

Glosario

CARNE DESHEBRADA: Es aquella carne que después de ser cocinada por largo tiempo, alcanzando una consistencia tierna y blanda, es deshilachada y mezclada con la salsa de su cocción. Su uso es muy extendido en diferentes platos, rellenos, sandwiches, etc...

CERDO CELTA: Es una raza de cerdo de Galicia (*Sus scrofa domestica*). Son animales muy largos, poco precoces (tardan mucho tiempo en crecer), con cabeza muy grande y con orejas muy largas que les llegan a tapar los ojos, muy altos y grandes andadores. La carne de estos animales es de gran calidad para la elaboración de embutidos y jamones y tienen gran cantidad de grasa.

COCINA AL VACÍO: Es un sistema de producción de alimentos que se realiza introduciendo todos los ingredientes en una bolsa o barqueta en la que se realiza el vacío y se sella. Posteriormente se somete a tratamiento térmico en un medio húmedo o líquido con temperatura controlada. La técnica del vacío aplicada a la cocina permite mejorar la calidad organoléptica de muchas materias primas, ayuda a mejorar la seguridad alimentaria.

COCINA CENTRAL: Es una cocina donde se centralizan los procesos de compras, manipulación, producción, envasado y distribución de productos elaborados (5ª Gama) o semielaborados (4ª gama), para su posterior comercialización a través de diferentes canales de venta.

CONFITAR: palabra francesa con la que se define un método de cocción de la carne (generalmente de pato, oca o cerdo), en el ésta se cuece muy lentamente en su propia grasa y después se conserva en la misma. Las hortalizas, como las cebollitas pequeñas, también se pueden cocer en la grasa.

CROQUETA: Es una porción de masa hecha con un picadillo de diversos ingredientes que ligado con bechamel, se reboza en huevo y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda u ovalada.

CHILE CHIPOTLE: El chile chipotle (también llamado *chipotle*, *Náhuatl chilpochtli* o *xipochtli*, que significa chile ahumado) es un tipo de chile que se ha dejado madurar hasta hacerse chico, para después ser ahumado y aliñado.

DIPPEAR: Se llama así a la acción de mojar un alimento en una salsa con la intención de que se impregne. Generalmente se trata de bocados pequeños que se agarran con los dedos o un palillo.

GASTRONOMÍA: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución histórica.

HORECA: Acrónimo de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías.

PEDRO XIMÉNEZ: es un vino generoso dulce propio de las regiones vinícolas andaluzas. Está hecho con uva Pedro Ximénez. El vino se realiza a partir de pasas de uvas Pedro Ximénez que han sido secadas al sol.

PULLED PORK: Receta del sur de los EEUU, que consiste en carne de cerdo generalmente aguja y/o espaldilla, cocinada a baja temperatura durante horas, una vez que la carne está muy cocinada, se deshilacha en hebras para su consumo. Suele servirse con salsa Barbacoa,

Glosario

existiendo diferentes tipos en función de su lugar de origen.

QUESO DEL CEBREIRO: Es un queso fresco de Galicia, elaborado con leche de vaca. Su elaboración se centra en la provincia de Lugo y sus zonas de montaña.

REGENERACIÓN: La regeneración de alimentos es un proceso cuyo objetivo es mantener la calidad de los alimentos, elevando a temperatura de consumo (+65°C) los alimentos refrigerados, congelados y envasados.

SLOW COOK: Es una técnica de cocción, que trata de cocinar la carne a una temperatura moderadamente baja y controlada, durante un tiempo prolongado. Con ella se consigue una jugosidad y textura en las piezas cocinadas que es realmente buena para comer y muy sabrosa.

TERRUÑO: De la tierra que se cultiva y de los recuerdos de infancia.

TINGA: Es un platillo típico mexicano elaborado con carne deshebrada (pollo, res o cerdo), una salsa a base de tomate, cebolla, ajo y chiles chipotles. Originaria del estado de Puebla, se consume siempre como guarnición de otros platillos (tostadas de tinga) o como relleno (molotes de tinga).

ULTRACONGELAR: Este proceso de congelación rápida somete a los alimentos a un enfriamiento brusco para que alcancen la temperatura de máxima cristalización en menos de cuatro horas.