

ANEXO 4

GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Aguardiente: Bebida alcohólica obtenida de la destilación de restos de sustancias con alcohol etílico que tras calentarse desprenden vapores olorosos que al ser enfriados se transforma en líquido.

Amantecado: Sorbete o Helado elaborado con leche, azúcar y yemas.

Anís: Planta de cuyos frutos se saca la esencia para la elaboración de licores. Las semillas secas se utilizan también para la elaboración de panes, el almíbar y algunos postres.

Anís estrella: También conocido como badian, es una semilla de origen chino, cuya forma de estrella de ocho puntas le da nombre. Se utiliza en infusión y también en la elaboración de sopas, carnes y pollo.

Cordon bleu: Preparación en la que dos filetes de carne dispuestos como un bocadillo llevan en su interior queso y jamón.

Chamorro: Sección que se encuentra arriba de las manos del cerdo, se vende con la piel de cerdo muy limpia. Puede usarse para cocinar en estofado.

Chile ancho: Fruto grande, de forma cónica irregular, al secar toma un color rojo oscuro y de 8 a 12 cm. de largo por 4 a 8 de diámetro. Semipicante.

Chile comapeño: Chile pequeño que madura en tonos de rojo y naranja. Picante. Consumo verde y seco.

Chile chiltepín: Hierba o arbusto pequeño, de 50 cm. o más de altura, con el tallo ramificado. Las hojas son alargadas y varían en tamaño. Los frutos son carnosos verdes o rojo naranja, parecen foquitos, lustrosos y de color picante, con las semillas pardo-amarillentas y comprimidas.

Chile chipotle: Chile de forma cónica, de paredes gruesas y carnosas. Seco de color oscuro. En estado verde es el chile xalapeño.

Chile guajillo: Se consume seco. Se llama chile Marisol y chile puya en estado verde. De forma generalmente alargada. Se seca en color guinda transparente. Semipicante. De 7 a 11 cm. de largo por 2 a 4 cm. de ancho y de color moreno rojizo.

Chile mulato: Moreno oscuro y casi de 8 a 12 cm. de largo por 4 a 8 de diámetro, llamado poblano cuando está fresco. Difiere del chile ancho en un par de genes. Semipicante.

Chile pasilla: Se consume seco. En estado verde lleva el nombre de chilaca. El fruto es alargado, de 12 a 18 cm. de largo por 2 a 4 de ancho. Se seca en tonos morenos, casi negros. Semipicante.

Chile seco: Chile chipotle. Consumo seco. En estado verde es el chile xalapeño. Se deshidrata en hornos subterráneos en un proceso que ahuma y seca en la misma operación. Picante.

Chile xalapeño: Chile de forma cónica, de paredes gruesas y carnosas. Color verde oscuro con paredes lisas en estado tierno, pero adquiere un tono rojo y se cubre de corchosidades al madurar. Se

consume verde y seco. En estado seco se llama chile chipotle. Tiene varios subtipos: acorchado, rayado, tres lomos, san Andrés, Candelaria, peludo y espinalteco. Nombres alternos: chile gordo huachinango, pinalteco, cuaresmeño y jarocho. Picante.

Especia: Producto de origen vegetal que se añade a una elaboración para aportar sabor, en polvo o entero. Pueden ser hojas, raíces, frutos, cortezas, flores y bulbos.

Gasparito: Flores de frijol colorado (colorín) y constan de una base y de un pétalo carnudo, doblado hacia fuera con una membranita en el centro. Se les quita esta y se cuece con sal, procurando que las flores estén tiernas cuando se hayan cocido bien, se sacan del agua en que se cocieron y se enjuagan en agua fresca; se sacan del agua y escurridas se pican. Es conocido también como pemuche, pichoco o machetito.

Guarnición: Ingredientes que acompañan al elemento principal de un plato.

Hinojo: Es una planta de hojas muy finas en forma de plumas. Se consume en granos secos. De aroma y sabor muy fino. Se utiliza para sopas, ensaladas, salsas, marinadas y por su belleza se puede usar como decoración de platos. Conocido también como eneldo.

Hoja de Acuyo: Nombre que se da en la región del sur del país a la planta, cuyas hojas son usadas como condimento. Crece silvestre y en profusa abundancia en toda la región del Golfo. También se le conoce como acoyo, hoja santa, hierba santa, tlanepa. Hoja grande proveniente de un arbusto. Se usa mucho en los platillos de la cocina mexicana para condimentar, carnes, salsa, tamales.

Infusión: Bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas, introduciéndolos en agua hirviendo

Jobo: Planta de tierra caliente. Fruto como una ciruela chica o un jocote grande, amarillo, muy dulce, empalagoso.

Laurel: El árbol del laurel es frondoso y alcanza unos tres metros de alto por dos de diámetro. Sus hojas, muy aromáticas, son de color

verde oscuro y para usarlas en la cocina deben estar secas, de lo contrario se les forma moho. El laurel se utiliza en la preparación de sopas, carnes, cochino, atún, aves, pastas, etc., y da gusto y aroma a las carnes marinadas.

Macerar: Ablandar una cosa, estrujándola, golpeándola o manteniéndola sumergida por algún tiempo en un líquido.

Marinar: Colocar carnes, aves de caza o pescados, en vino, especias, aceites, etc. por horas o días, para aromatizarlos o ablandarlos.

Orégano: Planta aromática cuyas hojas y flores se utilizan como tónico o condimento. Es una hierba de aspecto alegre, vistoso color, y una peculiar fragancia fuerte y balsámica que se intensifica al secarse. Robusta que crece hasta 1 m. en altura. En México existen 13 variedades.

Perejil: Hierba procedente de las tierras mediterráneas que se utiliza frecuentemente en la cocina. Existen dos variedades: el rizado, se usa sobre todo como guarnición por su hermoso follaje, y el liso de sabor

más pronunciado. El perejil liso se parece mucho al cilantro pero su aroma es delicado.

Piloncillo: Azúcar obscura sin refinar que se vende en forma de cono.

Pimienta: Es una de las especias más utilizadas y que va con casi todas las preparaciones. Existen tres variedades conocidas: negra, blanca y verde, que es la pimienta fresca. Lo más recomendable es adquirirla en granos y molerla al momento de utilizarla.

Xonequi: Nombre que en el estado de Veracruz se da a una hortaliza o planta usada como verdura, especialmente para el guisado de los frijoles.