto, así como para extender su vida útil.

Administración del tiempo (*time management*): El uso de herramientas para aumentar la eficiencia y productividad de una persona; las destrezas necesarias para una administración del tiempo efectiva incluyen planificar, establecer metas, establecer prioridades y delegar.

Afilado (*honing*): El mantenimiento regular requerido para mantener los cuchillos en el mejor estado.

Agente ligante (*liaison*): Una mezcla de yemas de huevo y crema espesa, a menudo utilizada para finalizar algunas salsas, como la salsa alemana. Un agente ligante añade un sabor rico y suavidad a una salsa sin hacerla demasiado espesa.

Alérgenos alimentarios (*food allergens*): Las proteínas de origen natural que causan reacciones alérgicas.

Alergia alimentaria (*food allergy*): La reacción negativa del cuerpo a una proteína alimentaria.

Alergias (*allergies*): Las alergias alimentarias, la reacción negativa del cuerpo a una proteína alimentaria, son una preocupación importante para los restaurantes y los establecimientos de servicio de alimentos.

Alimentación por contrato (*contract feeding*): Situación en la que un contratista externo gestiona y opera las instalaciones de comedor para empleados de un negocio o empresa.

Alimento TCS (*TCS food*): Alimento que necesita control de tiempo y temperatura por seguridad porque es más vulnerable al crecimiento de patógenos; estos tipos de alimentos tienen las condiciones FAT TOM necesarias para el crecimiento bacteriano y también suelen estar involucrados en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alimentos de conveniencia (*convenience food*): Alimento que se compra ya recortado y cortado, como papas fritas precortadas; el precio del artículo es más alto, pero el tiempo de preparación y el costo de mano de obra pueden ser más bajos.

Alimentos listos para consumir (RTE) (*ready-to-eat food*): Alimentos que pueden consumirse sin preparación, lavado o cocción adicional; algunos ejemplos incluyen frutas y verduras lavadas (tanto enteras como cortadas), carnes frías, productos de panadería, azúcar, especias, condimentos y alimentos cocinados.

Alta cocina (*haute cuisine*): Un sistema elaborado y refinado de preparación de alimentos.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) (*Hazard Analysis Critical Control Point*): Un tipo de sistema de administración de seguridad alimentaria; el HACCP identifica los principales peligros biológicos, químicos o físicos en puntos específicos dentro del flujo de un alimento a través del establecimiento para que esos peligros puedan prevenirse, eliminarse o reducirse. Un sistema HACCP efectivo es único para el establecimiento y está basado en un plan escrito que considera el menú, los clientes, el equipo, los procesos y las operaciones del establecimiento.

Anfitrión o Anfitriona (*host* o *hostess*): Miembros del personal que saludan a los invitados y se encargan de que alguien los lleve a sus mesas.

Área de atención al cliente (*front of the house*): Se refiere a los empleados del servicio de alimentos que atienden directamente a los clientes; los puestos del área de atención al cliente incluyen gerentes, asistentes de gerentes, gerentes de banquetes, gerentes de comedor, maitres, anfitriones/anfitrionas, cajeros, personal de bar, meseros (camareros) y ayudantes de mesero.

Área interna (*back of the house*): Se refiere a los empleados del servicio de alimentos que trabajan fuera del espacio público; los puestos del área interna incluyen chefs, cocineros de línea, chefs pasteleros (de repostería), supervisores de personal (o turno), lavaplatos, contadores, empleados de almacén, compradores, dietistas y planificadores de menú.

Aromáticas (*aromatics*): Las hierbas, especias y condimentos que crean un aroma sabroso.

Asado en olla (*pot roasting*): Término común en Estados Unidos que designa tanto el método de cocción conocido como braseado, como el nombre de un plato tradicional (el *pot roast*).

Asado (*roasting*): Técnica que cocina los alimentos rodeándolos con aire caliente y seco en el horno; a medida que las capas externas del alimento se calientan, los jugos naturales del alimento se convierten en vapor y son absorbidos por el alimento.

Asadores (*broilers*): Máquinas utilizadas en restaurantes y establecimientos de servicio de alimentos para cocinar alimentos rápidamente con calor directo muy intenso; la fuente de calor está por encima o tanto por encima como por debajo para calentar la comida.

Asar a la parrilla (*grilling*): Un método de calor seco muy simple en el que la comida se cocina en una rejilla sobre la fuente de calor, lo que genera un exterior muy sabroso y un interior jugoso.

Asar con calor superior (*broiling*): Un método de cocción rápido que utiliza calor alto de una fuente ubicada por encima de la comida; la comida asada con calor superior se dora por la parte superior. Los alimentos que se pueden asar de esta manera incluyen cortes tiernos de carne, aves jóvenes, pescado y algunas frutas y verduras.

Au jus (o yú): Del término francés que significa "con jugo", esta es carne servida con un caldo/salsa que se hizo de sus propios jugos.

Autooperadores (*self-operators*): Empresas que contratan a su propio personal para operar servicios de alimentos.

Ayuda financiera (*financial aid*): Asistencia monetaria ofrecida a los estudiantes que aplican, incluidas becas, préstamos educativos y trabajo-estudio (trabajar como estudiante para la escuela).

Ayudante de barra (*barback*): Persona responsable de asegurarse de que el barman tenga todo lo necesario, incluidos licores, cervezas, bebidas espirituosas, vasos limpios, guarniciones y hielo. También se encargan de limpiar los derrames y roturas para mantener el área del bar segura y limpia.

Ayudante de camarero (mesero) (*backwaiter*): Persona responsable de retirar los platos, rellenar los vasos de agua y otras tareas generales apropiadas para los nuevos trabajadores del comedor.

Ayudante de mesero (*buser*): También conocidos como asistentes de comedor, los ayudantes de mesero (camarero) ayudan con la limpieza y la preparación de las mesas.

Ayudante de servicio (*runner*): Persona que a veces asiste a los meseros (camareros) llevando comida desde la cocina hasta las mesas.

Bacteria: Un tipo común de microorganismo; varias especies de bacterias son patógenos que pueden causar enfermedades infecciosas. Entre los ejemplos de bacterias transmitidas por alimentos se incluyen *Salmonella* Typhi, *Salmonella* no tifoidea, *Shigella* spp., y *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC).

Balanza de brazo (*balance beam*): Con esta balanza, se colocan pesas en un extremo y el producto se coloca en el otro extremo hasta que el brazo se equilibra. Se añaden cucharones, contrapesos y medidas de libra a la balanza, y se agregan ingredientes para lograr el equilibrio.

Balanza de panadería (*baker’s scale*): Otro nombre para la balanza de brazo.

Balanza de resorte (*spring scale*): Una balanza que mide la presión ejercida sobre un resorte para pesar algo. Un ejemplo serían las balanzas colgantes utilizadas en el departamento de productos agrícolas de las tiendas de comestibles; se añade peso a un "cucharón colgante", que tira hacia abajo y mide la presión ejercida sobre el resorte.

Balanza electrónica (*electronic scale*): Esta balanza mide la resistencia electrónicamente y proporciona una lectura digital.Balanzas (*scales*): Equipo en el área de recepción que los empleados utilizan para pesar artículos con el fin de confirmar que lo que se ordenó coincide con lo que se entrega.

Baño de agua con hielo (*ice-water bath):*Una olla grande llena de agua con hielo en la que se pueden colocar recipientes con alimentos calientes para que los alimentos se enfríen más rápida y uniformemente, con agitación frecuente.

Baño maría (*bain-marie*): Una olla cilíndrica de acero inoxidable diseñada para colocarse en una mesa de vapor, a veces mantenida en un baño de agua caliente, según el tipo de mesa de vapor. Los recipientes internos vienen en muchos tamaños, desde un cuarto hasta 36 cuartos. Un baño maría, cuando se configura correctamente, mantiene los alimentos a 135°F (57°C).

Barman (*bartender*): Persona responsable de tomar órdenes de bebidas y servir bebidas, incluidas cerveza, vino, bebidas mezcladas, cócteles, mocktails no alcohólicos, refrescos y jugos.

Base (ensalada): Generalmente una capa de verduras de hoja verde que cubren el plato o bol en el que se servirá una ensalada.

Batidoras (*mixers*): Máquinas utilizadas en una cocina profesional para mezclar y combinar salsas y mezclas.

Bebidas calientes (*hot beverages*): Bebidas que deben servirse calientes.

Cacao caliente (*hot cocoa*): Bebida de chocolate caliente hecha con cacao en polvo o chocolate rallado y azúcar mezclados en leche o agua caliente. El cacao caliente generalmente se hace a partir de su forma instantánea —una mezcla seca de cacao en polvo, azúcar y leche en polvo— mezclada con leche o agua caliente.

Café (*coffee*): Bebida generalmente caliente, con cafeína, hecha de granos de café tostados. Los granos de café son las bayas de un arbusto tropical que luego se tuestan para desarrollar sabor; el grado de tostado, que puede ser ligero, medio u oscuro, afecta el sabor del café.

Chocolate caliente (*hot chocolate*): Bebida caliente de chocolate hecha de barras de chocolate real, a diferencia del cacao caliente, que se hace con cacao en polvo o chocolate rallado y azúcar mezclados en leche o agua caliente.

Té (*tea*): Bebida generalmente caliente, con cafeína, hecha usando hojas de té. El té es generalmente menos costoso que el café, aunque algunos tés raros pueden ser bastante caros. Una taza de té tiene aproximadamente la mitad de la cafeína contenida en una taza de café.

Tés negros (*black teas*): Tés más oscuros hechos de hojas de té que han sido fermentadas.

Tés verdes (*green teas*): Tés más ligeros hechos de hojas de té que no han sido fermentadas.

Bebidas frías (*cold beverages*): Bebidas que deben servirse frías.

Agua embotellada (*bottled water*): Agua preenvasada servida en botella.

Bebidas no alcohólicas (*nonalcoholic drinks*): Bebidas, como la limonada, que son una alternativa a los refrescos y a las bebidas alcohólicas. Pueden hacerse con frutas y verduras frescas y tienden a contener menos azúcar que los refrescos.

Mocktails: Versiones no alcohólicas de cócteles.

Refrescos (*soft drinks):*Bebidas frías populares, también llamadas gaseosas o bebidas de máquina. Las bebidas de máquina reciben su nombre de los dispensadores que mezclan distintos tipos de refrescos a partir de jarabes con agua filtrada carbonatada.

Té dulce (*sweet tea*): Té helado endulzado.

Té helado (*iced tea*): Versión fría del té que se prepara haciendo una gran porción de té caliente y luego enfriándolo al agregarle hielo.

Beca (*scholarship*): Una subvención o ayuda financiera otorgada a un estudiante con el propósito de asistir a una institución.

*Beurre manié* (biur manié) Un espesante hecho de partes iguales de harina y mantequilla entera suave que se mezclan y se forman en pequeñas bolas del tamaño de un guisante y se agregan a una salsa durante la cocción. El *beurre manié* puede usarse para espesar una salsa rápidamente al final del proceso de cocción.

Bisque: Sopa cremosa tradicionalmente hecha de conchas de mariscos trituradas, como langosta, camarones o cangrejo. Las conchas se trituran junto con las verduras para hacer que la textura sea ligeramente granulada. Luego el bisque se cuela, se decora y se sirve.

Bolsita de especias (*Sachet d’épices):*Similar al *bouquet garni*, pero esta es una bolsa real de hierbas y especias; las especias, que incluyen tallos de perejil, tomillo seco, hoja de laurel y granos de pimienta partidos, se colocan juntas en una bolsa de estopilla.

*Bouquet garni* (buquéi garní): Francés para "bolsa de hierbas"; un manojo de hierbas frescas, como tomillo, tallos de perejil y una hoja de laurel, atados juntos.

Braseado (*braising*): En el braseado, el alimento primero se sella en aceite caliente, y luego se cubre parcialmente con suficiente líquido para llegar hasta la mitad del alimento. La olla o sartén se tapa bien, y la comida se termina lentamente en el horno o en la estufa hasta que esté tierna.

Brote de enfermedad transmitida por alimentos (*foodborne-illness outbreak*): Cuando dos o más personas contraen la misma enfermedad después de comer el mismo alimento, las autoridades reguladoras estatales y locales realizan una investigación, y el brote se confirma mediante análisis de laboratorio.

Buena higiene personal (*good personal higiene):*Describe a una persona que se ve limpia y ordenada, lo que da la impresión de que su trabajo también será limpio y ordenado.

Buenos modales (*good manners*): Ser considerado y atento siguiendo las costumbres agradables de la sociedad, como decir "por favor", "gracias" y "disculpe" en las circunstancias apropiadas. La base para la etiqueta de negocio, lo que implica que también actuará de esa manera con compañeros de trabajo y clientes.

Café (*café*): Otro nombre para una cafetería; los cafés se hicieron populares por primera vez en la Europa del Renacimiento.

Cafeína (*caffeine*): Un estimulante que se encuentra en bebidas como el café y el té.

Cafetera (*coffeemaker*): Una máquina que prepara café automáticamente; el operador agrega café y, como la unidad generalmente está conectada a un suministro de agua, simplemente presiona un botón para preparar el café. Las unidades vienen en una variedad de tamaños, desde las que hacen una sola jarra de 12 tazas hasta las grandes urnas de tamaño de banquete que hacen más de 100 tazas.

Cafetería (*cafeteria*): Un proceso de línea de montaje para servir comida rápida y económicamente sin necesidad de meseros (camareros).

Caja caliente (*hot box*): Un equipo aislado diseñado para contener bandejas planas y bandejas de hotel con alimentos.

Caldo (*broth*): Hecho de una combinación de agua; verduras; carne, como res, pescado, pollo o ternera; *mirepoix*; y *bouquet garni*. Debe ser de claro a ámbar pálido y tener el sabor del ingrediente principal.

Calentador de alimentos/mesa de vapor (*food warmer/steam table*): Unidad diseñada para sostener bandejas de hotel (o bandejas de mesa de vapor) —ya sea una bandeja de tamaño completo o múltiples bandejas más pequeñas por ranura— y para funcionar con agua en la unidad de retención, sin agua, o de ambas formas. Un calentador de alimentos/mesa de vapor, cuando se configura correctamente, mantiene los alimentos a 135°F (57°C).

Calentadores para buffet (*chafing dishes*): Contenedores de acero inoxidable utilizados para mantener los alimentos calientes en una mesa de buffet; típicamente, la fuente de calor es combustible enlatado, que se coloca debajo de los calentadores llenos de agua caliente.

Calibrado (*calibrated*): Describe un termómetro que ha sido ajustado para asegurar que proporcione una lectura correcta.

Calor infrarrojo (*infrared heat*): Calor creado cuando el calor de una fuente es absorbido por un material y luego irradiado hacia los alimentos. Por ejemplo, la llama en un asador calienta las baldosas en el asador, que irradian el calor a los alimentos. Las ondas infrarrojas afectan el exterior de los alimentos, con el calor en el exterior de los alimentos extendiéndose hacia adentro por conducción. El resultado es que el exterior de los alimentos se dora.

Cámara de fermentación (*proofing cabinet*): Pieza del equipo de cocina diseñada para fermentar el pan y mantenerlo caliente después de hornearlo, lo que permite controlar la temperatura y la humedad de la masa durante la fermentación y el segundo levado para hacer un producto consistente.

Canapé: Una versión del sándwich frío abierto que es un tipo de entremés (bocadillo del tamaño de un bocado que se sirve antes de una comida).

Capa flotante (*raft*): La capa flotante de claras de huevo, sólidos de carne y vegetales, y grasas que llega a la superficie de un *consomé* mientras hierve a fuego lento; luego se retira la capa flotante, lo que da como resultado un *consomé* puro y claro, o clarificado.

Capitán (*captain*): Persona responsable de explicar el menú a los clientes y tomar sus órdenes. El capitán también es responsable de cualquier preparación en la mesa.

Caramelización (horneado) (*caramelization*): Proceso en el que el calor del horneado de un producto que contiene azúcares refinados hace que el azúcar adquiera un color marrón claro. La caramelización ocurre siempre que se utiliza azúcar como ingrediente en alimentos horneados.

Carrera profesional (*career*): Una profesión o trabajo en un campo particular que las personas eligen para sí mismas.

Carritos utilitarios (*utility carts*): Equipo con ruedas utilizado en el área de recepción hecho de moldeo por inyección duradero (plástico), estanterías moldeadas o acero pesado y utilizado para transportar cajas de alimentos a las áreas de almacenamiento.

Carros portabandejas (*speed racks*): Estantes generalmente hechos de metal con ranuras en las que los manipuladores de alimentos pueden deslizar bandejas de horno, lo que puede crear estantes de varias alturas según la necesidad.

Carta de presentación (*cover letter*): Una breve carta en la que los aspirantes se presentan a un empleador.

Certificación (*certification*): Una credencial obtenida por una persona, con frecuencia al recibir educación y capacitación y luego aprobar un examen.

Chaira (*steel*): Una varilla metálica larga que está ligeramente ranurada y magnetizada y se utiliza para eliminar las rebabas microscópicas que se crean cuando se usa un cuchillo. La chaira también ayuda a devolver la hoja a la forma convexa que existe en una hoja afilada.

Chef de estación (*station chef*): Estos chefs producen los platillos del menú bajo la supervisión del chef o segundo de cocina; a cada chef de estación o cocinero de línea se le asigna una tarea específica basada en el método de cocción y equipo o en la categoría de alimentos a producir.

Chef pastelero (*pastry chef*): Este chef produce todos los productos horneados, postres y pasteles para un establecimiento.

Chef: La persona responsable de todos los establecimientos de cocina en el sistema moderno de brigada de cocina.

Clarificado (*clarified*): Aclarado; por ejemplo, una vez que se retira la capa flotante del *consomé*, el resultado es puro y claro, o clarificado.

Clientes primerizos (*first-time guests*): Clientes que están visitando un establecimiento por primera vez y podrían no estar familiarizados con el menú o cualquier detalle especial que ofrezca el establecimiento en particular; estos clientes podrían disfrutar de una breve introducción a las instalaciones y su menú, y los meseros (camareros) deben planear pasar un tiempo extra con ellos.

Cocción al vapor (*steaming*): Cocinar alimentos rodeándolos de vapor en un espacio cerrado como una cesta de vapor, gabinete de vapor u horno híbrido; el contacto directo con el vapor cocina los alimentos.

Cocción combinada (*combination cooking*): Uso de una combinación de métodos de cocción de calor seco y calor húmedo. Por ejemplo, el braseado y el guisado utilizan tanto calor seco como húmedo para cocinar alimentos menos tiernos.

Cocción en plancha (*griddling*): Cocinar un alimento en una superficie plana y caliente (conocida como plancha) o en una sartén de fondo pesado relativamente seca o sartén de hierro fundido, con el objetivo de dar al producto un acabado dorado uniforme y una textura exterior ligeramente crujiente.

Cocción parcial (*parcooking*): Cocinar parcialmente los alimentos.

Cocción remanente (*carryover cooking*): El proceso de cocción que continúa después de que un alimento se ha retirado de su fuente de calor.

Cocina de exhibición (*exhibition kitchen*): Ambientes culinarios abiertos en un restaurante, donde la comida se prepara a la vista de los clientes.

Codificación (*encoding*): La forma en que el emisor de una comunicación convierte una idea en un mensaje y lo transmite. El propósito es asegurar que se envíe el mensaje correcto y que se entienda.

Comentarios (proceso de comunicación) (*feedback*): La forma en que el receptor de una comunicación responde al mensaje.

Comentarios (*feedback*): Información útil que se da a alguien para decir qué está funcionando o qué necesita mejorarse sobre una acción o desempeño en particular; los comentarios son la herramienta principal que utilizan los gerentes para ayudar a los empleados a entender qué están haciendo de forma correcta e incorrecta en sus trabajos.

Comida de estilo familiar (*family-style dining*): Otro nombre para el estilo de servicio inglés, en el que se colocan boles y charolas de comida en la mesa y un anfitrión sentado coloca la comida en los platos y sirve la comida para los otros comensales, o los comensales pasan los platos alrededor de la mesa para servirse ellos mismos.

Compradores misteriosos (*mystery shoppers*): Personas contratadas por un establecimiento para visitar y reportar sus experiencias e impresiones de un servicio de alimentos particular mientras se hacen pasar por clientes regulares. Estos compradores proporcionan comentarios más detallados que las tarjetas de comentarios o encuestas.

Comunicación interpersonal (*interpersonal communication*): El acto de las personas que se comparten cara a cara sus sentimientos, ideas, emociones e información; cualquier comunicación bidireccional que tiene un ida y vuelta inmediata; una conversación.

Comunicación no verbal (*nonverbal communication*): Describe la comunicación a través del lenguaje corporal y los gestos.

Comunicación verbal (*verbal communication*): Describe la comunicación a través del habla y la escritura.

Comunicación (*communication*): El acto de expresar información o pensamientos a otra persona, que incluye tanto la comunicación verbal (hablar y escribir) como la no verbal (lenguaje corporal y gestos).

Concepto (*concept*): La combinación única de un restaurante de ofertas de menú, precios, estilo de servicio, ambiente y decoración.

Condimento (*seasoning*): Algo que realza el sabor de un alimento sin cambiar el sabor principal del platillo. Hay cuatro tipos básicos de ingredientes para condimentar: sales, pimientas, azúcares y ácidos.

Conducción (*conduction*): La transferencia de calor de un artículo a otro cuando los artículos entran en contacto directo entre sí; a veces el calor se transfiere al aire o de superficie a superficie.

Congeladores (de cámara y de acceso directo) (*freezers (walk-in y reach-in*): Equipo utilizado para mantener temperaturas de alimentos de 0°F (-18°C) o más bajas. Un congelador de cámara (a menudo llamado simplemente "cámara") está integrado en la instalación del servicio de alimentos, mientras que un congelador de acceso directo puede tener uno, dos o tres compartimentos internos.

*Consomé (Consommé)*: Una sopa clara hecha de caldo muy sazonado.

Contacto cruzado (*cross-contact*): Cuando un alimento que contiene un alérgeno entra en contacto con otro alimento y sus proteínas se mezclan; se refiere específicamente a alérgenos alimentarios.

Contaminación cruzada (*cross-contamination*): Resultado de que los patógenos se propaguen de una superficie o alimento a otro.

Contaminación (*contamination*): Significa que hay elementos dañinos presentes en los alimentos, lo que los hace inseguros para comer.

Control gerencial activo (*active managerial control*): Un gerente que asume la responsabilidad de controlar activamente los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por alimentos de manera proactiva, en lugar de reactiva. Esto incluye anticipar los riesgos y planificarlos utilizando herramientas como programas de capacitación, supervisión del gerente y la incorporación de procedimientos operativos estándar (SOP), o un programa más complejo de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Convección (*convection*): La transferencia de calor causada por el movimiento de moléculas (en el aire, agua o grasa) desde un área más caliente a una más fría. Al calentar agua, por ejemplo, ocurre la convección natural: a medida que el agua se calienta en el fondo de la sartén, viaja hacia arriba, transfiriendo energía al agua más fría en la parte superior de la olla, con el agua caliente subiendo constantemente y reemplazando el agua que se enfría en un proceso continuo.

Cortadoras (cutters): Máquinas utilizadas en una cocina profesional para cortar carnes, verduras y otros alimentos.

Costo de porción estándar (*standard portion cost*): El costo por porción de comida; dividir el costo total de una receta por el rendimiento proporciona el costo de porción estándar.

Coulis: Una salsa hecha de puré de frutas o verduras.

Cucharas (*spoons*): Cucharas utilizadas en la comida para diferentes propósitos.

Cuchara de café (*coffee spoon*): Más pequeña que una cuchara de sopa o de salsa, esta cuchara se utiliza no solo con café, té y chocolate caliente, sino también para cócteles de frutas y helados.

Cuchara de espresso o cuchara demitasse (*espresso spoon* o *demitasse spoon*): Mucho más pequeña que una cuchara de café, esta cuchara combina con tazas pequeñas de espresso.

Cuchara de helado o cuchara de té helado (*sundae spoon* o *iced tea spoon*): Cuchara con un mango especialmente largo para sumergirla en un helado o revolver vasos largos de té helado.

Cuchara de salsa (*sauce spoon*): Cuchara utilizada para platos en los que la salsa se sirve por separado.

Cuchara de sopa (*soup spoon*): Cuchara con cabeza ovalada, utilizada para sopas cremosas y hebras largas de pasta.

Cuchara de toronja (*grapefruit spoon*): Cuchara con punta dentada para tallar la toronja.

Cuchara para caldo (*bouillon spoon*): Cuchara para sopa con cabeza redondeada, utilizada para sopas claras o caldos.

Cuchillos (para comer) (*knives*): Cuchillos utilizados para comer con diferentes propósitos.

Cuchillo de carne (*steak knife*): Cuchillo que tiene un borde serrado y se utiliza para cortar carne de res.

Cuchillo de mantequilla (*butter knife*): Cuchillo que se utiliza para untar mantequilla en el pan y no es afilado.

Cuchillo de mesa (*dinner knife*): Cuchillo que se utiliza para todas las entradas y platos principales y no es afilado.

Cuchillos (*knives*): Las piezas de equipo de cocina más ampliamente utilizadas, usadas en la mayoría de las preparaciones culinarias, desde cortar en rodajas hasta picar y triturar. Cada cuchillo está diseñado para un propósito específico, como pelar un vegetal o cortar carne del hueso. Un buen cuchillo está hecho de acero inoxidable porque es muy duradero y se mantiene afilado por mucho tiempo.

Cuchillo de carne (*steak knife*): Este cuchillo curvo se utiliza para cortar filetes de carne de lomo.

Cuchillo de chef (*chef’s knife*): También llamado cuchillo francés. Un cuchillo multiuso para cortar, rebanar y picar todo tipo de alimentos; su hoja normalmente mide de 8 a 14 pulgadas de largo y se estrecha hasta terminar en la punta.

Cuchillo grande de cocina (*cleaver*): Este cuchillo pesado y rectangular se utiliza para picar todo tipo de alimentos, desde verduras hasta carne, y también puede cortar huesos.

Cuchillo para almejas (*clam knife*): Este cuchillo corto de punta roma se utiliza para abrir almejas; a diferencia de un cuchillo para ostras, tiene un filo muy afilado.

Cuchillo para deshuesar (*boning knife*): Un cuchillo de seis pulgadas utilizado para separar la carne cruda del hueso. Hay dos tipos: uno tiene una hoja delgada y flexible que es más corta que la hoja de un cuchillo de chef; el otro tiene una hoja más gruesa y menos flexible utilizada para cortar piezas más grandes de proteína.

Cuchillo para ostras (*oyster knife*): Un cuchillo corto, grueso y sin filo, con punta puntiaguda para abrir ostras.

Cuchillo para pelar (*paring knife*): Un cuchillo pequeño con hoja afilada, de solo dos a cuatro pulgadas de largo, que se utiliza para recortar y pelar verduras y frutas.

Cuchillo torneador (*tourné*): Similar a un cuchillo para pelar, este cuchillo tiene una hoja curva para cortar las superficies curvas de las verduras.

Rebanador de sierra (*serrated slicer*): Un cuchillo con una hoja larga, delgada y serrada que se utiliza para rebanar panes y pasteles.

Rebanador (*slicer*): Este cuchillo se utiliza para rebanar carne cocinada; su hoja puede medir hasta 14 pulgadas.

Santoku: Un cuchillo de cocina multiuso con una hoja de cinco a siete pulgadas con alvéolos (*granton*) en el lado que ayudan a que los alimentos se desprendan fácilmente. El cuchillo santoku está diseñado para un agarre cómodo y bien equilibrado, lo que permite el uso completo de la hoja.

Cuerpo (ensalada) (*body*): Parte de una ensalada que consiste en los ingredientes principales, que pueden ser una mezcla de vegetales, como lechuga, tomates, zanahorias, etc.; carnes, como pechuga de pavo o jamón; o quesos y varias frutas, como naranjas mandarinas o manzanas.

*Cuisson:* El líquido que queda después de escalfar superficialmente; el escalfado superficial transfiere gran parte del sabor del alimento al líquido (*cuisson*), que luego puede usarse como base para una salsa.

Currículum (*résumé*): Un resumen escrito de la experiencia, destrezas y logros de un aspirante que se relacionan con el trabajo que busca; un currículum le dice a un empleador por qué el aspirante es la mejor persona para contratar para el trabajo.

Decodificación (*decoding*): Cómo el receptor de una comunicación interpreta el mensaje y comprende su significado. Implica traducir las palabras, gestos, tono y otros factores en pensamientos.

Decoración (*garnish*): Algo añadido para mejorar la apariencia de la comida mientras complementa el sabor general; debe ser algo que se comerá con la comida, funcionando como un componente de sabor. También se usa como decoración para la comida.

Demi-glace (demi glas): Una salsa marrón rica que tradicionalmente se hace combinando partes iguales de salsa española y caldo de ternera, y reduciendo al 50% su volumen inicial.

Denominadores (*denominators*): La parte inferior de las fracciones.

Desarrollo profesional (*professional development*): Continuar aprendiendo nueva información y destrezas después de ingresar a la fuerza laboral.

Desengrasantes (*degreasers*): Limpiadores que disuelven la grasa y funcionan bien donde la grasa se ha quemado, como en puertas de hornos y campanas extractoras.

Desincrustantes (*delimers*): Limpiadores ácidos utilizados en depósitos minerales y suciedad que otros limpiadores no pueden eliminar; por ejemplo, están diseñados para limpiar incrustaciones (depósitos minerales como los dejados por el agua dura), manchas de óxido y deslustre.

Desinfección (*sanitizing*): Proceso que reduce los patógenos en una superficie a niveles seguros.

Despachador (*expediter*): Persona del sistema de brigada de cocina moderna que comunica las órdenes, se asegura de que la comida se cocine en el orden correcto y para todas las personas de la mesa, y verifica que los meseros (camarero) lleven la comida a la mesa mientras está caliente y lista.

Destrezas blandas (*soft skills*): Destrezas basadas en el buen trato con las personas. También se llaman destrezas o habilidades interpersonales, y un ejemplo es tratar de forma eficaz con un cliente frustrado.

Destrezas técnicas (*hard skills*): Destrezas basadas en hechos y la capacidad de hacer bien ciertas tareas, como tomar una orden.

Detectores de calor (*heat detectors*): Dispositivos que detectan incendios cuando se activan por el aumento significativo de temperatura asociado con el fuego; funcionan donde no hay humo.

Detectores de humo (*smoke detectors*): Dispositivos que detectan humo para advertir de un incendio; los detectores de humo requieren un flujo de aire para funcionar bien.

Detectores de incendios (*flame detectors*): Dispositivos que reaccionan al movimiento de las llamas para detectar un incendio.

Detergentes (*detergents*): Limpiadores multiuso o súper potentes; los detergentes multiuso eliminan la suciedad reciente y pueden usarse en casi cualquier cosa, mientras que los detergentes súper potentes eliminan la cera, la suciedad seca y la grasa horneada.

Dialecto (*dialect*): La variación de un idioma que es única de una región específica o grupo social, como los habitantes del Este en comparación con los del Sur.

Dientes (*tines*): Las puntas puntiagudas de un tenedor. Diferentes tipos de tenedores tienen diferentes números y formas de dientes.

Dip: Una mezcla sabrosa que acompaña a ciertos alimentos y está destinada a complementar o realzar el sabor de un alimento. Según sus ingredientes y propósito, los dips pueden servirse calientes o fríos, y muchos dips fríos pueden diluirse para usarse como aderezos de ensalada.

Diversidad, equidad e inclusión (DEI) (*diversity, equity, and inclusión*): Valores que promueven el trato justo y la participación plena de todas las personas. Un lugar de trabajo con políticas y prácticas efectivas de DEI es un entorno positivo y seguro para todos.

Diversidad (*diversity*): Se refiere a la gran variedad de personas en el mundo actual y sus antecedentes, experiencias, opiniones, religiones, edades, talentos y habilidades.

Dividendo (*dividend*): Un número que está siendo dividido por otro número.

Divisor: El número por el cual otro número está siendo dividido.

Dorado (huesos) (*browning*): Asar huesos en un horno caliente (400°F o 200°C) durante aproximadamente una hora, hasta que estén dorados. Los huesos dorados le dan al caldo un sabor más rico y un color más profundo.

Eliminación de grasa (para caldos) (*fat removal*): El proceso de eliminar la grasa que se ha enfriado y endurecido de la superficie del caldo levantando o raspando la grasa antes de recalentar el caldo. La eliminación de grasa le da al caldo un color más claro y puro y también elimina parte del contenido de grasa para hacer que el caldo sea más saludable.

Embutidora (*sausage stuffer*): Esta herramienta se utiliza para llenar tripas de manera uniforme y rápida con varios tipos de carne para embutidos.

Empanado (*breading*): Un empanado tiene los mismos componentes que una mezcla líquida, pero no están mezclados juntos. Un empanado estándar tendría condimentos, harina multiuso y un baño de huevo y leche.

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

Empresario (*entrepreneur*): Una persona que inicia y dirige un negocio, asumiendo un riesgo financiero para hacerlo.

Emulsión (*emulsión*): Una mezcla de ingredientes que permanecen juntos permanentemente; a diferencia de una suspensión, que eventualmente se separa.

Emulsionante (*emulsifier*): Un ingrediente que puede unir permanentemente ingredientes diferentes, como aceite y vinagre, a nivel molecular. Las yemas de huevo contienen lecitina (un emulsionante efectivo) y pueden unir aceite y vinagre permanentemente, por lo que estos tres ingredientes forman la base de muchas vinagretas emulsionadas.

Encuestas (*surveys*): Serie de preguntas hechas a los clientes para determinar su nivel de satisfacción con un establecimiento; las encuestas son similares a las tarjetas de comentarios, pero a menudo incluyen más preguntas abiertas, como: "¿Cómo podemos mejorar nuestro servicio?" y "¿Qué lo haría volver?".

Endulzantes (horneado) (*sweeteners*): Estos ingredientes añaden sabor y color a los productos horneados, y también ayudan a que la manteca se mezcle con otros ingredientes y hacen que el producto sea suave y tierno. Los endulzantes incluyen azúcares refinados, jarabes de azúcar, melaza, azúcar moreno, jarabe de maíz, miel y jarabe de malta (generalmente usado en panes de levadura).

Enfermedad transmitida por alimentos (*foodborne illness*): Una enfermedad transmitida a las personas por los alimentos.

Ensalada combinada (*combination salad*): Una ensalada que incorpora una combinación de cualquiera de los otros cuatro tipos de ensaladas (verde mezclada o compuesta, ligada, de verduras y de frutas).

Ensalada compuesta (*composed salad*): Después de preparar individualmente todos los ingredientes, estos se disponen en la base por separado para crear la experiencia de sabor deseada y lograr un alto nivel de atractivo visual.

Ensalada de acompañamiento (*accompaniment salad* o *side salad*): También conocida como ensalada pequeña una ensalada de acompañamiento se sirve con el platillo principal de la comida y debe ser ligera y sabrosa para equilibrar y complementar el platillo principal.

Ensalada de entrada (*started salad*): Servida como aperitivo para la comida principal, una ensalada de entrada tiene una porción más pequeña y consiste en ingredientes ligeros, frescos y crujientes para estimular el apetito.

Ensalada de frutas (*fruit salad*): Una ensalada preparada con frutas usando un aderezo ligeramente dulce o agridulce para realzar el sabor.

Ensalada de verduras (*vegetable salad*): Este tipo de ensalada se prepara con verduras cocidas y/o crudas y se une con un aderezo espeso o se mezcla con un aderezo más ligero.

Ensalada intermezzo (*intermezzo salad*): Esta ensalada ligera está destinada a limpiar el paladar después de una cena abundante y antes del postre.

Ensalada ligada (*bound salad*): Este tipo de ensalada se prepara con ingredientes primarios cocinados como carne, aves, pescado, huevo, papa, pasta o arroz unidos con algún tipo de aderezo espeso como mayonesa.

Ensalada mezclada (*tossed salad*): Después de que todos los ingredientes se preparan individualmente, los ingredientes de la ensalada simplemente se mezclan, o se revuelven, juntos antes de servir.

Ensaladas de platillo principal (*main-course salads*): Ensaladas que son lo suficientemente grandes para servirse como comida principal, que también contienen ingredientes proteicos, como carne, aves, mariscos, huevo, frijoles o queso, y que proporcionan una comida bien equilibrada, tanto visual como nutricionalmente.

Ensaladas de postre (*dessert salads*): Estas ensaladas suelen ser dulces y a menudo contienen frutas, gelatina endulzada, frutos secos, crema y crema batida; las ensaladas de postre suelen ser demasiado dulces para servirse en cualquier otro momento de la comida.

Entremés (*hors d’oeuvres*): Los alimentos fríos o calientes del tamaño de un bocado que se sirven antes de una comida.

Entrevista de trabajo (*job interview*): Reunión entre un aspirante y un empleador para hablar sobre las calificaciones del aspirante al trabajo; la entrevista es la oportunidad del aspirante para "mostrar lo que vale" en persona a un posible empleador.

Epicúreo (*epicurean*): Que muestra gran aprecio por el buen vino y la comida de alta calidad.

Equipo de protección personal (PPE) (*Personal Protective Equipment*): Equipo que se usa para minimizar la exposición a peligros que causan lesiones y enfermedades graves en el lugar de trabajo. En el servicio de alimentos, ejemplos de PPE incluyen ropa y equipo especializados, protección para cara y ojos, y calzado de seguridad.

Escaldado (huesos) (*blanching*): Proceso en el que los huesos se colocan en una olla para caldo, se cubren con agua fría y se llevan a ebullición lenta; a plena ebullición, se retiran los desechos o residuos flotantes. El escaldado de los huesos los libera de algunas de las impurezas que pueden causar turbiedad en un caldo.

Escaldado (*blanching*): Una variación de hervido en la que el alimento se cocina parcialmente.

Escalfado superficial (*shallow poaching*): Cocinar alimentos usando una combinación de vapor y un baño líquido. La comida está parcialmente cubierta por un líquido que contiene un ácido (generalmente vino o jugo de limón), hierbas y especias en una sartén tapada. El vapor cocina los elementos que no están directamente cubiertos por el líquido de escalfado.

Escalfado (*poaching*): Cocinar alimentos en un líquido a fuego lento entre 160°F y 180°F (71°C y 82°C). Deben usarse alimentos naturalmente tiernos y un líquido bien sazonado. La superficie del líquido de escalfado debe mostrar algo de movimiento, pero no deben romperse burbujas de aire en la superficie.

Escucha activa (*active listening*): La práctica de prepararse para escuchar, observar los mensajes verbales y no verbales, mantenerse atento y realizar comentarios.

Especias (*spices*): La corteza, raíces, semillas, brotes o bayas de una planta aromática que se utilizan para realzar y añadir sabor a los alimentos.

Espesantes (*thickeners*): Combinados con el proceso de revolver, estos elementos determinan la consistencia del producto terminado. Los espesantes incluyen gelatina, harina, arrurruz (un almidón en polvo hecho de una raíz tropical), maicena y huevos.

Estación de servicio (*service station*): El área en la que un establecimiento guarda elementos adicionales como servilletas, cubiertos, tazas y platos, condimentos, menús y vasos de agua; una estación de servicio evita que los meseros (camarero) tengan que ir a la parte trasera del establecimiento para obtener estas herramientas.

Estación de trabajo (*workstation*): Un área de trabajo en la cocina dedicada a una tarea particular, como asar o preparar ensaladas.

Estanterías (*shelving*): Equipo utilizado para almacenar productos secos; los establecimientos utilizan estanterías de acero inoxidable porque son muy resistentes y fáciles de limpiar.

Estereotipos (*stereotypes*): Generalizaciones que hacen las personas sobre grupos particulares por las que asumen que todos los miembros de ese grupo son iguales.

Estrés (*stress*): La condición, o la sensación, donde las demandas exceden los recursos disponibles para su uso.

Estructurantes (horneado) (*strengtheners*): Ingredientes en la repostería que proporcionan estabilidad y aseguran que el alimento horneado no se colapse una vez que se saca del horno. La harina es un estructurante principal usado en la repostería.

Estufas (*ranges*): Unidades de cocción con fuentes de calor expuestas que suelen ser los equipos más utilizados en las cocinas de restaurantes y servicio de alimentos.

Ética en el lugar de trabajo (*workplace ethics*): En el mundo de los negocios, estos códigos establecen el tono profesional y los comportamientos para los empleados en un establecimiento y ayudan a todos a entender lo que se considera un comportamiento aceptable o inaceptable.

Ética (*ethics*): Un conjunto de valores morales que tiene un grupo de personas que ayudan a guiar las decisiones que toman, generalmente basados en los principios de honestidad, integridad y respeto por los demás; pueden estar influenciados por antecedentes culturales, creencias religiosas, códigos de conducta personales y experiencias individuales.

Etiqueta (*etiquette*): La forma correcta en que una persona educada debe comportarse.

Extractos (*extracts*): Aceites aromáticos (algunos a base de alcohol) extraídos de alimentos como la vainilla, el limón y la almendra. Unas pocas gotas de extracto mejoran enormemente el sabor de los productos horneados.

Factor de conversión (*conversion factor*): El número por el cual multiplicar los ingredientes en una receta para alcanzar el nuevo rendimiento deseado.

FAT TOM: Una forma fácil de recordar las seis condiciones que necesitan las bacterias para crecer, según sus iniciales en inglés: Food (comida), Acidity (acidez), Temperature (temperatura), Time (Tiempo), Oxygen (oxígeno) y Moisture (humedad).

Fermentación (*fermentation*): Produce dióxido de carbono y alcohol en un proceso creado por la mezcla de levadura y carbohidratos como azúcar o harina.

Flotar (*float*): El momento en que un artículo que se está friendo en aceite sube a la superficie del aceite y aparece dorado, lo que indica que está listo.

Flujo de los alimentos (*flow of food*): El camino que toman los alimentos en un establecimiento, desde la compra por parte del establecimiento hasta el servicio de los alimentos.

Fondo (*stock*): Un líquido sabroso hecho hirviendo suavemente huesos y/o vegetales para extraer el sabor, aroma, color, cuerpo y nutrientes de los ingredientes. Los fondos son los "bloques de construcción" del cocinero, y forman la base para muchas sopas y salsas.

Bouillon (buión): El líquido que resulta de cocinar a fuego lento carnes o verduras; también conocido como caldo.

Court bouillon (curt buión): Un caldo aromático de verduras utilizado para escalfar pescado o verduras.

Fondo blanco (*white stock*): Un líquido claro y pálido que se hace hirviendo a fuego lento huesos de ave, res o pescado.

Fondo de verduras (*vegetable stock*): Fondo generalmente hecho de *mirepoix*, puerros y nabos; también se pueden añadir tomates, ajo y condimentos para dar sabor u oscurecer el caldo. Cualquier verdura puede incluirse en el fondo de verduras, pero las verduras de hoja verde tienden a hacer el caldo amargo.

Fondo oscuro (*brown stock*): Un líquido ámbar que se hace hirviendo a fuego lento huesos de aves, res, ternera o caza que han sido dorados primero.

Fumet (fuméi): Muy similar al fondo de pescado, este es un fondo muy saborizado hecho con espinas de pescado y reducido para intensificar el sabor.

Glace (glas): Es un fondo reducido con una consistencia similar a la gelatina, hecho de fondo oscuro, caldo de pollo o caldo de pescado.

Jus (yu): Este es un fondo rico y ligeramente reducido que se usa como salsa para carnes asadas.

*Remouillage* (remuiash): Un fondo débil hecho de huesos que ya se han utilizado en otra preparación, a veces se usa para reemplazar el agua como el líquido utilizado en un fondo; *remouillage* es la palabra francesa para "volver a remojar".

Fórmulas (horneado) (*formulas*): Recetas estandarizadas para productos de panadería. Se configuran un poco diferente que las recetas para otros alimentos; las proporciones para cada ingrediente se dan en forma de porcentajes, con la harina siempre teniendo una proporción del 100% en el horneado.

Fracciones de igual denominador (*like fractions*): Fracciones en las que los denominadores que se suman o restan son iguales.

Freír en aceite (*deep-fry*): Método de cocción en el que un alimento se empaniza o se cubre con una mezcla líquida, se sumerge (completamente cubierto) en grasa caliente y se fríe hasta que esté listo. En el exterior del alimento se forma una capa crujiente, mientras que el interior se mantiene jugoso y tierno.

Freír en sartén (*pan-fry*): Cocinar alimentos en aceite con un calor menos intenso que el utilizado para saltear o saltear en wok. Para freír en sartén, muchas recetas requieren cubrir primero el alimento con mezcla líquida, harina sazonada o empanado; el aceite caliente sella la superficie recubierta del alimento y encierra los jugos naturales en el interior, en lugar de liberarlos. El aceite debe ser lo suficientemente profundo para llegar hasta la mitad del alimento que se está cocinando.

Fuente de alimentos aprobada (*approved food source*): Una fuente de alimentos que ha sido inspeccionada por agencias apropiadas (por ejemplo, agencias gubernamentales) y cumple con todas las leyes locales, estatales y federales aplicables.

Gabinete para mantener los alimentos calientes (*hot-holding cabinet*): Un gabinete sumamente aislado diseñado para contener bandejas de hotel o bandejas planas en estantes en el interior, con un termostato que controla la temperatura para que el gabinete mantenga los alimentos a la temperatura deseada.

Galleta (*cookie*): Alimento dulce horneado hecho de harina y azúcar, generalmente es pequeño, plano y redondo.

Galletas cortadas (*rolled cookies*): Estas galletas se cortan de una masa firme que ha sido extendida sobre una mesa de trabajo. Las variedades incluyen galletas de azúcar decoradas y galletas de mantequilla. Las galletas cortadas se hacen con más frecuencia en casa que en cocinas comerciales porque requieren mucho trabajo.

Galletas de manga (*bagged cookies*): También conocidas como galletas de manga pastelera (de repostería), estas galletas se hacen haciendo pasar masa suave a través de una manga pastelera. Las variedades incluyen bizcochos de soletilla, macarones y galletas para té.

Galletas de nevera (*icebox cookies*): Estas galletas se hacen enrollando la masa en forma de cilindro, enfriándola y luego cortándola justo antes de hornear. Las galletas de nevera de butterscotch y las galletas de nevera de chocolate son ejemplos.

Galletas en barra (*bar cookies*): Estas galletas se hacen horneando tres o cuatro barras de masa a lo largo del molde para hornear, y luego cortándolas en pequeñas barras. Una variedad es el biscotti.

Galletas laminadas (*sheet cookies*): Para estas galletas, la mezcla se vierte en todo el molde para hornear y luego se corta en cuadrados o rectángulos individuales después de hornear. Los brownies generalmente se hacen de esta manera.

Galletas moldeadas (*molded cookies*): Estas galletas se hacen moldeando a mano masa firme en distintas formas. Las galletas de mantequilla de maní son un ejemplo.

Galletas por cucharadas (*dropped cookies*): Estas galletas se hacen con una masa suave y luego se dejan caer desde una cuchara o cucharón sobre la bandeja para galletas. Los ejemplos incluyen galletas con chispas de chocolate y galletas de avena.

Gerente de piso (*floor manager*): Persona a cargo del establecimiento durante un turno particular y que supervisa a un equipo de meseros (camareros).

Gluten: Una proteína que se encuentra en la harina que, cuando se hornea, ayuda a proporcionar la estructura firme y la textura ligera y uniforme necesaria en la producción de pan. A medida que los panaderos más mezclan, trabajan y amasan las masas de levadura, más elástico y flexible se vuelve el gluten. Para verificar el contenido de gluten de una harina en particular, mire la etiqueta nutricional: cuanto mayor sea el contenido de proteínas, mayor será el contenido de gluten.

Grasas/mantecas (para hornear) (*fats/shortenings*): Estos ingredientes hacen que los productos horneados sean húmedos, añaden sabor y mantienen los productos horneados frescos por más tiempo. Cualquier grasa, como aceite o mantequilla, actúa como manteca al hornear. Cuanto más mezclada esté, más afectará la grasa a la textura general del artículo.

Gremio (*guild*): Una asociación de personas con intereses o profesiones similares, que comenzó en Francia durante el reinado de Luis XIV.

Grupos focales (*focus groups*): Clientes o empleados que se reúnen como grupo para hablar con los gerentes sobre posibles mejoras en el servicio u otras áreas.

Gueridón: Un carrito de servicio a la mesa utilizado en el estilo de servicio francés que contiene alimentos o líquidos que se servirán a los comensales, así como platos y utensilios que los meseros (camareros) y comensales puedan necesitar. Los meseros presentan la comida a los comensales en la mesa desde el gueridón.

Guisado (*stewing*): Las técnicas de guisado son similares al braseado, pero la preparación previa es un poco diferente. Primero, el elemento principal de comida se corta en trozos pequeños, que luego se escaldan o se sellan.

Harina (*flour*): Polvo generado al moler granos (típicamente trigo) que se usa para hacer pan, pasteles, pastas y repostería.

Harina de sémola (*semolina flour*): Este es un tipo de harina de trigo duro, pero está molida más gruesa que la harina utilizada para hacer la mayoría de los panes. Tiene una textura fina con un alto contenido de gluten y se utiliza principalmente para hacer pastas y ciertos pasteles italianos. El contenido de gluten es del 13.5% o más.

Harina de trigo duro (*semolina flour*): Esta es una harina de trigo duro utilizada para hacer panes; su contenido de gluten es un poco más alto que el de la harina típica para pan. El contenido de gluten es de entre el 13.5% y el 14%.

Harina multiuso (*all-purpose flour*): Esta harina se ubica entre la harina para repostería y la harina para pan, y es buena para usar en galletas, panecillos y trabajo de producción general. El contenido de gluten es de entre el 10% y el 12%.

Harina para pan (*bread flour*): Como su nombre lo indica, esta es una harina fuerte que se utiliza para hacer panes, panecillos (bollos) duros y cualquier producto que necesite mucho gluten para una textura fuerte. El contenido de gluten es de entre el 12.5% y el 13.5%.

Harina para pasteles (*cake flour*): Esta harina tiene un bajo contenido de gluten, una textura muy suave y lisa, y un color blanco puro. La harina para pasteles se usa para pasteles y otros productos horneados delicados. El contenido de gluten es de entre el 7% y el 9%.

Harina para repostería (*pastry flour*): Esta harina no es tan fuerte como la harina para pan ni tan delicada como la harina para repostería. La harina para pastelería se utiliza para hornear galletas, masa para tartas y algunas masas dulces con levadura, panecillos y muffins. Se siente como la harina para pasteles, pero tiene el color cremoso de la harina para pan. El contenido de gluten es de entre el 9% y el 10%.

Herramientas de servicio (*service tools*): Herramientas que a menudo lleva un mesero (camarero), que pueden incluir una toalla de mano, un sacacorchos, cambio, un bolígrafo, un bloc de órdenes y un recogemigas (que se utiliza para recoger y limpiar de manera pulcra las migas y residuos de un mantel después del servicio de entrada).

Herramientas manuales y equipo pequeño (*hand tools* y *small equipment*): Herramientas pequeñas diseñadas para ayudar a cortar, dar forma, mover o combinar alimentos.

Abrelatas (*can opener*): Un abrelatas grande se monta en una mesa utilitaria de metal para ser utilizado para abrir latas grandes; un abrelatas pequeño de mano, como los de uso doméstico, puede ser utilizado en un restaurante o cocina de servicio de alimentos para abrir latas pequeñas de comida.

Batidor de alambre (*whisk*): Herramienta que viene en diferentes tamaños y pesos y se utiliza para mezclar, batir y revolver alimentos.

Brocha de repostería (*pastry brush*): Elemento utilizado para aplicar huevo batido, mantequilla derretida, glaseados y otros líquidos sobre elementos como productos horneados, pasta cruda o carne.

Colador chino (*china cap*): Un colador perforado, de metal, en forma de cono utilizado para colar sopas, caldos y otros líquidos para eliminar todos los ingredientes sólidos. Un colador chino muy fino hecho de malla metálica y llamado chino cuela ingredientes sólidos muy pequeños.

Colador (*colander*): Artículo que permite que el líquido se drene mientras retiene sólidos como pasta cocida y vegetales. Hay coladores que se apoyan sobre patas metálicas, mientras que hay otros coladores (de mano) que generalmente se sostienen con la mano.

Colador (*strainer*): Hecho de material tipo malla o metal con agujeros, los coladores vienen en diferentes tamaños y a menudo tienen forma de bol. Esta herramienta se usa para colar pasta, verduras y otros alimentos más grandes cocinados en líquido.

Cortador de pizza (*pizza cutter*): También conocido como rueda de pastelería, esta herramienta se utiliza para cortar pizza y masa estirada.

Cuchara parisina (*parisienne scoop*): También llamado sacabolas de melón, este cucharón redondo corta formas de bola de frutas y verduras blandas.

Cucharas (*spoons*): Las cucharas de cocina para cocinar en cantidad son sólidas, perforadas o ranuradas; están hechas de acero inoxidable; y tienen capacidad para aproximadamente tres onzas. Las cucharas sólidas son cucharas para servir sin agujeros que se utilizan para sacar tanto ingredientes líquidos como sólidos; las cucharas perforadas y ranuradas tienen agujeros que permiten que el líquido se escurra mientras retienen los elementos sólidos en la cuchara.

Cuchillo acanalador (*channel knife*): Un cuchillo utilizado para cortar surcos a lo largo de un vegetal como una zanahoria.

Descamador de pescado (*fish scaler*): Herramienta utilizada para quitar las escamas de un pescado.

Descorazonador (*corer*): Herramienta utilizada para quitar el corazón de una manzana o pera en una pieza larga y redonda.

Embudo (*funnel*): Artículo en forma de cono utilizado para verter líquido de un recipiente más grande a uno más pequeño.

Espátula acodada (o*ffset spatula*): Herramienta larga y estrecha que tiene una hoja plana de metal en un extremo, a menudo utilizada para glasear pasteles o nivelar una capa de mezcla.

Espátula de goma (*rubber spatula*): A menudo llamada raspador, esta espátula con mango largo se utiliza para mezclar ingredientes y raspar los lados de los boles.

Espátula para sándwiches (*sandwich spreader*): Una espátula corta y gruesa utilizada para untar rellenos y condimentos en sándwiches.

Espátula para tartas (*pie server*): Una espátula con forma especial hecha para levantar y servir porciones de tarta (pie). También se conoce como pala para pastel.

Espátula recta (*straight spatula*): Una herramienta flexible con punta redondeada utilizada para glasear pasteles, extender rellenos y glaseados, nivelar ingredientes secos al medir, e incluso voltear pequeños panqueques y otros alimentos.

Espumadera (*skimmer*): Herramienta con una cabeza grande, redonda y plana con agujeros que se utiliza para eliminar la espuma del caldo o sopa y para retirar ingredientes sólidos de líquidos. También hay disponibles espumaderas de malla.

Estameña (*cheesecloth*): Una gasa ligera de malla fina para colar líquidos como caldos o natillas, para agrupar hierbas o para espesar yogur.

Manga pastelera (*pastry bag*): Una bolsa hecha de lona, plástico o nylon que se utiliza para decorar con glaseados, cremas y purés de alimentos. Se le acoplan diferentes boquillas pasteleras para crear una variedad de decoraciones.

Pasapurés (*food mil*): Una máquina que viene con varias partes desmontables, como tamices de rallado grueso, medio y fino, y se utiliza para hacer puré de alimentos con diferentes consistencias.

Pelador (*peeler*): Herramienta que corta una capa gruesa de verduras y frutas de manera más eficiente que un cuchillo para pelar.

Pinzas (*tongs*): Utensilio similar a unas tijeras que los manipuladores de alimentos utilizan para recoger y manipular con seguridad todo tipo de alimentos sólidos.

Prensador (*ricer*): Herramienta utilizada para crear trozos de alimentos cocidos similares al arroz presionando la comida a través de una lámina con pequeños agujeros —conocida como tolva perforada— que típicamente tienen aproximadamente el diámetro de un grano de arroz.

Rallador de cítricos (*zester*): Herramienta utilizada para rallar pequeños trozos de la cáscara exterior de frutas cítricas como naranjas, limones y limas.

Rallador (*grater*): Este elemento ralla alimentos en trozos finos. Los ejemplos incluyen ralladores para quesos duros, verduras y papas.

Raspador de banco (*bench scraper*): Una pequeña lámina rígida de acero inoxidable con una hoja de metal, utilizada para raspar material de una superficie de trabajo o "banco" o para cortar o porcionar elementos blandos y semifirmes (como masa de pan o masa de galletas).

Raspador de bol (*bowl scraper*): Una pieza flexible de goma o plástico utilizada para combinar ingredientes en un bol y luego rasparlos nuevamente, para cortar y separar masa, y para raspar masa y harina extra de mesas de trabajo de madera.

Rodillo de amasar (clásico) (*rolling pin [classic*]): Un cilindro utilizado para aplanar o dar forma a la masa pastelera; este rodillo de amasar tiene dos mangos unidos a un eje central que gira.

Rodillo de amasar (francés) [*rolling pin (French)*]: Un cilindro utilizado para aplanar o dar forma a la masa pastelera; este rodillo de amasar es una sola pieza que se estrecha ligeramente en los extremos.

Rodillo de amasar (panadería) [*rolling pin (bakers)*]: Un cilindro utilizado para aplanar o dar forma a la masa pastelera; este rodillo de amasar es simplemente un cilindro recto.

Tamiz/tamiz de tambor (*tamis/drum sieve*): Una malla que se extiende a través de una base de metal o madera que tiene forma de tambor. La comida se fuerza a través de él, y se utiliza para hacer puré de alimentos muy blandos y para eliminar sólidos de los purés.

Tamiz (*sieve*): También conocido como tamizador, esta herramienta tiene una malla para tamizar harina y otros ingredientes secos de repostería y para eliminar impurezas grandes, así como para combinar y airear el producto alimenticio.

Tenedor de cocina (*cook’s fork*): Un tenedor con dos dientes largos y puntiagudos para levantar alimentos al plato y estabilizar un alimento que se está cortando. También se llama tenedor para trinchar o trinchador. No se debe usar un tenedor de cocina para voltear carne que se está cocinando en seco porque los dientes pueden perforar la carne y liberar los jugos.

Tijeras de cocina (*kitchen shears*): Tijeras fuertes utilizadas para cortar cordel e hilo de carnicero y para cortar uvas en pequeños racimos.

Hervir a fuego lento (*simmering*): Sumergir completamente los alimentos en un líquido que está a una temperatura constante y moderada. El hervor a fuego lento cocina los alimentos a una temperatura ligeramente más alta que otros métodos de calor húmedo, de 185°F a 205°F (85°C a 96°C). Cocer a fuego lento difiere de la hervir en que las burbujas en un líquido a fuego lento se elevan lentamente y apenas llegan a la superficie.

Hierbas (*herbs*): Las hojas, tallos o flores de una planta aromática que se utilizan para realzar y añadir sabor a la comida.

Hoja estampada (*stamped blade*): Una hoja de cuchillo que se fabrica cortando piezas con forma de hoja a partir de láminas de acero laminado.

Hoja forjada (*forged blade*): Una hoja hecha de una sola pieza de metal calentado que se coloca en un molde y luego se golpea con un martillo y se machaca hasta darle la forma correcta.

Hoja (*blade*): La superficie cortante de un cuchillo, que está hecha de metal y es forjada o estampada.

Hongos (*fungi*): Organismos que se encuentran en el aire, suelo, plantas, agua y algunos alimentos que pueden causar enfermedades, pero más comúnmente son responsables de estropear los alimentos; el moho y la levadura son dos ejemplos de hongos.

Horneado (*baking*): Técnica que cocina los alimentos rodeándolos con aire caliente y seco en el horno; a medida que las capas externas del alimento se calientan, los jugos naturales del alimento se convierten en vapor y son absorbidos por el alimento.

Hornos (*ovens*): Equipo de cocina en restaurantes y establecimientos de servicio de alimentos utilizado para hornear, calentar o asar alimentos.

Hospitalidad (*hospitality*): La sensación que los invitados se llevan de su experiencia con el establecimiento.

Hospitalidad (*hospitality*): Servicios que las personas utilizan y reciben fuera de su hogar, incluidos restaurantes y hoteles.

Imagen profesional (*profesional image*): La imagen profesional de los empleados está compuesta por la expectativa de limpieza y pulcritud en su apariencia todos los días en el trabajo, lo que incluye todo, desde uñas y manos limpias hasta cabello lavado y uniformes limpios, bien mantenidos y planchados, ya sea en los puestos de atención al cliente o del área interna.

Incendios Clase A (*Class A fires*): Incendios que involucran madera, papel, tela, cartón, goma y muchos plásticos y que suelen ocurrir en áreas de almacenamiento seco, áreas de comedor, áreas de basura y baños.

Incendios Clase B (*Class B fires*): Incendios que involucran líquidos inflamables como aceites y grasas y generalmente comienzan en cocinas y áreas de mantenimiento.

Incendios Clase C (*Class C fires*): Incendios que involucran equipo eléctrico activo y que pueden ocurrir en motores, interruptores, cables, circuitos y cableado.

Incendios Clase K (*Class K fires*): Incendios de cocina que involucran aceites y grasas de cocina, como en una freidora de inmersión.

Información nutricional (*nutrition information*): Información que a veces se incluye con una receta que puede enumerar las cantidades de grasa (saturada e insaturada), carbohidratos, proteínas, fibra, sodio, vitaminas y minerales en la receta.

Ingredientes (*ingredients*): Los alimentos necesarios para hacer una receta, generalmente enumerados en el orden en que se utilizan.

Inspección (*inspection*): Una revisión o examen formal realizado para ver si un establecimiento está siguiendo las leyes de seguridad alimentaria.

Inteligencias emocionales (*emotional intelligences*): El entendimiento de las emociones humanas y cómo afectan el comportamiento.

Jefe de meseros (*headwaiter*): Persona responsable del servicio en todo el comedor o una sección del comedor.

Jerga (*jargon*): Palabras o expresiones únicas que utiliza una profesión o grupo en particular.

*Jus lié* (yu lié): Una salsa hecha de los jugos de carne cocinada combinada con fondo oscuro.

Laminadora de masa (*dough sheeter*): Equipo utilizado para aplanar masa en láminas de diversos grosores.

Lenguaje corporal (*body language*): Comportamientos físicos para expresar o transmitir información en lugar de usar palabras, o para acompañarlas. Estos comportamientos incluyen expresiones faciales, postura corporal, gestos, movimiento de los ojos, tacto y uso del espacio.

Leudantes químicos (*chemical leaveners*): Estos ingredientes reaccionan con otros ingredientes para producir dióxido de carbono, que ayuda a la mezcla a elevarse mientras se calienta. El polvo para hornear es un ejemplo de un leudante químico.

Leudantes (*leaveners*): En el horneado, los leudantes permiten que la mezcla suba. Es importante medir todos los agentes leudantes con mucho cuidado; incluso pequeños cambios pueden producir defectos importantes en los productos horneados. Los leudantes se dividen en tres categorías: químicos, orgánicos y físicos.

Bicarbonato de sodio (*baking soda*): Un leudante químico (también llamado bicarbonato sódico) que libera dióxido de carbono cuando se mezcla con un líquido y un ácido.

Leudantes físicos (*physical leaveners*): Formas de leudar un alimento horneado al introducir aire en la mezcla; el aire se expande durante el horneado y leuda el producto. Los pasteleros utilizan dos métodos para introducir aire en la mezcla: cremado y espumado. El vapor también juega un rol en todos los productos horneados, y se utiliza como leudante físico en profiteroles y cortezas de tartas.

Levadura (*yeast*): Un hongo microscópico utilizado con frecuencia en el horneado que actúa como leudante orgánico. Cuando la levadura se mezcla con carbohidratos (como azúcar y harina) y líquido, fermenta o produce dióxido de carbono y alcohol. La levadura funciona de manera muy similar a los leudantes químicos, liberando dióxido de carbono y haciendo que la masa del pan suba.

Polvo de hornear (*baking powder*): Un leudante químico versátil que es una mezcla de bicarbonato de sodio y un ácido con un material inactivo, como el almidón. Debido a que hay ácido en el polvo de hornear, no es necesario agregar ácido a la mezcla para que se produzca el leudado; el leudado se produce cuando se agrega líquido y calor.

Levadura (*yeast*): Microorganismo que puede estropear los alimentos rápidamente, como lo indica el olor o sabor a alcohol, decoloración blanca o rosada, limo y burbujas; como los mohos, las levaduras crecen bien en alimentos ácidos con poca humedad, como jaleas, mermeladas, jarabe, miel y frutas o jugo de frutas.

Ley para Estadounidenses con Discapacidades (*Americans with Disabilities Act* o *ADA*): Ley estadounidense que prohíbe la discriminación contra personas con discapacidades en todos los lugares abiertos al público.

Limpiadores abrasivos (*abrasive cleaners*): Limpiadores con un agente de fregado que ayuda a limpiar la suciedad difícil de eliminar; los lavaplatos a menudo usan limpiadores abrasivos para eliminar alimentos horneados en ollas y sartenes.

Limpiadores (*cleaners*): Productos químicos que eliminan alimentos, suciedad, óxido, manchas, minerales y otros depósitos; los limpiadores incluyen los siguientes cuatro grupos: detergentes, desengrasantes, desincrustantes y limpiadores abrasivos.

Limpieza (*cleaning*): Proceso que elimina alimentos y otra suciedad de una superficie.

Líquidos (horneado) [*liquids (baking)*]: Uno de los elementos más importantes utilizados en el horneado, que pueden ser agua, leche, crema, melaza, miel, aceites vegetales o mantequilla. El líquido se utiliza para proporcionar humedad a un producto y permitir que el gluten se desarrolle adecuadamente.

Llevar (*carrying*): Una técnica utilizada al sumar números grandes; si una columna suma 10 o más, el 1 se lleva a la columna que está inmediatamente a la izquierda y se suma a esa columna.

Manejo del estrés (*stress management*): Un proceso que las personas usan para identificar qué les causa estrés en el lugar de trabajo, así como en sus vidas personales; una vez que se identifica un estrés, se pueden aplicar varias estrategias para minimizar sus efectos.

Maniobra de compresión abdominal (*abdominal thrust maneuver*): Anteriormente conocida como la maniobra de Heimlich, es una técnica para intentar extraer alimentos u objetos de las vías respiratorias de una persona que se está asfixiando. Algunos estados requieren capacitación de empleados en la maniobra de compresión abdominal y carteles exhibidos en restaurantes para describir los pasos del procedimiento.

Manipuladores de alimentos (*food handlers*): Todos los empleados del servicio de alimentos que manipulan alimentos directamente o trabajan con las superficies que tocarán los alimentos.

Mano guía (*guiding hand*): Durante el corte, esta es la mano que no sostiene el cuchillo; evita el deslizamiento y ayuda a controlar el tamaño del corte. La posición de garra es el agarre más aceptable para la mano guía.

Mantequilla compuesta (*compound butter*): Una mezcla de mantequilla cruda y varios ingredientes aromatizantes, como hierbas, frutos secos, ralladura de cítricos, chalotes, jengibre y vegetales, utilizada para finalizar carnes a la parrilla o asadas, pescado, aves, caza, pasta y salsas.

Mantequilla maître d'hôtel (metre dotel) (*butter*): Una mantequilla ablandada aromatizada con jugo de limón y perejil picado.

Máquina de bebidas carbonatadas (*carbonated beverage machine*): Una máquina conectada a tanques que contienen mezclas premezcladas para refrescos seleccionados y un tanque que contiene CO2. Cuando se presiona el interruptor de la unidad, la máquina entremezcla automáticamente la mezcla y el gas para hacer la bebida.

Máquina de espresso (*espresso machine*): Máquina que produce la bebida tradicional italiana llamada espresso, que es una bebida de café concentrada preparada haciendo pasar agua caliente a presión a través de café finamente molido.

Máquina de té (*tea maker*): Una máquina que funciona igual que una cafetera, pero hace té para té helado.

Máquina para pasta (*pasta machine*): Equipo utilizado para aplanar la masa de pasta en láminas de varios grosores, dependiendo del tipo de fideo.

Máquinas de hielo (*ice machine*): Máquinas que hacen cubos, copos y trozos de hielo, y hielo triturado.

Mayonesa (*mayonnaise*): El aderezo emulsionado más espeso y estable, la mayonesa contiene una proporción más alta de aceite a vinagre y una mayor cantidad de yemas de huevo que la necesaria para una vinagreta emulsionada.

Medida (measurement): Se refiere a cuánto de algo se está utilizando en una receta.

Mentor (*mentor*): Alguien que puede desempeñar el rol de un asesor sabio para ayudar a guiar a una persona a lo largo de su trayectoria profesional.

Mesa/área de recepción (*receiving table/area*): Lugar en un establecimiento de servicio de alimentos donde los empleados pesan, inspeccionan y verifican los elementos entregados.

Mesero principal (*front waiter*): Persona responsable de asegurar que las mesas estén correctamente preparadas para cada plato, que las órdenes de comida se entreguen adecuadamente a las mesas correctas y que se satisfagan las necesidades de los clientes.

Mesero (*server*): Miembro del personal del área de atención al cliente que sirve comida a los clientes y que es responsable de una sección específica del comedor.

Método de cesta (fritura) [*basket method (frying)*]: Método de fritura profunda en el que el alimento se empana, se coloca en una cesta, se baja al aceite caliente y luego se saca con la cesta cuando está listo.

Método de cremado (*creaming method*): Un método en el que la grasa y el azúcar se baten juntos para introducir aire en una mezcla. El método de cremado se usa con más frecuencia en la elaboración de pasteles y galletas.

Método de doble cesta (fritura) [*Double-basket method (frying)*]: Método de fritura profunda para ciertos alimentos que necesitan estar completamente sumergidos en aceite caliente durante un período más largo de tiempo para desarrollar una corteza crujiente. En este método, el alimento se coloca en una cesta, y luego otra cesta se ajusta encima de la primera; la cesta superior evita que la comida flote hacia la superficie del aceite.

Método de escurrido (*wringing method*): Forma de colar una salsa para asegurarse de que quede suave. En este método, se coloca una estameña limpia sobre un bol, y la salsa se vierte a través de la estameña en el bol. Luego se retuerce la estameña por ambos extremos para exprimir la salsa colada. La estameña atrapa los grumos no deseados de roux, o hierbas, especias y otros condimentos.

Método de espumado (*foaming method*): Método en el que se baten huevos, con o sin azúcar, para crear una espuma como leudante físico. Las espumas de huevo entero se utilizan en pasteles esponjosos, y las espumas de clara de huevo se utilizan en pasteles de ángel, merengues y suflés.

Método de natación (fritura) [*Swimming method (frying)*]: Método de fritura profunda en el que un alimento empanado o rebozado se deja caer suavemente en aceite caliente, donde cae al fondo de la freidora y luego nada hacia la superficie. Una vez en la superficie, el artículo puede voltearse, si es necesario, para dorarse en ambos lados.

Método del punto de congelación (*Ice-point method*): Calibrar o ajustar un termómetro basado en la temperatura a la que se congela el agua para asegurar su precisión.

Método muffin (*muffin method*): Método para hacer panes rápidos que utiliza grasa líquida o derretida, que se mezcla con los líquidos y se añade a los ingredientes secos.

Método para panecillos (*biscuit method*): Método para hacer panes rápidos que usa grasa sólida, la cual se "corta" en la harina hasta que parezca trozos del tamaño de guisantes, antes de agregar los líquidos.

Mezcla espesa (*slurry*): Almidón de maíz mezclado con un líquido frío, que puede usarse en lugar de roux; la consistencia debe ser como una crema espesa.

Mezcla líquida (*batter*): Una mezcla del ingrediente seco principal (harina de trigo, harina multiuso, harina de maíz, harina de arroz), el líquido (cerveza, leche, vino, agua) y un aglutinante (generalmente huevo), que ayuda a que la mezcla se adhiera a un producto. Los ejemplos incluyen la mezcla de cerveza que se usa frecuentemente en pescado, la mezcla de harina de maíz usada en los perritos de maíz, y la mezcla de tempura usada en verduras y pescado en tempura.

Microorganismos (*microorganisms*): Pequeños organismos vivos que solo pueden verse a través de un microscopio; la mayoría de los seres vivos, incluidos los humanos, llevan microorganismos sobre sus cuerpos o en su interior.

Mínimo común denominador (*lowest common denominator*): El número más pequeño al que ambos denominadores pueden dividirse de manera uniforme; si los denominadores que se suman o restan son diferentes entre sí, entonces el primer paso es determinar el mínimo común denominador.

*Mirepoix* (mirpuó): Palabra francesa que se refiere a la mezcla de cebollas, zanahorias y apio cortados en trozos grandes que proporciona una base de sabor para el caldo; la mezcla suele ser 50% cebollas, 25% zanahorias y 25% apio. Para salsas pálidas o blancas, como el fumet de pescado, los cocineros suelen usar *mirepoix* blanco, en el que sustituyen las zanahorias por chirivías, cebollas adicionales, puerros e incluso champiñones picados.

*Mise en place* (mis en plas): Francés para "poner en su lugar"; se refiere a la preparación y montaje de ingredientes, sartenes, utensilios, equipo o piezas de servicio necesarios para un platillo o servicio en particular, e incluye no solo la producción de un platillo, sino también la preparación previa y la limpieza durante la preparación.

Moho (*mold*): Pequeñas plantas que crecen en casi cualquier condición pero especialmente bien en alimentos ácidos con poca humedad, como mermeladas, jaleas y carnes curadas y saladas como el tocino. El moho que es visible al ojo humano es en realidad una masa enredada de miles de pequeñas plantas de moho. Los mohos a menudo estropean los alimentos y a veces producen toxinas que pueden enfermar a las personas. A veces el moho se usa intencionalmente para afectar el sabor o las características de un producto, como en los quesos Brie, camembert y gorgonzola.

Necesidades alimentarias (*dietary needs*): Requisitos especiales que tienen las personas con respecto a qué alimentos pueden o no pueden comer; algunos clientes de restaurantes pueden no ser capaces de comer ciertos alimentos debido a alergias o restricciones religiosas, o simplemente por elección.

Networking (hacer contactos): Conectar con varias personas para construir relaciones que pueden generar un avance profesional, actualizaciones de la industria, y mayor conocimientos y destrezas.

Numeradores (*numerators*): La parte superior de las fracciones.

*Oignon brûlé* (oinión brulé): Una "cebolla quemada"; se hace cortando una cebolla por la mitad a través de su hemisferio, y luego chamuscando la parte plana ya sea en una plancha o parrilla, o en una sartén seca (sin grasa).

Ollas (*pots*): En general, las ollas son recipientes más grandes, disponibles en una variedad de tamaños basados en volumen, con lados rectos y dos asas en forma de bucle. Se usan en la estufa para hacer caldos o sopas, o para hervir o cocer a fuego lento los alimentos.

Brasero (*brazier*): También llamado *rondeau*, esta olla de mediana a grande, más baja que las ollas para salsa, tiene lados rectos y dos asas para levantar, y típicamente está hecha de material pesado con un fondo grueso para una buena distribución del calor. Se usa para brasear carne y verduras.

Olla para caldo (*stockpot*): Una olla grande para preparar caldos y fondos; algunas ollas para caldo tienen espitas que permiten verter el líquido fácilmente sin perder ninguno de los ingredientes sólidos.

Olla salsera (*saucepot*): Menos profundas que las ollas para caldo, con lados rectos y dos asas en forma de bucle para levantarlas, las ollas salseras se utilizan para preparar salsas, sopas y otros líquidos.

Ollas para baño maría (*double boiler*): Elemento con una olla superior y una olla inferior que se utiliza para derretir chocolate o calentar leche, crema o mantequilla; la olla inferior contiene agua hirviendo o a fuego lento que cocina suavemente los alimentos en la olla superior.

Pacojet: Equipo utilizado para hacer puré de alimentos congelados en texturas muy finas sin tener que descongelar el producto. Se utiliza a menudo para hacer helado, mousse, sorbete, salsas y sopas.

Paletas de hielo (*ice paddles*): Paletas de plástico que pueden llenarse con hielo o con agua y luego congelarse y usarse para revolver alimentos con el fin de enfriarlos rápidamente.

Pan (*bread*) (componente de sándwich): Un componente básico de un sándwich que sirve como recipiente comestible para la comida de su interior y también proporciona fibra y nutrientes. Los panes populares incluyen el pan blanco en rebanadas (todavía el pan para sándwich más utilizado), los panecillos duros, el pan de pita, el pan francés, las tortillas, los panes planos, el pan multigrano, y el pan de canela y pasas. Muchos restaurantes y establecimientos de servicio de alimentos también ofrecen una variedad de panes integrales, de centeno jaspeado y sin trigo o sin gluten.

Panes pullman (*pullman loaves*): Panes de sándwich de pan blanco en rebanadas, que sigue siendo el pan para sándwich más utilizado.

Panes rápidos (*quick breads*): Productos horneados que no llevan levadura ni huevos; normalmente, se utilizan agentes leudantes químicos, como polvo de hornear o bicarbonato de sodio. La rápida reacción química de estos agentes leudantes permite que el pan se hornee inmediatamente. Algunos ejemplos de panes rápidos son panecillos, muffins, scones, pan de plátano, pan de soda e incluso panqueques y waffles.

Panini: Sándwiches hechos al asarlos en una prensa para panini, que comprime el sándwich y calienta los ingredientes sin añadir grasa adicional al exterior del sándwich.

Papel pergamino (*parchment paper*): Papel resistente al calor comúnmente utilizado en el horneado, como cuando se revisten moldes.

Parásitos (*parasites*): Organismos que obtienen nutrición y protección de otro organismo vivo conocido como huésped, como una persona, animal o planta. Los parásitos pueden vivir en muchos tipos de alimentos que a los humanos les gusta comer y también pueden contaminar el agua. En los Estados Unidos, los parásitos transmitidos por alimentos más comunes son los protozoos, los nematodos y las tenias.

Patógenos (*pathogens*): Microorganismos que causan enfermedades.

Paupiettes (popiets): Rebanadas largas y delgadas de pescado o carne que se enrollan y llenan con un relleno.

Peligro (*hazard*): Algo con el potencial de causar daño.

Peso (*weight*): La medida de la resistencia de un elemento a la gravedad.

Piedra de afilar (*sharpening stone*): Una piedra utilizada para moler y afilar los bordes de herramientas e implementos de acero. El afilado elimina metal de una hoja, por lo que solo se realiza cuando un cuchillo está tan desafilado que no puede recuperar su filo con una chaira. A menudo, las unidades de piedras de afilar contienen tres piedras, que van desde gruesas hasta muy finas, lo que permite que la hoja se suavice a medida que se termina el proceso.

Pinzas para caracoles (*snail tongs*): Un utensilio especializado para sostener la concha de un caracol para que el caracol pueda ser extraído.

Pita: Un pan plano que puede abrirse para formar un "bolsillo" para ingredientes.

Pizza: Un platillo de origen italiano caliente y abierto con una base crujiente de masa de levadura que se hornea con salsa condimentada o sazonada e ingredientes adicionales, como queso, carne y verduras. La pizza viene en una variedad de masas, como finas, gruesas, al estilo sartén, y una enorme variedad de ingredientes y salsas.

Plato para caracoles (*snail plate*): Plato con seis o doce hendiduras para sostener caracoles.

Poblaciones de alto riesgo (*high-risk populations*): Ciertos grupos de personas que tienen un mayor riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos que otros, como los ancianos, los niños en edad preescolar y las personas con sistemas inmunológicos comprometidos.

Porcentaje (*percentage*): Parte por cada 100.

Porcentajes de horneado (*baker’s percentages*): Se refiere a los porcentajes utilizados en fórmulas de horneado, donde la harina siempre tiene una proporción del 100%, y los porcentajes de todos los demás ingredientes se calculan en relación con la harina. De esta manera, los chefs de repostería pueden convertir recetas para obtener rendimientos mayores o menores simplemente cambiando las cantidades de ingredientes mientras mantienen las mismas proporciones y porcentajes. La fórmula para los porcentajes de horneado se expresa así:

*(Peso del ingrediente ÷ Peso de la harina) × 100% = Porcentaje del ingrediente.*

Porción comestible (*edible portion*) (EP): Cantidad de un alimento que queda para ser cocinado y comido después de una preparación como recorte y corte.

Portafolio (*portfolio*): Conjunto de muestras que exhiben intereses, talentos, aportes y estudios; un portafolio es una buena herramienta de autopromoción que muestra los mejores trabajos de una persona y puede incluir también cursos relevantes, certificados, títulos y licencias que el aspirante pueda tener.

Preguntas abiertas (*open-ended questions*): Preguntas que animan a las personas a hablar, haciéndolas sentir más cómodas y alentándolas a compartir información importante y valiosa sobre sí mismas; las preguntas abiertas suelen hacer reflexionar, y requieren que las personas desarrollen respuestas profundas y se involucren activamente en el proceso.

Preguntas cerradas (*closed questions*): Preguntas que pueden responderse con un simple sí o no o con una breve declaración factual.

Prejuicio (*prejudice*): Una actitud general hacia una persona, grupo u organización basada en juicios que no están relacionados con las habilidades.

Préstamo (*borrowing*): Una técnica utilizada al restar números grandes; si un dígito en una columna es demasiado grande para ser restado del dígito que está encima, entonces se toman prestados 10 de la columna que está inmediatamente a la izquierda.

Primera impresión (*first impression*): A menudo la impresión más marcada que una persona se lleva de otra, de un lugar o de un evento. Una primera impresión positiva contribuye en gran medida a establecer el tono de la experiencia de un cliente y cumple varios objetivos diferentes.

Primero en entrar, primero en salir (*first-in, first-out*) (FIFO): Un método de rotación de alimentos en almacenamiento para usar primero el inventario más antiguo, que podría incluir lo siguiente: (1) Identificar la fecha de consumo preferente o de caducidad del alimento, que generalmente se encuentra en algún lugar del empaque; (2) almacenar los alimentos con las fechas de consumo preferente o de caducidad más tempranas delante de los alimentos con fechas posteriores; (3) una vez colocados en los estantes, usar primero los alimentos almacenados al frente.

Primeros auxilios (*first aid*): Tratamiento médico proporcionado a una persona herida, ya sea para lesiones leves o hasta que los servicios de emergencia u otros proveedores de atención médica puedan proporcionar un tratamiento más completo.

Profesionalismo (*professionalism*): La combinación de destrezas entrenadas, comportamientos educados y positivos, y buen juicio que una persona usa en el trabajo.

Programa de control de plagas integrado (*integrated pest management program*) (IPM): Un sistema que prevendrá, controlará o eliminará infestaciones de plagas en un establecimiento mediante el uso de medidas de prevención para evitar que las plagas entren en el establecimiento y el uso de medidas de control para eliminar cualquier plaga que ingrese; hay tres reglas básicas para un programa IPM: (1) negar a las plagas el acceso al establecimiento; (2) negar a las plagas comida, agua y un lugar para esconderse o anidar; y (3) trabajar con un operador de control de plagas con licencia (PCO) para deshacerse de las plagas que entren en el establecimiento.

Programa de limpieza (*cleaning program*): Un sistema que organiza todas las tareas de limpieza y sanitización en la cocina; los gerentes de restaurantes y servicio de alimentos con los programas de limpieza más efectivos se enfocan en tres cosas: (1) crear un cronograma maestro de limpieza, (2) capacitar al personal para seguir el cronograma de limpieza, y (3) supervisar el programa para asegurarse de que funcione.

Proveedor integral (*broadliner*): Un distribuidor que proporciona una gama de productos y servicios a negocios y empresas.

Prueba de despiece (*butcher test*): Prueba utilizada para medir la cantidad de pérdida de recorte, o "merma", que ocurre durante el recorte de un producto de carne, incluyendo el deshuesado y la eliminación de grasa y cartílagos.

Prueba de rendimiento (*yield test*): Una prueba que ayuda a determinar la cantidad de producto que se producirá después del procesamiento requerido.

Pruebas de evaluación (*assessment test*): Pruebas que evalúan la capacidad de una persona en un área determinada; las pruebas de evaluación de empleo generalmente se realizan en línea y evalúan a un aspirante en aspectos importantes para la organización que incluyen una o más de cuatro áreas: Pruebas de coeficiente intelectual, pruebas de aptitud, pruebas psicológicas y pruebas de destrezas. El requisito legal para la mayoría de las pruebas de evaluación es que cada pregunta se relacione con un requisito del puesto.

Puesto de nivel inicial (*entry-level position*): Un trabajo que requiere poca o ninguna experiencia previa.

Punto de humeo (*smoking point*): La temperatura a la cual las grasas y aceites comienzan a humear, lo que significa que la grasa ha comenzado a descomponerse. El aceite para freír debe tener un punto de humeo alto, alrededor de 425°F (218°C).

Punto nappe (*nappe consistency*): Describe el punto en el que una salsa o aderezo es lo suficientemente espeso para cubrir una cuchara, y por lo tanto cubrir uniformemente la comida.

Puntualidad (*punctuality*): El estado de llegar a tiempo a una cita, como una entrevista de trabajo.

Radiación (*radiation*): Método de cocción que no requiere contacto físico entre la fuente de calor y la comida que se está cocinando; en su lugar, el calor se mueve por medio de ondas de microondas e infrarrojas.

Reanimación cardiopulmonar (RCP) [*Cardiopulmonary resuscitation (CPR)*]: Procedimiento médico que restaura la respiración y los latidos a personas lesionadas que no muestran signos de respiración o pulso.

Receta (*recipe*): Un registro escrito de los ingredientes y pasos de preparación necesarios para hacer un platillo en particular.

Recetas estandarizadas (*standardized recipes*): Recetas para uso institucional, que deben seguir un formato claro para cualquiera que las use; una receta estandarizada enumera los ingredientes primero, en el orden en que se utilizarán, seguidos de las instrucciones de preparación, o el método para combinar los ingredientes.

*Réchaud* (reyó): En el estilo de servicio francés, esta es una unidad calentadora que mantiene la comida caliente en el carrito de mesa (gueridón).

Recorte no utilizable (*nonusable trim*): El recorte que se elimina de un producto y no tiene uso en el restaurante.

Recorte utilizable (*usable trim*): El recorte que se elimina de un producto pero que puede usarse de una manera diferente a la originalmente prevista.

Reducción (*reduction*): Reducir un ingrediente líquido para concentrar su sabor dentro del platillo, mientras también ayuda con la consistencia final de la salsa terminada, para que se adhiera y permanezca en el plato.

Referencia (*reference*): Una persona que le conoce bien. Cuando se postula a un trabajo, puede validar su información y hablar sobre sus calificaciones y experiencia.

Refrigeradores (de cámara y de acceso directo) [*refrigerators (walk-in y reach-in)*]: Equipo utilizado para mantener temperaturas de alimentos entre 32°F y 41°F (0°C y 5°C). Un refrigerador de cámara (a menudo llamado simplemente "cámara") está integrado en la instalación del servicio de alimentos, mientras que un refrigerador de acceso directo puede tener uno, dos o tres compartimentos internos.

Rehogado (*sweating*) (para caldos o fondos): Proceso en el que los huesos o verduras se cocinan en una pequeña cantidad de grasa a fuego lento hasta que se ablandan y liberan humedad. El rehogado hace que los huesos y la *mirepoix* liberen sabor más rápido cuando se añade líquido.

Relleno (*filling*) (componente del sándwich): La atracción principal de un sándwich; el propósito del relleno es proporcionar el sabor principal al sándwich. Los rellenos pueden variar desde carne en rebanadas o a la parrilla y quesos hasta mezclas de ensaladas como ensalada de huevo o atún.

Rendimiento (*yield*): El número de porciones o la cantidad que produce una receta.

Restorante: El nombre que Boulanger dio a su café de la década de 1760 que servía sopas calientes llamadas *restaurers*; también el origen de nuestra palabra moderna *restaurant*e.

Rompemariscos (*shell cracker*): Herramienta que generalmente consiste en dos palancas metálicas con bisagras y se utiliza para romper las cáscaras duras y gruesas de langostas y cangrejos.

Roux (ru): Un espesante hecho de partes iguales de harina cocida y una grasa, como mantequilla clarificada, aceite o manteca.

Roux claro (*white roux*): Este se cocina por un período muy corto de tiempo y se utiliza en salsas donde se necesita poco color, como la béchamel; el roux claro es suave y un poco almidonado y tiene el mayor poder espesante.

Roux oscuro (*brown/dark Brown roux*): Esta salsa se cocina hasta que desarrolla un color marrón oscuro, y se utiliza en platos que requieren un color marrón oscuro. El roux oscuro tiene un sabor a nuez y un rico color marrón medio. El roux de un marrón más oscuro es bastante oscuro, con un sabor a nuez y tostado. El roux oscuro tiene la menor capacidad espesante porque el almidón se ha cocinado durante más tiempo.

Roux rubio (*blond roux*): Este se cocina más tiempo que el roux claro, hasta que la harina se vuelve dorada y tiene un aroma a nuez, y se usa en salsas de color marfil como el velouté. El roux rubio es un poco más sabroso y tiene un sabor a nuez que combina con el aroma.

Sabor (*flavor*): Se refiere a cómo sabe un alimento.

Saborizante (*flavoring*): Algo que realza los ingredientes base del platillo y aporta otro sabor al producto; por ejemplo, agregar una pequeña cantidad de cebolla podría mejorar el sabor de un platillo sin cambiarlo, pero agregar una gran cantidad de cebolla introduce un sabor a cebolla al platillo. Hay muchos tipos de saborizantes que tienen la capacidad de cambiar el sabor del alimento original: hierbas, especias, extractos, frutas y verduras, líquidos aromáticos y alimentos curados.

Saborizantes (*flavorings*): Artículos como cacao, especias, sal y extractos que afectan el sabor y color de un alimento horneado.

Salsa fría (*salsa*): Una mezcla fría de hierbas frescas, especias, frutas y/o verduras.

Salsa (*sauce*): Un producto líquido o semisólido que se utiliza en la preparación de otros alimentos y que añade sabor, humedad y atractivo visual a otro platillo.

Salsas derivadas (*derivative sauces*): También conocidas como salsas pequeñas, son salsas que se hacen usando una de las cinco salsas madre.

Salsas madre (*mother sauces*): Cinco salsas clásicas que son la base para la mayoría de las otras salsas; las salsas madre a veces se llaman "salsas básicas"

Béchamel (beyamel): Una salsa madre hecha de leche y roux claro.

Española (*brown* o *espagnole*): Una salsa madre hecha de fondo oscuro y roux oscuro.

Holandesa (*hollandaise*):Salsa madre que es una emulsión hecha de huevos, mantequilla y limón.

Salsa de tomate (*tomato sauce*): Una salsa madre hecha de caldo y tomates (el roux es opcional).

Velouté (veluté): Una salsa madre hecha de caldo de ternera, pollo o pescado y un roux claro o rubio.

Salsera (*gravy boat*): Un bol en forma de barco que tiene un labio o pico especial para evitar derrames al verter salsa en un plato.

Salteado en wok (*stir-frying*): Al igual que el salteado, este es un método de cocción rápida y en seco, en el que los alimentos se cocinan a fuego muy alto, generalmente en un wok con poca grasa, y se revuelven rápidamente. En este estilo asiático de cocción, los ingredientes para saltear, generalmente carnes y vegetales frescos, se cortan en trozos pequeños, y la salsa generalmente se crea en la misma sartén.

Salteado (*sautéing*): Este método cocina los alimentos rápidamente en una pequeña cantidad de grasa a fuego relativamente alto, manteniendo la pérdida de agua y vitaminas en un nivel bajo mientras se obtiene un alto grado de color y sabor.

Sándwich abierto (*open-faced sandwich*): Un sándwich con solo una rebanada de pan, sin una segunda rebanada encima de los rellenos.

Sándwich caliente (*hot sandwich*): Sándwich que se calienta de alguna manera y se sirve caliente.

Sándwich club (*club sandwich*): Este sándwich tradicionalmente consiste en tres rebanadas de pan tostado untadas con mayonesa y rellenas con una variedad de pollo y/o pavo en rodajas, jamón, tocino, queso, lechuga y tomate.

Sándwich de varias capas (*mulidecker sandwich*): Un sándwich que tiene más de dos rebanadas de pan (o bollo), con varios ingredientes en el relleno. El sándwich club es un ejemplo de sándwich de varias capas.

Sándwich frío (*cold sandwich*): Sándwich que consiste en dos rebanadas de pan o dos mitades de un bollo, una pasta para untar y un relleno.

Sándwich submarino (*submarine sandwich*): Generalmente se refiere a un sándwich frío servido en un pan largo y rebanado con uno o más tipos de queso, carne, lechuga, tomate, cebolla y varios otros ingredientes. A estos sándwiches también se les puede llamar sub o sándwich italiano. En algunos casos, el relleno puede ser caliente, como en un sub de albóndigas.

Sándwiches fritos (*deep-fried sandwiches*): Estos se hacen sumergiendo el sándwich relleno en una mezcla de huevo batido (a veces cubriéndolo luego con pan rallado) y friéndolo en abundante aceite. Un ejemplo de sándwich frito es el Monte Cristo, que está relleno de pechuga de pavo o pollo, jamón y queso suizo.

Sándwiches tostados [*grilled (o toasted) sandwiches*]: Este tipo de sándwich caliente se hace colocando un relleno entre dos piezas de pan, untando mantequilla en el exterior del pan y dorándolo en la plancha o en un horno caliente. El sándwich de queso fundido, el de jamón y queso fundido, y el de atún y queso fundido son variedades populares.

Sartenes (*pans*): Generalmente menos profundas que las ollas, con un mango largo y lados rectos o inclinados, las sartenes se utilizan para cocinar en la estufa, especialmente para saltear, freír o reducir líquidos rápidamente, así como para hornear y para contener alimentos.

Bandeja de horno (*sheet pan*): Una bandeja muy poco profunda, de aproximadamente una pulgada de profundidad, utilizada para casi cualquier cosa, desde hornear galletas hasta asar verduras.

Bandeja gastronómica (*hotel pan*): Bandeja utilizada para mantener alimentos preparados en una mesa de vapor, gabinete para mantener los alimentos calientes o refrigerador; a veces puede usarse para hornear, asar o escalfar, pero debido a que es delgada, generalmente no funciona bien con proteínas y verduras.

Cacerola (*saucepan*): Una sartén de altura media, con lados rectos y un solo mango largo, utilizado para cocinar en general, y en particular líquidos o mezclas a base de líquidos, en estufas.

Escalfador de pescado (*fish poacher*): Una sartén metálica larga, estrecha, con una rejilla perforada utilizada para subir o bajar el pescado en un líquido de cocción para que no se rompa.

Fuente de horno (*roasting pan*): Una bandeja rectangular poco profunda con lados de altura media-alta y dos asas, utilizada para asar y hornear alimentos, como carne y aves.

Molde desmontable (*springform pan*): Un molde para hornear de dos partes, con resorte, donde la pieza inferior y el anillo se aseguran con un resorte para mantener la base en su lugar. Una vez que un alimento está horneado, el chef puede soltar el resorte para facilitar la extracción del pastel del molde.

Molde para muffins (*muffin tin*): Utensilio con pequeñas cavidades o moldes redondos utilizados para hacer muffins, cupcakes u otros productos horneados pequeños.

Molde para pastel (*cake pan*): Molde con lados rectos y disponible en una variedad de tamaños y formas; por ejemplo, redondo, rectangular, cuadrado y especiales (como en forma de corazón).

Sartén de hierro fundido (*cast-iron skillet*): Una sartén pesada y gruesa hecha de hierro fundido, utilizada para asar o freír alimentos como carne o verduras.

Sartén para crepe (*crêpe pan*): Una sartén poco profunda con lados muy cortos y ligeramente inclinados, utilizada para crear crepes, un panqueque fino.

Sartén para saltear (*sauté pan*): Sartén utilizada estrictamente para saltear alimentos; la sartén francesa original para saltear tiene lados inclinados y está hecha de metal delgado para un calentamiento rápido.

*Sautoir* (sotuar): Típicamente utilizado para tareas como freír en sartén, saltear y escalfar superficialmente, la forma clásica del *sautoir* tiene una base ancha y lados rectos.

Wok: Una sartén de metal con fondo redondeado y lados curvos, que facilita voltear o remover los alimentos. Los cocineros usan woks especialmente para freír y cocinar al vapor en la cocina asiática.

Saucier: Un cocinero que se especializa en hacer salsas.

Segundo de cocina (*sous chef*): También conocido como segundo chef, el segundo de cocina es responsable de programar al personal y cubrir el trabajo del chef o los chefs de estación según sea necesario, aceptar órdenes del salón y transmitirlas a varios chefs de estación, y revisar los platos antes del servicio.

Sellador al vacío (*vacuum sealer*): Dispositivo utilizado para eliminar el aire de un paquete o recipiente. Luego se sella una bolsa que contiene alimentos usando calor para crear un ambiente en el que es menos probable que crezcan los patógenos.

Sellar (*sear*): Dorar rápidamente la superficie de un alimento, como la carne, a fuego directo.

Semántica (*semantics*): El significado de una palabra, frase, oración o texto.

Servicio formal (*formal Service*): Una estructura de servicio que incluye roles bien definidos, que incluyen Maitre, Jefe de meseros, Capitán, Mesero principal y Aprendiz.

Aprendiz (*apprentice*): En una organización de servicio formal, una persona que es un mesero (camarero) en capacitación.

Capitán (*capitain*): En una organización de servicio formal, la persona que es responsable de un área de servicio de entre 15 y 25 comensales aproximadamente.

Jefe de meseros (*headwaiter*): En una organización de servicio formal, la persona que es responsable del servicio en un área particular, como una sala de banquetes o un comedor.

Maitre (*maître*): En una organización de servicio formal, la persona que es responsable de la administración general del servicio.

Mesero principal (*front waiter*): En una organización de servicio formal, la persona que asiste al capitán y tiene uno o dos años de experiencia.

Servicio fuera de las instalaciones (*off-site service*): Servicio de alimentos fuera del establecimiento de cocina, que incluye entrega, cocinas móviles/temporales y máquinas expendedoras.

Servicio (*service*): Lo que los empleados de restaurantes y servicio de alimentos proporcionan a los clientes; se mide por qué tan bien están haciendo sus trabajos todas las personas del establecimiento.

Servir (*service*): La acción de ayudar o hacer trabajo para alguien, es lo que proporcionan los empleados de restaurantes y servicio de alimentos.

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

Sistema de administración de seguridad alimentaria (*Food safety management system*): Un grupo de procedimientos y prácticas que trabajan juntos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos; combinados, estos procedimientos y prácticas controlan riesgos y peligros a lo largo del flujo de alimentos en un establecimiento.

Sistema inmunológico (*immune system*): La defensa del cuerpo contra las enfermedades.

Solicitud de empleo (*job application*): Un documento completado por un posible empleado que proporciona una primera impresión de lo que el aspirante tiene para ofrecer e incluye información general sobre el aspirante y su historial laboral.

Solicitud Gratuita de Ayuda Federal para Estudiantes (*Free Application for Federal Student Aid*) (FAFSA): La solicitud que deben completar los estudiantes y padres para calificar para ayuda financiera en cualquier escuela que reciba fondos federales (casi todas); esta solicitud es utilizada por el gobierno federal para determinar la cantidad total de ayuda financiera para la cual califica un aspirante.

Sommelier (*wine steward*): Persona responsable del servicio de vinos, lo que incluye la compra de vinos, asistir a los clientes en la selección de vinos, y servir los vinos.

Sopas claras (*clear soups*): Uno de los dos tipos básicos de sopa; las sopas claras suelen ser bastante transparentes e incluyen caldos con sabor y *consomés*. Los ejemplos incluyen sopa de fideos con pollo, minestrone (una sopa de verduras a base de tomate) y sopa de cebolla.

Sopas de puré (*purée soups*): Sopas espesadas por el almidón que se encuentra en el ingrediente principal hecho puré. Las sopas de puré son más espesas que las sopas cremosas, pero deben ser lo suficientemente líquidas para verterse fácilmente de un cucharón. La principal diferencia entre una sopa de puré y una sopa cremosa es que las sopas cremosas generalmente se espesan con un almidón añadido, como roux.

Sopas espesas (*chowders*): Sopas sustanciosas y espesas hechas de manera muy similar a una sopa cremosa. Las sopas espesas no se hacen puré antes de agregar la crema o leche, pero generalmente se espesan con roux y suelen incluir trozos grandes de los ingredientes principales (generalmente papas o mariscos) y decoraciones.

Sopas espesas (*thick soups*): Uno de los dos tipos básicos de sopa; las sopas espesas incluyen sopas de crema y sopas de puré, como bisques, sopas espesas, crema de tomate, lentejas y sopa de guisantes (chicharos) partidos.

*Sous vide:* Francés para "al vacío", un método de cocción en el que los alimentos se cocinan durante mucho tiempo, a veces más de 24 horas. Los alimentos se colocan en bolsas de plástico selladas al vacío en agua que está caliente pero muy por debajo del punto de ebullición. Esto cocina los alimentos usando un calentamiento controlado con precisión, a la temperatura a la que debe servirse.

Suspensión (*suspension*): Una mezcla temporal de ingredientes que eventualmente se separa de nuevo en sus partes únicas. Por ejemplo, los ingredientes de la vinagreta se separarán después de no usarse, pero pueden mezclarse nuevamente antes del servicio.

Tabla de conversión (*conversión chart*): Una lista de alimentos que muestra la reducción esperada, o promedio, desde la cantidad tal como se compró (AP) hasta la cantidad de la porción comestible (EP).

Tal como se compró (*as purchased*) (AP): Cantidad de un alimento tal como se compró, antes de una preparación como recortar y cortar.

Tamaño de porción (*portion size*): La cantidad individual que sirve a una persona.

Tamizado (*sifting*): Un proceso que elimina los grumos de un ingrediente seco y le da una consistencia más suave.

Tarado (*taring*): El proceso de contabilizar el peso de un recipiente vacío en una balanza pesando el recipiente y ajustando la balanza hasta que marque cero antes de añadir el alimento o elemento que se va a pesar.

Tarjetas de comentarios (*comment cards*): Encuestas rápidas que los clientes completan indicando su nivel de satisfacción con la comida y el servicio en un establecimiento.

Temperatura, tiempo y equipo (*temperature, time, and equipment*): En una receta, esta lista incluye el tamaño y tipo de sartenes y otros equipos necesarios, la temperatura del horno, el tiempo de cocción y cualquier instrucción de precalentamiento.

Templar (*temper*): Llevar al estado adecuado (como una cierta temperatura y consistencia) mezclando o añadiendo lentamente un ingrediente líquido, como cuando se templa una salsa.

Tendencias culturales (*cultural tendencias*): Algunas cosas que un grupo de personas puede tender a hacer o sentir basadas en sus hábitos y creencias comunes compartidas, como la religión.

Tenedores (*forks*): Tenedores utilizados en la comida para diferentes propósitos.

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

Tenedor de mesa (*dinner fork*): Tenedor que se utiliza para todas las entradas y platillos principales.

Tenedor para caracoles o tenedor para langosta (*snail fork or lobster fork*): Tenedor pequeño y delgado utilizado para mariscos.

Tenedor para ostras (*oyster fork*): Tenedor pequeño y redondo utilizado tanto para ostras como para almejas.

Tenedor para pastel (*cake fork*): Tenedor con solo tres dientes que se utiliza para comer pasteles, tortas, tartas y repostería.

Tenedor para pescado (*fish fork*): Tenedor que se utiliza para el pescado.

Tenedor para postre (*salad fork*): Tenedor que a menudo tiene un diente más ancho y puede cortar a través de un pastel suave u otra pieza de repostería como un cuchillo.

Termómetro bimetálico de varilla (*bimetallic stemmed thermometer*): Este tipo de termómetro puede verificar temperaturas de 0°F a 220°F (-18°C a 104°C) a través de su vástago metálico, lo que lo hace útil para verificar tanto alimentos calientes como fríos. El área sensora del termómetro va desde la punta del vástago hasta la hendidura; al verificar la temperatura, se debe insertar el vástago en el alimento hasta la hendidura.

Tiempo de contacto (*contact time*): La cantidad de tiempo que los artículos que se están desinfectando deben estar sumergidos en la solución desinfectante; el tiempo de contacto depende del tipo de sanitizante que se esté utilizando.

Tiempo de recuperación (fritura) [*recovery time (frying)*]: La cantidad de tiempo que tarda el aceite en recalentarse a la temperatura de cocción correcta una vez que se añade la comida. Cuantos más alimentos se sumerjan en el aceite a la vez, más largo será el tiempo de recuperación.

Tipos de servicio contemporáneos (*contemporary service types*): Los estilos contemporáneos de servicio incluyen restaurantes de servicio rápido y restaurantes de comida rápida informal.

Comida rápida informal (*fast casual*): Un tipo de restaurante que se encuentra entre el servicio completo y el servicio rápido. También llamados restaurantes de servicio rápido-informal o de servicio limitado, estos establecimientos se distinguen típicamente por el tipo de servicio y la calidad de la comida. Los restaurantes de comida rápida informal a menudo son percibidos como establecimientos que ofrecen comida de mejor calidad y un área de comedor más exclusiva que los restaurantes de servicio rápido, pero con platillos del menú menos costosos que los restaurantes de servicio completo. Las pizzerías pueden ubicarse dentro de esta categoría.

Restaurantes de servicio rápido (*quick service dining*): Una forma fácil y rápida de comer que suele no involucrar meseros (camareros); los clientes se sirven ellos mismos la comida dispuesta en barras de alimentos o realizan el pedido en un mostrador. Otras formas de restaurantes de servicio rápido incluyen servicio desde el auto, buffet, comida para llevar, máquinas expendedoras y cafetería.

Tipos de servicio tradicionales (*traditional service types*): Tres tipos de servicio tradicionales son: Americano, francés e inglés.

Servicio americano (*american service*): Estilo tradicional de servicio en el que la comida es organizada en platos en la cocina por los cocineros y llevada directamente a la mesa de los clientes por el mesero (camarero). Toda la comida está en un plato. El servicio americano ha sido adoptado por muchos establecimientos porque es uno de los estilos de servicio más fáciles, proporciona un producto de aspecto consistente y utiliza la menor cantidad de herramientas y utensilios.

Servicio francés (*french service*): Estilo de servicio tradicional que generalmente se considera el más elegante. Los meseros (camareros) presentan la comida a los clientes desde un carrito junto a la mesa, llamado gueridón, que contiene alimentos o líquidos que se servirán a los clientes, así como platos y utensilios que los meseros y clientes puedan necesitar. La comida se mantiene caliente mediante una unidad de calentamiento en el carrito, llamada *réchaud*. El toque final a la comida se hace junto a la mesa para crear un momento memorable para el cliente, demostrando grandes destrezas culinarias y de servicio. Este tipo de servicio es costoso debido al precio de los carritos y las destrezas adicionales requeridas de los meseros.

Servicio inglés (*english service*): También conocido como comida de estilo familiar, el servicio inglés es el más simple y menos costoso de los tipos de servicio tradicionales. En el servicio inglés, boles y charolas de comida se colocan en la mesa y un anfitrión o anfitriona sentado coloca la comida en los platos. El anfitrión de la mesa luego sirve la comida en los platos para los otros comensales, o los comensales pasan los platos alrededor de la mesa para que puedan servirse ellos mismos.

Trabajo en equipo (*teamwork*): Usar las fortalezas de cada miembro del equipo para que el grupo tenga más éxito trabajando juntos que trabajando solos.

Trabajo-estudio (*work study*): Trabajar como estudiante para la escuela a cambio de ayuda financiera.

Trayectoria profesional (*career pathway*) Una serie de trabajos a través de los cuales las personas pueden avanzar para impulsar sus carreras profesionales.

Unidades métricas (*metric units*): Unidades que componen el sistema métrico, que es el sistema estándar utilizado en muchas partes del mundo y también utilizado por científicos y profesionales de la salud; las unidades métricas se basan en múltiplos de 10 e incluyen mililitros, litros, miligramos, gramos y kilogramos.

Untable (*spread*) (componente de sándwich): Artículo que se unta en el pan de un sándwich que cumple tres propósitos principales: evitar que el pan absorba el relleno, añadir sabor y añadir humedad. La mantequilla y la mayonesa son los untables más comunes.

Utensilios de cocina (*cookware*): Ollas y sartenes que son herramientas esenciales en la cocina profesional; están disponibles en muchas formas y tamaños y están hechos de una variedad de materiales, como cobre, hierro fundido, cromo, acero inoxidable y aluminio, con o sin revestimiento antiadherente.

Utensilios de medición (*measuring utensils*): Utensilios disponibles en muchos tamaños que se utilizan comúnmente para medir la cantidad de un ingrediente, ya sea líquido o seco.

Balanza de porciones (*portion scale*): Balanza utilizada para medir ingredientes de recetas, desde 1/4 de onza hasta 1 libra o 2 libras.

Balanza digital (*digital scale*). Una balanza precisa utilizada para medir el peso que proporciona una lectura digital tanto en el sistema imperial como en el métrico.

Báscula/balanza de panadería (*balance scale/baker’s scale*): Balanza utilizada para pesar ingredientes secos en una panadería.

Cuchara medidora (*measuring spoon*): Utilizada para medir pequeñas cantidades de especias o líquidos, estas cucharas miden en cantidades de 1/8 de cucharadita (no todos los juegos incluyen este tamaño más pequeño), 1/4 de cucharadita, 1/2 cucharadita, 1 cucharadita y 1 cucharada.

Cucharón de porciones (*portion scoop*): Utensilio de medición con mango corto que viene en varios tamaños y se utiliza para sacar alimentos blandos, como helado, mantequilla y crema agria.

Cucharón (*ladle*): Herramienta disponible en varios tamaños medidos en onzas líquidas y mililitros que se utiliza para porcionar líquidos.

Medidas de volumen (*volumen measures*): Similares a las tazas medidoras de líquidos pero más grandes, estas tazas medidoras más grandes suelen estar disponibles en tamaños de 1 pinta, 1 cuarto, ½ galón y 1 galón.

Taza medidora (*measuring cup*): Herramienta utilizada para medir diferentes cantidades de productos secos o líquidos; las tazas medidoras con pico son útiles para medir y verter líquidos.

Termómetro bimetálico de varilla (*bimetallic stemmed thermometer*): Utilizado para verificar la temperatura de alimentos grandes o gruesos. Estos termómetros se insertan en los alimentos hasta una hendidura en la sonda y se mantienen durante al menos 15 segundos para verificar la temperatura.

Termopar (*thermocouple*): Termómetro que mide la temperatura en alimentos gruesos o delgados casi instantáneamente ya que la temperatura se lee en la punta de la sonda.

Utensilios para servir (*serving utensils*): Elementos utilizados para servir comida, como cucharas grandes para guisos y verduras, pinzas para pasteles, etc.

Utensilios pequeños (*smallware*): Herramientas manuales pequeñas y equipo pequeño fácil de usar para la preparación previa de alimentos; estas herramientas están diseñadas para ayudar a cortar, dar forma, mover o combinar alimentos, y muchas están diseñadas para tareas específicas.

Vajilla/loza (*china/dinnerware*): Platos y boles utilizados en la comida para diferentes propósitos.

Bol de sopa (*soup bowl*): Más pequeño y profundo, sin borde plano, y usado solo para sopa; estos boles o tazas a veces vienen con tapas (sopera individual) o un solo mango para un servicio más fácil. Los boles y tazas de sopa se sirven sobre posaplatos.

Bol pequeño (*monkey dish*): Un bol muy pequeño y poco profundo, a veces utilizado para condimentos, encurtidos o salsas para mojar.

Plato de cena (*dinner plate*): De diez a doce pulgadas de diámetro, el plato de cena se utiliza para todo tipo de entradas y platos principales, y como posaplatos para platos y boles más pequeños.

Plato de ensalada (*salad plate*): Mucho más pequeño que un plato de cena, generalmente de siete u ocho pulgadas de diámetro, el plato de ensalada se utiliza para postres y aperitivos, así como ensaladas, y como base para salseras y copas de helado (servido con una servilleta o blonda de papel para evitar el deslizamiento).

Plato de presentación (*charger*): También llamado plato de servicio, es un plato más grande utilizado durante cenas completas o para adornar eventos especiales.

Plato de sopa (*soup plate*): Este plato, plano alrededor del borde, tiene una hendidura en el centro para contener sopa, pastas, guisos y mariscos.

Plato para pan y mantequilla (*bread-and-butter plate):*Plato utilizado para pan y mantequilla, y también como base para mermeladas y otros condimentos que pueden derramarse fácilmente.

Vaporeras (*steamers*): Máquinas utilizadas en una cocina profesional para cocinar verduras y granos permitiendo que los alimentos entren en contacto directo con el vapor, calentando los alimentos muy rápidamente.

Venta sugestiva (*suggestive selling*): Recomendar artículos a los clientes de una manera que maximiza la satisfacción de los clientes y aumenta la cuenta promedio, lo que genera más ganancias. El éxito de la venta por sugerencia depende del conocimiento del producto, las destrezas de comunicación efectivas y la capacitación en ventas.

Ventaja competitiva (*competitive advantage*): Lo que atrae a un cliente a un establecimiento en lugar de a otro.

Vinagreta (*vinaigrette*): En su forma más simple, este aderezo está hecho de aceite y vinagre. Las vinagretas son aderezos más ligeros y más líquidos que se usan a menudo en ingredientes más delicados, como verduras de hoja verde y otros vegetales. La proporción estándar para una vinagreta básica es tres partes de aceite por una parte de vinagre.

Vinagretas emulsionadas (*emulsified vinaigrettes*): Vinagretas que han pasado por el proceso de emulsión (usando un emulsionante), creando una mezcla de ingredientes que permanecen juntos permanentemente, a diferencia de una suspensión, que eventualmente se separa.

Virus (*viruses*): La principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos, los virus pueden sobrevivir a temperaturas de refrigerador y congelador y crecer dentro de los intestinos de una persona después de ser ingeridos. Las personas pueden contraer virus de los alimentos, del agua, de cualquier superficie contaminada o de otras personas. Ejemplos de virus que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos incluyen la hepatitis A y el Norovirus.

Volumen (*volume*): La cantidad de espacio que ocupa un ingrediente (u otra cosa).

Wrap (*wrap sandwich*): Un sándwich hecho con cualquier tipo de pan plano —por ejemplo, tortillas, pan de pita, pan tipo cracker o láminas de papel de arroz— que se unta con un relleno de sándwich caliente o frío y luego se enrolla.

Zona de temperatura de peligro (ZTP) [*Temperature danger zone (TDZ)*]: El rango de temperatura entre 41°F y 135°F (5°C y 57°C), en el cual las bacterias crecen bien; se puede controlar el crecimiento de la mayoría de las bacterias manteniendo los alimentos fuera de la zona de temperatura de peligro.