Glosario-2

Abrir en mariposa (*butterflying*): cortar un trozo de carne a lo largo casi por la mitad para que se abra y quede plano.

Accidente (*accident*): evento no planificado e indeseable que puede causar daños al establecimiento, lesiones o muertes, tiempo perdido del trabajo o interrupciones del trabajo.

Ácidos grasos saturados (*saturated fatty acids*): grasas que no pueden descomponerse en el organismo y por lo tanto se acumulan. A medida que los ácidos grasos saturados se acumulan dentro del organismo, pueden causar problemas de salud.

Ácidos (*acids*): sustancias con un pH bajo, como el jugo de limón, que ayudan a la fruta a mantener su estructura.

Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (*Occupational Safety and Health Administration*) (OSHA): la agencia federal que crea y hace cumplir los estándares y reglamentos relacionados con la seguridad en el lugar de trabajo.

ADN de marca (*brand DNA*): la esencia de una marca. El ADN de marca señala lo que es único sobre una marca.

Al dente: firme al morder; la pasta que está cocida pero aún firme está al dente.

Albardado (*barding*): proceso de añadir una capa de grasa, comúnmente tocino o grasa de cerdo, alrededor de la carne antes de cocinarla para proteger y humedecer la carne durante la cocción.

Albúmina (*albumen*): la clara de un huevo.

Álcalis (*alkalis*): sustancias con un pH alto, como el bicarbonato de sodio, que hacen que las células de la fruta se descompongan más rápido, lo que ablanda la fruta.

Almacenamiento congelado (*frozen storage*): áreas de almacenamiento para alimentos congelados a temperaturas que los mantendrán congelados.

Almacenamiento refrigerado (*refrigerated storage*): áreas de almacenamiento que típicamente mantienen alimentos TCS (control de tiempo y temperatura por seguridad) a 41°F (5°C) o menos.

Almacenamiento seco (*dry storage*): áreas de almacenamiento que contienen alimentos secos y enlatados.

Altura (*height*): uno de los elementos importantes en el emplatado y presentación de un platillo; emplatar para dar altura a un platillo hace que este sea más interesante y atractivo.

Amasado (*kneading*): proceso de preparar masa presionando la mezcla de ingredientes (agua, harina, levadura, etc.) con las manos. El amasado es importante porque desarrolla el gluten en la masa, lo que le aporta la elasticidad que necesita para lograr la textura adecuada.

Aminoácidos (*amino acids*): compuestos químicos que suministran nitrógeno para el crecimiento y mantenimiento del cuerpo.

Análisis de datos (*data analytics*): uso de datos, como los datos recopilados por sitios de redes sociales, para investigar cómo un mercado objetivo usa las plataformas.

Análisis de fabricar o comprar (*make-or-buy analysis*): proceso utilizado para decidir si un establecimiento debe hacer un artículo desde cero o comprar una versión ya preparada. Este análisis ayuda a equilibrar la cantidad de alimentos que produce una cocina con los estándares de calidad del establecimiento.

Análisis de riesgos (*risk analysis*): una evaluación de las diferentes áreas de un establecimiento para identificar fortalezas y debilidades. Esto se hace para eliminar todo posible peligro operacional presente en un establecimiento.

Análisis SWOT (*SWOT analysis*): proceso de identificar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de un establecimiento como una forma de que la gerencia entienda su situación actual y aproveche las oportunidades que se le presentan; también llamado evaluación de situación.

Antibióticos (*antibiotics*): medicamentos que previenen infecciones.

Arborio: un arroz de grano medio que se usa para risotto debido a su textura cremosa cuando se cocina.

Artículos preporcionados (*preportioned ítems*): ingredientes del menú que se porcionaron con precisión antes del servicio; porcionar los artículos antes de servir es otro mecanismo para garantizar que las porciones sean del tamaño correcto.

Atemperar (*tempering*): proceso en el que el chocolate se derrite mediante un calentamiento suave y gradual, para asegurar que los dos tipos de grasa del chocolate se derritan suavemente, se endurezcan uniformemente y tengan un buen brillo.

Auditoría general de seguridad (*general safety audit*): inspección de seguridad de instalaciones, equipo, prácticas de los empleados y prácticas de gerencia diseñada para evaluar el nivel de seguridad en un establecimiento; una auditoría general de seguridad identifica cualquier área o práctica que pueda ser peligrosa para los empleados y clientes.

Ave de corral (*fowl*): ave, como el pollo, que se cría o caza para comer.

Aves de caza (*game birds*): aves, como el faisán o la codorniz, que se cazan legalmente en estado salvaje para alimentación o deporte.

Aves de corral (*poultry*): aves como pollos, pavos y patos que se crían en granjas para consumir su carne o huevos.

Beneficio neto (*net profit*): cantidad en dólares que queda después de restar los costos totales de los ingresos totales.

Bolear (*rounding*): es el sexto paso en la elaboración de panes de levadura, en el que la masa se moldea en bolas redondas y lisas. La capa exterior de gluten se vuelve lisa, lo que permite retener los gases y facilita el moldeado de la masa.

Bouillabaisse (buyabés): un estofado francés hecho con variedad de pescados y mariscos, cebollas, tomates, vino blanco, aceite de oliva, ajo, azafrán y hierbas.

Brassica: plantas de la familia de la col (repollo) y la mostaza. Incluyen col (repollo), brócoli y nabos.

Bridar (*truss*): atar las patas y alas de un ave a su cuerpo antes de asarlo.

Brunch: una comida servida como un desayuno tardío o un almuerzo temprano. El brunch incluye platillos del menú de desayuno y almuerzo y a veces se sirve como buffet.

Brunoise (bru-nuás): cortes diminutos en cubos de vegetales crudos, sin condimentar; a menudo se usan como guarnición.

Bullying: un patrón de trato cruel hacia un empleado por parte de un gerente u otro trabajador o incluso más de un trabajador. Estos comportamientos pueden ser abiertamente hostiles o más encubiertos.

Buttercream: un glaseado muy popular hecho de azúcar y grasa (generalmente mantequilla o manteca vegetal). El buttercream se usa con mayor frecuencia en pasteles en diferentes colores y sabores.

Caballos de batalla (*plow horses*): platillos del menú que son populares, pero menos rentables; estos artículos a menudo dan popularidad a un restaurante, por lo que los cambios en el precio o la cantidad de la porción deben considerarse con cuidado.

Cacao (*cocoa*): chocolate del que se ha eliminado todo excepto el 10 a 25 por ciento de la manteca de cacao.

Caloría (*calorie*): el nombre común para la kilocaloría, que es la unidad de medida para la energía en nutrición.

Canal de distribución (*channel of distribution*): los negocios específicos que compran y venden un producto a medida que avanza desde su fuente de origen hasta un minorista.

Capacitación cruzada (*cross-training*): la práctica de capacitar a los empleados para hacer más de un trabajo.

Capacitación en desescalada (*de-escalation training*): capacitar para desescalar conflictos, es el proceso de disminuir la tensión cuando una interacción interpersonal presenta un riesgo de violencia.

Capacitación en el trabajo (*on-the-job training*) (OJT): capacitación en el trabajo que tiene lugar mientras los empleados están trabajando un turno. Los empleados podrían ser emparejados con empleados más experimentados que realizan el mismo trabajo.

Capacitación grupal (*group training*): capacitación durante la cual muchos empleados reciben el mismo tipo de capacitación.

Capacitación (*training*): esfuerzos que mejoran la destreza, el conocimiento y la actitud de los empleados para sus trabajos.

Carbohidratos complejos (*complex carbohydrates*): carbohidratos que contienen largas cadenas de moléculas que incluyen muchas moléculas de glucosa. Se encuentran en alimentos de origen vegetal como granos, legumbres y verduras. Proporcionan una fuente de energía duradera y tardan más en digerirse que los carbohidratos simples.

Carbohidratos simples (*simple carbohydrates*): alimentos que contienen uno o dos azúcares y tienen una estructura química relativamente simple en comparación con los carbohidratos complejos. Los carbohidratos simples se digieren y absorben rápidamente.

Carne alimentada con pasto (*grass-fed meat*): carne de animales alimentados con una dieta principalmente sin granos.

Carne blanca (*white meat*): carne de las áreas de un ave donde hay poco músculo, como la pechuga. La carne blanca tiene menos calorías y grasa y se cocina más rápido que la carne oscura.

Carne de caza (*game meat*): carne de animales que no se crían domésticamente, incluidos venado, jabalí, alce y wapití.

Carne oscura (*dark meat*): carne de áreas donde los músculos del ave se usan con más intensidad, como las regiones de la pierna y el muslo. La carne oscura es más rica y sabrosa, más alta en calorías y grasa, y requiere más tiempo de cocción que la carne blanca.

Carne (*meat*): término utilizado para describir la carne de res, ternera, cordero, carnero o cerdo.

Cáscara (*hull*): recubrimiento protector, o vaina, que rodea un grano.

Caseína (*casein*): proteína que se encuentra en la leche a la que algunas personas tienen una reacción alérgica.

Causa raíz (*root cause*): acción o situación que inicia un problema.

Cefalópodos (*cephalopods*): moluscos marinos que tienen tentáculos musculares alrededor de la cabeza, como el pulpo y el calamar.

Certificado orgánico (*certified organic*): se refiere a productos que cumplen con los requisitos de su organización certificadora. En los Estados Unidos, el Programa Nacional Orgánico del USDA *(National Organic Program of the USDA* ) certifica productos como "100 por ciento orgánico", "orgánico" (95 por ciento orgánico), o "hecho con ingredientes orgánicos" (70 por ciento orgánico).

Chalaza (*chalazae*): las membranas en un huevo que mantienen la yema del huevo en su lugar.

Chocolate semiamargo (*chocolate, bittersweet*): chocolate sólido hecho con 30 a 50 por ciento de pasta de cacao, 15 por ciento de manteca de cacao, y 35 a 50 por ciento de azúcar. El chocolate semiamargo es intercambiable con el chocolate semidulce y puede tener otros ingredientes, como nueces, rellenos, estabilizadores, emulsionantes o conservantes.

Chocolate semidulce (*chocolate, semisweet*): chocolate sólido elaborado con aproximadamente 45 por ciento de pasta de cacao, 15 por ciento de manteca de cacao y 40 por ciento de azúcar. El chocolate semidulce es intercambiable con el chocolate semiamargo y se le pueden añadir ingredientes.

Chocolate sin azúcar (*chocolate, unsweetened*): chocolate sólido elaborado con aproximadamente 90 por ciento de pasta de cacao, 5 por ciento de manteca de cacao y 5 por ciento de azúcar y otros saborizantes.

Ciberacoso (*cyberbullying*): acoso en línea o en el espacio virtual. Ejemplos de ciberacoso incluyen enviar mensajes de texto, mensajes de correo electrónico o mensajes a través de redes sociales crueles o amenazantes; o publicar fotos o videos vergonzosos de alguien en estos sitios.

Cocción por lotes (*batch cooking*): el proceso de recalentar o terminar un pequeño lote de comida, según sea necesario, o preparar una pequeña cantidad de comida varias veces durante un período de servicio, para que siempre haya disponible un suministro fresco de alimentos cocinados.

Cocina (*cuisine*): conjunto específico de tradiciones y prácticas culinarias. Una cocina a menudo está asociada con una región o cultura específica, como la mexicana, francesa, italiana (posiblemente por región), californiana, del sur de Estados Unidos (es decir, comida reconfortante), etc.

Codorniz (*quail*): ave pequeña y silvestre que se caza para comer.

Colesterol (*cholesterol*): sustancia blanca y cerosa que ayuda al organismo a llevar a cabo muchos procesos. El colesterol se produce en el hígado, es una parte importante de todas las membranas celulares y se encuentra en grandes cantidades en todo el sistema nervioso. En el cuerpo, el colesterol también ayuda a producir sustancias como los ácidos biliares, la vitamina D y las hormonas.

Colores (*colors*): uno de los elementos importantes en el emplatado y la presentación de un platillo; debe mantenerse un buen equilibrio de colores, suelen ser suficientes tres colores, y demasiados colores pueden resultar poco apetitoso.

Comisión para la Igualdad de Oportunidades en el Empleo (*Equal Employment Opportunity Commission*) (EEOC): agencia gubernamental que hace cumplir las leyes que aseguran que todos, independientemente de su raza, edad, género, religión, nacionalidad, color o capacidad/discapacidad, tengan una oportunidad justa para cualquier vacante laboral.

Compostaje (*composting*): el proceso de colocar desechos orgánicos (restos de comida, recortes de jardín y productos compostables) en proporciones adecuadas en pilas, filas o recipientes para acelerar la descomposición de materiales orgánicos.

Compota (*compotes*): postre de frutas secas o frescas cocidas a fuego lento en un almíbar de azúcar y aromatizantes. Se sirve caliente o fría y cubierta con crema batida, canela o azúcar de vainilla.

Comprador (*buyer*): persona que realiza compras para un establecimiento; generalmente un gerente o propietario.

Comunicado de prensa (*press release*): breve presentación de información promocional escrita para que suene como un artículo de noticias; también llamado comunicado de noticias.

Concepto de restaurante (*restaurant concept*): la visión para un restaurante, lo que incluye tipo de cocina, tipo de establecimiento, comidas servidas, ubicación, horarios de operación, cliente típico, propósito e impacto, y punto único de venta (USP).

Conteo de clientes (*guest count*): cantidad de clientes que atiende un establecimiento.

Contrato (*contract*): un acuerdo legal y vinculante de negocio para el suministro de bienes y servicios a un precio fijo.

Control de costos (*costing*): controlar la cantidad gastada en artículos como ingredientes de alimentos y bebidas.

Control de costos (*cost control*): los esfuerzos de un negocio para gestionar cuánto dinero gasta.

Control de porciones (*portion control*): restringir la cantidad de alimentos particulares mediante el uso de porciones de tamaño apropiado.

Convencional (*conventional*): se refiere a productos cultivados utilizando métodos agrícolas aprobados por el USDA y la FDA. Los métodos permiten el uso de determinados fertilizantes, pesticidas, hormonas y medicamentos que son reconocidos como seguros. La mayoría de los alimentos en el supermercado y de los proveedores de restaurantes y servicio de alimentos provienen de productores convencionales.

Corte en cubos (*dicing*): cortar un producto en cubos con un cuchillo de chef; normalmente, picar en dados se refiere a cubos de aproximadamente media pulgada, del mismo tamaño que los dados.

Cortes para venta al por menor (*retail cuts*): cortes de carne que están listos para la venta; pueden ser cortes primarios o porciones fabricadas.

Cortes primarios (*primal cuts*): las piezas de carne que se separan primero de la canal de un animal cuando se sacrifica.

Costo de bebida (*drink cost*): costo de un artículo de bebida del menú.

Costo de bienes vendidos (*cost of goods sold*) (COGS): costo total de los ingredientes de alimentos y bebidas.

Costo del plato (plate cost): el costo de un artículo del menú de comida.

Costo primario (*prime cost*): el costo combinado de suministros de alimentos y bebidas y mano de obra, que juntos son el mayor gasto de administrar un negocio de servicio de alimentos.

Costo semivariable (*semivariable cost*): costo compuesto tanto por elementos de costo fijo (invariable) como variable (cambiante). La mano de obra es un ejemplo de un costo semivariable.

Costo variable (*variable cost*): costo que cambia según las circunstancias, como el precio de mercado de los ingredientes de alimentos y bebidas y cuántos productos se venden. El costo de los bienes vendidos es un costo variable.

Costos controlables (*controllable costs*): costos que se incurren solo cuando se proporciona una comida o servicio a un cliente; un gerente o chef puede administrar o ajustar estos costos según el establecimiento.

Costos de alimentos (*food costs*): dinero gastado en ingredientes alimenticios utilizados para preparar platillos del menú durante un tiempo específico.

Costos de bebidas (*beverage costs*): dinero gastado en ingredientes para bebidas para preparar artículos de bebidas durante un tiempo específico.

Costos fijos (*overhead costs*): costos que un establecimiento no puede ajustar, como gastos de edificio, primas de seguros y licencias, y tarifas de tarjetas de crédito.

Costos laborales (*labor costs*): los costos de pagar a los gerentes y al personal que trabaja en el frente y en la parte trasera del establecimiento. Estos costos incluyen salarios y beneficios.

Costos no controlables (*noncontrollable costs*): costos que permanecen iguales independientemente del volumen de ventas. El seguro es un ejemplo de costo no controlable.

Costos (*costs*): gastos en que incurre un establecimiento para comprar, preparar y servir productos.

Cotización (*quote*): aviso de un precio que un proveedor da a un comprador durante el proceso de compra. A menudo se hace por teléfono o correo electrónico y solo es válida para las fechas presentadas.

Crema inglesa (*crème anglaise)*: natilla batida, también conocida como salsa de vainilla, que se hace con leche o crema, huevos o yemas, azúcar y vainilla; a menudo se usa como salsa para postres o como base para helado de vainilla francés.

Crema (*cream*): líquido lácteo que contiene mucha más grasa que la leche.

Cremas bávaras (*bavarian creams*): delicadas cremas de postre que se hacen combinando salsa de vainilla, gelatina y crema batida. Las cremas bávaras pueden usarse como elementos individuales o como rellenos para diversos pasteles.

Cremas pasteleras (de repostería) (*pastry creams*): también llamadas *crème pâtissière*, las cremas pasteleras tienen mayor densidad que las natillas y se utilizan frecuentemente como relleno para pasteles como los éclairs. Las cremas pasteleras también pueden usarse como base para suflé. Son parte del *mise en place* para muchos postres de cocina.

Crepas (*crêpes*): un artículo de desayuno tipo panqueque muy delgado con alto contenido de huevo, lo que resulta en una delicada torta a la plancha sin levadura; las crepas se cocinan tradicionalmente en una sartén para saltear ligeramente aceitada y muy caliente.

Crudités (*crudités*): un aperitivo tradicional francés con verduras crudas enteras o en rodajas, a menudo incluye una salsa para mojar o vinagreta.

Crustáceos (*crustaceans*): animales que viven en el agua y tienen un esqueleto externo y apéndices articulados. Los camarones, las langostas y los cangrejos son crustáceos.

Cuajado (*curdling*): proceso de separar los sólidos de la leche de su líquido con el fin de hacer queso. Las proteínas, o cuajadas, que se forman generalmente se procesan de alguna manera para hacer un tipo particular de queso.

Cuajar (*curdle*): formar grumos o cuajadas, como resultado del espesamiento y la separación en líquidos y sólidos.

Cuasi accidente (*near miss*): evento en el que se evita por poco el daño al establecimiento o una lesión; en el lugar de trabajo, cualquier evento que haga que los clientes o empleados estén menos seguros debe ser investigado y registrado—incluso si no ocurrió una lesión real.

Cuidado razonable (*reasonable care*): término legal que significa que una persona común pensaría que el establecimiento toma precauciones reflexivas y cuidadosas.

Cultivo hidropónico (*hydroponic farming*): sistema de cultivo en el que las verduras se cultivan en interiores durante todo el año, bajo temperaturas y luz reguladas, en agua enriquecida con nutrientes.

Cultura de seguridad (*safety culture*): ambiente de trabajo en el que los empleados y la gerencia están comprometidos con prácticas laborales seguras con el objetivo de mantener a sus clientes sanos y seguros.

Dar forma (*shaping*): es el séptimo paso en la elaboración de panes de levadura, en el que la masa puede moldearse aún más hasta obtener la forma deseada.

Datos históricos (*historical data*): información que muestra el desempeño pasado de un establecimiento.

Declaración de la misión (*misión statement*): declaración escrita que describe el propósito, valor y estándares de un establecimiento.

Declaración de visión (*vision statement*): declaración escrita que describe lo que un establecimiento quiere ser en el futuro. Explica cómo el establecimiento planea cambiar el mundo.

Decoración funcional (*functioning garnish*): una decoración con un propósito comestible, como una salsa o un limón para exprimir sobre el pescado.

Decoración no funcional (*nonfunctioning garnish*): cualquier cosa puesta en el plato que no se come pero que realza el aroma del platillo.

Demografía (*demographics*): características específicas de una población particular, como rango de edad e ingresos.

Denunciante (*complainant*): la persona que presenta la queja en una situación de hostigamiento.

Depreciación (*depreciation*): pérdida de valor con el tiempo; por ejemplo, una máquina nueva vale más que una que tiene varios años.

Desconchar (*shucking*): abrir o eliminar la concha de un molusco.

Descripción del trabajo (*job description*): documento que define el trabajo realizado por un puesto particular en un negocio.

Desgasificar la masa (*punching down*): cuarto paso en la elaboración de panes de levadura, en el que la masa se pliega suavemente para expulsar y redistribuir las bolsas de gas de dióxido de carbono en la masa. La desgasificación también relaja el gluten y redistribuye la levadura de manera uniforme.

Deshuesar (*boning*): separar la carne animal de los huesos.

Discriminación (*discrimination*): tomar una decisión basada en un prejuicio (una actitud general hacia una persona, grupo u organización basada en juicios que no están relacionados con las habilidades).

Diseño (*design*): plan general de cómo se verá algo.

Disposición (*arrangement*): dónde se colocan las cosas, como dónde y cómo se colocan los alimentos en un platillo para hacerlo más atractivo.

Diversidad, Equidad, Inclusión y Accesibilidad (*Diversity, Equity, Inclusion, and Accessibility*) (DEIA): conceptos que promueven la representación y participación de personas de diferentes orígenes.

Drupas (*drupes*): frutas que tienen un hueso central que encierra una sola semilla.

Dumplings: bolas de masa cocidas que a menudo incluyen un ingrediente de relleno, como cerdo, verduras o incluso dulces.

Emincé (e-min-sé): tiras finas de carne utilizadas para saltear.

*En papillote*: técnica clásica de cocción húmeda en la que los alimentos se hornean dentro de papel pergamino.

Endospermo (*endosperm*): parte más grande del grano y una fuente importante de proteínas y carbohidratos.

Enfriamiento y almacenamiento (*cooling and storing*): el décimo y último paso en la elaboración de panes de levadura. El pan terminado se retira del molde y se coloca en una rejilla para permitir la circulación de aire, y se enfría a temperatura ambiente. Después de que se enfría completamente, el pan se envuelve en una bolsa a prueba de humedad para que no se ponga rancio tan rápidamente.

Entero o redondo (*whole or round*): describe la presentación de los pescados de aleta en el mercado donde están tal como fueron capturados.

Entorno controlado (*controlled environment*): un entorno en el que los alimentos se mantuvieron a salvo de la contaminación cruzada y el abuso de tiempo-temperatura.

Entrega controlada (*issuing*): procedimientos oficiales que los empleados usan cuando toman un artículo del almacén y lo ponen en producción. Los procedimientos formales de entrega controlada se utilizan para mantener registros precisos de inventario y evitar hurtos.

Equipo (*equipment*): la maquinaria utilizada para preparar y servir alimentos a los clientes, incluidos refrigeradores, estufas, hornos, parrillas y máquinas lavaplatos.

Escaldado (*partboiling*): cocinar parcialmente un artículo de comida en agua hirviendo.

Escalfado (*coddled*): huevos ligeramente cocidos.

Escalopes (*scallops*): cortes finos y sin hueso de carne que se golpean ligeramente.

Especificaciones (*specifications*): descripciones detalladas de todas las características necesarias para satisfacer una necesidad de compra.

Esponja (*sponge*): mezcla espesa resultante de la primera etapa del método de esponja para preparar masas de levadura, en el que se combinan la levadura, la mitad del líquido y la mitad de la harina.

Estándar de comunicación de riesgos (*Hazard Communication Standard*) (HCS): norma que describe las medidas de seguridad que los empleadores deben usar con productos químicos peligrosos. El HCS también se conoce como HAZCOM o Derecho a Saber, porque los empleadores deben proporcionar una hoja de datos de seguridad (SDS) del fabricante para cada producto químico peligroso en uso.

Estándares de calidad (*quality standards*): especificaciones establecidas para un establecimiento con respecto al calibre de productos y servicio.

Estándares operativos (*operational standards*): especificaciones establecidas para los productos.

Estética (*aesthetic*): la forma en que un establecimiento se ve y se siente para los clientes.

Etapa de reposo (*resting stage*): etapa en la que se deja reposar la masa de pasta para que se vuelva suave, elástica y lista para extender en láminas delgadas.

Evaluación de desempeño (*performance appraisal*): evaluación formal del desempeño laboral de una persona durante un período específico de tiempo.

Eviscerado (*drawn*): describe la forma de presentación del pescado de aleta en el mercado donde solo se eliminan las vísceras (intestinos).

Fabricación (*fabrication*): proceso de despiece de cortes primarios de carne en porciones utilizables, como asados o filetes.

Factor Q (*Q factor*): costo total de alimentos que los clientes no ordenan, pero reciben de todos modos, como sal y pimienta en la mesa, un bocado de cortesía, kétchup y mostaza, paquetitos de mermelada, etc. Este costo generalmente se incluye en el precio de cada platillo en el menú.

Factura (*invoice*): cuenta recibida por un restaurante por algo comprado para su uso, como entregas de alimentos y suministros de limpieza. Este documento enumera los bienes pedidos y sus precios.

Falta de existencias (*stockout*): quedarse sin un platillo del menú.

Fermentación/levado (*fermentation/pushing up*): el tercer paso en la elaboración de panes de levadura. Durante la fermentación, la levadura actúa sobre los azúcares y almidones en la masa para producir dióxido de carbono y alcohol. El gas dióxido de carbono queda atrapado en el gluten.

Fermentación (*fermentation*): proceso de añadir cultivos bacterianos a la leche —generalmente bacterias de ácido láctico, o lactobacillus— y luego calentar la mezcla a aproximadamente 110°F (43°C) durante varias horas. Las bacterias consumen el azúcar (lactosa) en la leche, lo que reduce el nivel de pH de la mezcla. El bajo nivel de pH causa el sabor "ácido" asociado con el yogur, la crema agria y el suero de leche. La fermentación cambia el sabor y extiende la vida útil del alimento.

Fermento inicial (*starter*): mezcla de agua, levadura y harina de uso general que ha sido fermentada (generalmente durante la noche) hasta que tiene un olor agrio; se usa para hacer panes de masa madre (sourdough).

Fibra (*fiber*): sustancia que promueve la salud digestiva y la regularidad que se encuentra en alimentos de origen vegetal como granos integrales, frutas, verduras, frutos secos y legumbres. Es la parte de la planta que no pueden digerir las personas; la fibra no se absorbe en el intestino y se elimina a través del colon durante la defecación.

Filete mariposa (*butterfly filet*): los dos lados cortados desde la espina dorsal de un pescado de aleta.

Filete (*steak*): presentación del pescado de aleta en el mercado que consiste en un corte transversal del pescado, generalmente de un pescado grande.

Filetear (*filleting*): paso en la preparación del pescado en el que la carne del pescado se separa de los huesos.

Filetes de pescado (*fish filets*): las piezas sin hueso cortadas de los lados de los pescados de aleta.

Fitonutrientes (*phytonutrients*): también conocidos como fitoquímicos, son sustancias químicas que ayudan al organismo a combatir o prevenir enfermedades. Los fitonutrientes pueden identificarse por el pigmento de color que proporcionan a ciertos tipos de alimentos, como las antocianinas en los arándanos.

Floración (*bloom*): un revestimiento blanco que a veces aparece en la superficie del chocolate; indica que parte de la manteca de cacao se derritió y luego se volvió a cristalizar en la superficie.

Fondant: glaseado suave y cremoso que se cocina con azúcar, agua y glucosa o jarabe de maíz. Se convierte en un recubrimiento brillante y no pegajoso cuando se seca.

Formas (*shapes*): uno de los elementos importantes en el emplatado y la presentación de un platillo; los ingredientes deben cortarse de manera pulcra y uniforme. La variedad y el equilibrio de formas en un plato afectan el atractivo visual de la presentación.

Formato justo a tiempo (*just in time*) (JIT): método de compra de productos perecederos para que lleguen justo cuando el stock anterior de esos productos está casi agotado.

Formulario de solicitud (*requisition form*): formulario completado por un empleado que enumera exactamente qué artículos se deben sacar del almacenamiento y usar en la producción. Después de completar el formulario, el empleado lo entrega a quien está a cargo del inventario.

Franquicia (*franchise*): relación comercial legal en la que un propietario independiente compra el derecho a utilizar el nombre, los productos y el logotipo de una empresa. Los ejemplos incluyen McDonald's, Starbucks y Chick-fil-A.

Frijol (*bean*): semilla comestible, a menudo en forma de riñón, de varias plantas de la familia de las leguminosas.

Frittatas: otro nombre para omelettes planos.

Fructosa (*fructose*): forma natural de azúcar responsable de la dulzura de la fruta.

Frutas de invierno (*winter fuits*): frutas que maduran en el invierno e incluyen manzanas y cítricos, como naranjas, toronjas, limones, limas y mandarinas.

Frutas de verano (*summer fruits*): frutas que maduran en el verano e incluyen bayas, cerezas, uvas, melones, melocotones, nectarinas, ciruelas y peras.

Frutas escalfadas (*poached fruits*): frutas que se cocinan en líquido a fuego lento.

Frutas tropicales (*tropical fruits*): frutas que crecen en climas tropicales y no pueden tolerar las heladas, incluidos dátiles, kiwis, mangos, plátanos, papayas, granadas, guayaba, carambola y maracuyá.

Fruto seco (*nut*): fruto compuesto por una cáscara dura y una semilla, que generalmente es comestible.

Fuente intermediaria (*intermediary source*): negocio que compra productos de fuentes primarias y los vende a su destino final—el minorista.

Fuente primaria (*primary source*): fuente original donde se producen las cosas, como una granja o rancho. También incluye fabricantes y destiladores.

Ganache: término francés que se refiere a una mezcla suave de chocolate y crema. El ganache se utiliza para cubrir pasteles o tortas; también se utiliza para hacer trufas.

Ganancia (*profit*): cantidad de dinero que queda de la venta de alimentos y bebidas después del costo de comprar ingredientes, preparar ofertas del menú y pagar los gastos generales, como la renta y la calefacción.

Gas etileno (*ethylene gas*): gas emitido por ciertas frutas que hace que maduren.

Gelato: postre helado italiano popular que es similar al helado. Se elabora con la mayoría de los mismos ingredientes que el helado, pero sin huevos. Típicamente tiene menos grasa y se sirve a una temperatura ligeramente más alta que el helado.

Germen (*germ*): parte más pequeña de un grano entero; proporciona una traza de grasa y es rico en tiamina.

Gestión de relaciones con los clientes (*customer relationship management*) (CRM): la forma en que un establecimiento interactúa con sus clientes. También puede referirse a un sistema de software que automatiza las comunicaciones con los clientes.

Glaseado de espuma (*foam icing*): también llamado glaseado hervido, el glaseado de espuma se hace con almíbar caliente. Los panaderos a menudo lo usan en pasteles como los de limón o chocolate.

Glaseado de fudge (*fudge icing*): glaseado hecho con cacao/chocolate, azúcar, mantequilla y un líquido (agua o leche). El glaseado de fudge debe aplicarse mientras aún está caliente.

Glaseado de verduras (*glazing*): técnica de acabado que da a las verduras un aspecto brillante.

Glaseado real (*royal icing*): glaseado que se usa principalmente para decoraciones hecho de azúcar glas y clara de huevo. Al secarse queda quebradizo y no necesita cocción.

Glaseado (*glaze icing*): un glaseado que puede ser un simple jarabe de maíz. Puede incluir un componente y sabor de fruta o chocolate. Los glaseados aportan humedad, brillo y a veces sabor a los productos de panadería.

Glaseados tipo frosting (*icings*): también llamados coberturas, son capas dulces para pasteles y otros productos horneados. Los glaseados tipo frosting tienen tres funciones principales: (1) mejoran las cualidades de conservación del pastel al formar una capa protectora a su alrededor, (2) aportan sabor y riqueza, y (3) mejoran el aspecto.

Glucosa (*glucose*): un azúcar simple que es la fuente primaria de energía. Buenas fuentes de glucosa son las frutas, verduras y miel.

GMO (organismos genéticamente modificados) [*GMOs (genetically modified organisms*)]: plantas o animales cuya composición genética ha sido cambiada.

*Goujonettes* (gu-yo-net): tiras delgadas de pescado cortadas del filete de pescado.

Grado de calidad (*quality grade*): en relación con la carne, el grado de calidad mide las características de sabor de la carne. Los grados de calidad para la carne de res, cordero y ternera pueden incluir Prime (óptima), Choice (preferida), Select (selecta), Standard (estándar), Commercial (comercial), Utility (utilitaria), Cutter (cortada), Cull (de descarte) o Canner (para enlatados). El USDA solo inspecciona el cerdo para verificar su salubridad y lo clasifica solo por rendimiento.

Grado de rendimiento (*yield grade*): mide la proporción de carne comestible o utilizable después de eliminar huesos o grasa.

Grados de calidad (*quality grades):* un sistema de calificación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) basado en estándares de calidad. Los grados de calidad se asignan a frutas frescas y enlatadas y productos cárnicos.

Granos enteros (*whole grains*): granos que no fueron molidos.

Granos (*grains*): hierbas que producen semillas comestibles.

Grasa (*fat*): generalmente se refiere tanto a grasas como a aceites, aunque existen diferencias básicas entre ambos. Las grasas son sólidas a temperatura ambiente y a menudo provienen de animales. Los aceites son líquidos a temperatura ambiente y a menudo provienen de plantas. La grasa es un nutriente esencial con muchas funciones.

Grits (*grits*): un popular desayuno del sur de los EE. UU. hecho de maíz molido nativo americano llamado hominy; los grits generalmente se hierven en agua, se sazonan con sal y pimienta, y se sirven con mantequilla o azúcar. "Los grits estilo Charleston" se hierven en leche en lugar de agua, lo que los hace cremosos.

Guisante (*pea*): semilla comestible redonda que es una planta y parte de la familia de las legumbres.

Hacer puré (*purée*): mezclar o batir hasta obtener una textura suave y cremosa. Esto se puede hacer con un molinillo de alimentos, procesador de alimentos o licuadora.

Harina gruesa (meals): semillas de cereales molidas o trituradas de forma gruesa; la harina de maíz es un ejemplo.

Hash: mezcla de carne molida (fresca, ahumada o curada), papas y cebollas que a menudo se sirve para el desayuno; el hash de carne en conserva es una versión popular.

Herbicidas (*herbicides*): productos que matan a las malas hierbas.

Historial de ventas (*sales history*): registro de cuántas porciones de cada artículo de un menú se vendieron durante un cierto período de tiempo.

Hoja de costo diario de alimentos (*daily food cost sheet*): registro continuo de los costos de alimentos diarios y mensuales para un establecimiento. El costo diario de alimentos se determina sumando las requisiciones del almacén y las compras diarias.

Hoja de preparación de cocina (*kitchen prep sheet*): lista diaria de ingredientes que debe preparar el personal de cocina del establecimiento para el servicio de ese día.

Hoja de producción (*production sheet*): una hoja que enumera todos los platillos del menú que se van a preparar para una fecha determinada. Ayuda a asegurar que una cocina esté produciendo la cantidad correcta de producto.

Hojaldre (*puff pastry*): producto elegante de panadería, también llamado *pâte feuilletée* (pat fuey-te), hecho con masa laminada (o de capas). El hojaldre puede usarse tanto en preparaciones dulces como saladas.

Homogeneización (*homogenization*): proceso en el que la leche se filtra a través de orificios muy finos para descomponer la grasa y luego se mezcla en un solo fluido.

Horario del personal (*crew schedule*): un gráfico que muestra los nombres de los empleados y los días y horarios en que deben trabajar.

Horario maestro (*master schedule*): plantilla, generalmente una hoja de cálculo, que muestra la cantidad de personas necesarias en cada puesto para operar un restaurante o establecimiento de servicio de alimentos durante un período de tiempo determinado.

Hormonas (*hormones*): mensajeros químicos especiales producidos en el cuerpo que regulan ciertas funciones corporales. Por ejemplo, la insulina, una hormona producida en el páncreas, permite que la glucosa, o azúcar en la sangre, viaje por todo el cuerpo para su uso como energía. En la producción de alimentos, pueden ser inyectadas en animales o colocadas en su alimento para hacerlos crecer.

Horneado a ciegas (*blind baking*): el procedimiento para preparar una base de tarta prehorneada. La masa se prepara, se estira, se coloca en el molde y luego se pincha en varios lugares con un tenedor o un pinchador. Luego se cubre con papel pergamino y se hornea. Una vez que la base de tarta (pie) está horneada, puede rellenarse.

Hostigamiento (*harassment*): conducta verbal o física no deseada y repetida que se dirige a la raza, género, expresión de género, color, origen étnico, religión, orientación sexual, edad, discapacidad u otra diferencia de una persona. Interfiere con el desempeño laboral del empleado objetivo y genera un ambiente de trabajo insalubre para los demás también.

Huevo estrellado (*sunny-side up*): describe huevos que se fríen solo por la parte inferior.

Huevos al horno (*shirred eggs*): una variedad de huevos horneados que se han cocido en un recipiente de fondo plano, como un ramequín.

Huevos escalfados (*basted eggs*): huevos que se fríen y luego se cocinan al vapor en una sartén tapada.

Huevos escalfados (*poached eggs*): huevos sin cascarón cocidos a fuego lento en agua. Los huevos escalfados son populares en platos clásicos como los huevos benedictinos y los florentinos, y para poner sobre papas hash o al horno. Un huevo escalfado correctamente debe ser tierno y bien formado, lo que significa que la yema está centrada y la clara no es áspera o irregular.

Huevos mezclados (*pooled eggs*): huevos que se rompen y se combinan en un recipiente.

Humedad (*humidity*): cantidad de agua en el aire o en un espacio cerrado como un refrigerador.

Hurto (*pilfering*): otro término para robo; cuando los empleados se llevan ilegalmente artículos del inventario para su uso personal.

Incorporación (*onboarding*): proceso que utiliza una empresa para integrar a nuevos empleados en una organización. Su objetivo es dar a la empresa una mejor oportunidad de asegurarse de que las personas que contratan permanezcan en su puesto.

Informe de mezcla de productos (*product mix report*) (PMix): datos completos de ventas del desempeño de platillos individuales del menú durante un período determinado. En general, este informe incluye unidades vendidas, ventas de cada artículo, precio promedio y porcentaje de ventas del menú.

Informe de pérdidas y ganancias (*profit and loss report*): recopilación de información de ventas y costos para un período de tiempo específico que muestra si un establecimiento perdió o ganó dinero durante ese período. También muestra si el desempeño de un establecimiento fue el que el presupuesto predijo.

Ingeniería de menú (*menu engineering*): proceso que descompone los componentes de un menú para analizar sus ventas y rentabilidad.

Ingresos (*revenue*): los ingresos por ventas antes de que se resten los gastos o costos.

Instalaciones (*facilities*): el exterior e interior de un edificio y sus sistemas principales, como electricidad y tuberías.

Instalaciones (*premises*): un establecimiento y la propiedad que ocupa.

Insulina (*insulin*): una hormona producida en el páncreas. Permite que la glucosa, o azúcar en la sangre, viaje por todo el cuerpo para su uso como energía. Los problemas con la producción de insulina y los niveles de azúcar en la sangre pueden ser síntomas de diabetes u otras enfermedades.

Interacción intercultural (*cross-cultural interaction*): comunicación significativa entre empleados de diversas culturas y orígenes.

Intolerancia a la lactosa (*lactose intolerance*): problema digestivo común que causa una reacción negativa a muchos productos lácteos cultivados, incluida la leche.

Inventario final (*closing inventory*): producto físico total al final de un período determinado.

Inventario físico (*physical inventory*): cantidad de cada artículo presente en un restaurante.

Inventario inicial (*opening inventory*): producto físico total al comienzo de un período determinado.

Inventario (*inventory*): registro de todos los productos que un establecimiento tiene en almacenamiento y en la cocina. Esto puede expresarse en términos de unidades, valores monetarios o ambos.

Investigación de accidente (*accident investigation*): una investigación después de un accidente o cuasi accidente para documentar y determinar la causa de una lesión o enfermedad, ya sea que involucre a un cliente o un empleado. La OSHA exige que los empleadores documenten todos los accidentes en el lugar de trabajo a través del Formulario 301, el Informe de incidentes de lesiones y enfermedades.

Investigación del mercado (*market research*): el proceso de obtener información sobre un mercado objetivo para entender cómo vender a ese mercado.

IQF (congelado rápido individual) (*individually quick frozen*): proceso en el que piezas individuales de alimentos se congelan muy rápidamente. Se utiliza comúnmente para pescados y mariscos y verduras.

Irradiación (*irradiation*): tratamiento de alimentos como carnes y verduras con radiación de baja dosis.

Jarabe de frutas (*fruit syrup*): jugo cocinado a base de azúcar que se usa para decorar postres y helados o para complementar platos de desayuno. El azúcar mismo proporciona el espesamiento a medida que el líquido hierve y se reduce.

Kit de prensa (*press kit*): paquete de información que se entrega a los representantes de los medios para responder preguntas que puedan tener sobre un establecimiento; también llamado kit de medios. Los kits de prensa también pueden entregarse a posibles clientes, empleados o inversores.

Lactovegetarianos (*lacto-vegetarians*): vegetarianos que consumen productos lácteos.

Latkes: panqueques de papa fritos en sartén que son tradicionales en la cocina estadounidense-judía y que generalmente se sirven con puré de manzana y crema agria.

Legumbres (*legumes*): semillas comestibles de plantas que producen vainas; por ejemplo, frijoles, guisantes, lentejas, frutos secos y semillas.

Licenciatarios (*franchisees*): personas a las que se les concede el derecho de comercializar los bienes o servicios de una empresa en un área determinada—los propietarios de los establecimientos individuales de una franquicia.

Liderazgo de servicio (*servant leadership*): estilo de liderazgo que gira en torno al servicio a los demás. Los gerentes que son líderes de servicio toman decisiones de acuerdo con lo que es mejor para sus clientes, empleados y establecimiento, en lugar de sus propios intereses personales.

Limpieza de camarón (*deveining*): proceso de quitar el tracto digestivo de los camarones.

Limpio (*dressed*): describe la forma de presentación del pescado de aleta en el mercado donde se eliminan las vísceras (intestinos), escamas, aletas y a menudo la cabeza.

Lípidos (*lipids*): otra palabra para grasa; los lípidos son un grupo de moléculas que incluye grasas, aceites, ceras, esteroides y otros compuestos.

Local: se refiere a productos elaborados por productores locales, que pueden ser convencionales u orgánicos.

*Lyonnaise* (lio-nés): receta en la que las papas se precocinan, se cortan en rebanadas y luego se fríen con cebollas.

Maduración (*aging*): almacenar carne, generalmente colgada, en un ambiente controlado para descomponer sus proteínas y tejidos conectivos, haciéndola más tierna y sabrosa.

Madurado (*ripened*): describe quesos que son añejados con la modificación de agentes de maduración añadidos, que le dan al queso sus características únicas, como sabor y textura. Algunos quesos son madurados por bacterias externas introducidas en las cuajadas (p. ej., Brie, azul, roquefort, camembert). Otros son madurados por bacterias naturalmente presentes en las cuajadas (p. ej., suizo, havarti).

Maki: un tipo de sushi que tiene el arroz y otros ingredientes enrollados en hojas de algas llamadas nori.

Manual del empleado (*employee manual*): manual que se entrega a los nuevos empleados durante la orientación que incluye todas las políticas y procedimientos del establecimiento. Un manual del empleado contiene información general sobre el empleo, incluidas las políticas de la empresa, reglas y procedimientos, beneficios para empleados y otros temas relacionados con la empresa.

Marca (*brand*): la identidad que permite reconocer un producto en el mercado.

Margen de beneficio neto (*net profit margin*): porcentaje de ventas totales que permanece como beneficio después de que se restaron todos los gastos operativos.

Margen objetivo (*target margin*): margen de rentabilidad al que apunta un establecimiento.

Margen (*margin*): diferencia entre la cantidad de dinero que deja la venta de alimentos y bebidas y el costo de prepararlos y pagar otros gastos generales, como la renta y la calefacción.

Mariscos (*shellfish*): animales que tienen una concha exterior, pero no columna vertebral y viven principalmente en agua salada.

Marketing en redes sociales (*social media marketing*) (SMM): uso de redes sociales para interactuar y comercializar con clientes actuales y posibles clientes.

Marketing: el acto de comunicar el mensaje de un negocio a su mercado y clientes.

Masa 3-2-1 (*3-2-1 dough*): una masa básica para tartas (pie) hecha de tres partes de harina, dos partes de grasa y una parte de agua (por peso). Cuando está bien hecha, la corteza es hojaldrada y crujiente; a menudo se le conoce como *pâte brisée* (pat brisé).

Masa filo (*phyllo dough*): masa muy fina, sin levadura, utilizada para pasteles como el baklava.

Masa laminada (*roll-in dough*): también llamada masa hojaldrada; en este método, la masa se estira en un rectángulo, se dobla en tercios, se unta con mantequilla, se enfría y luego se estira nuevamente. La masa laminada se usa para elaborar danesas, croissants y hojaldre.

Masa madre (*sourdough*): masas de pan hechas con fermento de levadura. Los panes de masa madre levan debido a la fermentación de la levadura y los gases que se producen. La masa madre tiene un sabor ligeramente ácido. Algunos ejemplos son los panes rústicos, los panes de centeno y la masa madre de San Francisco.

Masas enriquecidas (*rich doughs*): masas de pan elaboradas con los mismos ingredientes que las masas magras, pero con el agregado de manteca o ingredientes que ablandan como azúcares, jarabes, mantequilla, huevos, leche y crema. Las masas enriquecidas tienen una textura similar a la del pastel después de hornear. Los panecillos Parker House, panecillos en forma de trébol, panecillos suaves y las danesas son ejemplos de masas enriquecidas.

Masas magras (*lean doughs*): masas de pan hechas con harina, levadura, agua y sal que tienen muy poco o nada de azúcar o grasa. Los panes hechos de masa magra tienden a tener una textura masticable y una corteza crujiente. Los ejemplos incluyen el pan francés y los panecillos duros.

Materia prima (*commodity*): un bien económico que es producto de la agricultura o la minería. Los ejemplos incluyen maíz, trigo, petróleo, azúcar, soja, acero y aluminio.

Medallones (*medallions*): cortes de carne que son piezas pequeñas y redondas que se moldean envolviéndolas en una tela para queso.

Medición de ingredientes (*scaling ingredients*): primer paso en la elaboración de panes de levadura, en el que todos los ingredientes se miden con precisión.

Menú *à la carte* (a la cart) (*à la carte* *menu*): un menú que asigna precio a cada artículo por separado. Por ejemplo, artículos como un taco, guacamole y frijoles refritos tienen precios separados y se piden individualmente.

Menú California (*California menu*): un menú que enumera todas las comidas, que están disponibles en cualquier momento del día. Este menú se adapta a una amplia variedad de clientes con diferentes estilos de vida y horarios; por ejemplo, los clientes pueden elegir una comida de desayuno a la hora de la cena. Los restaurantes abiertos las 24 horas del día podrían usar un menú California.

Menú cíclico (*cyclical menu*): menú que los chefs o gerentes cambian después de cierto período de tiempo (diario, semanal, mensual, etc.) dependiendo de sus objetivos y el mercado objetivo; por ejemplo, un establecimiento podría servir cuatro menús diferentes que corresponden a las cuatro estaciones.

Menú de oferta por tiempo limitado (*limited time offer menu*) (LTO): menú que presenta platillos que solo se ofrecen por un corto período de tiempo, lo que permite la comercialización de alimentos de temporada o la introducción de nuevas ideas y conceptos al menú; los LTO son más populares en establecimientos de servicio rápido y restaurantes de comida informal.

Menú de precio fijo (*prix fixe* *menu*): tanto los establecimientos casuales como los formales usan este tipo de menú, que ofrece a los clientes varios platos por un mismo precio fijo. Por ejemplo, una selección de aperitivos, platillo completo con guarniciones y un postre podría ofrecerse por un único precio. Esto asegura un total de cuenta más alto al agrupar varios platos juntos.

Menú *du jour* (dú yúr) (*du jour menu*): menú que enumera los platillos del menú disponibles en un día particular (*du jour* es un término francés que significa "del día"), a menudo presentado como un menú de "los especiales del día" en los Estados Unidos; puede ser un suplemento dentro del menú estándar, estar escrito en una pizarra o describirlo verbalmente el personal de servicio.

Menú en tableta (*tablet menu*): menú electrónico que se presenta en una tableta.

Menú fijo (*fixed menu*): menú que ofrece los mismos platos todos los días. Muchos chefs trabajan con un menú fijo para ofrecer consistencia a los clientes, pero complementan el menú con un menú *du jour* (del día) para ofrecer variedad.

Menú limitado (*limited menu*): menú que típicamente ofrece solo unos pocos artículos, lo que significa menos ingredientes; esto facilita el seguimiento de costos, inventario y precios.

Menú *table d'hôte* (tábl dot): menú que ofrece una comida de varios platos, como una comida de cinco platos, con opciones para cada plato. Hay un precio fijo para ciertos platos, pero a diferencia de los menús de precio fijo, los platos principales varían en precio.

Menú verbal (*spoken menu*): menú que se transmite oralmente a los clientes. Esto puede ayudar a personalizar un menú.

Menudencias (*offal*): carne de órganos de cerdos, vaca o cordero, incluidos mollejas (timo o páncreas), hígado, riñón, callos (revestimiento muscular del estómago), corazón y cerebro.

Menudencias (*giblets*): los despojos comestibles de un ave, incluidos el corazón, el hígado y la molleja.

Mercado objetivo (*target market*): personas que un establecimiento pretende atraer como clientes.

Mercado (*market*): grupo de posibles compradores para productos y servicios.

Merma de inventario (*inventory shrinkage*): la diferencia entre el costo total de los bienes y el costo de los bienes emitidos durante el período.

Metas (*goals*): declaraciones que describen los resultados deseados de una organización.

Método de análisis de mezcla de ventas (*sales mix analysis method*): análisis de la popularidad y rentabilidad de los platillos del menú. Los resultados determinan si los gerentes necesitan hacer cambios en los precios, el contenido o el diseño del menú.

Método de aumento porcentual fijo (*set percentage increase method*): método de fijación de precios utilizado para los platillos del menú principales. El margen para uno o varios artículos se calcula de la siguiente manera (Costo de alimentos × Porcentaje = Margen). Luego se determina el porcentaje del margen en comparación con los costos de alimentos de los artículos (Margen ÷ Costo de alimentos = Porcentaje).

Método de compra informal (*informal purchasing method*): proceso de comprar bienes y servicios sin los pasos y formalidades que conlleva una solicitud de propuesta (RFP). Por ejemplo, cuando el dueño de un pequeño restaurante necesita un nuevo proveedor, simplemente solicita cotizaciones verbales de precios a los proveedores antes de tomar una decisión.

Método de cremado (*creaming method*): método para preparar mezcla de pastel en el que se baten la materia grasa y el azúcar hasta obtener una miga muy fina y una textura densa y rica. Un pastel de mantequilla amarillo es un ejemplo de un pastel hecho con el método de cremado.

Método de dos etapas (*two-stage method*): método para preparar mezcla de pastel en el que una grasa ablandada o derretida se combina con los ingredientes secos, se añade y mezcla la mitad del líquido de la receta, y el líquido restante se agrega gradualmente a la mezcla. Los pasteles de alta proporción hechos con el método de dos etapas tienen una migaja muy fina y son bastante húmedos. El pastel Devil's food se prepara con el método de dos etapas.

Método de esponja (*sponge method*): método para mezclar masas de levadura. En la primera etapa, la levadura, la mitad del líquido y la mitad de la harina se mezclan para hacer una masa espesa llamada esponja. Después de que la esponja sube y duplica su tamaño, se añaden la materia grasa restante, el líquido, la sal, el azúcar y la harina.

Método de espumado (*foaming method*): método para preparar mezcla de pastel en el que una espuma de huevos enteros, solo yemas o solo claras proporciona la estructura para pasteles con una textura ligera, como pasteles ángel y pasteles chiffon.

Método de inventario físico (*physical inventory method*): método en el que los empleados revisan físicamente todo el stock de un establecimiento de forma regular. A partir de esta revisión, el establecimiento determina el punto de reposición para cada artículo del inventario.

Método de inventario perpetuo (*perpetual inventory method*): método en el que los empleados registran los artículos cuando se reciben y luego cuando se agotan. Esta información se mantiene en hojas o registros de recepción y emisión, o electrónicamente en un formulario combinado.

Método de margen de cantidad fija en dólares (*set dollar amount markup method*): método de fijación de precios que simplemente añade una cantidad fija de dólares al costo de alimentos de un artículo. Este método se utiliza solo para fijar precios de platillos del menú principales, o artículos que se venden muy bien. La ecuación funciona de la siguiente manera: Costo de alimentos + Margen = Precio del menú.

Método de margen de contribución (*contribution margin method*): método de fijación de precios que utiliza datos de todo el establecimiento para determinar una cantidad en dólares que debe agregarse al costo de alimentos de cada platillo del menú principal, ya sea utilizando el mismo margen de contribución para todos los platillos del menú o calculando márgenes de contribución separados para diferentes categorías del menú.

Método de masa directa (*straight-dough method*): también llamado método de mezcla directa, este método para hacer panes de levadura puede usarse para todos los tipos de masa de levadura. Se mezclan todos los ingredientes al mismo tiempo, o la levadura se mezcla primero con agua tibia a una temperatura de 100°F–120°F (40°C–50°C). Después de mezclar correctamente el agua, la levadura, el azúcar, la sal y la harina, se amasa hasta obtener una masa elástica y suave.

Método de porcentaje de costo de alimentos (*food cost percentage method*): método que fija el precio de un platillo del menú tomando el costo de alimentos del artículo y dividiéndolo por el FCP del restaurante: Costo de alimentos del artículo ÷ Porcentaje de costo de alimentos = Precio del menú.

Método formal de compra (*formal purchasing method*): método en el que los compradores preparan especificaciones de compra para los artículos que quieren y luego envían esas especificaciones a varios proveedores para recibir ofertas.

Métrica (*metric*): estándar elegido de medición. En marketing, una métrica como el tráfico del sitio web puede elegirse para seguir el compromiso de los clientes.

Mezcla de marketing (*marketing mix*): combinación de factores que intervienen en la creación, desarrollo y venta de un producto. La mezcla de marketing incluye las "Cuatro P": producto, precio, promoción y plaza.

Mezcla líquida (*batter*): una mezcla semilíquida que contiene harina, líquido y otros ingredientes. A diferencia de una masa, que es firme pero flexible, una mezcla líquida suele ser lo suficientemente fluida como para verterse. En general, una mezcla líquida tiene más grasa y azúcar que una masa.

Mezcla mesclun (*mesclun mix*): mezcla de semillas que incluye una variedad de lechugas de hoja y otras verduras de hoja verde.

Mezcla promocional (*promotional mix*): formas en que un establecimiento lleva a cabo el proceso de comunicación con su mercado; la mezcla promocional puede consistir en cualquiera o todos los siguientes elementos: publicidad, promociones de ventas, venta personal, relaciones públicas y marketing directo.

Mezclar y amasar ingredientes (*mixing and kneading ingredients*): el segundo paso en la elaboración de panes de levadura. Al mezclar se combinan los ingredientes, se distribuye la levadura y se desarrolla el gluten. Amasar desarrolla aún más el gluten y hace que la masa sea suave y elástica.

Mezclas de campo (*field mixes*): mezclas de surtidos de verduras de hoja verde para ensalada que pueden ser más tiernas. Se pueden plantar en primavera para cosecharlas unas semanas después.

Millas alimentarias (*food miles*): distancia que los alimentos deben recorrer desde su punto de origen hasta su mercado minorista.

Minerales (*minerals*): sustancias químicas que se presentan naturalmente en los alimentos y que son importantes para la buena salud. Ejemplos de minerales principales son calcio, fósforo, potasio, sodio y magnesio. Hierro, cobre, zinc y yodo son ejemplos de minerales traza.

Minorista (*retailer*): establecimientos que venden productos directamente al público. Todos los restaurantes son considerados minoristas.

Molienda a la piedra (*stone ground*): proceso en el que los granos son molidos y descompuestos, pero retienen más de sus nutrientes porque el germen, el salvado y la cáscara se mantienen intactos.

Moluscos (*mollusks*): animales que viven en el agua y tienen una o dos conchas duras. El abulón es un ejemplo de univalvo (una concha). Los bivalvos tienen dos conchas que están articuladas; almejas, ostras (ostiones), mejillones y vieiras son bivalvos.

Napar (*napping*): cubrir ligeramente los alimentos con una capa delgada de salsa.

Natilla (*custard*): mezcla de huevo y líquido que se espesa por la coagulación de huevos y a veces almidón.

Natural: término que legalmente carece de significado cuando se aplica a los alimentos. Los productos alimenticios etiquetados como "naturales" pueden tener o no ingredientes orgánicos o procesamiento.

Nibs: pequeños trozos de granos de cacao que son la base de todos los productos de cacao.

Nigiri: pequeño montículo de arroz con una rodaja de pescado u otro marisco encima.

Nivel mínimo de preparación (*par level*): en una hoja de preparación de cocina, la cantidad necesaria de cada ingrediente. Una hoja de preparación puede enumerar niveles mínimos de preparación separados para períodos menos concurridos y períodos más concurridos.

Noisettes (nua-set): porciones pequeñas, generalmente redondas de carne (también la palabra francesa para avellanas). A veces, tanto los términos *medallones* como *noisettes* se utilizan para describir cortes pequeños, deshuesados y tiernos de carne.

Nori: hojas de algas utilizadas en la preparación de algunos tipos de sushi.

Nota de crédito (*credit memo*): un registro escrito para un artículo rechazado durante la recepción que asegura que el proveedor acreditará la operación por el artículo rechazado.

Nota de empaque (*packaging slip*): lista de artículos, a menudo separada de una factura, que muestra las cantidades de artículos recibidos.

Nutrición (*nutrition*): el estudio de los nutrientes en los alimentos y cómo nutren al cuerpo.

Nutrientes (*nutrients*): componentes de los alimentos que son necesarios para el funcionamiento del organismo.

Ñoquis (*gnocchi*): pequeños dumplings de papa servidos en la cocina italiana.

Objetivo de costo laboral (*labor cost goal*): la cantidad que un establecimiento pretende gastar en nómina durante un período determinado. Esto se determina multiplicando las ventas pronosticadas del establecimiento por su porcentaje de costo laboral.

Objetivos SMART (*SMART goals*): objetivos que son específicos (los objetivos deben establecerse claramente y enumerar exactamente lo que se espera), medibles (la gerencia debe poder determinar si los objetivos han tenido éxito o han fracasado mediante algún resultado), alcanzables (los objetivos deben ser realistas y poder cumplirse), relevantes (los objetivos deben estar conectados con la visión y misión del negocio) y con límite de tiempo (los objetivos necesitan tener una fecha para su cumplimiento).

Oferta y demanda (*supply and demand*): relación económica en la que una disminución en la oferta resulta en un aumento en el precio, asumiendo que la demanda (número de compradores que quieren estos bienes) permanece igual.

Oferta (*bid*): listas de precios especializadas y escritas que un vendedor/proveedor elabora para el restaurante.

Omelettes (*omelets*): platillo a base de huevo batido ligeramente y luego cocinado en sartén con un relleno, como queso, champiñones, cebollas o jamón. Los omelettes son enrollados, planos o tipo suflé.

Orden de compra (*purchase order*): documento escrito legalmente vinculante que detalla exactamente lo que un comprador está ordenando de un proveedor.

Orgánico (*organic*): se refiere a productos que han sido producidos sin pesticidas ni fertilizantes sintéticos, a menudo de una manera en la que el suelo y el agua se conservan. Los animales no reciben antibióticos ni hormonas de crecimiento.

Orientación (*orientation*): proceso de introducir a los nuevos empleados al establecimiento, sus nuevos compañeros de trabajo y sus nuevos puestos. El propósito de la orientación es hacer que los nuevos empleados se sientan cómodos en sus nuevos trabajos, informarles cuáles son sus responsabilidades y hacer que se sientan parte del equipo.

Oscurecimiento enzimático (*enzymatic browning*): proceso químico que ocurre cuando el oxígeno del aire entra en contacto con la pulpa de la fruta cortada, lo que hace que la fruta se vuelva marrón.

Ovolactovegetarianos (*lacto-ovo vegetarians*): vegetarianos que comen productos lácteos y huevos.

Ovovegetarianos (*ovo-vegetarians*): vegetarianos que comen huevos, pero no productos lácteos.

Panqueques suecos (*swedish pancakes*): panqueques hechos con una mezcla ligeramente endulzada que es un poco más pesada que la mezcla de crepe; estos panqueques se cocinan en una plancha plana o en una sartén especial estriada.

Panqueques (*pancakes*): alimento de desayuno hecho con una mezcla de consistencia media y cocinado en una plancha abierta, ligeramente aceitada.

Papas fritas caseras (*home fries*): papas crudas que se pelaron y cortaron en rodajas, cubos o se rallaron antes de cocinar en una plancha bien aceitada, o freír en sartén, hasta que estén doradas y completamente cocinadas.

Papas hash-brown (*hash-brown potatoes*): también llamadas hash browns, para preparar este artículo de desayuno se cocinan al vapor o hierven a fuego lento las papas en agua ligeramente salada; se pelan, enfrían y rallan; y luego se cocinan las papas ralladas en una plancha ligeramente aceitada a fuego medio hasta que estén doradas por ambos lados.

Papas (*potatoes*): tubérculos comestibles y ricos en almidón que vienen en distintas variedades y son un cultivo importante en muchas partes del mundo.

Participación en las ganancias (*profit sharing*): sistema en el que los empleados de una empresa reciben una parte de las ganancias de esa empresa.

Pasta de cacao (*chocolate liquor*): pasta sin endulzar compuesta de granos de cacao triturados. Puede ser un líquido derretido o sólida.

Pastel (*cake*): alimento dulce horneado hecho de una masa o mezcla espesa que generalmente contiene harina y azúcar y a menudo contiene manteca, huevos y un agente leudante (como polvo de hornear).

Pasteles con alto contenido de grasa (*high-fat cakes*): pasteles en los que la materia grasa utilizada suele ser una grasa sólida como mantequilla o manteca. Los pasteles con alto contenido de grasa a menudo se creman durante el mezclado. Ejemplos de pasteles con alto contenido de grasa incluyen el pastel de mantequilla y el ponqué (*pound cake*)

Pasteles de alta proporción (*high-ratio cakes*): pasteles que contienen más azúcar que harina en la receta. En otras palabras, hay una mayor proporción de azúcar que harina en comparación con otras masas y mezclas.

Pasteles de espuma de huevo (*egg-foam cakes*): pasteles que a menudo no contienen grasa o contienen una pequeña cantidad de grasa líquida como mantequilla derretida o aceite. A menudo contienen alguna forma de huevos (generalmente huevos enteros o huevos separados). Algunos pasteles de espuma de huevo usan solo las yemas o las claras de los huevos. Ejemplos de pasteles de espuma de huevo incluyen pastel de ángel (*angel food cake*), bizcocho (*sponge cake*), pastel de gasa (*chiffon cake*) o génoise.

Pasteurización (*pasteurization*): proceso en el que la leche se calienta para matar microorganismos que causan deterioro y enfermedades sin afectar su valor nutricional.

*Pâte à choux* (pat a shu): masa de pastelería hecha combinando agua (u otro líquido), mantequilla, harina y huevos en una mezcla suave. Algunos postres conocidos que usan *pâte à choux* incluyen éclairs, bollos de crema (*cream pufs*) y profiteroles.

*Pâte feuilletée* (pat fuey-te): otro nombre para la masa de hojaldre; se usa tanto en preparaciones dulces como saladas. *Feuilletée* significa cuadrados.

Pato (*duck*): ave nadadora cuya carne se utiliza como alimento.

Paupiettes (po-pi-et): filetes de pescado finos y enrollados rellenos.

Pavo (*turkey*): ave americana grande relacionada con el pollo que se cría o caza por su carne.

Peces de aleta (*finfish*): peces que tienen columna vertebral y viven en agua dulce o salada y se clasifican por su forma, ya sea redonda o plana. El bacalao, la lubina, el atún y la trucha son ejemplos.

Peces planos (*flatfish*): peces de aleta que tienen forma ovalada y plana, nadan de lado y tienen ambos ojos en la parte superior en la parte frontal de la cabeza. Los ejemplos incluyen el lenguado, el halibut y el rodaballo.

Peces redondos (*roundfish*): peces de aleta y cuerpo redondo, un ojo a cada lado de la cabeza y nadan erguidos. Entre ellos el bacalao, el atún y la trucha.

Pensión (*pensión*): dinero que una empresa paga a un empleado retirado de un fondo que el empleado ganó como beneficio mientras trabajaba.

Período de prueba (*probationary period*): un período durante el cual la gerencia evalúa el trabajo y la conducta de un empleado para continuar con su empleo.

Pescatarianos (*pescatarians*): personas que no comen carne o aves, pero sí comen pescado.

Pesticidas (*pesticides*): productos químicos que matan insectos y otras plagas de plantas.

Picar finamente (*mincing*): corte fino hecho usando un cuchillo de chef o mezzaluna, un cuchillo de una o dos hojas con un mango en cada extremo; este corte se usa comúnmente en alimentos más pequeños, como ajo, hierbas frescas y jengibre.

Pierogi: dumplings polacos con un relleno salado, primero se hierven y luego se fríen en sartén.

Pilaf: técnica para cocinar granos en la que el grano se saltea brevemente en aceite o mantequilla y luego se cuece a fuego lento en caldo o agua con varios condimentos.

Pinchado (*docked*): perforado con un tenedor antes de hornear; las cortezas de tarta (pie) se pinchan para dejar escapar el vapor, de modo que la corteza no se infle durante el horneado.

Plan de emergencia (*emergency plan*): plan implementado para proteger a los trabajadores, a los clientes y al establecimiento en caso de una emergencia o desastre. Los planes de emergencia son específicos para cada establecimiento, deben estar publicados en áreas altamente visibles, y deben incluir los siguientes elementos: planos de piso de las instalaciones, señalando estaciones de primeros auxilios, alarmas, rociadores y extintores de incendios; rutas de evacuación; y números de teléfono de emergencia para cada tipo de emergencia.

Plan de marketing (*marketing plan*): lista de pasos que un establecimiento debe seguir para vender un producto o servicio a un mercado específico; cada plan de marketing tendrá cinco componentes principales: (1) investigar el mercado, (2) establecer objetivos, (3) desarrollar una estrategia de marketing, (4) implementar un plan de acción y (5) evaluar/modificar el plan de acción.

Plano del piso (*floor plan*): diagrama del diseño de un restaurante que muestra sus diferentes áreas. Normalmente incluye áreas como la cocina, área de entrega, áreas de comedor y oficinas.

Platos estrella (*starts*): platillos del menú que son populares y rentables. En su mayor parte, los platillos estrella debe quedar solos en un lugar bien visible del menú.

Platos perro (*dogs*): platillos del menú que son poco populares y no rentables. Deben eliminarse si es posible y reemplazarse con artículos más populares. Algunos artículos en la categoría de perros podrían tener potencial en el mercado y pueden convertirse en platos puzle si se aumentan los precios.

Platos puzle (*puzles*): platillos del menú que son poco populares, pero muy rentables. Se debe limitar la cantidad de platos puzles en un menú. Si las ventas de un plato puzle pueden aumentar sustancialmente sin disminuir el precio, el artículo podría convertirse en un plato estrella.

Polifenol oxidasa (*polyphenol oxidase*): también conocida como PPO; una enzima que se encuentra en ciertas frutas que hace que esas frutas se vuelvan marrones más rápidamente.

Pollo (*chicken*): ave, incluidas gallinas y gallos, comúnmente criada por sus huevos y carne.

Porcentaje de costo de alimentos (*food cost percentage*) (FCP): el costo de los platillos del menú (alimentos y bebidas), descrito como un porcentaje de las ventas del restaurante. El porcentaje de costo de alimentos se calcula utilizando esta fórmula: FCP = (Valor del inventario inicial + Compras) – Valor del inventario final) ÷ Ventas totales de alimentos.

Porcentaje de costo laboral (*labor cost percentage*): porcentaje de ventas gastado en costos laborales.

Porcentaje de volumen de ventas (*sales volume percentage*): proporción de ventas totales que se atribuye a artículos específicos.

Porcionar (*portioning*): el quinto paso en la elaboración de panes de levadura, en el que la masa se divide en piezas de peso y tamaño uniformes según el producto. Las porciones deben pesarse en una balanza de porciones para garantizar la uniformidad.

Posición de efectivo (*cash position*): cantidad de fondos disponibles para un establecimiento en un momento dado.

Prácticas de empleados (*employee practices*): forma en que los empleados realizan sus funciones laborales e interactúan entre sí y con la gerencia.

Prácticas de gestión (*management practices*): forma en que los gerentes capacitan y supervisan a los empleados con respecto a cuestiones de seguridad.

Precio de compra más reciente (*latest purchase price*): el resultado de multiplicar la cantidad de unidades de cada artículo por el precio más reciente pagado por el artículo. Este método es una de las formas más rápidas de determinar el inventario.

Precio de porción comestible (*edible-portion price*) (EP): costo de un artículo después de todo el recorte y la fabricación, pero antes de la cocción.

Precio promedio (*average price*): el valor del inventario final de un establecimiento, calculado por un sistema de inventario computarizado. En general promedia el costo de los bienes vendidos durante un período de cuatro semanas.

Precio real de compra (*actual purchase price*): el resultado de multiplicar la cantidad de unidades de cada artículo por el precio que se paga realmente por cada unidad. Este método es más preciso que el precio de la última compra, pero requiere más tiempo.

Precio según se sirve (*as-served price*) (AS): el costo de un artículo tal como se sirve al cliente.

Presupuesto operativo (*operational budget*): plan financiero para un período específico; la mayoría de los presupuestos cubren un año y se dividen en meses.

Probiótico (*probiotic*): microorganismo (como el lactobacilo) que, cuando se consume, mantiene o restaura bacterias beneficiosas en el tracto digestivo. Se puede encontrar en alimentos o suplementos.

Proceso de molienda (*milling process*): proceso en el cual el germen, el salvado y la cáscara del grano son removidos o pulidos.

Producto no perecedero (*nonperishable producto*): artículo que, generalmente debido al empaque o procesamiento, no favorece el crecimiento rápido de bacterias. Entre los ejemplos se incluyen productos procesados y enlatados o embotellados y productos secos.

Producto perecedero (*perishable producto*): producto alimenticio vendido o distribuido en una forma que se estropeará o descompondrá dentro de un tiempo limitado. Pueden sufrir daño por bacterias, la luz o el aire. Los productos perecederos incluyen carne, pescado, aves, lácteos, huevos, productos agrícolas y bebidas alcohólicas.

Productos de mar (*seafood*): todos los peces y mariscos comestibles que viven en el agua.

Profiteroles (*profiteroles*): pequeños pasteles redondos hechos de *pâte à choux* rellenos de helado.

Programa de seguridad (*safety program*): programa que incluye políticas de seguridad y materiales de capacitación; un plan de emergencia; y detalles sobre cómo abordar el acoso, el hostigamiento y otros abusos.

Pronóstico (*forecasting*): proceso de analizar tendencias pasadas y actuales y utilizarlas para predecir ventas y costos futuros.

Propuesta única de venta (*unique selling point*): aspecto de un establecimiento que lo diferencia de otros.

Proteínas complementarias (*complementary proteins*): dos o más fuentes de proteínas incompletas que, cuando se combinan, proporcionan cantidades adecuadas de todos los aminoácidos esenciales. Los ejemplos incluyen un sándwich de mantequilla de cacahuate o maní, macarrones con queso, tofu con arroz, y frijoles con tortillas.

Proteínas completas (*complete proteins*): proteínas que contienen todos los aminoácidos esenciales en la cantidad correcta. Buenas fuentes de proteínas completas son la carne, las aves, el pescado, los huevos y los productos lácteos.

Proteínas incompletas (*incomplete proteins*): proteínas que carecen de uno o más de los aminoácidos esenciales. Los alimentos de origen vegetal son proteínas incompletas. Necesitan combinarse con otros alimentos para formar una proteína completa.

Proteínas (*proteins*): clase de nutrientes que pueden dar energía al organismo. Las proteínas son necesarias para generar nuevas células y reparar las dañadas.

Proveedor integral (*broadline supplier*): una compañía que proporciona equipo, alimentos y suministros. También puede ofrecer programas de software para ayudar a controlar los costos.

Proveedor (*vendor*): persona o empresa que proporciona bienes y servicios.

Psicografía (*psychographics*): datos sobre el comportamiento y la psicología de las personas, por ejemplo, cómo pasan su tiempo libre o qué valoran.

Punto de humo (*smoke point*): punto en el que un aceite o grasa comienza a quemarse.

Punto de reposición (*punto de reposición*) (ROP): punto en el que el stock de un artículo alcanza un nivel que alerta a un establecimiento que debe hacer una orden. El punto de reposición puede usarse con la cifra de stock mínimo para mantener un inventario adecuado cuando los proveedores no entregan regularmente.

Queso procesado (*processed cheese*): queso hecho mediante la molienda, mezcla y formación de uno o más quesos naturales. Se usan emulsionantes para ayudar a que el producto sea uniforme. El queso procesado también se pasteuriza para evitar que envejezca.

Quiche (kish): natilla salada de huevo horneada en una corteza.

Ramequín (*ramekinds*): pequeño recipiente de cerámica, apto para horno.

Recepción (*receiving*): proceso de inspeccionar, aceptar y, en algunos casos, rechazar entregas de bienes y servicios.

Registro de mezcla de ventas (*sales mix record*): registro que hace seguimiento de cada artículo vendido de un menú, puede ser en forma diaria, semanal o mensual. Este registro muestra qué artículos se venden bien, llamados líderes, y los que no se venden bien, llamados perdedores.

Relaciones comunitarias (*community relations*): esfuerzos de relaciones públicas dentro de una comunidad para generar conciencia y confianza en un establecimiento; por ejemplo, organizar eventos benéficos, dar recorridos y patrocinar equipos deportivos.

Relaciones con los medios (*media relations*): un tipo de relaciones públicas que representa las relaciones que los especialistas en marketing mantienen con medios de comunicación como periódicos, revistas, televisión, radio y servicios de transmisión de música.

Relleno (*stuffing*): mezcla de migajas de pan, hierbas y otros ingredientes que se colocan en la cavidad de las aves antes de cocinar.

Rendimiento (*throughput*): cantidad de clientes que pueden pasar por un restaurante en un período determinado. Los establecimientos de servicio rápido tienden a tener un alto rendimiento.

Resolución de problemas (*problem-solving*): proceso intencional que sigue una secuencia lógica. Lleva a una conclusión razonable.

Responsabilidad (*liability*): la responsabilidad legal que tiene una persona hacia otra.

Retorno de la inversión (*return on investment*) (ROI): una medida de la ganancia o pérdida de una inversión. La fórmula utilizada para calcular el ROI es la siguiente: ROI = (Cantidad devuelta ÷ Cantidad invertida) × 100. A los fines de marketing, un ROI superior al 100 por ciento muestra que el establecimiento está obteniendo ganancias de una promoción.

Reutilización (*repurposing*): usar alimentos para algo distinto de su propósito original.

Riesgo de precio de materias primas (*commodity pricing risk*): la amenaza de que un aumento en el precio de una materia prima aumente el precio de usar esa materia prima para producir otros bienes. Por ejemplo, cuando el precio del maíz aumenta, el costo de producir harina de maíz aumenta.

Risotto: método de cocinar arroz arborio hasta lograr una consistencia muy cremosa; el arroz se revuelve constantemente mientras se añaden y absorben pequeñas cantidades de líquido caliente, generalmente caldo saborizado o agua.

Rotación de empleados (*employee turnover*): cantidad de empleados contratados para ocupar un puesto en el plazo de un año.

Sabayón o zabaglione: espuma frágil de yemas de huevo, azúcar y vino marsala que se bate constantemente mientras se cocina sobre agua hirviendo hasta que espese y quede ligera.

Salsa butterscotch (*butterscotch-flavored sauce*): salsa hecha con agregado de vainilla y azúcar moreno a la receta de salsa de caramelo.

Salsa de caramelo (*caramel sauce*): azúcar cocinado y caramelizado con mantequilla, a veces con crema añadida. Cuanto más se caliente, más oscuro será el caramelo. Cuanto más tiempo se cocine, más se desarrollará el cristal de azúcar, por lo que el caramelo será más duro.

Salsa de chocolate (*chocolate sauce*): una familia de salsas y jarabes con cacao o chocolate derretido como base. Generalmente se añaden mantequilla y jarabe de maíz para mantener la calidad líquida fluida de la salsa.

Salsas de frutas (*fruit sauces*): salsas hechas con frutas que pueden estar crudas o cocidas, como un coulis.

Salvado (*bran*): la cáscara resistente que recubre el endospermo de un grano; una gran fuente de fibra y vitaminas B.

Segunda fermentación (*proof*): etapa en el proceso de elaboración del pan de levadura durante la cual se deja que la masa suba por segunda vez, después de amasarla y desgasificarla. La segunda fermentación es el último leudado del producto de levadura antes de hornear.

Semilla (*seed*): planta embrionaria encerrada en una cubierta protectora externa llamada cubierta de la semilla, generalmente con algo de alimento almacenado.

Servicio continental (*continental service*): este es generalmente un desayuno de autoservicio más simple, una adaptación del servicio de desayuno americano e inglés, que generalmente incluye pan, bollos, muffins, tostadas con mermelada/jalea, cereal con leche, y jugo, café o té; a veces se pueden servir brioche y croissants. El servicio continental evolucionó porque muchos europeos querían una comida más simple y ligera.

Sin madurar (*unripened*): describe quesos que son suaves y tienen un alto contenido de humedad. Los quesos sin madurar, también llamados quesos frescos, incluyen el queso crema y el requesón (o queso cottage).

Sistema de gerencia de restaurante (*restaurant management system*) (RMS): software que ayuda a calcular costos de alimentos y bebidas.

Sistema de punto de venta (*point-of-sale system*) (POS): software que acepta pagos y permite a un establecimiento realizar un seguimiento de las ventas y el inventario. También analiza datos de ventas, lo que permite a un establecimiento ahorrar tiempo y dinero y tomar decisiones más precisas.

Sobornos (*kickbacks*): dinero u otros bienes recibidos por una persona a cambio de comprar a un proveedor específico. Los sobornos son ilegales.

Sobreproducción (*overproduction*): preparar demasiada comida.

Solanina (*solanine*): sustancia potencialmente dañina, de sabor amargo que se encuentra en las papas que han desarrollado un color verdoso.

Solicitud de propuesta (*request for proposal*) (RFP): término usado con frecuencia para describir todo el proceso de licitación de crear especificaciones, ofrecerlas a proveedores, recibir ofertas y adjudicar un contrato.

Sorbete cremoso (*sherbet*): mezcla congelada de jugo o puré de fruta que contiene leche o huevos para darle cremosidad. El sorbete cremoso se sirve como postre.

Sorbete (*sorbet*): mezcla congelada de jugo o puré de fruta con edulcorantes y otros saborizantes o aditivos, pero sin lácteos. El sorbete se sirve como primer plato, limpiador del paladar entre platos, o postre.

Sostenibilidad (*sustainability*): uso responsable de recursos que tiene como objetivo asegurar que esos recursos continúen estando disponibles en el futuro. Los tres pilares de la sostenibilidad son el medio ambiente, la sociedad y la economía.

Spaetzle (shpét-sle): pequeños dumplings alemanes similares al pan que a menudo se usan en guisos.

Stock mínimo (*par stock*): cantidad necesaria de artículos de inventario que un establecimiento debe tener siempre disponible. Con el tiempo, los establecimientos aprenden las demandas de sus clientes y pueden predecir estos niveles para nunca quedarse sin nada.

Suero (*whey*): parte acuosa de la leche que se separa de los sólidos de cuajada en el proceso de fabricación del queso.

Suflés (*soufflés*): platillo hecho de huevos que puede ser salado o dulce. Los suflés toman tiempo para hornear y deben hacerse por orden. Los suflés se hacen enriqueciendo una base de salsa (generalmente béchamel) con yema de huevo, claras de huevo batidas y saborizantes. Las claras de huevo hacen que el suflé se infle durante la cocción.

Sushi: palabra que significa "arroz agrio" en japonés. El arroz a menudo viene con pescado y mariscos crudos, huevo cocido y vegetales crudos o cocidos.

Sustituto de mantequilla (*butter substitute*): cualquier alternativa utilizada para reemplazar la mantequilla en una receta. Puede ser margarina, aceites de oliva, aceite de coco y aceites a base de soya, que se utilizan para evitar el colesterol, pero no la grasa.

Tablero de menú (*menu board*): letrero que enumera los platillos del menú. Los tableros de menú pueden ser menús electrónicos dinámicos o letreros estáticos. También pueden estar escritos en una pizarra o pared.

Técnica de múltiples etapas (*multiple-stage technique*): estilo de cocina en el que las papas se preparan utilizando más de un método de cocción antes de que sean un platillo terminado; las papas lyonnaise son un ejemplo.

Técnica de promedio móvil (*moving average technique*): técnica de ajuste de datos que los gerentes utilizan para promediar la información de ventas durante un período de varios meses con el fin de obtener un pronóstico más preciso.

Técnica de una sola etapa (*single-stage technique*): un estilo de cocción en el que las papas se cocinan directamente desde un estado crudo hasta un estado terminado utilizando un solo método de cocción; las papas hervidas y horneadas son ejemplos.

Textura (*texture*): se refiere a cómo se siente algo o a sus características superficiales visibles; por ejemplo, un alimento puede describirse como crujiente, cremoso, áspero o suave.

Timbal (*timbale*): platillo con varios ingredientes, a menudo un almidón y vegetales, horneado en un molde redondo.

Torta (*torte*): pastel elegante, rico y de muchas capas, a menudo relleno de crema de mantequilla o mermelada.

Tostada francesa (*French toast*): pan rebanado (preferiblemente de un día) sumergido en una mezcla de huevo y leche que a menudo se sazona ligeramente con canela y nuez moscada; la tostada francesa se cocina usando una plancha o sartén plana ligeramente aceitada, o se fríe en mantequilla clarificada en una sartén caliente.

Tubérculos (*tuber vegetables*): raíces comestibles agrandadas y bulbosas capaces de generar una nueva planta. Incluyen papas, batatas y ñames.

Valor de servicio (*service value*): el valor de los servicios adicionales y de conveniencia que un proveedor proporciona a sus clientes. Esto podría incluir la frecuencia de entrega, servicios al cliente que facilitan los pedidos y servicios que agilizan la preparación en la cocina.

Valor de transporte (*transportation value*): el costo de elegir una forma de transporte rápida, pero costosa, para entregar mercancías frente a una opción más lenta y menos costosa.

Valor de ubicación (*place value*): diferencias de precio de un producto dependiendo de dónde necesita ser enviado y qué tan lejos necesita ir.

Valor por presentación (*form value*): ahorro de precio generado cuando un comprador adquiere cantidades a granel de alimentos en lugar de porciones individuales.

Valor temporal (*time value*): precio que los minoristas pagan por la conveniencia de elegir el momento de entrega por parte de los proveedores.

Vegano (*vegan*): persona que no consume carne, pescado, aves, ni ningún producto derivado de animales, como leche, queso o mantequilla.

Vegetal (*vegetable*): planta comestible similar a una hierba.

Vegetales de flor (*flower vegetables*): vegetales en los que la flor comestible, o cabeza, es el foco. Incluyen brócoli, coliflor, coles de Bruselas y col (repollo).

Vegetales de fruto (*fruit vegetables*): vegetales que provienen de plantas con flores y tienen semillas. Incluyen aguacates, pepinos, berenjenas y calabazas.

Vegetales de hoja verde (*green leafy vegetables*): hojas de plantas, como la lechuga, que se comen como vegetales. Incluyen col rizada, verduras de hojas de mostaza, espinacas y acelga suiza.

Vegetales de raíz (*root vegetables*): vegetales en los que la porción comestible principal crece, al menos, parcialmente bajo tierra como una raíz, como las zanahorias y la remolacha.

Vegetales de semilla (*seed vegetables*): vegetales en los que las porciones comestibles son en realidad semillas, como el maíz o los guisantes.

Vegetales de tallo (*stem vegetables*): vegetales de los cuales se comen los tallos, como el espárrago y el apio.

Vegetariano (*vegetarian*): describe a una persona que no come carne, pescado, aves, ni ningún producto derivado de esos animales.

Venta sugestiva (*upselling*): ofrecer ciertos platillos del menú a los clientes para intentar aumentar las ventas.

Ventas promedio por cliente (*average sales per guest*): la cantidad de dinero que el cliente promedio gasta por visita. Se calcula dividiendo las ventas totales en dólares por la cantidad total de clientes.

Vitaminas (*vitamins*): compuestos químicos que se encuentran en los alimentos y que son necesarios para regular los procesos metabólicos, como la digestión y la absorción de nutrientes. Las vitaminas ayudan a que los carbohidratos, proteínas, grasas y minerales funcionen correctamente.

Volumen de ventas (*sales volumen*): cantidad de veces que un artículo se vende durante un período de tiempo específico. El volumen de ventas también se refiere a la cantidad de ventas que realiza un establecimiento durante un período de tiempo determinado, o qué tan concurrido está un establecimiento.

Vuelta y vuelta con yema blanda (*over easy*): describe huevos que se fríen por la parte inferior, luego se voltean y se fríen muy ligeramente por la parte superior.

Waffles: alimento para el desayuno hecho con una mezcla de consistencia media similar a la mezcla para panqueques, pero con más huevo y aceite. En general son de grosor medio y crujientes por fuera y suaves por dentro. Se cocinan en una wafflera especialmente diseñada, o plancha, que crea agujeros en forma de cuadrícula o diseños especiales.

Yogur congelado (*frozen yogurt*): postre congelado hecho con yogur e ingredientes de helado (azúcar u otros edulcorantes, gelatina, colorantes y sabores). Se congela y derrite más lentamente que el helado.