

# Diccionario *de* alimentación *e* restauración

galego - castelán - inglés



COORDINADOR  
Manuel González González

REDACTORES  
Inés Veiga Mateos, Sandra Romarís Hortas  
María Jesús Paz Lema, Marta Duyos Míguez

XUNTA DE GALICIA



# DICIONARIO DE ALIMENTACIÓN E RESTAURACIÓN



# **DICIONARIO DE ALIMENTACIÓN E RESTAURACIÓN**

**galego – castelán – inglés**

COORDINADOR:

Manuel González González

REDACTORES:

Inés Veiga Mateos

Sandra Romarís Hortas

María Jesús Paz Lema

Marta Duyos Míguez

PERSOAS QUE PARTICIPARON NALGUNHA FASE DA ELABORACIÓN:

Víctor Fresco Barbeito

Irene Bravo Pérez

Susana Rodríguez Barcia

Margarita González González

Juan Carlos Búa Carballo

**Edita:**

Xunta de Galicia  
Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria  
Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades

**Secretario Xeral de Política Lingüística:**

Valentín García Gómez

**Coordinador científico:**

Manuel González González

© Manuel González González, Inés Veiga Mateos, Sandra Romarís Hortas,  
María Jesús Paz Lema, Marta Duyos Míguez

© Termigal. Xunta de Galicia. Real Academia Galega

**Realización**

Difux, S.L.

**ISBN**

978-84-453-5056-0

**Depósito Legal**

C 1535-2012

## *Índice*

Introdución .....	9
Estrutura do dicionario .....	11
Dicionario de alimentación e restauración .....	19
Índice de nomes científicos .....	259
Índice de equivalencias inglés-galego .....	263
Índice de equivalencias castelán-galego .....	291
Bibliografía .....	321





## *Introdución*

Hoxe en día os restaurantes galegos ofrecen nas súas cartas pratos e bebidas típicos doutros países e culturas, á vez que inclúen traducións a outras linguas dos nomes das nosas especialidades máis representativas. A internacionalización da gastronomía introduciu na nosa cultura conceptos inexistentes na cociña galega tradicional, acompañados das denominacións que recibían nas respectivas linguas de orixe.

A alta cociña desenvolveuse principalmente en Francia, polo que o seu léxico, como os nomes dos utensilios ou técnicas, procede maioritariamente do francés. Esta lingua confírelle ao vocabulario culinario tal prestixio e refinamento que os termos que o conforman acaban importándose a outras linguas con maior ou menor grao de adaptación e consolidándose nos seus sistemas lingüísticos.

Ademais, o léxico culinario tamén recibe unha importante influencia do italiano e do inglés, así como de todas aquelas linguas nas que se dan a coñecer produtos gastronómicos, polo que se enriquece coas achegas denominativas recibidas destes idiomas. Esta situación provocou unha proliferación de estranxeirismos para os que agora propoñemos alternativas que permitan substituílos polas denominacións galegas consideradas máis adecuadas.

Por outra banda, o crecente turismo que recibimos na nosa terra procedente doutros países demanda unha equivalencia ou tradución dos nomes dos nosos produtos a outras linguas, polo que esta obra pretende tamén facilitar a hostaleiros e restauradores a consulta das equivalencias en inglés para os produtos máis coñecidos da nosa gastronomía, favorecendo á súa fixación nesta lingua.

Pretendemos, pois, contribuír á consolidación da terminoloxía culinaria en lingua galega, e facilitar que os especialistas desenvolvan a súa actividade nesta lingua. Pero queremos tamén axudar os restauradores a ofrecer os seus produtos en inglés, tendo en conta que esta é a lingua en que se comunican maioritariamente as persoas con linguas maternas distantes.

A maioría das consultas recibidas no Servizo de Terminoloxía Galega (TERMIGAL) pertencen ao ámbito da cociña e gastronomía. Foi así como este traballo, iniciado hai bastantes anos e retomado no 2009, centrou gran parte dos recursos humanos e materiais do servizo, co obxectivo de desenvolver unha terminoloxía gastronómica e culinaria en lingua galega.

O *Diccionario de alimentación e restauración* que agora se presenta vén sumar unha nova achega a unha escasa bibliografía deste ámbito, representada en gran medida por receitairos, obras xenéricas sobre o vocabulario comercial e algunha publicación especializada, como a *Guía de alimentación* (Xunta de Galicia, 1995) e o *Diccionario galego de gastronomía* (Edicións Lea, 1999). Esta bibliografía complétase con obras temáticas referidas aos distintos alimentos, como as guías de peixes, plantas, cogomelos ou algas.

Nas fases iniciais do proxecto recorreuse a moitas destas fontes especializadas a fin de reunir un corpus representativo das voces utilizadas polos profesionais deste ámbito, pero tamén a obras en castelán e outras linguas para dar solución a baleiros denominativos existentes na lingua galega. A continuación, deseñouse unha árbore conceptual que delimitase o alcance do proxecto, ao tempo que permitise seleccionar os termos pola súa adecuación temática e facilitase o seu tratamento sistemático. Fóronse traballando despois os termos para recompilar toda a información existente sobre cada un deles, prestando especial atención á redacción da definición dos conceptos, á selección dos nomes que recibían nas distintas linguas e á documentación das denominacións galegas existentes. Finalmente, determináronse as formas galegas recomendadas, especificamente no relativo á adaptación de estranxeirismos, e implicouse a diversos expertos para que prestasen o seu asesoramento na resolución de dúbidas e revisión dos rexistros.

Desexamos expresar o noso agradecemento a todas as persoas que fixeron posible a realización desta obra, en especial a Pedro Benavente e a Xesús Ferro, pola súa contribución á resolución de dúbidas puntuais e cesión de materiais da súa autoría; a David de Lorenzo, profesional da hostalaría, pola revisión do vocabulario culinario; a Marisa Castro, polo asesoramento nos termos micolóxicos; a Pilar Díaz, pola axuda prestada en ficoloxía; a Isabel Pérez, polas achegas sobre nutrición; a Francisco Fernández Rei polas súas achegas, especialmente nos termos relacionados co mundo do mar; e finalmente a Carmen Manzano e Beatriz Dieste, por axudarnos a afrontar a última etapa desta obra.

Este dicionario nace con vontade normativizadora, e constitúe a primeira obra destas características deseñada desde o punto de vista dos profesionais da restauración, pero destinada a un público obxectivo heteroxéneo, entre o que podemos citar profesionais da tradución, lingüistas, xornalistas e, en xeral, todas aquelas persoas ligadas ao ámbito da hostalaría.

Esperamos que este traballo sirva para contribuír á normalización da terminoloxía gastronómica e culinaria en lingua galega, resolver dúbidas puntuais sobre os termos e facilitar a comunicación entre os profesionais do sector.

## *Estrutura do dicionario*

Esta obra recolle os principais termos do vocabulario culinario e gastronómico. Na súa maioría foron baleirados de repertorios terminolóxicos, lexicográficos e especializados en distintas linguas, especialmente en galego, castelán e inglés, pero tamén se incluíron outras formas obtidas a través dos propios especialistas.

O *Diccionario de alimentación e restauración* recolle aproximadamente 3000 conceptos, con 3600 denominacións en galego, 3700 equivalencias en castelán e 3500 en inglés, ademais de 320 nomes científicos.

### *Escolla de termos*

Este dicionario reúne aqueles termos da linguaxe gastronómica e culinaria relevantes desde o punto de vista conceptual ou denominativo. O usuario atopará voces especializadas utilizadas polos profesionais, algunhas delas de recente aparición na nosa cultura, pero tamén palabras do léxico común que non poden faltar nun dicionario de alimentación.

En liñas xerais, os termos incluídos pertencen aos ámbitos do material de cociña, enxoval, persoal e locais, alimentos, despezamento, condimentos, pratos e preparacións, procedementos culinarios, bebidas, nutrición e vocabulario xeral relacionado coa alimentación.

Destes subdominios fóronse seleccionando as formas máis relevantes, polo que esta obra non debe considerarse unha listaxe exhaustiva, senón unha escolla dos termos máis representativos do sector. Por citar algúns exemplos, só incluímos os nomes de uvas con maior presenza documental ou as creacións metonímicas que xulgamos máis produtivas, como sucede coas obtidas a partir das denominacións de orixe máis coñecidas, por exemplo, “*rioxa*”, “*ribeiro*” ou “*idiazábal*”.

Para a creación do corpus de traballo prescindimos dalgunhas voces consideradas máis tradicionais ou patrimoniais, como “*artesa*”, “*gramalleira*” ou “*tixolo*”, que son fundamentais na cultura tradicional galega, pero que xa non forman parte dos termos utilizados na cociña moderna.

## Entradas

Esta obra é un dicionario monolingüe en galego con equivalencias en castelán e inglés e con indicación dos nomes científicos no caso dos seres vivos. Os lemas móstranse ordenados alfabeticamente, e van seguidos da categoría gramatical que lles corresponde e dunha definición, nos lemas principais, ou dunha marca remisiva, nos sinónimos. A continuación, inclúense as equivalencias en castelán e mais en inglés e, no caso dos seres vivos, o nome científico que se lles atribúe.

As entradas pluriverbais preséntanse ordenadas secuencialmente (“*en pepitoria*”), seguindo a estrutura lóxica na frase.

Para clasificar os termos como principais ou secundarios, atendeuse ao criterio de adecuación lingüística, pero cando varias formas cumprían este requirimento, recorreuse entón á frecuencia de uso para a súa ordenación.

As formas homógrafas, así como as distintas acepcións dos termos, preséntanse numeradas a fin de evitar confusións e poder localizar correctamente as correspondencias nos índices. Por exemplo, inclúese “*amargar*” como verbo transitivo e “*amargar*” como verbo intransitivo ou “*trufa*” como fungo do xénero *Tuber* e “*trufa*” como doce de forma arredondada e cuberto de chocolate.

A adaptación das denominacións estranxeiras ao galego realizouse nalgúns casos recorrendo ao calco (“*comida rápida*”, “*appertizar*”), á adaptación gráfica (“*brézel*”, “*chapata*”) ou á sintagmación (“*amorodo grande*”, “*grosella negra*”). Noutros casos, recorreuse ao préstamo (“*coullis*”, “*gruyère*”) e marcáronse en cursiva aquelas formas aínda non integradas na lingua.

Os sinónimos e variantes dun termo unicamente se mostran no rexistro xenérico, de modo que as entradas formadas a partir dese termo só incluírán as voces consideradas principais. Así, se “*cangrexo*” aparece como termo principal e “*caranguexo*” como variante, aínda que “*cangrexo real*” teña tamén como sinónimo “*caranguexo real*”, nesta obra soamente se incluírá a primeira destas formas. Este criterio aplicouse tamén ás equivalencias en castelán e inglés, agás cando estes cambios se debían á variación diatópica. Nestes casos mantéñense as distintas grafías, seguidas da marca xeolectal correspondente.

Así e todo, a sinonimia mostrada nas formas procedentes da lingua común non é completa, xa que en lugar de mostrar a lista completa de sinónimos, acordouse mostrar só aqueles considerados neutros, máis precisos ou máis frecuentes, como sucede cos termos que designan a “*capa superficial e de grosor variable dalgunhas froitas e hortalizas*”, que nesta obra se reduciron a “*tona*”, “*plana*”, “*para*”, “*pela*” e “*pel*”, en lugar de citar todos os sinónimos incluídos nos dicionarios de lingua xeral.

Dado que este dicionario está dirixido a profesionais da hostalaría e usuarios deste servizo, os nomes comúns dos seres vivos están adaptados a este ámbito, e por tanto poden non reflectir con exactitude as denominacións recomendadas ou propostas en obras científicas. Un exemplo disto é “*Merluccius merluccius*”, especie denominada “*pescada branca*” en fontes zoolóxicas, pero coñecida habitualmente como “*pescada*”.

### *Categorías gramaticais*

Cada entrada vai seguida da categoría gramatical que lle corresponde, que achega información morfosintáctica sobre o seu uso na oración e que tamén permite delimitar o concepto que se está a definir. Por exemplo, a forma “*crocante*” como adxectivo pode aplicarse a todo aquilo que fai ruído ao mordelo ou mastigalo, mentres que o substantivo “*crocante*” designa o xeadado cuberto de chocolate e améndoas.

Os termos incluídos son principalmente substantivos ou unidades fraseolóxicas que funcionan como tales (locucións substantivas), aínda que tamén se recollen verbos, adxectivos e, en menor medida, locucións verbais, adxectivas e adverbiais.

Para codificar as categorías gramaticais das entradas empregáronse as seguintes abreviaturas:

<b>abreviatura</b>	<b>categoría gramatical</b>
adx.	adxectivo (alimenticio; alimenticia)
loc.adv.	locución adverbial (a lume forte)
loc.adx.	locución adxectiva (ao vapor)
loc.s.	locución substantiva que permite flexión de xénero (xefe de cociña; xefa de cociña)
loc.s.f.	locución substantiva feminina (salsa rosa)
loc.s.f.pl.	locución substantiva feminina utilizada en plural (herbas aromáticas)
loc.s.m.	locución substantiva masculina (té verde)
loc.s.m.pl.	locución substantiva masculina utilizada en plural (miúdos brancos)
loc.v.	locución verbal (poñer a mesa)
s.	substantivo que permite flexión de xénero (camareiro; camareira)
s.amb.	substantivo de xénero ambiguo (vodka)
s.f.	substantivo feminino (zamburiña)
s.f.pl.	substantivo feminino que non admite singular ou utilizado en plural (aceiteiras)
s.m.	substantivo masculino (espesante)
s.m./f.	substantivo que mantén a mesma forma para o masculino e para o feminino (comensal)
s.m.pl.	substantivo masculino que non admite singular ou utilizado en plural (callos)
v.i.	verbo intransitivo (fermentar)
v.i.p.	verbo intransitivo e pronominal (agrear <sup>2</sup> )
v.p.	verbo pronominal (avinagrar <sup>2</sup> )
v.t.	verbo transitivo (aliñar)

### *Tratamento do xénero*

As entradas con variación de xénero, como certos adxectivos ou substantivos referidos ás persoas ou aos oficios que desempeñan, mostran esta flexión na propia entrada.

Para facilitar as buscas no documento, as equivalencias femininas inclúense a continuación dos seus correspondentes masculinos, nas súas formas plenas e precedidas dunha coma, como no exemplo “*xefe de comedor, xefa de comedor*”. Desta forma, elimínanse posibles vacilacións na aplicación dos sufixos correspondentes, ademais de evitar que os desdobramentos dificulten a busca do termo.

Nas definicións preferiuse utilizar substantivos masculinos como xenéricos, a pesar de obviar dalgunha forma certas recomendacións de uso da linguaxe non sexista, co fin de evitar desdobramentos que interrompan a lectura ou recarguen o contido conceptual das oracións.

### *Tratamento do número*

Os substantivos e adxectivos recóllense na súa forma singular, agás naqueles casos de plurais lexicalizados ou nos que o plural exprese mellor o significado recollido ou reflecta un uso maioritario. Así, por exemplo, mentres que un dicionario lexicográfico de lingua xeral recolle como lemas “*miúdo*” ou “*pinza*” cunha indicación de que estas palabras se usan sempre ou con frecuencia en plural nestas acepcións, neste dicionario inclúense directamente en plural (“*miúdos*”, “*pinzas*”) por adecuarse mellor ao concepto definido.

### *Definicións*

Cada lema vai seguido dunha definición breve e precisa que explica o seu significado no ámbito gastronómico, e que permite diferenciar as distintas acepcións das entradas, que se mostran en rexistros distintos e van numerados para facilitar as relacións de equivalencia e sinonimia dos termos.

A maioría das definicións son de elaboración propia, aínda que están baseadas nas recollidas nas fontes terminolóxicas e especializadas consultadas. Nalgúns casos, proceden das fixadas na normativa alimentaria española ou comunitaria, por considerar que debiamos reproducir con fidelidade as características dos produtos. Cómpre aclarar neste punto que as definicións dos termos non teñen carácter vinculante, polo que ante calquera dúbida sobre o seu alcance debería consultarse a lexislación vixente. Noutros casos, foi preciso consultar con especialistas que explicasen ou aclarasen diversos aspectos dos conceptos.

### *Notas*

Nalgúns termos inclúense notas que achegan información adicional sobre o concepto ou as súas denominacións nas distintas linguas, de forma que poidan aclarar posibles dúbidas aos usuarios ou completar algún aspecto da definición. Polo xeral, son de tipo conceptual, lingüístico ou de uso.

As notas tamén ofrecen explicacións sobre as denominacións, como “*bebida de soia*”, que comercialmente non pode designarse “*leite de soia*” dado que a lexislación comunitaria vixente establece que “leite” só pode aplicarse ao produto de orixe animal; información gramatical, por exemplo, en “*espaguete*”, que pode formar o plural seguindo as normas do galego ou do italiano; a etimoloxía de certos termos, como aqueles creados a partir de topónimos, como “*roquefort*”, que toma o nome da vila na que se elaboraba orixinariamente, ou a partir de marcas rexistradas, como “*maicena*”. Nalgúns casos tamén poden ampliar algún aspecto da definición, por exemplo, en “*punto de febra*”, onde se comenta que pode ser frouxo ou forte, en función da temperatura de cocción, ou aclarar dúbidas sobre o seu uso, como en “*quinoa*”, que adoita considerarse un cereal cando non pertence á familia das gramíneas.

### *Equivalencias*

Aínda que na versión de traballo documentamos equivalencias en máis linguas (portugués, francés, catalán e italiano), na publicación soamente se inclúen as correspondencias en castelán e en inglés. A primeira, por ser esta a lingua que con máis frecuencia provoca interferencias no galego, e a segunda, por ser a máis utilizada na comunicación cos turistas que visitan a nosa comunidade.

Cando un termo inclúe varias equivalencias dunha lingua, estas móstranse ordenadas maioritariamente atendendo en primeiro lugar á súa adecuación lingüística, pero no caso de que todas estas formas estean ao mesmo nivel de corrección, entón analízase a súa frecuencia de uso.

Ao final da obra inclúese un índice alfabético castelán-galego e outro inglés-galego que permiten coñecer os equivalentes galegos que encabezan os rexistros a partir das denominacións castelás e inglesas.

Codificamos as linguas de traballo segundo a norma ISO 639-1, tal como se mostra na seguinte táboa:

<b>lingua</b>	<b>código</b>
español	<i>es</i>
galego	<i>gl</i>
inglés	<i>en</i>

En ocasións, cando existen diferenzas denominativas entre estados coa mesma lingua oficial, incluímos a continuación do termo unha marca para indicar que se trata dunha variedade diatópica da lingua. Neste dicionario utilizamos os códigos ISO 3166-1 para distinguir o inglés do Reino Unido e o inglés dos Estados Unidos:

<b>variedade diatópica</b>	<b>Marca</b>
inglés do Reino Unido	[GB]
inglés dos Estados Unidos	[US]

Cómpre mencionar que moitos dos conceptos seleccionados carecen dun equivalente exacto noutras linguas, xa que responden a unha realidade específica dunha cultura. Neste dicionario dáselles distintas solucións a estes estranxeirismos.

No castelán recolléronse as denominacións máis frecuentes que recibían os conceptos, sen prestar atención á súa normativización (por exemplo, inclúese “*whisky*” como termo principal e “*güisqui*” como secundario, xa que é de uso máis frecuente, a pesar de que a segunda sexa a recomendada no dicionario normativo do castelán).

As correspondencias que se inclúen en inglés ilustran a tendencia desta lingua ao uso de estranxeirismos —galicismos na maioría dos casos—, xa documentados nos dicionarios (como “*à la marinère*”, “*cannelloni*”, “*empanada*”, “*fleur de sel*”, “*langue de chat*” ou “*piquillo*”). Por outra parte, incluíronse paráfrases ou explicacións para aqueles conceptos propios da gastronomía galega ou española que non son coñecidos polo público anglófono e que non se entenderían se o termo figurase na lingua orixinal. Para a elección destas paráfrases, recorreuse á idea principal ou subxacente en cada termo, de forma que o destinatario poida chegar a entender en que consiste o produto, por exemplo, ofrecemos “*legume stew*” (cocido), “*cured ham*” (xamón curado) ou “*spicy diced fried pork*” (zorza).

Con todo, cando sexa necesario traducir algún destes termos que carecen dunha equivalencia noutra lingua por tratarse dunha referencia cultural, recomendamos conservar a denominación da lingua orixinal e achegar entre parénteses unha equivalencia aproximada, como as paráfrases que se ofrecen neste dicionario, ou viceversa, de modo que o destinatario do escrito non perda a referencia á lingua orixinal e ao mesmo tempo conte cunha denominación aproximada ou explicación na súa lingua.

Nalgúns casos, para solucionar ese baleiro denominativo tamén pode ser recomendable o recurso a nomes xenéricos acompañados de adxectivos toponímicos, como “*Galician broth*” (caldo), “*Portuguese seafood stew*” (cataplana) ou “*Basque leek and potato soup*” (porrusalda).

Como o uso das maiúsculas e minúsculas en inglés pode resultar problemático, por exemplo, no tocante aos nomes de uvas, viños ou queixos, nesta obra seguiu-se a grafía recollida nos principais dicionarios de inglés e, a falta disto, a utilizada con maior frecuencia en páxinas especializadas. Con todo, cómpre advertir que as guías de estilo de xornais tan reputados como *The Guardian* ou *The Times* recomiendan escribir estes termos en minúsculas, por tratarse de nomes comúns.

### *Nomes científicos*

Os rexistros desta obra correspondentes a seres vivos —maiormente plantas, animais, algas e cogomelos— inclúen o nome científico que se lles atribúe, o que permite a identificación de cada organismo e evita posibles confusións motivadas pola asignación dun mesmo nome común a especies distintas.

O nome científico móstrase a continuación da información conceptual, igual que se se tratase dunha equivalencia noutra lingua, pero en cursiva e precedido da abreviatura NC.

En cambio, naqueloutros rexistros nos que só se citan estes organismos nunha definición, a información taxinómica inclúese entre parénteses na propia definición, sen facer referencia ao des-



critor nin ao ano da publicación. Por exemplo, é o caso das froitas, que non son seres vivos, pero que proveñen de plantas, que si o son.

En liñas xerais, os nomes científicos que figuran nesta obra son os recomendados polas autoridades de cada materia, como *Flora Iberica*, *Germplasm Resources Information Network (GRIN)*, *FishBase*, *AlgaeBase* ou *Index Fungorum*.

Estes nomes taxinómicos seguen, polo xeral, as normas internacionais de nomenclatura, de modo que se recollen nomes uninominais para os xéneros, binominais para as especies e trinominais para as subespecies e variedades.

As especies zoolóxicas e as botánicas seguen distintos códigos de nomenclatura. *Grosso modo*, en zooloxía escríbese o nome do descriptor da especie sen abreviar, seguido do ano da publicación sen parénteses, mentres que en botánica o nome consígnase abreviado, seguido do ano entre parénteses. A fin de garantir a coherencia global na obra no relativo aos nomes científicos, acordouse prescindir do nome do descriptor e do ano da publicación. De buscar o rigor científico na citación de especies, recoméndase consultar as fontes de referencia para cada materia.

Ao final do dicionario recóllese tamén un índice alfabético de nomes científicos para poder localizar os termos galegos que encabezan as entradas e consultar toda a información do rexistro.

### *Remisións*

Os sinónimos ou termos secundarios inclúense no rexistro da forma preferente encabezados por “*gl*”, o código de lingua do galego. Tamén se documentan como entradas que remiten aos correspondentes lemas principais do dicionario para evitar duplicar as informacións. Identifícanse porque inclúen a marca “*Véxase:*” seguida do termo principal, que é o que contén a definición, as notas, os sinónimos, as equivalencias en castelán e en inglés e, cando corresponde, o nome científico.

Nos índices de termos en castelán e en inglés que incluimos ao final do dicionario só se mostran as correspondencias cos lemas principais do galego, e non cos secundarios, para poder localizar con rapidez as entradas no dicionario e consultar toda a información relacionada con estas.



# *Diccionario de alimentación e restauración*



- á** *s.f.* Peza de ave que comprende o úmero, o cúbito e o radio, xunto coa musculatura que os envolve.  
*gl* ala  
*es* ala  
*en* wing
- á brasa** *loc.adx.* Referido a un alimento, asado directamente sobre as brasas.  
 Nota: Úsase tamén como locución adverbial.  
*gl* nas ascuas  
*es* a la brasa  
*en* charcoal-grilled
- á brunoise** *loc.adx.* Referido a unha hortaliza, cortada en dados de aproximadamente 1 a 3 mm de grosor.  
 Nota: Úsase tamén como locución adverbial.  
*es* brunoise  
*es* en brunoise  
*en* in brunoise
- á carbonara** *loc.adx.* Referido a unha pasta, principalmente espaguetes, servida con ovo batido ou nata líquida e beicon.  
*gl* carbonara  
*es* a la carbonara  
*es* carbonara  
*en* alla carbonara
- á carta** *loc.adv.* Escollo libremente entre os pratos que se ofrecen nun establecemento hostaleiro.  
*es* a la carta  
*en* à la carte
- á cazola** *loc.adx.* Referido a un alimento ou preparación, cocinado nunha cazola.  
 Nota: Úsase tamén como locución adverbial.  
*es* a la cazuela  
*en* in casserole
- á feira** *loc.adx.* Referido principalmente ao polbo cocido, aderezado con sal, pemento e aceite de oliva.  
*es* a la gallega  
*en* Galician-style
- á grella** *loc.adx.* Referido a un alimento, cocinado sobre unha grella.  
 Nota: Úsase tamén como locución adverbial.  
*es* a la parrilla  
*en* grilled
- a lume baixo** *loc.adv.* Véxase: a pouco lume
- a lume forte** *loc.adv.* Rapidamente e con lume ou calor de elevada intensidade.  
*gl* a moito lume  
*es* a fuego vivo  
*es* a fuego fuerte  
*en* on a high heat  
*en* over a high heat  
*en* on a high flame  
*en* over a high flame
- a lume maino** *loc.adv.* Véxase: a pouco lume
- a lume manso** *loc.adv.* Véxase: a pouco lume
- á mariñeira** *loc.adx.* Referido a un peixe, molusco ou crustáceo, preparado con viño branco, allo e pirixel.  
 Nota: Úsase tamén como locución adverbial.  
*es* a la marinera  
*en* à la marinère
- á meunière** *loc.adx.* Véxase: *meunière*
- a moito lume** *loc.adv.* Véxase: a lume forte
- á paisana** *loc.adx.* Referido a unha hortaliza, cortada en pequenos dados de aproximadamente 1 cm de grosor.  
 Nota: Úsase tamén como locución adverbial.  
*es* paisana  
*es* en paisana  
*en* à la paysanne
- a pouco lume** *loc.adv.* Lentamente e con lume ou calor de baixa intensidade.

*gl* a lume baixo  
*gl* a lume maino  
*gl* a lume manso  
*es* a fuego lento  
*es* a fuego suave  
*en* on a low heat  
*en* over a low heat  
*en* on a low flame  
*en* over a low flame

**á prancha** *loc.adx.* Referido a un alimento, cocinado sobre unha prancha quente.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* a la plancha  
*en* grilled

**a remollo** *loc.adv.* En auga durante certo tempo, para abrandar, desalgar ou rehidratar o alimento somerxido nela.

*gl* de remollo  
*es* a remojo  
*en* to steep

**á romana** *loc.adx.* Referido a un alimento, rebozado con fariña e ovo e frixido en aceite.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* a la romana  
*en* in batter

**á xardineira**<sup>1</sup> *loc.adx.* Referido a unha hortaliza, cortada en láminas finas e alongadas, de aproximadamente 4 a 5 mm de grosor e 3 a 6 cm de lonxitude.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* jardinera  
*es* en jardinera  
*en* jardinière

**á xardineira**<sup>2</sup> *loc.adx.* Referido a un alimento, acompañado dunha gornición de hortalizas cocidas, principalmente chícharos, cenorias e champiñóns.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* a la jardinera  
*en* jardinière

**á xuliana** *loc.adx.* Referido a unha hortaliza, cortada en láminas moi finas e alongadas, de aproximadamente 1 a 3 mm de grosor e 3 a 5 cm de lonxitude.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* juliana  
*es* en juliana  
*en* julienned

**abadexo** *s.m.* Véxase: badexo

**abatedor de temperatura** *loc.s.m.* Electrodoméstico que permite baixar en pouco tempo a temperatura das preparacións que se acaban de elaborar, co fin de conservar inalterada a humidade e inhibir a actividade microbiana.

*es* abatidor de temperatura  
*en* blast chiller

**abelá** *s.f.* Froito en noz da abeleira (*Corylus avellana*), de forma arredondada, con casca leñosa de cor acastañada, que garda no seu interior unha semente oleaxinosa de cor branca e recuberta dunha bráctea avermellada, que se comercializa con ou sen casca e crúa ou torrada como aperitivo.

*es* avellana  
*en* hazelnut

**abrelatas** *s.m.* Utensilio metálico que se emprega para abrir latas de conserva.

*es* abrelatas  
*en* can opener  
*en* tin opener [GB]

**abrestras** *s.m.* Utensilio de folla curta, rematada en punta e moi resistente, cunha garda para protexer a man de posibles cortes, que se emprega para separar as valvas das ostras.

*es* abrestras  
*en* oyster knife

**abridor**<sup>1</sup> *s.m.* Utensilio que se emprega para quitar as chapas das botellas.

*es* abridor  
*es* abrebotellas  
*en* bottle opener

**abridor**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: sacarrollas

**abrillantar** *v.t.* Cubrir unha preparación cunha capa fina e brillante dunha substancia, como manteiga, xelatina ou marmelada.

*gl* lustrar  
*es* abrillantar  
*en* glaze

**abrótano** *s.m.* Planta arbustiva de talo erecto, follas lineares, dispostas en espiral e de cor verde clara, e flores amarelas en capítulos, estas últimas utilizadas en infusión.

*gl* abrótano macho  
*es* abrótano  
*es* abrótano macho  
*en* southernwood  
NC *Artemisia abrotanum*

**abrótano femia** *loc.s.m.* Planta herbácea ou arbustiva de talo erecto e delgado, moi ramificado, follas estreitas e lineares de cor verde agrisada e flores amarelas en capítulos, moi aromáticas, da que se utilizan principalmente as flores en infusión.

*gl* herba loba  
*es* abrótano hembra  
*es* hierba lombriguera  
*es* manzanilla de Mahón  
*en* cotton lavender  
*NC* *Santolina chamaecyparissus*

**abrótano macho** *loc.s.m.* Véxase: abrótano

**abruño** *s.m.* Froito en drupa do abruñeiro (*Prunus spinosa*), de forma ovoide, pel de cor violácea ou púrpura, polpa de sabor acedo e cunha croia pequena no interior.

*es* endrina  
*es* amargaleja  
*en* sloe

**acanalador** *s.m.* Utensilio empregado para facer canles ou estrías en froitas e hortaliças.

*es* acanalador  
*en* canelle knife

**acanal** *v.t.* Facer canles ou estrías decorativas na superficie dunha froita ou hortaliza coa axuda dun acanalador.

*es* acanalar  
*en* furrow

**acaramel**<sup>1</sup> *v.t.* Quentar o azucre ata convertelo en caramelo.

*es* caramelizar  
*es* acaramelar  
*en* caramelize [GB]  
*en* caramelize [US]

**acaramel**<sup>2</sup> *v.t.* Cubrir un alimento ou recipiente cun baño de caramelo.

*es* caramelizar  
*es* acaramelar  
*en* caramelize [GB]  
*en* caramelize [US]

**aceda** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto, follas grosas e ovadas e flores pequenas e verdosas, da que se utilizan as follas novas, de sabor acedo, como condimento ou en ensalada.

*es* acedera  
*es* vinagrera  
*es* agrilla  
*en* sorrel

*en* garden sorrel  
*NC* *Rumex acetosa*

**acedar**<sup>1</sup> *v.t.* Tornar acedo ou agre un alimento.

*gl* agrear  
*es* acedar  
*es* agriar  
*en* sour

**acedar**<sup>2</sup> *v.i./p.* Póirse acedo ou agre un alimento.

*gl* agrear  
*es* acedar  
*es* agriar  
*en* sour

**acedía** *s.f.* Peixe branco similar ao linguado, pero de menor tamaño, co corpo plano, alongado e estreito, co dorso de cor amarelada, con pequenas pintas negras, aletas dorsal e anal máis separadas da caudal e liña lateral en forma de curva dobre na cabeza.

*es* acedía  
*en* wedge sole  
*NC* *Dicologlossa cuneata*

**acedo, aceda** *adx.* Que ten un sabor semellante ao do limón ou ao do vinagre.

*gl* ácido, ácida  
*gl* agre  
*es* ácido, ácida  
*es* agrio, agria  
*es* acetoso, acetosa  
*en* acid  
*en* sour

**acedume** *s.m.* Sabor acedo.

*gl* acidez  
*es* acidez  
*en* sourness

**aceite** *s.m.* Líquido graxo de orixe vexetal ou animal.

*es* aceite  
*en* oil

**aceite de algodón** *loc.s.m.* Aceite que se extrae das sementes do algodón, do xénero *Gossypium* (especialmente *Gossypium hirsutum*).

*es* aceite de algodón  
*en* cottonseed oil

**aceite de bagazo de oliva** *loc.s.m.* Aceite que se obtén da mestura de aceite de bagazo refinado e aceite de oliva virxe, cunha acidez máxima de 1°.

*es* aceite de orujo de oliva  
*en* olive pomace oil

**aceite de cacahuete** *loc.s.m.* Aceite que se extrae das sementes do cacahuete (*Arachis hypogaea*).

*es* aceite de cacahuete  
*en* peanut oil

**aceite de cártamo** *loc.s.m.* Aceite que se extrae das sementes do cártamo (*Carthamus tinctorius*).

*es* aceite de cártamo  
*en* safflower oil

**aceite de colza** *loc.s.m.* Aceite que se extrae das sementes da colza (*Brassica napus* var. *oleifera*).

*es* aceite de colza  
*en* rapeseed oil

**aceite de millo** *loc.s.m.* Aceite que se extrae do xermolo das sementes do millo (*Zea mays*).

*es* aceite de maíz  
*en* corn oil

**aceite de oliva** *loc.s.m.* Aceite que se obtén da mestura de aceite de oliva virxe e aceite refinado, cunha acidez máxima de 1°.

*es* aceite de oliva  
*en* olive oil

**aceite de oliva refinado** *loc.s.m.* Aceite de oliva que se obtén mediante técnicas de refinación do aceite de oliva virxe, cunha acidez máxima de 0,3°.

*es* aceite de oliva refinado  
*en* refined olive oil

**aceite de oliva virxe** *loc.s.m.* Aceite de oliva que se obtén mediante procedementos mecánicos ou físicos que eviten a súa alteración, cunha acidez máxima de 2°.

*es* aceite de oliva virgen  
*en* virgin olive oil

**aceite de oliva virxe extra** *loc.s.m.* Aceite de oliva que se obtén da primeira espremedura mediante procedementos físicos que eviten a súa alteración, cunha acidez máxima de 0,8°.

*es* aceite de oliva virgen extra  
*en* extra-virgin olive oil

**aceite de soia** *loc.s.m.* Aceite que se extrae das sementes da soia (*Glycine max*).

*es* aceite de soja  
*en* soya bean oil [GB]  
*en* soybean oil [US]

**aceite de xirasol** *loc.s.m.* Aceite que se extrae das sementes do xirasol (*Helianthus annuus*).

*es* aceite de girasol  
*en* sunflower oil

**aceite vexetal** *loc.s.m.* Aceite que se extrae, tras un proceso de refinación, de sementes ou xermolos vexetais.

*es* aceite vegetal  
*en* vegetable oil

**aceiteira**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente que se emprega para gardar o aceite e servilo na mesa.

*es* aceitera  
*en* cruet

**aceiteira**<sup>2</sup> *s.f.* Recipiente que se emprega para conservar aceites usados e reaproveitables.

*es* grasera  
*en* grease can

**aceiteiras** *s.f.pl.* Conxunto de recipientes destinados a conter determinados condimentos como o aceite, o vinagre, o sal ou a pementa, xunto co seu soporte.

*gl* vinagreiras  
*es* aceiteras  
*es* vinagreras  
*en* cruet

**acelga** *s.f.* Planta de talo erecto, follas grandes e ovadas de cor verde e con nervios centrais prominentes, e flores verdosas, da que se consomen principalmente as follas unha vez cocidas.

*es* acelga  
*en* chard  
*en* Swiss chard  
*NC* *Beta vulgaris*

**acendedor** *s.m.* Utensilio que se emprega para prender lume por medio dunha chama ou chispa.

*es* encendedor  
*en* lighter

**acerola** *s.f.* Froito en pomo da aceroleira (*Crataegus azarolus*), de forma redonda, coa pel de cor encarnada ou amarela e a polpa carnosa, alaranxada e de sabor agri-doce, con tres sementes no seu interior.

*es* acerola  
*en* azarole

**acidez** *s.f.* Véxase: acedume

**ácido acético** *loc.s.m.* Ácido (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>) líquido e incoloro, presente no vinagre, que



se emprega na industria alimentaria como acidulante ou conservante.

Nota: Número CE: E-260

*es* ácido acético

*en* acetic acid

**ácido cítrico** *loc.s.m.* Ácido (C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub>) que se obtén de certos froitos, especialmente dos cítricos, ou por fermentación fúnxica de hidratos de carbono, empregado na industria alimentaria como antioxidante, acidulante ou conservante.

Nota: Número CE: E-330

*es* ácido cítrico

*en* citric acid

**ácido graxo** *loc.s.m.* Substancia orgánica formada por unha cadea de carbonos, cun grupo carboxilo nun extremo e un grupo metilo no outro, presente nos lípidos e que o organismo utiliza para xerar enerxía e formar tecidos.

Nota: Os ácidos graxos poden ser saturados, con enlaces simples entre os átomos de carbono e sólidos a temperatura ambiente, ou insaturados, con un ou varios enlaces dobres e xeralmente líquidos a temperatura ambiente.

*es* ácido graso

*en* fatty acid

**ácido láctico** *loc.s.m.* Ácido (C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>O<sub>3</sub>) incoloro e viscoso, que se obtén por fermentación dos azucres e se emprega na industria alimentaria como antioxidante, conservante ou acidulante.

Nota: Número CE: E-270

*es* ácido láctico

*en* lactic acid

**ácido, ácida** *adx.* Véxase: acedo, aceda

**acidulante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para aumentar a súa acidez ou darlles un sabor acedo.

*es* acidulante

*en* acidulant

**acidular** *v.t.* Tornar lixeiramente acedo un alimento.

*es* acidular

*en* acidulate

**acio** *s.m.* Conxunto de uvas unidas por un cangallo.

*gl* cacho

*es* racimo

*en* bunch of grapes

**acompañamento** *s.m.* Véxase: gornición

**adega**<sup>1</sup> *s.f.* Lugar onde se almacena, se conserva ou se cría o viño e outras bebidas.

*gl* bodega

*gl* cava

*es* bodega

*en* cellar

*en* wine cellar

**adega**<sup>2</sup> *s.f.* Establecemento onde se elabora o viño.

*gl* bodega

*es* bodega

*en* winery

**adegueiro, adegueira** *s.* Persoa que, nun establecemento hostaleiro, se encarga da organización da adega e da distribución e conservación de viños, licores e outras bebidas.

*gl* bodegueiro, bodegueira

*es* bodeguero, bodeguera

*en* cellarman

**aderezar** *v.t.* Véxase: sazonar

**aditivo** *s.m.* Substancia que non se consome normalmente como alimento en si, pero que se lle engade intencionadamente a un produto alimenticio cun propósito tecnolóxico en calquera fase da súa elaboración ou comercialización, co obxecto de modificar as súas características ou facilitar a súa conservación.

*gl* aditivo alimentario

*es* aditivo

*es* aditivo alimentario

*en* additive

*en* food additive

**aditivo alimentario** *loc.s.m.* Véxase: aditivo

**adobar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: sazonar

**adobar**<sup>2</sup> *v.t.* Poñer a remollo un alimento, polo xeral unha carne, nun líquido composto principalmente de viño, vinagre, herbas aromáticas e pemento durante certo tempo para aromatizalo, abrandalo ou conservalo antes de cociñalo.

*gl* adubar

*es* adobar

*en* marinate

**adobo**<sup>1</sup> *s.m.* Conxunto de condimentos que se lle botan a unha preparación para sazonala e darlle sabor.

*gl* adubo

*es* adobo  
*en* seasoning

**adobo**<sup>2</sup> *s.m.* Líquido composto principalmente de viño, vinagre, herbas aromáticas e pemento, no que se pon a remollo un alimento, polo xeral unha carne, para aromatizalo, abrandalo ou conservalo antes de cociñalo.

*gl* adubo  
*es* adobo  
*en* marinade

**adozar** *v.t.* Véxase: edulcorar

**adubar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: sazonar

**adubar**<sup>2</sup> *v.t.* Véxase: adobar<sup>2</sup>

**adubo**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: adobo<sup>1</sup>

**adubo**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: adobo<sup>2</sup>

**advocaat** *s.m.* Bebida elaborada con xema de ovo, cun contido en azucre superior a 150 g/l e unha graduación alcohólica inferior a 22°.

*es* advocaat  
*en* advocaat

**aferventar** *v.t.* Facer ferver lixeiramente un líquido ou un alimento introducido neste durante un breve período de tempo.

*es* herventar  
*en* parboil

**afiadoira** *s.f.* Véxase: pedra de afiar

**afiar** *v.t.* Facerlle fío a un instrumento cortante.

*gl* aguzar  
*es* afilar  
*es* aguzar  
*en* sharpen

**afroitado, afroitada** *adx.* Que ten un sabor ou olor semellante ao da froita.

*es* afrutado, afrutada  
*en* fruity

**afumadura** *s.f.* Proceso que consiste en expoñer un alimento á acción do fume, co fin de inhibir a actividade microbiana, prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*es* ahumado  
*en* smoking

**afumar** *v.t.* Expoñer un alimento á acción do fume, co fin de prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*es* ahumar  
*en* smoke

**ágape** *s.m.* Comida que reúne a certo número de persoas para celebrar algún acontecemento.

*gl* banquete  
*es* ágape  
*es* banquete  
*en* banquet

**ágar-ágar** *s.m.* Substancia mucilaxinosa extraída de certas algas vermellas, especialmente dos xéneros *Gelidium*, *Gracilaria* e *Eucheuma*, que se emprega na industria alimentaria como xelificante.

Nota: Número CE: E-406

*es* agar-agar  
*es* agar  
*es* agaragar  
*en* agar  
*en* agar-agar

**agarrador** *s.m.* Peza de tea, illante da calor, que serve para agarrar obxectos quentes sen queimarse.

*es* agarrador  
*en* pot holder

**agraz** *s.m.* Zume elaborado con uvas que aínda non maduraron.

*es* agraz  
*en* verjuice

**agre** *adx.* Véxase: acedo, aceda

**agrear**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: acedar<sup>1</sup>

**agrear**<sup>2</sup> *v.i./p.* Véxase: acedar<sup>2</sup>

**agridoce** *adx.* Que ten un sabor agre e doce ao mesmo tempo.

*es* agridulce  
*en* sweet-and-sour

**agrón** *s.m.* Planta herbácea de talos ocos, follas ovais ou lanceoladas, de cor verde escura, e flores abrancazadas agrupadas en panículas, da que se consomen os talos e follas, de sabor lixeiramente picante, principalmente en ensalada.

*gl* brizo  
*es* berro  
*es* mastuerzo  
*en* watercress  
*NC* *Nasturtium officinale*

**aguacate** *s.m.* Froito en drupa da planta do mesmo nome (*Persea americana*), coa pel engurrada de cor verde e a polpa abrancazada, moi manteigosa, cunha carabuña grande no centro.

*es* aguacate  
*en* avocado  
*en* avocado pear [GB]

**agulla**<sup>1</sup> *s.f.* Peza de vacún que se obtén do cuarto dianteiro, entre a parte anterior do lombo e a posterior do pescozo, magra e zumarenta, considerada de primeira categoría.

*es* aguja  
*en* chuck

**agulla**<sup>2</sup> *s.f.* Peixe azul de corpo longo e delgado, co dorso de cor azul verdosa, flancos máis claros e ventre prateado, aletas dorsal e anal posteriores, mandíbulas moi prolongadas e afiadas, dentes aguzados e separados e espiñas verdes.

*es* aguja  
*en* garfish  
NC *Belone belone*

**agulla de mechar** *loc.s.f.* Agulla coa que se introducen tiras dunha substancia graxa, como touciño ou lardo, nun alimento que se vai asar, especialmente unha ave.

*es* aguja de mechar  
*es* aguja mechera  
*es* mechera  
*en* larding needle

**aguzadoira** *s.f.* Véxase: pedra de afiar

**aguzar** *v.t.* Véxase: afiar

**airoa** *s.f.* Véxase: anguía

**al dente** *loc.adx.* Referido a un alimento, especialmente unha pasta, cociñado moderadamente ata presentar certa firmeza na mastigación.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al dente  
*en* al dente

**ala** *s.f.* Véxase: á

**alambique** *s.m.* Aparato, xeralmente de metal, que se emprega para a destilación.

*gl* destilador  
*gl* alquitara  
*es* alambique  
*es* destilador  
*es* alquitara  
*en* still

**albacora** *s.f.* Véxase: bonito do norte

**albarda** *s.f.* Tira de touciño coa que se envolven certos alimentos ao cociñalos.

*es* albardilla

*en* bard

**albardar** *v.t.* Envolver con tiras de touciño ou beicon algúns alimentos, especialmente unha ave, para proporcionarlles graxa ou evitar que se queimen ao cociñalos.

*es* albardar  
*es* enalbardar  
*en* bard

**albaricoque** *s.m.* Froito en drupa do albaricoqueiro (*Prunus armeniaca*), de forma arredondada, pel aveludada de cor alaranxada, cun suco lonxitudinal moi marcado, carne doce e pouco zumarenta e unha carabuña no seu interior do tamaño dunha améndoa.

*es* albaricoque  
*en* apricot

**albariño** *s.m.* Uva branca autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma esférica, pel grosa de cor verde amarelada e sabor moi doce, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Rías Baixas e Ribeira Sacra.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* albariño  
*en* albariño

**albedro** *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Arbutus unedo*), de pequeno tamaño e forma arredondada, coa pel de cor vermella e a polpa amarelada, de sabor doce.

*gl* érbedo  
*es* madroño  
*en* tree strawberry

**albilla** *s.f.* Uva branca de tamaño mediano, forma esférica e pel fina de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Viños de Madrid, Ribera del Duero e Ribeiro.

*es* albilla  
*es* albillo  
*en* albilla

**albóndega** *s.f.* Bóla pequena elaborada principalmente con carne picada, ovo, pan relado e especias, e que adoita prepararse frixida e guisada.

*es* albóndiga  
*en* meatball

**alcachofa** *s.f.* Cabeza inmadura da planta do mesmo nome (*Cynara scolymus*), formada por varias capas de follas carnosas superpostas, de cor verde agrisada pola cara superior e abrancazada polo revés, que se consome unha vez cocinada.

*es* alcachofa  
*en* artichoke

**alcaparra** *s.f.* Botón floral da planta do mesmo nome (*Capparis spinosa*), reniforme, de cor verde e sabor lixeiramente amargo, que se conserva en vinagre ou en salmoira e se emprega como condimento.

*es* alcaparra  
*en* caper

**alcohol** *s.m.* Líquido incoloro que se obtén da destilación ou rectificación de produtos resultantes da fermentación alcohólica de materias vexetais azucradas ou amiláceas.

*gl* alcol  
*es* alcohol  
*en* alcohol

**alcohol destilado** *loc.s.m.* Alcohol que se obtén por destilación de produtos resultantes da fermentación de materias vexetais azucradas ou amiláceas, cunha graduación comprendida entre 80° e 96°.

*es* alcohol destilado  
*en* distilled alcohol

**alcohol rectificado** *loc.s.m.* Alcohol que se obtén por rectificación de produtos resultantes da fermentación de materias vexetais azucradas ou amiláceas, cunha graduación superior a 96°.

*es* alcohol rectificado  
*en* rectified alcohol

**alcol** *s.m.* Véxase: alcohol

**alcrigue** *s.m.* Peixe azul de corpo alongado e comprimido lateralmente, similar á agulla, pero de menor tamaño, coas mandíbulas menos prolongadas, entre cinco e sete pínulas despois das aletas dorsal e anal e as espiñas de diferente cor.

*gl* alpabarda  
*gl* chandarme  
*gl* pataguillón  
*es* paparda  
*en* saury  
*NC* *Scomberesox saurus saurus*

**ale** *s.f.* Cervexa que se elabora con lévedos que fermentan a temperaturas elevadas e se

depositan na parte superior do tanque, xeralmente escumosa e de sabor suave.

*es* ale  
*en* ale

**alegrías** *s.f.pl.* Véxase: liviáns

**alfábega** *s.f.* Planta herbácea moi aromática, de talo erecto e ramificado, follas ovadas e dentadas e flores brancas en espiga, da que se utilizan as follas frescas ou desecadas como condimento.

*es* albahaca  
*es* alfábega  
*en* basil  
*NC* *Ocimum basilicum*

**alfajor**<sup>1</sup> *s.m.* Doce de pequeno tamaño e forma cilíndrica ou rectangular, elaborado cunha masa de fariña, azucre glas, améndoa e aromas, que se recobre con azucre glas e se consome especialmente no Nadal.

*es* alfajor  
*en* Spanish elongated soft shortbread

**alfajor**<sup>2</sup> *s.m.* Doce orixinario de Arxentina, composto por dúas galletas reenchidas de doce de leite e recubertas de chocolate ou azucre.

*es* alfajor  
*en* Argentinian sandwich biscuit [GB]  
*en* Argentinian sandwich cookie [US]

**alga** *s.f.* Organismo autótrofo que contén clorofila e vive na auga, que se utiliza na elaboración de certas preparacións.

*es* alga  
*en* seaweed

**alimentación** *s.f.* Conxunto de produtos que se toman ou se ofrecen como alimento.

*es* alimentación  
*en* food  
*en* nourishment

**alimentar** *v.t.* Proporcionarlle alimento a alguén.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*gl* nutrir  
*es* alimentar  
*es* nutrir  
*en* feed  
*en* nourish

**alimentario, alimentaria** *adx.* Relativo ou pertencente aos alimentos ou á alimentación.

*es* alimentario, alimentaria  
*en* food

*en* alimentary

**alimenticio, alimenticia** *adx.* Que alimenta ou que ten a propiedade de alimentar.

*es* alimenticio, alimenticia

*en* nourishing

**alimento** *s.m.* Substancia ou produto destinado a ser inxerido polo ser humano ou con probabilidades razoables de selo, tanto se sufriu unha transformación enteira ou parcial como se non.

*gl* produto alimenticio

*es* alimento

*es* producto alimenticio

*en* food

*en* foodstuff

**alimento de alto risco** *loc.s.m.* Alimento que pola súa natureza, composición ou preparación pode experimentar alteracións e provocar intoxicacións.

*es* alimento de alto riesgo

*en* high-risk food

**alimento dietético** *loc.s.m.* Alimento que sufriu unha modificación na súa composición, pola adición ou subtracción de elementos ou por cambios nas súas características químicas ou biolóxicas naturais, co fin de satisfacer necesidades nutricionais especiais.

*es* alimento dietético

*es* alimento de régimen

*en* diet food

*en* dietetic food

**alimento ecolóxico** *loc.s.m.* Alimento de orixe animal ou vexetal que se produciu de forma natural, sen empregar ningún produto químico para a súa conservación ou procesamento.

*es* alimento ecológico

*en* organic food

**alimento enriquecido** *loc.s.m.* Alimento ao que se lle engadiu determinadas substancias co fin de elevar o seu valor nutritivo.

*es* alimento enriquecido

*en* fortified food

*en* enriched food

**alimento funcional** *loc.s.m.* Alimento natural ou transformado con funcións nutritivas esenciais, ao que se lle atribúe un efecto beneficioso para o organismo ou de prevención de determinadas enfermidades.

Nota: Os principais tipos de alimentos funcionais son os probióticos e os prebióticos.

*es* alimento funcional

*en* functional food

**alimento imperecedoiro** *loc.s.m.* Alimento que conserva as súas calidades aptas para a comercialización e o consumo durante un prazo superior a 90 días, sempre e cando se manteña nas condicións de almacenamento axeitadas.

*es* alimento no perecedero

*es* alimento imperecedero

*en* imperishable food

**alimento modificado xeneticamente** *loc.s.m.* Alimento composto por organismos co material xenético alterado artificialmente ou que foi producido a partir destes.

*gl* alimento transxénico

*es* alimento modificado genéticamente

*es* alimento transgénico

*en* genetically modified food

*en* transgenic food

**alimento natural** *loc.s.m.* Alimento que se obtivo sen a intervención do home ou que non contén aditivos.

*es* alimento natural

*en* natural food

**alimento perecedoiro** *loc.s.m.* Alimento que, debido ás súas características naturais, conserva as súas calidades aptas para a comercialización e o consumo durante un prazo inferior a 30 días ou que precisa condicións especiais de conservación durante o seu almacenamento e transporte.

*es* alimento perecedero

*en* perishable food

**alimento semiperecedoiro** *loc.s.m.* Alimento que conserva as súas calidades aptas para a comercialización e o consumo durante un prazo comprendido entre 30 e 90 días.

*es* alimento semiperecedero

*en* semi-perishable food

**alimento transxénico** *loc.s.m.* Véxase: alimento modificado xeneticamente.

**aliñar** *v.t.* Engadirlle a unha preparación, principalmente unha ensalada, diversos condimentos, como aceite, vinagre ou sal, para darlle sabor.

*es* aliñar

*es* aderezar

*en* dress

**aliño** *s.m.* Conxunto de condimentos, como aceite, vinagre ou sal, que se lle engaden a unha preparación, principalmente unha ensalada, para darlle sabor.

*es* aliño

*es* aderezo

*en* dressing

**alioli** *s.m.* Salsa elaborada principalmente con allos machucados e aceite.

*es* alioli

*es* ajoaceite

*es* ajiaiceite

*en* aioli

**alixeirar** *v.t.* Facer menos densa unha preparación líquida ou semilíquida.

*es* aclarar

*es* aligerar

*en* thin

**allada** *s.f.* Salsa que se elabora frixindo principalmente allo en aceite, ao que se lle engade pemento, e que adoita utilizarse para acompañar peixes.

*es* ajada

*en* garlic sauce

**allada arrieira** *loc.s.f.* Salsa que se elabora frixindo en aceite allo, tomate, pemento, cebola e outros ingredientes, e que acompaña principalmente o bacallau.

*es* ajoarriero

*en* oil, garlic, pepper and tomato sauce

**allo**<sup>1</sup> *s.m.* Bulbo da planta do mesmo nome (*Allium sativum*), arredondado e de cor branca ou rosada, composto por varios dentes comestibles, envoltos por unha membrana fina e de olor e sabor fortes, que se utiliza como condimento.

*gl* cabeza de allo

*es* ajo

*es* cabeza de ajos

*es* cabeza de ajo

*en* garlic

**allo**<sup>2</sup> *s.m.* *Véxase:* dente de allo

**allo porro** *loc.s.m.* *Véxase:* porro

**allo tenro** *loc.s.m.* Planta nova do allo, na primeira fase de crecemento.

*es* ajete

*es* ajo tierno

*en* young garlic

**almibrado, almibrada** *adx.* Que está bañado nun almibre ou cuberto con este.

*gl* confeitado, confeitada

*es* almibarado, almibarada

*en* syrupy

**almibrar** *v.t.* Bañar un alimento nun almibre ou cubriilo con este.

*gl* confeitar

*es* almibarar

*en* cover with syrup

**almibre** *s.m.* Líquido denso que se obtén da cocción de azucre en auga.

*gl* caldo de azucre

*es* almíbar

*en* syrup

*en* sirup [US]

**almorzar** *v.t.* Tomar algo no almuerzo.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* desayunar

*en* have for breakfast

**almorzo** *s.m.* Comida que se toma pola mañá.

*es* desayuno

*en* breakfast

**almorzo continental** *loc.s.m.* Almorzo lixeiro que adoita incluír unha bebida quente, como café, té ou chocolate, zume, pan ou bolaría, manteiga e marmelada.

*es* desayuno continental

*en* continental breakfast

**almorzo inglés** *loc.s.m.* Almorzo baseado no continental, que ademais inclúe diversos pratos quentes, como ovos ou salchichas.

*es* desayuno inglés

*en* English breakfast

**alpabarda** *s.f.* *Véxase:* alcricque

**alquequenxe** *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Physalis alkekengi*), do tamaño dunha cereixa, de cor alaranxada ou vermella e recuberto por un cáliz que se incha formando unha especie de vexiga.

*es* alquequenje

*en* Chinese lantern

*en* winter cherry

**alquitara** *s.f.* *Véxase:* alambique

**amanita dos césaes** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro ovoide cando é novo e aplanado na madurez, de cor alaranxada ou avermellada, pé cilíndrico e robusto, de cor amarela, cun anel na parte alta e volva ampla, saquiforme e branca, que só se pode comercializar cando ten a volva aberta.

*gl* cogomelo dos césaes

*gl* raíña  
*es* oronja  
*en* Caesar's mushroom  
*NC* *Amanita caesarea*

**amaretto** *s.m.* Bebida orixinaria de Italia, de cor ámbar, que se obtén por maceración ou destilación de améndoas e, ás veces, ósos de albaricoque, cun contido en azucre superior a 150 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 34°.

*es* amaretto  
*en* amaretto

**amargar**<sup>1</sup> *v.t.* Tornar amargo un alimento.

*es* amargar  
*en* bitter

**amargar**<sup>2</sup> *v.i.* Ter sabor amargo un alimento.

*es* amargar  
*en* be bitter  
*en* taste bitter

**amargo** *s.m.* Véxase: bíter

**amargo, amarga** *adx.* Que ten un sabor semellante ao do fel.

*es* amargo, amarga  
*en* bitter

**amargor** *s.m.* Sabor amargo.

*gl* amargura  
*gl* amarguexo  
*es* amargor  
*es* amargura  
*en* bitterness

**amarguexo** *s.m.* Véxase: amargor

**amargura** *s.f.* Véxase: amargor

**amasadela** *s.f.* Véxase: amasadura

**amasadora** *s.f.* Máquina composta por unha cubeta xiratoria e brazos ou rolos que mesturan os ingredientes e comprimen a masa.

*es* amasadora  
*en* mixer  
*en* kneader

**amasadura** *s.f.* Porción de masa que se traballa dunha soa vez.

*gl* amasadela  
*gl* amasillo  
*es* amasijo  
*es* amasadura  
*en* piece of dough

**amasar** *v.t.* Mesturar diversos ingredientes con auga ou outro líquido e traballalos ata conseguir unha masa homoxénea.

*es* amasar

*en* knead

**amasillo** *s.m.* Véxase: amasadura

**ambigú** *s.m.* Departamento dun local público, como un teatro, un estadio ou unha estación, onde se serven comidas e bebidas.

*es* bufé  
*es* ambigú  
*en* buffet

**ameixa**<sup>1</sup> *s.f.* Froito en drupa da ameixeira (*Prunus domestica*), de forma arredondada ou oval, coa pel lisa e a carne zumarenta e doce, cunha carabuña oblonga, que pode ter distintas cores e tamaños segundo as variedades.

*es* ciruela  
*en* plum

**ameixa**<sup>2</sup> *s.f.* Molusco bivalvo da familia dos venéridos (especialmente dos xéneros *Venerupis* e *Ruditapes*), coas cunchas asimétricas e ovaladas, de cor amarelada ou acastañada, con liñas concéntricas finas e carne agrisada ou abrancazada, con dous sifóns de lonxitude variable.

*es* almeja  
*en* clam

**ameixa babosa** *loc.s.f.* Ameixa similar á fina, pero de menor tamaño, coas cunchas máis alongadas, de cor amarelada ou agrisada, con manchas dunha tonalidade máis intensa, liñas radiais pouco marcadas e sifóns curtos e unidos.

*es* almeja babosa  
*en* pullet carpet shell  
*NC* *Venerupis senegalensis*

**ameixa bicuda** *loc.s.f.* Ameixa similar á babosa, pero de menor tamaño e coas cunchas de cor amarelada, que pode presentar algunhas manchas escuras e irregulares e liñas concéntricas moi próximas e pouco marcadas.

*gl* bruxa  
*es* almeja dorada  
*en* golden carpet shell  
*NC* *Venerupis aurea*

**ameixa branca** *loc.s.f.* Ameixa coas cunchas sólidas e grosas, de forma triangular e cor abrancazada, co bordo arredondado e liñas concéntricas máis escuras.

*gl* cornecha  
*es* almeja blanca  
*en* surf clam  
*en* thick trough shell

NC *Spisula solida*

**ameixa claudia** *loc.s.f.* Véxase: claudia

**ameixa fina** *loc.s.f.* Ameixa coas cunchas finas de cor amarelada ou acastañada, con liñas concéntricas e radiais ben marcadas que debuxan unha cuadrícula e carne agri-sada cos sifóns longos e separados en toda a súa lonxitude.

*es* almeja fina

*en* grooved carpet shell

NC *Ruditapes decussatus*

**ameixa macho** *loc.s.f.* Véxase: ameixón

**ameixa mirabel** *loc.s.f.* Véxase: mirabel

**ameixa pasa** *loc.s.f.* Ameixa desecada.

*es* ciruela pasa

*en* prune

**ameixa rubia** *loc.s.f.* Ameixa coas cunchas lisas e brillantes, de cor acastañada ou arrubiada, con liñas concéntricas máis claras e carne máis dura que a doutras ameixas.

*es* almeja rubia

*es* almeja roja

*en* banded carpet shell

NC *Tapes rhomboides*

**ameixa xaponesa** *loc.s.f.* Ameixa similar á fina, pero coas cunchas decoradas con manchas escuras irregulares e liñas radiais máis marcadas e sifóns unidos ata a metade.

*es* almeja japonesa

*en* Manila clam

*en* Japanese carpet shell

NC *Ruditapes philippinarum*

**ameixón** *s.m.* Ameixa de gran tamaño, coas cunchas sólidas e lisas, de contorno ovalado e cor parda avermellada, con liñas concéntricas finas, bandas radiais máis escuras e sifóns carnosos e unidos ata a metade.

*gl* ameixa macho

*es* almejón

*en* smooth clam

*en* smooth callista

NC *Callista chione*

**améndoa** *s.f.* Froito en drupa da amendoeira (*Prunus dulcis*), de forma oval e cor verdosa, que garda no interior da carabuña unha semente comestible, de sabor doce ou amargo segundo as variedades, que se comercializa con ou sen casca, crúa ou torrada e salgada ou confeitada.

*es* almendra

*en* almond

**améndoa amarga** *loc.s.f.* Améndoa da planta *Prunus dulcis* var. *amara*, coa semente de sabor amargo, que contén substancias tóxicas que deben ser eliminadas antes do seu uso en alimentación.

*es* almendra amarga

*en* bitter almond

**améndoa confeitada** *loc.s.f.* Confeito que se obtén ao recubrir unha améndoa enteira cunha capa continua de azucres.

*es* peladilla

*en* sugared almond

**améndoa doce** *loc.s.f.* Améndoa da planta *Prunus dulcis* var. *dulcis*, coa semente de sabor doce, moi utilizada en alimentación.

*es* almendra dulce

*en* sweet almond

**améndoa molar** *loc.s.f.* Améndoa da planta *Prunus dulcis* var. *fragilis*, coa carabuña que rompe con facilidade e a semente de sabor doce.

*es* almendra mollar

*en* soft-shelled almond

**amendoado** *s.m.* Doce elaborado cunha masa de améndoas, fariña e mel ou azucre cocida no forno.

*es* almendrado

*en* macaroon

**amendoar** *v.t.* Engadirlle améndoas a unha preparación.

*es* almendrar

*en* add almonds

**amidón** *s.m.* Polisacárido formado por cadeas de amilosa e amilopectina, que se obtén principalmente dos froitos e sementes dos cereais, ou das raíces e tubérculos dalgúns vexetais, e que se emprega na alimentación ou con fins industriais.

*es* almidón

*en* starch

**aminoácido** *s.m.* Substancia orgánica formada principalmente por un grupo amino e outro carboxilo, que constitúe a unidade estrutural das proteínas.

Nota: Os aminoácidos poden ser esenciais, cando non poden ser sintetizados polo organismo, ou non esenciais, cando pode producilos o organismo a partir dos anteriores.



*es* aminoácido  
*en* amino acid

**amoado**<sup>1</sup> *s.m.* Masa de fariña, leite ou auga e ovos coa que se fan as filloas e outras preparacións similares.

*es* pasta para crepes  
*en* batter

**amoado**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: mondongada<sup>3</sup>

**amoado**<sup>3</sup> *s.m.* Véxase: zorza<sup>1</sup>

**amontillado** *s.m.* Xerez de cor ámbar, pouco acedo e seco, sometido a dous procesos de crianza, un biolóxico e outro oxidativo, cun contido en azucre inferior a 5 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 16° e 22°.

*es* amontillado  
*en* amontillado

**amora**<sup>1</sup> *s.f.* Froito en polidrupa da silva, do xénero *Rubus*, de pequeno tamaño, forma arredondada, cor negra cando está maduro e sabor doce.

*gl* mora  
*es* mora  
*es* zarzamora  
*en* blackberry

**amora**<sup>2</sup> *s.f.* Froito en sorose da moreira, do xénero *Morus* (especialmente *Morus alba* e *Morus nigra*), de pequeno tamaño, forma alongada e cor branca ou negra violácea segundo as variedades.

*gl* mora  
*es* mora  
*en* mulberry

**amora branca** *loc.s.f.* Froito en sorose da planta *Morus alba*, similar á amora negra, pero de menor tamaño, cor branca e sabor menos doce.

*es* mora blanca  
*en* white mulberry

**amora negra** *loc.s.f.* Froito en sorose da planta *Morus nigra*, de pequeno tamaño, forma alongada, cor negra violácea e sabor doce.

*es* mora negra  
*en* black mulberry

**amornar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: temperar<sup>1</sup>

**amornar**<sup>2</sup> *v.i.* Véxase: temperar<sup>2</sup>

**amorodo** *s.m.* Froito da amoreira, do xénero *Fragaria* (especialmente *Fragaria vesca*), con forma de corazón, pel de cor

vermella con pequenas pebidas, polpa carnosa e sabor doce.

*gl* morote  
*es* fresa  
*en* strawberry

**amorodo grande** *loc.s.m.* Amorodo da planta *Fragaria x ananassa*, máis grande e menos aromático ca o amorodo común.

*es* fresón  
*en* garden strawberry

**anacardio** *s.m.* Froito en drupa da planta do mesmo nome (*Anacardium occidentale*), reniforme, duro, coa pel de cor branca amarelada e de sabor agridoce, que se comercializa habitualmente torrado ou salgado como aperitivo.

*es* anacardo  
*es* marañón  
*en* cashew  
*en* cashew nut

**anada** *s.f.* Véxase: colleita

**ananás** *s.m.* Véxase: piña

**ancas de ra** *loc.s.f.pl.* Extremidades posteriores da ra, que se comercializan unidas e sen pel.

*es* ancas de rana  
*en* frog legs

**anchoa** *s.f.* Bocarte desangrado e sen espiñas, que se conserva en sal.

*es* anchoa  
*en* anchovy

**andoa** *s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico e de cor abrancazada cando é novo e convexo e apardazado na madurez, pé longo e grosso, de cor máis clara, e sabor doce.

*gl* madeirudo  
*gl* viriato  
*es* calabaza  
*es* seta de calabaza  
*es* seta de Burdeos  
*en* porcini  
*en* cep  
*en* penny bun  
*NC* *Boletus edulis*

**andoa anelada** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e convexo na madurez, cun umbón central e de cor parda, pé cilíndrico e irregular, amarelado e granulado por riba do anel, e sabor lixei-

ramente doce, ao que debe retirárselle a cutícula antes do seu consumo.

*es* boleto anillado

*en* slippery Jack

*NC* *Suillus luteus*

**andoa de verán** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor ocre e tacto aveludado, pé robusto de cor máis clara e sabor doce.

*es* boleto reticulado

*es* boleto reticulado de verano

*en* summer cep

*NC* *Boletus aestivalis*

**andoa dos piñeiros** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor parda avermellada, pé groso apardazado ou amarelado e sabor doce.

*es* boleto del pino

*en* pine bolete

*en* pinewood king bolete

*NC* *Boletus pinophilus*

**andoa escura** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e convexo na madurez, de cor castaña avermellada ou castaña escura, pé cilíndrico e longo, de cor apardazada, e carne de sabor doce que se tingue de azul en contacto co aire ou ao tocala.

*es* boleto bayo

*en* bay boletus

*NC* *Xerocomus badius*

**andoa negra** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e estendido na madurez, de cor moura e aveludado, pé longo e ventruado, máis claro que o sombreiro, e sabor doce.

*es* boleto negro

*en* black porcini

*NC* *Boletus aereus*

**androlla** *s.f.* Embutido cru de forma alongada, típico do noroeste peninsular, elaborado xeralmente cunha mestura de costelas e coiros de porco, sazónada con sal e outros condimentos e aditivos, embuchada no intestino groso do porco ou vacún e sometida a un proceso de afumadura e curación, que se consome cocido.

*es* androlla

*en* pork rib and skin stuffed sausage

**anello** *s.m.* Carne que se obtén da cría da vaca sacrificada cunha idade comprendida entre un e dous anos.

*es* añojo

*en* beef

*en* yearling meat

**aneto** *s.m.* Planta herbácea de talo longo e ramificado, follas filiformes, flores amarelas en umbela e froito elíptico de cor parda que encerra unha semente plana, da que se utilizan as follas e sementes como condimento e os froitos en infusión.

*es* eneldo

*es* aneto

*en* dill

*NC* *Anethum graveolens*

**angostura** *s.f.* Bebida alcohólica de sabor amargo, elaborada coa cortiza da planta do mesmo nome (*Cusparia trifolata*), que adoita utilizarse, en pequenas cantidades, na preparación de diversos cócteles.

Nota: A denominación procede da cidade de Angostura, actual Ciudad Bolívar (Venezuela), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* angostura

*en* angostura

*en* Angostura bitters

**anguía** *s.f.* Peixe semigraxo que vive nos ríos e desova no mar, de corpo alongado e cilíndrico, en forma de serpe, coa pel lisa e mucosa, dorso de cor negra e flancos e ventre prateados na fase adulta, aletas dorsal e anal unidas á caudal e cabeza alongada, coa mandíbula inferior máis prominentemente que a superior.

*gl* airoa

*gl* eiroa

*es* anguila

*en* eel

*NC* *Anguilla anguilla*

**anguiacho** *s.m.* Congro pequeno.

*es* anguilo

*en* baby conger

**anís**<sup>1</sup> *s.m.* Froito desecado da planta do mesmo nome (*Pimpinella anisum*), moi aromático, piriforme e de cor parda agrisada, provisto de cinco costelas filiformes, que se utiliza como condimento ou en infusión.

*es* anís

*es* matalahúva

*en* aniseed

**anís**<sup>2</sup> *s.m.* Confeito elaborado con sementes de anís ou comiño revestidas cunha capa de azucre, coloreada ou non, e con axentes aromáticos que lembran o anís.

*es* anís

*en* aniseed sweet [GB]

*en* aniseed candy [US]

**anís**<sup>3</sup> *s.m.* Bebida incolora, xeralmente azucreada, que se obtén por destilación de macerados de anís, anís estrelado ou fiúngo, cunha graduación alcohólica superior a 35°.

Nota: Segundo a súa composición, pode ser “extraseco” (cun contido máximo de azucre de 50 g/l e unha graduación alcohólica máxima de 55°), “seco” (máximo de 50 g/l de azucre e 50° de alcohol), “semi-doce” (máximo de 260 g/l de azucre e 45° de alcohol) ou “doce” (mínimo de 260 g/l de azucre e 45° de alcohol).

*es* anís

*es* anisado

*en* anisette

**anís cristalizado** *loc.s.m.* Anís sobresaturado de azucre, no que este se presenta cristalizado nos paus da planta que van colocados dentro da botella, cunha graduación alcohólica comprendida entre 35° e 45°.

*es* anís escarchado

*en* anisette with crystallised sugar [GB]

*en* anisette with crystallized sugar [US]

**anís de Chinchón** *loc.s.m.* Véxase: chinchón

**anís estrelado** *loc.s.m.* Froito maduro e desecado da planta do mesmo nome (*Illicium verum*), moi aromático, composto por oito folículos de cor parda nos que se gardan as sementes, que se utiliza como condimento ou en infusión.

*es* anís estrellado

*es* badiana

*en* star anise

**anisado, anisada** *adx.* Que ten un sabor ou olor semellante ao do anís.

*es* anisado, anisada

*en* aniseed-flavoured [GB]

*en* aniseed-flavored [US]

**anisar** *v.t.* Condimentar un alimento con anís.

*es* anisar

*en* flavour with aniseed [GB]

*en* flavor with aniseed [US]

**anisete** *s.m.* Bebida que se obtén por maceración e destilación de anís ou os seus extractos, cun contido en azucre superior a 400 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 25° e 30°.

*es* anisete

*en* anisette

**antecociña** *s.f.* Departamento da cociña, situado entre esta e o comedor, onde se prepara o servizo de mesa.

*es* antecocina

*es* office

*en* pantry

**antiaglutinante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para reducir a tendencia das partículas que os compoñen a adherirse unhas ás outras.

*es* antiaglomerante

*en* anticaking agent

**antiescumante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para impedir ou reducir a formación de espuma.

*gl* antiespumante

*es* antiespumante

*en* anti-foaming agent

*en* defoamer

**antiespumante** *s.m.* Véxase: antiescumante

**antioxidante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para prolongar a súa vida útil e protexelos da deterioración causada pola oxidación.

*es* antioxidante

*en* antioxidant

**anxélica** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado, follas ovoides e serradas, flores brancas en umbela, froito ovoide e raíz grosa e moi aromática, da que se utilizan os talos como condimento e as follas e rizomas para aromatizar bebidas.

*es* angélica

*es* angélica arcangélica

*en* angelica

*NC* *Angelica archangelica*

**añagoto** *s.m.* Carne do año sacrificado con menos de catro meses de vida.

*es* recental

*es* cordero recental

*en* suckling lamb

*en* sucking lamb

**año** *s.m.* Carne que se obtén da cría da ovella sacrificada cunha idade inferior a un ano.

*gl* cordeiro  
*es* cordero  
*en* lamb

**añó de leite** *loc.s.m.* Carne do añó sacrificado no momento do destete, con menos de dous meses de vida.

*gl* cordeiro mamote  
*es* lechazo  
*es* lechal  
*es* cordero lechal  
*en* baby lamb

**añó pascual** *loc.s.m.* Carne do añó sacrificado entre os catro meses e o añó.

*gl* pascual  
*es* pascual  
*es* cordero pascual  
*en* spring lamb

**ao allo** *loc.adx.* Referido a un alimento, frito con abundante allo e con frecuencia outros ingredientes, como chile ou pirixel. Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*gl* con allo  
*es* al ajillo  
*en* in garlic sauce

**ao baldeiro** *loc.adx.* Véxase: ao baleiro

**ao baleiro** *loc.adx.* Selado hermeticamente para evitar a introdución de aire, referido a un modo de envasar os alimentos.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*gl* ao baldeiro  
*es* al vacío  
*en* vacuum-packed

**ao chilindrón** *loc.adx.* Referido a un alimento, especialmente polo ou añó, preparado cunha salsa elaborada con pemento, tomate e cebola.

*es* al chilindrón  
*en* cooked with peppers, tomato and onion

**ao espeto** *loc.adx.* Referido a un alimento, cravado nunha vara e cociñado nas brasas.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al espeto  
*en* on the spit

**ao forno** *loc.adx.* Referido a un alimento ou preparación, cociñado no forno.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al horno  
*en* baked

**ao gusto** *loc.adx.* Referido a un alimento ou preparación, condimentado segundo as preferencias de quen o vai consumir.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al gusto  
*en* to taste

**ao lombo** *loc.adx.* Referido a un peixe, servido aberto pola metade, sen espiñas e coa pel cara a abaixo.

*es* a la espalda  
*en* cooked on its back

**ao natural** *loc.adx.* Referido a un alimento, cociñado ou presentado sen condimentos que alteren o seu sabor.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al natural  
*en* au naturel

**ao pil-pil** *loc.adx.* Referido a un peixe ou crustáceo, en especial ao bacallau, preparado cun refrito de allo e, en ocasións, chile.

*es* al pilpil  
*es* al pil-pil  
*en* cooked with oil, chilli and garlic [GB]  
*en* cooked with oil, chile and garlic [US]

**ao sal** *loc.adx.* Referido a un alimento, cociñado con abundante sal gordo, de forma que o cubra completamente.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* a la sal  
*en* in salt

**ao vapor** *loc.adx.* Referido a un alimento ou preparación, cociñado con vapor de auga.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al vapor  
*en* steamed

**aperitivo**<sup>1</sup> *s.m.* Conxunto de alimentos lixeiros que se toman antes do xantar, e que se serven acompañando unha bebida.

*es* aperitivo  
*es* abreboca  
*en* appetiser [GB]  
*en* appetizer [US]

**aperitivo**<sup>2</sup> *s.m.* Produto industrial, doce ou salgado, que xeralmente se comercializa envasado e que adoita consumirse entre comidas.

*es* snack  
*en* snack

**apio** *s.m.* Planta herbácea, de talo ramificado, oco e estriado, follas longas, anchas e verdes, e flores brancas en umbela, da que se adoita consumir as follas e pecíolos en ensalada.

*es* apio

*en* celery

*NC* *Apium graveolens* var. *dulce*

**apiorravo** *s.m.* Raíz tuberosa da planta do mesmo nome (*Apium graveolens* var. *rapaceum*), grosa e arredondada, coa pel marrón e a carne abrancazada, que adoita consumirse cociñada.

*es* apionabo

*es* apirrábano

*en* celeriac

**appertización** *s.f.* Proceso que consiste en quantar un alimento durante un breve período de tempo a unha temperatura superior a 100 °C para esterilizalo nun recipiente hermético, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

Nota: A denominación procede do apelido da persoa que desenvolveu este proceso, Nicolas Appert.

*es* appertización

*en* appertisation [GB]

*en* appertization [US]

**appertizar** *v.t.* Quantar un alimento durante un breve período de tempo a unha temperatura superior a 100 °C para esterilizalo nun recipiente hermético, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

Nota: A denominación procede do apelido da persoa que desenvolveu este proceso, Nicolas Appert.

*es* appertizar

*en* appertise [GB]

*en* appertize [US]

**aquilea** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado, follas longas lanceoladas e flores abrancazadas en corimbo, da que se utilizan principalmente as follas e abrochos en infusión.

*gl* milfollas

*es* aquilea

*es* milenrama

*en* yarrow

*en* milfoil

*NC* *Achillea millefolium*

**arame** *s.m.* Alga parda do xénero *Eisenia* (especialmente *Eisenia bicyclis* e *Eisenia arborea*), que pode acadar 30 cm de lonxitude, con filamentos planos e finos de consistencia branda, que adoita comercializarse deshidratada.

*es* arame

*en* arame

**arando** *s.m.* Froito en baga da arandeira (*Vaccinium myrtillus*), de pequeno tamaño e forma arredondada, pel de cor azul escura, polpa encarnada e sabor moi doce.

*es* arándano

*en* bilberry

*en* whortleberry

**arando negro** *loc.s.m.* Froito en baga da arandeira negra (*Vaccinium uliginosum*), moi similar ao arando común, pero máis pequeno, de cor negra azulada, polpa abrancazada e sabor doce.

*es* arándano negro

*en* bog bilberry

**arando vermello** *loc.s.m.* Froito en baga da arandeira vermella (*Vaccinium vitis-idaea*), moi similar ao arando común, pero máis grande, de cor vermella e sabor acedo.

*es* arándano roxo

*en* cowberry

*en* lingonberry

*en* mountain cranberry

**araña** *s.f.* Escumadeira de metal coa parte cóncava similar á tea dunha araña, que se emprega para extraer alimentos do líquido no que se cociñan.

*es* araña

*en* spider

**araúxo**<sup>1</sup> *s.m.* Uva tinta autóctona da Rioxa, de tamaño mediano, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, de maduración temperá e cultivo moi estendido, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Rioxa, Ribera del Duero, A Mancha, Navarra e Valdepeñas.

*es* tempranillo

*es* cencibel

*es* tinta del país

*en* tempranillo

**araúxo**<sup>2</sup> *s.m.* Viño tinto elaborado coa uva do mesmo nome.

*es* tempranillo

*en* tempranillo

**arca conxeladora** *loc.s.f.* Conxelador provisto dun sistema de apertura pola parte superior.

*gl* arcón conxelador

*es* congelador horizontal

*es* arcón congelador

*en* chest freezer

**arcea** *s.f.* Carne de caza menor que se obtén da ave do mesmo nome (*Scolopax rusticola*).

*es* becada

*en* woodcock

**arcón conxelador** *loc.s.m.* Véxase: arca conxeladora

**arear** *v.t.* Véxase: salgar<sup>1</sup>

**arenque** *s.m.* Peixe azul de corpo alongado e comprimido lateralmente, similar á sardiña, pero de maior tamaño, co dorso de cor azul escura, con bandas transversais máis escuras, aleta dorsal máis atrasada, pínulas dorsais e anais e opérculo sen estrías.

*es* arenque

*en* herring

*NC* *Clupea harengus*

**arepa** *s.f.* Torta de millo tradicional da cociña venezolana e colombiana, que adoita cociñarse nunha prancha e servirse reenchida doutros ingredientes.

*es* arepa

*en* arepa

**armañac** *s.m.* Bebida similar ao coñac, orixinaria de Francia, obtida por destilación de viño branco e envellecida en barricas de carballo, cunha graduación alcohólica mínima de 40°.

Nota: A denominación procede da rexión de Armagnac (Francia), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* armañac

*en* Armagnac

**armario frigorífico** *loc.s.m.* Moble en forma de armario, dotado dun sistema de refrixeración, que se emprega para arrefriar e conservar alimentos de uso inmediato ou frecuente.

*es* armario frigorífico

*en* reach-in refrigerator

**aro** *s.m.* Peza, xeralmente en forma de anel, empregada para envolver o pano de mesa de cada comensal.

*es* servilletero

*en* napkin ring

**arola** *s.f.* Molusco bivalvo coas cunchas delgadas e elípticas, de cor abrancazada ou amarelada, con riscos finos e concéntricos e dous sifóns longos, unidos en toda a súa lonxitude.

*gl* mexarela

*es* arola

*en* otter shell

*NC* *Lutraria lutraria*

**aroma** *s.m.* Sensación agradable ao olfacto desprendida por un alimento, bebida ou preparación culinaria.

*es* aroma

*en* aroma

**aromatizar** *v.t.* Darlle aroma a un alimento ou preparación mediante a adición de condimentos, aditivos, licores ou outras substancias.

*es* aromatizar

*es* aromar

*en* flavour [GB]

*en* flavor [US]

**arrak** *s.m.* Bebida orixinaria do sueste asiático, que se obtén por destilación do zume fermentado de arroz, cunha graduación alcohólica superior a 38°.

*es* arrak

*en* arrack

*en* arak

**arrefecer**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: arrefriar<sup>1</sup>

**arrefecer**<sup>2</sup> *v.i.* Véxase: arrefriar<sup>2</sup>

**arrefriador** *s.m.* Utensilio, eléctrico ou non, que serve para arrefriar ou manter frías as botellas.

*es* enfriador

*en* cooler

**arrefriar**<sup>1</sup> *v.t.* Facer que un alimento, líquido ou preparación reduza a súa temperatura.

*gl* arrefecer

*es* enfriar

*en* cool

**arrefriar**<sup>2</sup> *v.i.* Reducir a súa temperatura un alimento, líquido ou preparación.

*gl* arrefecer

*es* enfriar

*en* cool

**arroceira** *s.f.* Recipiente, xeralmente eléctrico, que se emprega para cocer o arroz.

*es* arrocera  
*es* olla arrocera  
*en* rice cooker  
*en* rice steamer

**arrocería** *s.f.* Véxase: arrozaría

**arrollar** *v.t.* Poñerlle a rolla a unha botella.

*es* encorchar  
*en* cork

**arroz** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome, do xénero *Oryza* (especialmente *Oryza sativa*), de forma oval, cor abrancazada e rico en amidón.

*es* arroz  
*en* rice

**arroz á cubana** *loc.s.m.* Prato elaborado con arroz en branco que se acompaña de ovo e plátano frixidos e salsa de tomate.

*es* arroz a la cubana  
*en* rice with fried egg, banana and tomato sauce

**arroz basmati** *loc.s.m.* Arroz de gran longo, orixinario da India e Paquistán, de aroma intenso.

*es* arroz basmati  
*en* basmati  
*en* basmati rice

**arroz bomba** *loc.s.m.* Arroz de gran medio, moi utilizado na cociña mediterránea e que, debido ao seu elevado contido en amilosa, resiste ben o exceso de cocción.

*es* arroz bomba  
*en* bomba rice

**arroz branco** *loc.s.m.* Arroz desprovisto total ou parcialmente do pericarpo e sometido a un proceso de puído, de cor abrancazada e bastante uniforme.

*es* arroz blanco  
*es* arroz blanqueado  
*en* white rice

**arroz con leite** *loc.s.m.* Doce elaborado con arroz cocido en leite azucrado e aromatizado con rela de limón ou de laranxa e canela, que se serve frío e xeralmente cuberto de canela en po.

*gl* papas de arroz  
*es* arroz con leche  
*en* rice pudding

**arroz de gran curto** *loc.s.m.* Véxase: arroz de gran redondo

**arroz de gran longo** *loc.s.m.* Arroz cunha lonxitude media de gran igual ou superior a 6 mm.

*es* arroz de grano largo  
*en* long-grain rice

**arroz de gran medio** *loc.s.m.* Arroz cunha lonxitude media de gran comprendida entre 5,2 e 6 mm.

*es* arroz de grano medio  
*en* medium-grain rice

**arroz de gran redondo** *loc.s.m.* Arroz cunha lonxitude media de gran igual ou inferior a 5,2 mm.

*gl* arroz de gran curto  
*es* arroz de grano corto  
*es* arroz de grano redondo  
*en* round-grain rice  
*en* short-grain rice

**arroz enriquecido** *loc.s.m.* Arroz elaborado que se someteu a un tratamento para aumentar o seu valor nutritivo mediante a adición de vitaminas, minerais ou outras substancias.

*es* arroz enriquecido  
*en* fortified rice  
*en* enriched rice

**arroz escascado** *loc.s.m.* Véxase: arroz integral

**arroz glutinoso** *loc.s.m.* Arroz de gran curto, moi utilizado no sueste asiático e que, debido ao seu elevado contido en amidón, se volve pegañento ao cociñalo.

*es* arroz glutinoso  
*en* glutinous rice

**arroz integral** *loc.s.m.* Arroz desprovisto da gluma, pero que aínda conserva o pericarpo, ao que lle debe a súa cor parda.

*gl* arroz escascado  
*es* arroz integral  
*es* arroz descascarillado  
*es* arroz cargo  
*es* arroz pardo  
*en* brown rice  
*en* husked rice  
*en* hulled rice

**arroz pilaf** *loc.s.m.* Preparación orixinaria de Oriente Próximo, elaborada con arroz refogado en manteiga e cocido en caldo ou auga, moi especiado, que se serve acompañado de carne ou peixe.

*es* arroz pilaf

*en* pilaf  
*en* pilaff  
*en* pilau

**arroz salvaxe** *loc.s.m.* Gran da planta do mesmo nome, do xénero *Zizania* (especialmente *Zizania aquatica*), de forma e tamaño similar ao arroz, de cor parda e textura crocante.

*es* arroz salvaje  
*en* wild rice

**arroz tres delicias** *loc.s.m.* Prato típico chinés, elaborado con arroz cocido e salteado con salsa de soia e outros ingredientes, como ovos, verduras ou xamón.

*es* arroz tres delicias  
*en* fried rice

**arroz vaporizado** *loc.s.m.* Arroz sometido a un tratamento hidrotérmico e de secado que facilita a súa cocción posterior.

*es* arroz vaporizado  
*es* arroz parboiled  
*es* arroz sancochado  
*en* parboiled rice

**arrozaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de arroces.

*gl* arrocería  
*es* arrocería  
*en* rice restaurant

**arrurruz** *s.m.* Fécula que se obtén do rizoma de diversas especies tropicais, especialmente da planta do mesmo nome (*Maranta arundinacea*), e empregada en alimentación, en particular como espesante.

*es* arruruz  
*en* arrowroot

**artemisa** *s.f.* Planta herbácea moi aromática, de follas recortadas de cor verde na face e agrisada no envés, e flores brancas ou avermelladas en panículas, moi aromáticas, da que se utilizan principalmente as follas desecadas como condimento.

*gl* herba de Nosa Señora  
*es* artemisa  
*es* artemisia  
*en* mugwort  
*NC* *Artemisia vulgaris*

**asadeiro**<sup>1</sup> *s.m.* Forno de obra que permite prender lume de forma controlada e manter as brasas concentradas para asar alimentos, xeralmente ao aire libre.

*gl* asador

*es* asador  
*en* barbecue

**asadeiro**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: asador<sup>2</sup>

**asado** *s.m.* Alimento, especialmente unha peza de carne, cociñado directamente á calor do lume ou dun forno.

*es* asado  
*en* roast

**asador**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: asadeiro<sup>1</sup>

**asador**<sup>2</sup> *s.m.* Máquina empregada para asar alimentos, formada por un espeto que xira sobre uns eixes situados nos extremos, colocado a unha distancia conveniente do elemento xerador de calor.

*gl* asadeiro  
*es* asador  
*en* roaster

**asador**<sup>3</sup> *s.m.* Establecemento especializado na preparación de pratos cociñados á brasa, ao espeto ou á grella.

*es* asador  
*es* parrillada  
*es* parrilla  
*es* grill  
*en* rotisserie

**asar** *v.t.* Cociñar un alimento pola acción directa do lume ou da calor.

*es* asar  
*en* roast

**asar lixeiramente** *loc.v.* Cociñar lixeiramente un alimento pola acción directa do lume ou da calor.

*es* soasar  
*en* roast lightly

**asente** *s.m.* Bebida de cor verde clara e sabor forte, que se obtén por maceración e destilación das follas da planta do mesmo nome (*Artemisia absinthium*), anís e outras substancias vexetais, cunha graduación alcohólica superior a 50°.

*es* absenta  
*es* ajeno  
*en* absinthe

**aspartame** *s.m.* Substancia (C<sub>14</sub>H<sub>18</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) obtida da síntese do ácido aspártico e a fenilalanina, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-951

*es* aspartamo  
*en* aspartame



**aspic** *s.m.* Preparación elaborada con diversos ingredientes, xeralmente peixe, marisco, froita ou legumes recubertos dunha xelatina transparente, que se serve fría.

*es* áspic  
*en* aspic

**asustar** *v.t.* Engadirlle auga fría a un líquido en ebulición para interromper a cocción.

*es* asustar  
*en* refresh

**atado de herbas** *loc.s.m.* Conxunto de herbas aromáticas, principalmente pirixel, tomiño e loureiro, que se atan cun fío e se lle engaden a unha preparación para aromatizala durante a súa cocción.

*es* bouquet garni  
*es* manojito de hierbas  
*en* bouquet garni

**atomizador** *s.m.* Utensilio empregado para espaxear un líquido en pingas moi miúdas.

*gl* pulverizador  
*gl* vaporizador  
*es* atomizador  
*es* pulverizador  
*es* vaporizador  
*en* spray

**atún** *s.m.* Peixe azul de gran tamaño, que pode acadar 3 m de lonxitude, co corpo arredondado e fusiforme, dorso de cor azul escura, flancos e ventre prateados, dúas aletas dorsais apegadas, a segunda máis alta que a primeira, aletas pectorais curtas, ollos pequenos e fociño bicudo.

*gl* atún vermello  
*es* atún  
*es* atún rojo  
*en* bluefin  
*en* bluefin tuna  
*NC* *Thunnus thynnus*

**atún amarelo** *loc.s.m.* Peixe azul de gran tamaño, co corpo arredondado e fusiforme, similar ao atún, pero máis pequeno, co dorso de cor gris azulada, flancos cunha banda dourada e ventre prateado, con varias liñas transversais máis escuras, segunda aleta dorsal e anal máis longas e aletas e pínulas amarelas.

*es* rabil  
*es* atún de aleta amarilla  
*en* yellowfin tuna  
*NC* *Thunnus albacares*

**atún branco** *loc.s.m.* *Véxase:* bonito do norte

**atún vermello** *loc.s.m.* *Véxase:* atún

**atún xudeu liso** *loc.s.m.* *Véxase:* zurdo liso

**auga** *s.f.* Líquido incoloro, insípido e inodoro en estado puro.

*es* agua  
*en* water

**auga aromatizada** *loc.s.f.* Auga, carbonatada ou non, que contén axentes aromáticos.

*es* agua aromatizada  
*en* flavoured water [GB]  
*en* flavored water [US]

**auga carbonatada** *loc.s.f.* *Véxase:* auga con gas

**auga carbónica** *loc.s.f.* Auga que contén un mínimo de 6 g/l de dióxido de carbono.

*gl* seltz  
*es* agua carbónica  
*es* seltz  
*en* seltzer  
*en* setlzer water

**auga con gas** *loc.s.f.* Auga mineral natural que contén dióxido de carbono, de maneira natural ou artificial, na disolución.

*gl* auga carbonatada  
*es* agua con gas  
*es* agua carbonatada  
*en* sparkling water  
*en* carbonated water

**auga de azar** *loc.s.f.* Líquido que se obtén da destilación da flor da laranxeira e doutros cítricos, empregado en pastelería e confeitaría como axente aromático.

*es* agua de azahar  
*en* orange blossom water  
*en* orange flower water

**auga de manancial** *loc.s.f.* Auga natural de orixe subterránea.

*es* agua de manantial  
*en* spring water

**auga de mesa** *loc.s.f.* Auga mineral envasada e destinada ao consumo.

*es* agua de mesa  
*en* table water

**auga mineral** *loc.s.f.* Auga que contén sales minerais ou outras substancias disoltas que alteran o seu sabor ou lle dan certo valor terapéutico.

*es* agua mineral  
*en* mineral water

**auga mineralizada** *loc.s.f.* Auga de manancial ou tratada á que se lle engadiu sales minerais para facer que se asemelle á auga mineral.

*es* agua mineralizada

*en* mineralised water [GB]

*en* mineralized water [US]

**auga sen gas** *loc.s.f.* Auga que non contén dióxido de carbono.

*es* agua sin gas

*en* still water

**auga tónica** *loc.s.f.* Véxase: tónica

**augacento, augacenta** *adx.* Que ten máis auga do normal.

*gl* auguento, auguenta

*es* aguado, aguada

*en* watery

**augar**<sup>1</sup> *v.t.* Botarlle auga a unha bebida.

*es* aguar

*en* water down

**augar**<sup>2</sup> *v.t.* Botarlle a unha preparación auga en exceso.

*es* aguar

*en* water

*en* water down

**augardente** *s.f.* Bebida que se obtén por destilación de bagazos e liás de uva fermentados, cun contido en azucre non superior a 10 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 37,5° e 55°.

*gl* augardente de bagazo

*es* orujo

*es* aguardiente de orujo

*en* marc

**augardente composta** *loc.s.f.* Bebida elaborada con augardente simple ou outros alcohois naturais, aromatizados, diluídos con auga, envellecidos ou non, cun contido en azucre inferior a 100 g/l e unha graduación alcohólica superior a 30°.

*es* aguardiente compuesto

*en* compound brandy

**augardente de bagazo** *loc.s.f.* Véxase: augardente

**augardente de cereais** *loc.s.f.* Bebida que se obtén por destilación dos zumes fermentados de cereais malteados, cunha graduación alcohólica mínima de 35°.

*es* aguardiente de cereales

*en* grain brandy

**augardente de cereixas** *loc.s.f.* Bebida que se obtén por maceración de extractos alcohólicos de cereixas, cun contido en azucre superior a 150 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 34°.

*es* cherry

*es* aguardiente de cerezas

*en* cherry brandy

**augardente de froitas** *loc.s.f.* Bebida que se obtén por destilación do zume fermentado de froitas, cunha graduación alcohólica mínima de 37,5°.

*es* aguardiente de frutas

*en* fruit brandy

*en* fruit spirit

**augardente de herbas** *loc.s.f.* Bebida típica de Galicia, que se obtén por maceración ou destilación de herbas aromáticas en augardente, cun contido en azucre inferior a 100 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 37,5° e 50°.

*es* aguardiente de hierbas

*en* herb brandy

**augardente de sidra** *loc.s.f.* Bebida que se obtén por destilación da sidra, cunha graduación alcohólica non superior aos 70°.

*es* aguardiente de sidra

*en* cider brandy

*en* cider spirit

**augardente de viño** *loc.s.f.* Bebida que se obtén por destilación do viño, cunha graduación alcohólica inferior a 70°.

*es* aguardiente de vino

*en* wine spirit

**augardente simple** *loc.s.f.* Alcohol procedente da destilación de substancias vexetais fermentadas, que lle proporcionan o aroma e sabor característicos, cunha graduación alcohólica non superior a 80°.

*es* aguardiente simple

*en* plain brandy

**auguento, auguenta** *adx.* Véxase: augacento, augacenta

**autoservizo** *s.m.* Establecemento no que se dispoñen os alimentos e preparacións nun bufete e o cliente pode servirse libremente o que desexe.

*es* autoservicio

*en* self-service restaurant

**avea** *s.f.* Gran da planta do mesmo nome (*Avena sativa*), de forma alongada, estreita

e de cor amarelada, que adoita consumirse en flocos ou convertido en fariña.

*es* avena  
*en* oats

**avefría** *s.f.* Carne de caza menor que se obtén da ave do mesmo nome (*Vanellus vanellus*).

*es* avefría  
*en* lapwing

**avellentamento** *s.m.* Véxase: envellecemento

**avellentar** *v.p.* Véxase: envellecer

**avestruz** *s.f.* Carne que se obtén da ave do mesmo nome (*Struthio camelus*).

*es* avestruz  
*en* ostrich

**avinagrar**<sup>1</sup> *v.t.* Tornar acedo ou agre un líquido, especialmente o viño.

*es* avinagrar  
*en* sour

**avinagrar**<sup>2</sup> *v.p.* Pórase acedo ou agre un alimento, especialmente o leite ou o viño.

*es* avinagrar  
*en* sour

**axente de revestimento** *loc.s.m.* Aditivo que se aplica sobre a superficie de certos alimentos para darlles un aspecto brillante ou cubrilos cunha capa protectora.

*es* agente de recubrimiento  
*en* glazing agent

**axente de soporte** *loc.s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para disolver, dispersar ou modificar outro aditivo alimentario, co fin de facilitar o seu manexo, aplicación ou uso pero sen alterar a súa función.

*es* soporte  
*es* agente de soporte  
*en* carrier

**axente de volume** *loc.s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para aumentar o seu volume sen incrementar de forma significativa o seu valor enerxético.

*es* agente de carga  
*en* bulking agent

**azafrán** *s.m.* Conxunto de estigmas desecados da planta do mesmo nome (*Crocus sativus*), de forma alongada e cor avermellada, que se empregan como condimento e que adoitan comercializarse en febras ou en po.

*gl* sasafrán  
*es* azafrán  
*en* saffron

**azaí** *s.m.* Froito en baga da planta *Euterpe ole-racea*, de pequeno tamaño, forma arredondada e pel de cor violeta que vai escurecendo ao madurecer, utilizado principalmente para a elaboración de bebidas e xeados.

*es* azaí  
*en* açai

**azar** *s.m.* Flor dalgúns cítricos, especialmente da laranxeira, de cor branca e moi aromática, que se utiliza en infusión.

*es* azahar  
*en* orange blossom  
*en* orange flower

**azucrado, azucrada** *adx.* Que ten azucre ou sabe a este.

*es* azucarado, azucarada  
*en* sugary

**azucarar** *v.t.* Condimentar un alimento ou preparación con azucre.

*es* azucarar  
*en* sugar

**azucre** *s.m.* Substancia cristalina que se extrae principalmente da cana de azucre e da remolacha azucreira, e que se emprega como edulcorante.

*es* azúcar  
*en* sugar

**azucre branco** *loc.s.m.* Azucre refinado de cor branca, cun grao de pureza elevado, que é o máis utilizado na alimentación.

*es* azúcar blanco, azúcar blanca  
*es* azúcar blanquilla  
*es* azúcar de flor  
*en* white sugar

**azucre branco refinado** *loc.s.m.* Véxase: azucre extrabranco

**azucre candi** *loc.s.m.* Azucre que se comercializa en forma de cristais de gran tamaño.

*es* azúcar cande  
*es* azúcar candi  
*es* azúcar piedra  
*en* rock sugar

**azucre de cana** *loc.s.m.* Azucre que se obtén do zume da cana de azucre (*Saccharum officinarum*).

*es* azúcar de caña  
*en* cane sugar

**azucres de remolacha** *loc.s.m.* Azucres que se obtén do zume da remolacha azucreira (cultivares de *Beta vulgaris*).

*es* azúcar de remolacha  
*en* beet sugar

**azucres de vainilla** *loc.s.m.* Azucres ao que se lle engadiu vainilla ou extracto de vainilla.

*es* azúcar de vainilla  
*es* azúcar vainillado, azúcar vainillada  
*en* vanilla sugar

**azucres en terróns** *loc.s.m.* Azucres que se comercializa en forma de cubo.

*es* azúcar de cortadillo  
*es* cuadradillo  
*es* azúcar cuadradillo  
*en* lump sugar

**azucres extrabranco** *loc.s.m.* Azucres refinados de máxima pureza.

*gl* azucres branco refinado  
*es* azúcar extrablanco, azúcar extrablanca  
*es* azúcar blanco refinado, azúcar blanca refinada  
*en* extra-white sugar

**azucres glas** *loc.s.m.* Azucres que se comercializa en forma de po moi fino, con ou sen adición de antiaglutinantes, moi utilizado para decorar preparacións de confeitaría.

*es* azúcar glas  
*es* azúcar glasé  
*en* icing sugar [GB]  
*en* powdered sugar [US]  
*en* confectioners' sugar [US]

**azucres granulados** *loc.s.m.* Azucres que se comercializa en forma de cristais máis ou menos finos.

*es* azúcar granulado, azúcar granulada  
*en* granulated sugar

**azucres invertidos** *loc.s.m.* Produto resultante da hidrólise da sacarosa, moi utilizado na industria alimentaria pola súa resistencia á cristalización e elevado poder edulcorante.

*es* azúcar invertido, azúcar invertida  
*en* invert sugar

**azucres líquidos** *loc.s.m.* Solución acuosa de sacarosa, utilizada principalmente na in-

dustria alimentaria para a elaboración de bebidas.

*es* azúcar líquido, azúcar líquida  
*en* liquid sugar

**azucres morenos** *loc.s.m.* Azucres parcialmente refinados, de cor variable entre o amarelo e o pardo, pegañento ao tacto, cun contido mínimo de sacarosa do 85%.

Nota: Segundo o seu aspecto ou procedencia, pode recibir denominacións alternativas, como “azucres de Demerara”, “azucres mascabados” ou “azucres turbinados”.

*es* azúcar moreno, azúcar morena  
*es* azúcar negro, azúcar negra  
*es* azúcar amarillo, azúcar amarilla  
*es* azúcar terciado, azúcar terciada  
*en* brown sugar

**azucres morenos de cana** *loc.s.m.* Azucres parcialmente refinados, de cor escura e pegañento ao tacto, cun contido mínimo de sacarosa do 85%, procedente dos zumes depurados da cana de azucres.

Nota: O azucres moreno de cana pode ser integral, cando se obtén directamente dos zumes depurados da cana, ou non integral, cando procede da mestura de azucres branco de cana con melos ou melazas depurados da cana.

*es* azúcar moreno de caña, azúcar morena de caña  
*en* brown cane sugar

**azucres refinados** *loc.s.m.* Azucres sometidos a un proceso de purificación para quitarlle as impurezas.

*es* azúcar refinado, azúcar refinada  
*en* refined sugar

**azucres semibranco** *loc.s.m.* Azucres semirefinados, cun grao de pureza inferior ao do azucres branco, utilizado principalmente na industria alimentaria.

*es* azúcar semiblanco, azúcar semiblanca  
*en* semi-white sugar

**azucreiro** *s.m.* Recipiente que se emprega para gardar o azucres e servilo na mesa.

*es* azucarero  
*en* sugar bowl

**babá** *s.m.* Doce elaborado cun biscoito de masa levedada, emborrachado con ron ou licor e que adoita levar pasas.

*es* babá

*en* baba

**babaco** *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Vasconcellae x heilbornii*), de forma alongada e sección pentagonal, coa pel de cor amarela e a polpa zumarenta e abrancazada, sen sementes e de sabor lixeiramente acedo.

*es* babaco

*en* babaco

**bacalada** *s.f.* Peixe branco de corpo alongado, co dorso pardo amarelado, azulado ou verdoso, flancos máis claros e ventre abrancazado, tres aletas dorsais próximas, aletas pectorais cunha pinta negra na base e mandíbula superior máis prominente que a inferior, cunha barba moi pequena, ás veces inexistente.

*es* merlán

*es* plegonero

*en* whiting

*NC Merlangius merlangus*

**bacallau** *s.m.* Peixe branco de corpo alongado, que pode acadar 1,5 m de lonxitude, co dorso de cor amarela verdosa ou acastañada con manchas escuras, ventre abrancazado, tres aletas dorsais de bordos arredondados, liña lateral moi marcada e curva á altura das aletas pectorais e mandíbula superior máis prominente que a inferior, cunha barba nesta.

*es* bacalao

*en* cod

*en* codfish

*NC Gadus morhua*

**bacallau de cinco barbelas** *loc.s.m.* Peixe branco similar á barbada de area, pero co

dorso de cor avermellada e cinco barbas, catro sobre o fociño e unha no queixo.

*es* madreanguila

*en* fivebeard rockling

*NC Ciliata mustela*

**baclava** *s.m.* Doce típico de Oriente Próximo, elaborado con varias capas superpostas de masa filo que se reenchen con froitos secos, especialmente anacardios, pistachos ou améndoas, e bañado en mel.

*es* baklava

*es* baclava

*en* baklava

**bacoriño** *s.m.* Carne que se obtén da cría do porco.

*gl* leitón

*es* cochinitillo

*es* lechón

*en* suckling pig

*en* sucking pig

**bacoriño asado** *loc.s.m.* Bacoriño cociñado no forno.

*es* tostón

*es* cochinitillo asado

*es* lechón asado

*en* roast suckling pig

**badexo** *s.m.* Peixe branco de corpo alongado, similar á pescada, pero de menor tamaño, co dorso de cor parda verdosa e flancos prateados, tres aletas dorsais apegadas e dúas anais, a primeira máis longa que a segunda, liña lateral curvada sobre as aletas pectorais e sen barbas.

*gl* abadexo

*es* abadejo

*en* pollack

*NC Pollachius pollachius*

**baga de goji** *loc.s.f.* Froito en baga da planta *Lycium barbarum*, de pequeno tamaño, forma oblonga, pel de cor vermella e sabor

moi doce, que adoita comercializarse desecado.

*es* goji  
*es* baga de goji  
*en* goji berry  
*en* wolfberry

**bagaño**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: bagazo<sup>1</sup>

**bagaño**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: bagazo<sup>2</sup>

**bagazo**<sup>1</sup> *s.m.* Conxunto de residuos da oliva ou doutros froitos, que quedan despois de machucalos e prensalos.

*gl* bagaño  
*gl* bullo  
*es* orujo  
*es* bagazo  
*en* pomace

**bagazo**<sup>2</sup> *s.m.* Conxunto de residuos das uvas que quedan despois de elaborar o viño, e que se emprega para a elaboración de augardente.

*gl* bagaño  
*gl* bullo  
*es* orujo  
*en* marc  
*en* grape marc

**bago** *s.m.* Cada unha das uvas que forman un acio.

*es* grano de uva  
*en* grape

**bagueta** *s.f.* Peza de pan de orixe francesa, en forma de barra estreita e alongada, de aproximadamente 60 cm de lonxitude.

*es* baguette  
*en* baguette

**baiuca** *s.f.* Véxase: taberna

**balanza** *s.f.* Aparato que se emprega para determinar o peso de produtos de pouca masa comparándoo con medidas coñecidas.

*es* balanza  
*en* balance

**ballo** *s.m.* Véxase: redeño

**bambú** *s.m.* Planta da subfamilia das bambuoides (especialmente do xénero *Bambusa*), de talo leñoso e cilíndrico, que pode acadar ata 40 m de altura, e follas de cor verde clara, da que se utilizan sobre todo os brotes tenros en alimentación.

*es* bambú  
*en* bamboo

**banana** *s.f.* Véxase: plátano

**banana split** *loc.s.m.* Doce elaborado cun plátano cortado lonxitudinalmente, que se serve con tres bólas de xeadó decoradas con chocolate, nata e froitos secos laminados.

*es* banana split  
*en* banana split

**banderilla** *s.f.* Aperitivo elaborado con diversos ingredientes, xeralmente olivas, pemento e cebola, cravados nun espeto pequeno.

*es* banderilla  
*en* skewer tapa

**bandexa** *s.f.* Prato de diferentes tamaños e materiais, polo xeral de forma circular ou rectangular, empregado principalmente para servir e retirar pratos ou bebidas.

*es* bandeja  
*en* tray

**bandexa de xeo** *loc.s.f.* Recipiente que se emprega para facer cubos de xeo e conxervalos no conxelador.

*es* cubitera  
*en* ice-cube tray  
*en* ice tray

**bandullo** *s.m.* Véxase: calleiro<sup>1</sup>

**banquete** *s.m.* Véxase: ágape

**bañar** *v.t.* Cubrir un alimento cunha capa dunha substancia líquida.

*es* bañar  
*en* coat

**baño maría**<sup>1</sup> *loc.s.m.* Procedemento que consiste en introducir un alimento ou preparación nun recipiente e este á súa vez noutro de maior tamaño que contén auga a unha temperatura elevada para quentalos ou cocíñalos.

*es* baño maría  
*es* baño de maría  
*en* water bath

**baño maría**<sup>2</sup> *loc.s.m.* Recipiente que contén auga a unha temperatura elevada e no que se colocan outros recipientes de menor tamaño onde se introducen os alimentos co fin de mantelos quentes ou cocíñalos.

*es* baño maría  
*es* baño de maría  
*en* bain-marie

**bar** *s.m.* Establecemento onde se serven bebidas.

*es* bar  
*en* bar

**bar de tapas** *loc.s.m.* Establecemento onde se serven bebidas e tapas.

*es* bar de tapas  
*en* tapas bar

**barbacoa**<sup>1</sup> *s.f.* Forno portátil que permite prender lume de forma controlada e manter as brasas concentradas para cocinar alimentos, xeralmente carne ou peixe, ao aire libre.

Nota: Recibe tamén esta denominación o conxunto de alimentos cocinados neste forno.

*es* barbacoa  
*en* barbecue  
*en* barbecue grill

**barbacoa**<sup>2</sup> *s.f.* Comida ao aire libre na que se consomen os alimentos cocinados no forno do mesmo nome.

*es* barbacoa  
*en* barbecue

**barbada**<sup>1</sup> *s.f.* Peixe branco de corpo alongado, co dorso de cor castaña avermellada con pintas marróns e flancos e ventre rosados, primeira aleta dorsal con raios curtos e a segunda con raios longos, que se estende ata a aleta caudal, boca grande e tres barbas, dúas sobre o fociño e unha na queixada.

*gl* barbada de tres barbelas  
*es* lota  
*en* three-bearded rockling  
*NC* *Gaidropsarus vulgaris*

**barbada**<sup>2</sup> *s.f.* *Véxase:* papada

**barbada da pedra** *loc.s.f.* Peixe branco de corpo alongado e comprimido pola parte posterior, co dorso de cor acastañada con pintas escuras, ventre máis claro, boca grande e fociño aguzado con tres barbas, dúas nas fosas nasais e unha na mandíbula inferior.

*gl* barbada de area  
*es* bertorella  
*en* shore rockling  
*NC* *Gaidropsarus mediterraneus*

**barbada de area** *loc.s.f.* *Véxase:* barbada da pedra

**barbada de tres barbelas** *loc.s.f.* *Véxase:* barbada<sup>1</sup>

**barbadela** *s.f.* *Véxase:* papada

**barbo** *s.m.* Peixe de auga doce co corpo fusi-forme, con escamas grandes, dorso de cor verdosa, ventre branco amarelado, unha soa aleta dorsal na metade do corpo e catro barbas no bico, unha a cada lado da boca e dúas baixo o fociño.

*es* barbo  
*en* barbel  
*NC* *Barbus barbus*

**barbo de lama** *s.m.* *Véxase:* salmonete de lama

**barbo de rocha** *s.m.* *Véxase:* salmonete de rocha

**barbuda** *s.f.* *Véxase:* matacandil

**barista** *s.m./f.* Persoa especializada na preparación de café que se encarga do servizo de barra dun bar.

*es* barista  
*en* barista

**barman** *s.m./f.* Persoa especializada na preparación de cócteles que se encarga do servizo de barra dun bar.

*es* barman  
*en* barman, barmaid [GB]  
*en* bartender [US]

**barquilleiro** *s.m.* Molde para facer barquillos.

*es* barquillero  
*en* wafer mould [GB]  
*en* wafer mold [US]

**barquillo** *s.m.* Folla de masa fina, xeralmente de forma cónica ou cilíndrica, elaborada con fariña, claras de ovo e azucre e aromatizada con canela.

*es* barquillo  
*en* wafer

**barra**<sup>1</sup> *s.f.* Moble alongado e estreito dos bares, cafetarías e outros establecementos similares sobre o que se colocan as consumicións.

*gl* mostrador  
*es* barra  
*es* mostrador  
*en* bar  
*en* counter

**barra**<sup>2</sup> *s.f.* Peza de pan de forma alongada rematada en punta polos extremos.

*gl* barra de pan  
*es* barra  
*es* barra de pan  
*en* loaf

*en* loaf of bread

**barra**<sup>3</sup> *s.f.* Alimento sólido en forma de prisma rectangular, como o turrón ou o chocolate.

*es* tableta

*en* bar

**barra de chocolate** *loc.s.f.* Véxase: libra de chocolate

**barra de pan** *loc.s.f.* Véxase: barra<sup>2</sup>

**barra libre** *loc.s.f.* Servizo complementario dun acto social, ofrecido polo establecemento hostaleiro, que consiste en permitir o consumo ilimitado de bebidas durante un tempo pactado e a un prezo xa concertado de antemán.

*es* barra libre

*en* open bar

**barrica** *s.f.* Barril de tamaño mediano.

*es* barrica

*en* barrique

**barril** *s.m.* Recipiente, polo xeral feito de táboas curvadas unidas por aros, que se emprega para conter líquidos.

*es* barril

*en* barrel

**barrña de chocolate** *loc.s.f.* Libra de chocolate pequena e delgada, que se comercializa con diferentes formas.

*es* chocolatina

*es* chocolatín

*en* chocolate bar

**barutar** *v.t.* Véxase: peneirar

**baruto** *s.m.* Véxase: peneira<sup>1</sup>

**báscula** *s.f.* Aparato cunha plataforma ou prato que serve para determinar o peso de diferentes produtos.

*es* báscula

*en* scale

**batata** *s.f.* Tubérculo da planta do mesmo nome (*Ipomoea batatas*), semellante á patata, de forma oblonga, coa pel de cor parda e a carne amarelada, de sabor doce, que adoita consumirse cocinado.

*gl* pataca doce

*es* batata

*es* boniato

*es* patata dulce

*es* moniato

*en* sweet potato

**batedor**<sup>1</sup> *s.m.* Utensilio empregado para bater ou mesturar determinados alimentos ou preparacións, especialmente cremas ou salsas.

*es* batidor

*en* whisk

**batedor**<sup>2</sup> *s.m.* Aparato eléctrico que se emprega para bater, mesturar ou triturar determinados alimentos.

*es* batidora

*en* hand blender

*en* stick blender

*en* immersion blender

**batedor de globo** *loc.s.m.* Batedor composto por varios arames dobrados e entrelazados en forma de globo, que permite incorporar gran cantidade de aire ao bater claras de ovo, nata ou unha masa ou crema.

*es* batidor de globo

*en* balloon whisk

**batedor plano** *loc.s.m.* Batedor composto por varios arames dobrados, de forma plana, que se utiliza principalmente para ligar salsas.

*es* batidor plano

*en* flat whisk

**bater** *v.t.* Remexer enerxicamente unha preparación líquida ou semilíquida ata que adquire unha determinada consistencia.

*es* batir

*en* beat

*en* whisk

**batería** *s.f.* Véxase: batería de cociña

**batería de cociña** *loc.s.f.* Conxunto de cazos, cazarolas e tixolas empregados para cocinar.

*gl* batería

*es* batería de cocina

*en* cookware

**batido** *s.m.* Bebida que se obtén ao bater leite mesturado con outros ingredientes.

*es* batido

*en* milkshake

*en* milk shake

**beber** *v.t.* Inxerir un líquido.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* beber

*en* drink

**bebida** *s.f.* Líquido que se pode beber.

*es* bebida

*en* drink



*en* beverage

**bebida alcohólica** *loc.s.f.* Bebida que contén alcohol.

*es* bebida alcohólica

*en* alcoholic drink

**bebida de soia** *loc.s.f.* Produto que se extrae das sementes da soia, remolladas e moídas, ás que se lles engade auga, e que se utiliza como substituto do leite de orixe animal.

Nota: A lexislación comunitaria reserva a denominación “leite” para o produto de orixe animal, polo que debe evitarse a utilización de “leite de soia” para este produto.

*es* bebida de soja

*en* soya bean drink [GB]

*en* soybean milk [US]

**bebida enerxética** *loc.s.f.* Bebida refrescante que contén unha porcentaxe elevada de azucre, cafeína ou outro estimulante, e que adoita consumirse para recuperarse dun esforzo físico ou combater a fatiga.

*es* bebida energética

*es* bebida energizante

*en* energy drink

**bebida espirituosa** *loc.s.f.* Bebida que se obtén por destilación de produtos naturais fermentados ou por maceración de substancias vexetais, cunha graduación alcohólica superior a 15°.

*es* bebida espirituosa

*es* bebida spiritosa

*en* spirit

**bebida isotónica** *loc.s.f.* Bebida sen alcohol consumida principalmente por deportistas, que ademais de ser refrescante, axuda a reponer rapidamente os líquidos e sales minerais perdidos durante a realización dun esforzo físico.

*es* bebida isotónica

*en* sports drink

**bebida refrescante** *loc.s.f.* Véxase: refresco

**bebida sen alcohol** *loc.s.f.* Bebida que non contén alcohol.

*es* bebida sin alcohol

*es* bebida no alcohólica

*en* non-alcoholic drink

**bechamel** *s.m.* Salsa que se elabora mesturando fariña e manteiga en leite quente ata que espesa, á que se lle pode engadir noz moscada ou outros condimentos.

Nota: A denominación procede do marqués Louis de Béchamel, marqués de Nointel (Francia), a quen se lle dedicou esta salsa.

*es* bechamel

*es* besamel

*en* béchamel

**beicon** *s.m.* Produto cárnico obtido da rexión ventral do porco, que se comercializa salgado, curado e afumado.

*es* beicon

*es* bacón

*en* bacon

**beldroega** *s.f.* Planta de talo erecto, follas grosas, oblongas e carnosas e flores pequenas e amarelas, da que se consomen as follas, de sabor lixeiramente picante, en ensalada.

*es* verdolaga

*en* purslane

*NC* *Portulaca oleracea*

**ben feito, ben feita** *loc.adx.* Referido especialmente á carne, cociñada completamente, de forma que tanto o exterior como o interior mostren unha cor dourada.

*es* muy hecho, muy hecha

*en* well-done

**benxamín** *s.m.* Botella de vidro cunha capacidade de 20 cl, utilizada para envasar cava ou champaña.

*es* benjamín

*en* quarter bottle

**berberecho** *s.m.* Molusco bivalvo de cunchas duras e globosas, de contorno ovalado e cor branca agrisada ou amarelada, con preto de 25 costelas radiais provistas de numerosas rugosidades, liñas de crecemento máis escuras e carne abrancazada e alaranxada cos sifóns curtos.

*gl* croque

*gl* carneirolo

*es* berberecho

*en* cockle

*NC* *Cerastoderma edule*

**berberecho bravo** *loc.s.m.* Molusco bivalvo similar ao berberecho, pero de maior tamaño, coas cunchas grosas e sólidas, de cor amarelada ou apardazada, e con preto de 20 costelas provistas de rugosidades ocas e unidas entre si.

*es* carneiro

*en* prickly cockle

*NC* *Acanthocardia echinata*

**berberecho macho** *loc.s.m.* Molusco bivalvo similar ao berberecho, pero de maior tamaño, coas cunchas asimétricas e de cor abrancazada, cun dos lados máis arredondado que o outro.

*es* berberecho espinoso

*en* spiny cockle

*NC* *Acanthocardia aculeata*

**berberecho marolo** *loc.s.m.* Véxase: marolo

**berexena** *s.f.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Solanum melongena*), de forma alongada ou arredondada, coa pel de diferentes cores segundo as variedades, xeralmente de cor morada e coa carne abrancazada.

*es* berenjena

*en* aubergine [GB]

*en* eggplant [US]

**berete riscado** *loc.s.m.* Véxase: rubio riscado

**bergamota**<sup>1</sup> *s.f.* Pera de forma arredondada, coa pel de cor verde amarelada e a polpa zumarenta e moi aromática.

*gl* pera bergamota

*es* bergamota

*es* pera bergamota

*en* bergamot

**bergamota**<sup>2</sup> *s.f.* Froito en hesperidio da bergamoteira (*Citrus bergamia*), piriforme, coa tona lisa e fina de cor amarela, moi aromático e de sabor acedo.

*es* bergamota

*en* bergamot

*en* bergamot orange

**bertorella de lama** *loc.s.f.* Peixe branco de corpo alongado e fusiforme, similar á bertorella de rocha, pero co dorso de cor rosada, flancos e ventre abrancazados, primeira aleta dorsal cun raio prolongado, aletas pelvianas reducidas a un filamento bífido máis longo e a barba máis extensa.

*es* brótola de fango

*en* greater forkbeard

*NC* *Phycis blennoides*

**bertorella de rocha** *loc.s.f.* Peixe branco de corpo alongado e fusiforme, co dorso de cor castaña avermellada, flancos e ventre máis claros, dúas aletas dorsais, a primeira máis curta que a segunda, aletas pelvianas reducidas a un filamento bífido e boca grande, cunha barba na mandíbula inferior.

*es* brótola de roca

*en* forkbeard

*NC* *Phycis phycis*

**bévera** *s.f.* Froito en sicono da primeira colleita da bevereira, similar ao figo, pero de maior tamaño e sabor menos doce.

*es* breva

*es* albacora

*en* early fig

**biberón** *s.m.* Recipiente, xeralmente en forma de botella e cun bico, no que se introduce unha substancia líquida ou semilíquida para facilitar a súa dosificación.

*es* biberón

*en* squeeze bottle

**bica** *s.f.* Doce típico de Galicia, elaborado cunha masa de fariña, ovos, azucre e manteiga, que se decora con azucre e se coce no forno.

*es* bica

*en* Galician pound cake

**bicarbonato sódico** *loc.s.m.* Sal ( $\text{NaHCO}_3$ ) cristalina, soluble en auga, que se emprega na industria alimentaria como gasificante e en medicina como antiácido estomacal.

Nota: Número CE: E-500

*es* bicarbonato sódico

*en* baking soda

*en* bicarbonate of soda

*en* sodium bicarbonate

**bico** *s.m.* Peza que se coloca no extremo da manga pasteleira para conseguir diferentes decorados.

*gl* boca

*es* boquilla

*en* nozzle

**bieiteiro** *s.m.* Véxase: sabugueiro

**biscoito** *s.m.* Doce moi esponxoso, elaborado cunha masa de fariña, ovos, manteiga ou aceite e azucre, que se coce no forno.

*es* bizcocho

*en* sponge

*en* sponge cake

**biscoito borracho** *loc.s.m.* Biscoito empapado en viño ou licor para abrandalo ou aromatizalo.

*es* bizcocho borracho

*es* borracho

*en* tipsy cake

**biscoito de soleta** *loc.s.m.* Doce pequeno e alongado, moi esponxoso, elaborado prin-

principalmente cunha masa de fariña, ovos e azucre que se coce no forno.

*es* bizcocho de soletilla

*es* soletilla

*es* bizcocho de soleta

*en* sponge finger

**biscota** *s.f.* Pan cocido nun molde con tapadeira e cortado en rebandas que se somete a un proceso de torratura e envasado.

*es* biscote

*en* rusk

**bisque** *s.f.* Crema orixinaria de Francia, elaborada con crustáceos e hortalizas, e á que se lle adoita engadir viño branco e nata.

*es* bisque

*en* bisque

**bisté** *s.m.* Porción que se obtén ao cortar en forma de lámina de pouco grosor unha peza de carne, e que adoita prepararse á prancha, á grella ou frixida.

*gl* filete

*es* bisté

*es* bistec

*es* filete

*en* steak

**bisté tártaro** *loc.s.m.* Prato que se elabora con carne crúa, picada, adobada con diversos condimentos e á que se lle dá forma arredondada, que adoita servirse acompañada de xema de ovo crúa.

*es* bisté tártaro

*en* steak tartare

**bíter** *s.m.* Bebida de sabor amargo, que se obtén por maceración ou destilación de laranxas e outras substancias vexetais ou dos seus extractos, cun contido en azucre superior a 50 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 20° e 30°.

*gl* amargo

*es* bíter

*es* amargo

*en* bitters

**blanquette** *s.f.* Guiso orixinario de Francia, que se elabora principalmente con carne de tenreira ou ave cocida nun fondo branco.

*es* blanqueta

*en* blanquette

**blini** *s.m.* Torta orixinaria de Rusia, elaborada cun amoado similar ao do *pancake* e que tradicionalmente se serve enrolada e reen-

chida de crema agre, peixe afumado ou caviar.

Nota: Esta forma é invariable en plural.

*es* blinis

*en* blin

**blonda** *s.f.* Peza, xeralmente de papel, que se coloca sobre unha fonte, un prato ou unha bandexa para decoralos.

*es* blonda

*en* doily

**boca** *s.f.* Véxase: bico

**bocadillaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de bocadillos.

*gl* bocadillería

*es* bocadillería

*es* bocatería

*en* sandwich bar

**bocadillería** *s.f.* Véxase: bocadillaría

**bocadillo** *s.m.* Preparación que consiste nunha peza ou anaco de pan cortado en dúas metades e reenchido de diversos ingredientes, que pode servirse frío ou quente.

*es* bocadillo

*en* sandwich

**bocadillo de bisté** *loc.s.m.* Bocadillo quente feito cun filete, xeralmente de tenreira, frixido ou á prancha.

*es* pepito

*en* steak sandwich

**bocadillo de salchicha** *loc.s.m.* Bocadillo quente feito cunha salchicha cociñada, que adoita servirse con mostaza ou *ketchup*.

*es* perrito caliente

*en* hot dog

**bocadiño** *s.m.* Aperitivo de pequeno tamaño, similar a un canapé, pero xeralmente formado por dúas rebandas de pan cun recheo doce ou salgado, que adoita tomarse dunha vez.

*es* bocadito

*en* mini sandwich

**bocado** *s.m.* Porción de comida que colle dunha soa vez na boca.

*es* bocado

*en* mouthful

**bocadoce** *s.m.* Peixe cartilaxinoso de corpo alongado e fusiforme, co dorso de cor agrisada, ventre branco, unha soa aleta dorsal situada por detrás das ventrais, aleta caudal

asimétrica, co extremo superior máis longo que o inferior, sete pares de fendeduras branquiais e cabeza estreita, co fociño aguzado e os ollos grandes de cor verde.

*es* cañabota

*es* bocadulce

*es* cañabota bocadulce

*en* sharpnose sevengill shark

*NC* *Hepranchias perlo*

**bocadoce gris** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de corpo alongado e fusiforme, similar ao bocadoce, pero de maior tamaño, que pode acadar 5 m de lonxitude, co dorso de cor gris apardazada, flancos máis claros, cunha liña lonxitudinal clara, ventre abrancazado, seis pares de fendeduras branquiais e cabeza aplanada, co fociño curto e arredondado e os ollos máis pequenos.

*es* cañabota gris

*en* bluntnose sixgill shark

*NC* *Hexanchus griseus*

**bocareu** *s.m.* Peixe azul de pequeno tamaño, de corpo alongado e comprimido lateralmente, con escamas grandes, dorso de cor azul verdosa, flancos e ventre prateados, unha soa aleta dorsal no medio do corpo e boca grande, coa mandíbula superior máis prominente que a inferior.

*gl* bocarte

*es* boquerón

*en* anchovy

*NC* *Engraulis encrasicolus*

**bocarte** *s.m.* *Véxase:* bocareu

**boches** *s.m.pl.* *Véxase:* liviáns

**bocho** *s.m.* Alga parda que pode acadar 1 m de lonxitude, fixada ao substrato por un disco cónico, co estipe de consistencia coriácea e ramificado dicotomicamente en cintas cun nervio central e marxes serradas.

*gl* carballa

*es* alga dentada

*en* toothed wrack

*en* serrated wrack

*NC* *Fucus serratus*

**bocoi** *s.m.* Recipiente, xeralmente de madeira, de tamaño superior ao barril que se emprega para conter líquidos.

*es* bocoy

*en* tun

**bodega**<sup>1</sup> *s.f.* *Véxase:* adega<sup>1</sup>

**bodega**<sup>2</sup> *s.f.* *Véxase:* adega<sup>2</sup>

**bodegueiro, bodegueira** *s.* *Véxase:* adegueiro, adegueira

**bofes** *s.m.pl.* *Véxase:* liviáns

**boga** *s.f.* Peixe branco de pequeno tamaño, co corpo alongado e fusiforme, dorso de cor gris verdosa e flancos prateados, con varias liñas lonxitudinais douradas, aleta dorsal espiñenta e a pectoral cunha mancha negra na base, ollos grandes, fociño curto e arredondado e boca pequena.

*es* boga

*en* bogue

*NC* *Boops boops*

**bogón** *s.m.* *Véxase:* piarda

**boi**<sup>1</sup> *s.m.* Carne que se obtén do macho castrado da vaca sacrificado cunha idade superior aos catro anos.

*es* buey

*en* beef

*en* ox meat

**boi**<sup>2</sup> *s.m.* Crustáceo decápodo co cacho ovalado, máis ancho que longo, liso e de cor marrón avermellada, e dúas pinzas grandes e cos extremos negros no primeiro par de patas.

*es* buey

*es* buey de mar

*en* edible crab

*en* brown crab

*NC* *Cancer pagurus*

**bol** *s.m.* Recipiente semiesférico, sen asas e de diferentes tamaños, no que se preparan, serven e consomen certos alimentos.

*es* bol

*en* bowl

**bola** *s.f.* Peza de pan de forma arredondada e baixa, coa codia pouco dura e o miolo esponxoso.

*es* bolla

*en* round loaf

**bóla de neve** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro globoso e branco cando é novo e estendido e amarelado na madurez, pé cilíndrico, abrancazado e cun anel dobre e olor a anís, cuxa carne se tingue de amarelo en contacto co aire ou ao tocala.

*gl* cogomelo anisado

*es* bola de nieve

*en* horse mushroom

*NC* *Agaricus arvensis*

**bolaría** *s.f.* Conxunto de preparados alimenticios elaborados con masa de fariña fermentada cocida no forno ou frixida, á que se lle pode engadir outros alimentos ou aditivos.

*gl* bolería  
*es* bollería  
*en* viennoiserie

**boldo** *s.m.* Planta arbustiva de follas lanceoladas e aromáticas, flores brancas agrupadas en acios e froito en drupa de cor verde, da que se utilizan principalmente as follas en infusión.

*es* boldo  
*en* boldo  
*NC* *Peumus boldus*

**bolería** *s.f.* Véxase: bolaría

**boliño** *s.m.* Peza de pan de pequeno tamaño e forma arredondada.

*es* panecillo  
*en* roll  
*en* bread roll

**bolo**<sup>1</sup> *s.m.* Peixe azul de corpo alongado e estreito, co dorso de cor negra ou azul verdosa, ventre prateado, unha soa aleta dorsal, fociño longo e aguzado, cunha pinta negra a cada lado, e mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* pión  
*en* great sandeel  
*NC* *Hyperoplus lanceolatus*

**bolo**<sup>2</sup> *s.m.* Doce de forma arredondada, elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, azucre e graxa, que se coce no forno.

*es* bollo  
*en* bun

**bolo**<sup>3</sup> *s.m.* Porción dunha substancia que calla ou queda mal diluída nun líquido.

*gl* grumo  
*es* grumo  
*en* lump

**bolo**<sup>4</sup> *s.m.* Véxase: molete

**bolo de leite** *loc.s.m.* Doce de pequeno tamaño e forma arredondada, elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, leite, manteiga e azucre, que se coce no forno e se decora cun cordón de azucre.

*es* bollo de leche  
*es* bollo suizo  
*es* suizo  
*en* brioche bun

**bolo preñado** *loc.s.m.* Preparación elaborada con masa de pan en forma de bolo e cocida cun chourizo no seu interior.

*es* bollo preñado  
*en* chorizo-stuffed bread roll

**bolsa de pan** *loc.s.f.* Bolsa ou saco que serve para gardar o pan.

*es* bolsa para pan  
*en* bread bag

**bomba** *s.f.* Doce de forma arredondada, elaborado cunha masa fermentada de fariña, leite, ovos, manteiga e azucre, frixida en aceite ou manteiga, que adoita reencherse de crema ou nata e cubrirse con azucre glas.

*es* berlina  
*es* bomba  
*en* Berlin doughnut

**bombón** *s.m.* Doce de chocolate de pequeno tamaño, que admite recheos variados, como licor ou froitas, e que pode presentar diversas formas, cores e sabores.

*es* bombón  
*en* chocolate

**bombonaría** *s.f.* Establecemento onde se elaboran e venden bombóns e outros doces con chocolate.

*gl* bombonería  
*es* bombonería  
*en* chocolate shop

**bombonería** *s.f.* Véxase: bombonaría

**bonito** *s.m.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, con escamas pequenas e dorso de cor azul prateada, moi similar ao atún, pero con varias bandas oblicuas de cor máis escura.

*es* bonito  
*en* bonito  
*NC* *Sarda sarda*

**bonito alistado** *loc.s.m.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, con poucas escamas, dorso de cor gris azulada e ventre e flancos prateados con varias bandas lonxitudinais escuras, opérculo grande e dúas aletas dorsais próximas.

*es* listado  
*es* bonito de vientre rayado  
*en* skipjack tuna  
*NC* *Katsuwonus pelamis*

**bonito do norte** *loc.s.m.* Peixe azul de corpo robusto e fusiforme, co dorso de cor azul

escura e flancos e ventre prateados, moi similar ao atún pero coas aletas pectorais máis longas.

*gl* atún branco

*gl* albacora

*es* bonito del norte

*es* atún blanco

*es* albacora

*en* albacore

*NC* *Thunnus alalunga*

**bordeos** *s.m.* Viño tinto ou branco elaborado na rexión francesa do mesmo nome, principalmente coas uvas *cabernet sauvignon* e *cabernet franc*.

*es* burdeos

*en* bordeaux

**borgoña** *s.m.* Viño branco ou tinto elaborado na rexión francesa do mesmo nome, principalmente coas uvas *chardonnay* e *pinot noir*.

*es* borgoña

*en* burgundy

**boroa** *s.f.* *Véxase:* broa

**borrax** *s.f.* Planta herbácea de talo simple, follas grandes, rugosas, ovadas e de cor verde, e flores azuladas agrupadas en acios, da que se consomen principalmente as follas unha vez cocidas.

*gl* soaxe

*es* borraja

*en* borage

*NC* *Borago officinalis*

**bortel** *s.m.* *Véxase:* peneira<sup>1</sup>

**bortelar** *v.t.* *Véxase:* peneirar

**bota** *s.f.* Recipiente de coiro utilizado para conter viño e beber botando o líquido desde o alto.

*es* bota

*en* wineskin

**botella** *s.f.* Recipiente xeralmente alongado e de colo estreito que se emprega para conter líquidos.

Nota: Recibe tamén esta denominación o contido deste recipiente.

*es* botella

*en* bottle

**botella alsaciana** *loc.s.f.* Botella de vidro de cor verde, orixinaria de Alsacia, alta e estilizada e cunha capacidade de 75 cl, utilizada principalmente para envasar viños brancos e rosados.

*es* botella alsaciana

*es* alsaciana

*en* Alsace bottle

**botella bocksbeutel** *loc.s.f.* Botella de vidro de cor verde, orixinaria de Franconia, de corpo aplanado e convexo e colo curto, cunha capacidade de 75 cl, utilizada principalmente para envasar viños brancos.

*es* botella bocksbeutel

*en* bocksbeutel

**botella bordelesa** *loc.s.f.* Botella de vidro de cor verde ou transparente, orixinaria de Bordeos, cos ombros altos e unha capacidade de 75 cl, utilizada principalmente para envasar viños tintos.

*es* botella bordelesa

*es* bordelesa

*en* bordeaux bottle

**botella borgoñona** *loc.s.f.* Botella de vidro de cor verde, orixinaria da Borgoña, similar á bordelesa, pero máis ancha e cos ombros máis baixos, cunha capacidade de 75 cl, utilizada principalmente para envasar viños tintos.

*es* botella borgoñona

*es* borgoñona

*en* burgundy bottle

**botella de champaña** *loc.s.f.* Botella de vidro grosso de cor verde ou transparente, orixinaria de Champaña, de ombros caídos, coa base e o colo anchos e unha capacidade de 75 cl, utilizada principalmente para envasar viños escumosos, como o champaña e o cava.

*es* botella de champán

*en* champagne bottle

**botella mágnun** *loc.s.f.* Botella de vidro cunha capacidade de 1,5 l, utilizada para envasar viños.

*es* botella mágnun

*es* mágnun

*en* magnum

**botella renana** *loc.s.f.* Botella de vidro de cor ámbar, orixinaria das zonas da ribeira do Rin, alta e estilizada e cunha capacidade de 75 cl, utilizada principalmente para envasar viños brancos e rosados.

*es* botella renana

*es* renana

*es* botella del Rin

*en* Rhine bottle

**botella xerezana** *loc.s.f.* Botella de vidro de cor escura, orixinaria de Xerez, co corpo algo convexo e o colo longo e arqueado, utilizada principalmente para envasar viños fortificados, como o xerez ou o porto.

*es* botella jerezana

*es* jerezana

*en* sherry bottle

**botelleiro** *s.m.* Moble que se emprega para almacenar botellas.

*es* botellero

*en* bottle rack

**botello** *s.m.* Botella de pequeno tamaño.

*es* botellín

*en* small bottle

**botelo** *s.m.* Embutido cru de forma arredondada, típico do noroeste peninsular, elaborado cunha mestura de carne e ósos de porco, especialmente costela, sazónada con sal, pemento e outros condimentos e aditivos, embuchada tradicionalmente no estómago do mesmo animal e sometida a un proceso de afumadura e curación, que se consome cocido.

*es* botillo

*en* pork rib-stuffed stomach

**botifarra** *s.f.* Embutido orixinario de Cataluña, elaborado cunha mestura de carne de porco ou de porco e vacún e touciño picados, sazónada con sal, pementa e outros condimentos e aditivos, amasada e embuchada nunha tripa natural ou artificial e que pode someterse a un proceso de cocción.

*es* butifarra

*en* Catalan large sausage

**bourbon** *s.m.* Whisky orixinario dos Estados Unidos, que se obtén por destilación dun mosto fermentado de malte de millo, mesturado con outros cereais, envellecido en barricas de carballo e cunha graduación alcohólica superior a 40°.

*es* bourbon

*en* bourbon

**brancellao** *s.m.* Uva tinta autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma elíptica e pel grosa de cor violácea, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Ribeiro, Ribeira Sacra e Valdeorras.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* brancellao

*en* brancellao

**branco** *s.m.* Viño de cor clara elaborado principalmente con uvas brancas, aínda que tamén con uvas tintas de polpa branca ás que se lles retira os follos.

*gl* viño branco

*es* blanco

*es* vino blanco

*en* white

*en* white wine

**branco do ovo** *loc.s.m.* Véxase: clara<sup>1</sup>

**brandada** *s.f.* Prato que se elabora con bacallau esmiazado, mesturado con leite, aceite, allo e outros ingredientes, ata que adquire unha consistencia cremosa.

*es* brandada

*en* brandade

**brandy** *s.m.* Bebida que se obtén por destilación do viño, envellecido en barricas de carballo durante un período mínimo de seis meses, cunha graduación alcohólica mínima de 34°.

*es* brandy

*en* brandy

**branquear** *v.t.* Introducir un alimento en auga fervendo durante un breve período de tempo, co fin de abrandalo, quitarlle a cor ou suavizar o seu sabor.

*es* blanquear

*en* blanch

**brasear** *v.t.* Cocinar un alimento a pouco lume e nun recipiente tapado coa adición dun fondo, viño ou outro líquido.

*es* brasear

*en* braise

**brazo de xitano** *loc.s.m.* Doce de forma cilíndrica, elaborado cun biscoito enrolado, reenchido de crema, nata, chocolate ou outros ingredientes e cuberto xeralmente de azucre glas.

*es* brazo de gitano

*en* Swiss roll

**breca** *s.f.* Peixe branco de corpo ovalado e comprimido lateralmente, similar ao ollomol, pero de cor prateada con tonalidades rosadas, sen a mancha negra no inicio da liña lateral, ollos máis pequenos e fociño alongado.

*es* breca

*en* pandora

NC *Pagellus erythrinus*

**brézel** *s.m.* Galleta de orixe alemá, xeralmente en forma de lazo ou pau, condimentada con sal e comiño.

*es* pretzel  
*en* pretzel

**bridar** *v.t.* Atar cun fío especial unha ave, peza de carne ou peixe para que conserve a forma desexada durante a súa preparación.

*es* bridar  
*es* embridar  
*en* truss

**brie** *s.m.* Queixo de orixe francesa, elaborado con leite de vaca, coa codia branda, de cor branca e recuberta de mofo e a pasta branda, amarelada e de textura cremosa, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede da rexión de Brie (Francia), onde se elabora.

*es* brie  
*en* Brie

**brigada de cociña** *loc.s.f.* Conxunto organizado de persoas que desenvolven o seu traballo nunha cociña.

*es* brigada de cocina  
*en* kitchen staff  
*en* brigade de cuisine

**brik** *s.m.* Envase en forma de paralelepípedo, de cartón, aluminio e polietileno, que se utiliza para conservar alimentos líquidos.

Nota: A denominación procede da marca Tetra Brik, rexistrada por Tetra Pak.

*es* tetra brik  
*es* tetrabrik  
*en* tetrapack

**brioche** *s.m.* Doce elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, leite e manteiga que se coce no forno.

*es* brioche  
*en* brioche

**brizo** *s.m.* Véxase: agrón

**broa** *s.f.* Pan elaborado con fariña milla.

*gl* boroa  
*gl* pan de millo  
*gl* pan millo  
*es* borona  
*es* pan de maíz  
*en* cornbread

**brócoli** *s.m.* Inflorescencia da col do mesmo nome (*Brassica oleracea* var. *italica*), carnosa e de cor verde escura, que se consome cocida.

*es* brócoli  
*es* brécol  
*es* bróculi  
*en* broccoli

**brócoli romanesco** *loc.s.m.* Véxase: romanesco

**brownie** *s.m.* Porción cadrada ou rectangular de biscoito de chocolate, orixinario dos Estados Unidos, elaborado sen lévedo e que pode levar froitos secos.

*es* brownie  
*en* brownie

**brunch** *s.m.* Comida que se fai por influencia anglosaxoa entre o almorzo e o xantar, en substitución destes.

*es* brunch  
*en* brunch

**bruxa** *s.f.* Véxase: ameixa bicuda

**budión rei** *loc.s.m.* Véxase: rei

**bufete**<sup>1</sup> *s.m.* Servizo de restauración que ofrece un establecemento hostaleiro e que consta de diversos alimentos, preparacións ou bebidas dispostos en mesas para que os clientes poidan escoller os que prefiran.

Nota: Recibe tamén esta denominación o conxunto de alimentos ofrecidos neste servizo.

*es* bufé  
*es* bufet  
*es* ambigú  
*en* buffet

**bufete**<sup>2</sup> *s.m.* Moble onde se colocan os pratos e xeralmente tamén as bebidas, dispostos de maneira que os clientes se poidan servir libremente.

*es* bufé  
*en* buffet

**bufete libre** *loc.s.m.* Servizo de restauración que ofrece un establecemento hostaleiro e no que, por un prezo fixo, os clientes poden servirse todos os alimentos, preparacións e bebidas que desexen.

*es* bufé libre  
*en* all-you-can-eat buffet

**bulgur** *s.m.* Trigo duro escascado que se comercializa vaporizado, desecado e tritu-



rado, moi utilizado na cociña de Oriente Próximo.

*es* bulgur

*en* bulgur

*en* bulgar

*en* bulgur wheat

**bullabesa** *s.f.* Guiso de orixe provenzal, elaborado con peixes e crustáceos, condimentado con diversas especias, aceite, tomate e viño e que adoita servirse acompañado de torradas de pan.

*es* bullabesa

*en* bouillabaisse

**bullo**<sup>1</sup> *s.m.* *Véxase:* bagazo<sup>1</sup>

**bullo**<sup>2</sup> *s.m.* *Véxase:* bagazo<sup>2</sup>

**buqué** *s.m.* Conxunto de aromas que se desenvolven durante a crianza dun viño.

*es* buqué

*en* bouquet

**buraz** *s.m.* *Véxase:* pancho

**burrito** *s.m.* Prato típico mexicano, elaborado cunha tortilla enrolada e reenchida de diversos ingredientes, principalmente carne picada, queixo e legumes, e cuberta con queixo fundido.

*es* burrito

*en* burrito

**burro** *s.m.* Peixe branco de corpo alongado, similar ao bacallau, pero de menor tamaño, co dorso de cor verdosa ou apardazada, liña lateral de cor escura e lixeiramente curvada, unha mancha negra á altura da aleta pectoral e a barba de menor lonxitude.

*gl* peixe burro

*es* eglefino

*en* haddock

*NC* *Melanogrammus aeglefinus*



**cabaciña** *s.f.* Froito en pepónide da planta do mesmo nome (*Cucurbita pepo*), de forma alongada, coa pel lisa de cor verde, en ocasións con bandas máis claras, e a carne branca, que se consome inmaturo.

*es* calabacín  
*en* courgette [GB]  
*en* zucchini [US]

**cabala** *s.f.* *Véxase:* xarda

**cabalo** *s.m.* Carne magra que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Equus caballus*).

*es* caballo  
*en* horsemeat

**cabaza** *s.f.* Froito en pepónide da cabaceira, do xénero *Cucurbita*, xeralmente de gran tamaño, forma arredondada e cor variable, con sementes comestibles ovaladas e abrancazadas.

*gl* cabazo  
*es* calabaza  
*en* pumpkin

**cabaza confeiteira** *loc.s.f.* Cabaza de gran tamaño e forma elipsoidal utilizada principalmente para a elaboración do cabelo de anxó.

*es* calabaza confitera  
*es* calabaza totanera  
*en* winter squash

**cabazo** *s.m.* *Véxase:* cabaza

**cabelo de anxó** *loc.s.m.* Doce de aspecto filamentoso, que se elabora coa polpa dalgunhas variedades de cabaza cocida nun almbre.

*es* cabelo de ángel  
*en* pumpkin strands in syrup

**cabernet franc** *loc.s.m.* Uva tinta orixinaria de Francia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel fina de cor negra azulada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente na rexión de Bordeos e Languedoc.

*es* cabernet franc  
*en* cabernet franc

**cabernet sauvignon** *loc.s.m.* Uva tinta orixinaria de Francia, de pequeno tamaño, forma esférica, pel dura de cor negra azulada e sabor acedo, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente na rexión de Bordeos e no val do Loira.

*es* cabernet sauvignon  
*en* cabernet sauvignon

**cabeza de allo** *loc.s.f.* *Véxase:* allo<sup>1</sup>

**cabeza de contra** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da parte superior da coxa, xunto á croca, de forma triangular, tenra e zumarenta, considerada de primeira categoría.

Nota: Esta peza adoita comercializarse sen separarse da folla dura.

*es* tapilla  
*es* tapilla de cadera  
*en* cap of rump

**cabezón** *s.m.* Molusco cefalópodo similar ao polbo, pero de menor tamaño, coa cabeza máis grande en proporción ao corpo, de cor abrancazada, e raxos máis longos e delgados, afiados nos extremos e cunha única fila de ventosas.

*es* pulpo blanco  
*en* horned octopus  
*NC* *Eledone cirrhosa*

**cabra**<sup>1</sup> *s.f.* Carne que se obtén do mamífero do mesmo nome, do xénero *Capra* (especialmente *Capra hircus*).

*es* cabra  
*en* goat

**cabra**<sup>2</sup> *s.f.* Peixe branco de corpo alongado e comprimido lateralmente, co dorso de cor avermellada, ventre e flancos máis claros e con varias bandas transversais, unha soa aleta dorsal, opérculo con tres espiñas e boca grande, coa mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* cabrilla

*en* comber

*NC* *Serranus cabrilla*

**cabra de altura** *loc.s.f.* Peixe semigraxo de corpo ovalado, co dorso de cor vermella, con varias bandas transversais escuras nos flancos e ventre rosado, unha soa aleta dorsal con raios espiñentos, aletas pectorais anchas e cabeza e ollos grandes.

*es* gallineta

*en* blackbelly rosefish

*NC* *Helicolenus dactylopterus dactylopterus*

**cabrales** *s.m.* Queixo azul de orixe asturiana, elaborado cunha mestura de leite de vaca, ovella ou cabra, coa codia fina e branda, de cor agrisada, e a pasta semidura, abrancazada, con veas azuladas pola acción dos fungos, de textura cremosa e sabor forte e picante, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede do concello de Cabrales (Asturias), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* cabrales

*en* Cabrales

**cabrito** *s.m.* Carne que se obtén da cría da cabra sacrificada cunha idade inferior a un ano.

*es* cabrito

*en* kid

**cacafina** *s.f.* Véxase: cantarelo

**cacahuete** *s.m.* Froito seco da planta do mesmo nome (*Arachis hypogaea*), cunha vaiña leñosa de cor apardazada, que garda no seu interior entre tres e cinco sementes comestibles de cor amarelada recubertas dunha bráctea avermellada, que se comercializa con ou sen casca e torrado ou salgado como aperitivo e se utiliza para a obtención de aceite.

*es* cacahuete

*es* maní

*en* peanut

*en* groundnut [GB]

**cacao**<sup>1</sup> *s.m.* Semente que se extrae do interior do froito en cápsula da planta do mesmo nome (*Theobroma cacao*), utilizada como ingrediente principal na elaboración do chocolate.

*es* cacao

*en* cacao

*en* cocoa bean

**cacao**<sup>2</sup> *s.m.* Produto que se obtén ao triturar as sementes de cacao torradas ata reducilas a po.

*gl* cacao en po

*es* cacao

*es* cacao en polvo

*en* cocoa

*en* cocoa powder

**cacao en pasta** *loc.s.m.* Véxase: pasta de cacao

**cacao en po** *loc.s.m.* Véxase: cacao<sup>2</sup>

**cacha** *s.f.* Véxase: cachelo

**cachaza** *s.f.* Bebida orixinaria do Brasil, que se obtén por destilación do zume fermentado da cana de azucre, cunha graduación alcohólica comprendida entre 38° e 48°.

*es* cachaza

*en* cachaça

**cacheira** *s.f.* Parte dianteira da cabeza do porco, que comprende o focioño e as orellas, xunto coa pel que a cobre, que adoita comercializarse salgada ou afumada.

*gl* cachucha

*gl* cachola

*es* careta

*en* pig's head

**cacheira prensada** *loc.s.f.* Embutido elaborado principalmente cunha mestura de carne da cacheira e outros miúdos, sazoadada con sal, pementa e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa e sometida a un proceso de cocción.

*gl* queixo de porco

*es* cabeza de jabalí

*es* queso de cerdo

*en* brawn [GB]

*en* headcheese [US]

**cachelo** *s.m.* Pataca cortada en anacos grandes que se coce, con ou sen pel, en auga con sal.

*gl* cacha

*es* cachelo

*en* Galician boiled chopped potato

**cacho** *s.m.* Véxase: acio

**cachola** *s.f.* Véxase: cacheira

**cachón** *s.m.* Véxase: caíño tinto

**cachucha** *s.f.* Véxase: cacheira

**cadelucha** *s.f.* Molusco bivalvo coas cunchas alongadas, lisas e brillantes, de cor verdosa

ou apardazada, con liñas concéntricas e radiais máis claras, marxe inferior lixeiramente dentada e sífons longos e separados.

*es* coquina

*en* coquina

*en* coquina clam

*NC* *Donax trunculus*

**café**<sup>1</sup> *s.m.* Semente da cafeeira, do xénero *Coffea* (especialmente *Coffea arabica* e *Coffea canephora*), de forma alongada, curva por unha cara e plana, cunha fendadura lonxitudinal no medio, pola outra, que adoita comercializarse torrada e en gran ou moída.

Nota: As variedades comercializadas son a arábica (*Coffea arabica*), co gran alongado e estreito, a fendadura central algo curvada e menor contido en cafeína, e a robusta (*Coffea canephora*), co gran arredondado e curto, a fendadura central máis recta e maior contido en cafeína.

*es* café

*en* coffee

**café**<sup>2</sup> *s.m.* Bebida que se obtén pola infusión ou cocemento en auga das sementes torradas e moídas da cafeeira.

*es* café

*en* coffee

**café capuchino** *loc.s.m.* Véxase: capuchino

**café con leite** *loc.s.m.* Café ao que se lle engade leite en proporcións variables.

*es* café con leche

*en* white coffee

*en* caffè latte

**café con leite condensado** *loc.s.m.* Café ao que se lle engade leite condensado.

*es* café bombón

*en* coffee with condensed milk

**café cortado** *loc.s.m.* Véxase: cortado

**café de pota** *loc.s.m.* Café que se prepara nunha pota con auga fervendo, e que despois de repousar se pasa por un coador de tea.

*es* café de puchero

*en* boiled coffee

**café descafeinado** *loc.s.m.* Café desprovisto da maior parte da cafeína, cun contido máximo comprendido entre 0,12% e 0,3%.

*gl* descafeinado

*es* café descafeinado

*es* descafeinado

*en* decaffeinated coffee

*en* decaf

*en* decaff

**café escocés** *loc.s.m.* Café ao que se lle engade *whisky* escocés quente e xeado de vainilla.

*es* café escocés

*en* Scottish coffee

**café expreso** *loc.s.m.* Véxase: expreso

**café instantáneo** *loc.s.m.* Véxase: café soluble

**café irlandés** *loc.s.m.* Café ao que se lle engade *whisky* flamexado ou quente, azucre moreno e nata batida por riba.

*gl* irlandés

*es* café irlandés

*en* Irish coffee

**café mesturado** *loc.s.m.* Café elaborado cunha proporción de café torrefacto comprendida entre 15% e 35% e de café torrado natural entre 65% e 85%.

*es* café mezcla

*en* blended coffee

**café moído** *loc.s.m.* Café que se obtén da trituración dos grans despois do proceso de torratura.

*es* café molido

*en* ground coffee

**café só** *loc.s.m.* Café servido sen engadirlle leite nin outras substancias.

*gl* só

*es* café solo

*en* black coffee

**café solúbel** *loc.s.m.* Véxase: café soluble

**café soluble** *loc.s.m.* Produto concentrado obtido por extracción dos grans de café torrados.

*gl* café solúbel

*gl* café instantáneo

*es* café soluble

*es* café instantáneo

*en* instant coffee

*en* soluble coffee

**café torrado natural** *loc.s.m.* Café sometido á acción da calor, sen que se lle engadan aditivos.

*gl* café tostado natural

*es* café de tueste natural

*en* natural roasted coffee

**café torrefacto** *loc.s.m.* Café ao que se lle engadiu azucre antes de rematar o proceso de torradora dos grans.

*es* café torrefacto

*en* coffee roasted with sugar

**café tostado natural** *loc.s.m.* Véxase: café torrado natural

**café turco** *loc.s.m.* Café preparado en auga azucrada, fervido tres veces e servido, logo de repousar, sen coar.

*es* café turco

*en* Turkish coffee

**café vienés** *loc.s.m.* Café ao que se lle engade nata batida.

*es* café vienés

*en* Vienna coffee

**cafeína** *s.f.* Alcaloide (C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>N<sub>4</sub>O<sub>2</sub>) que se obtén do café, té, mate e outros vexetais, con propiedades diuréticas e estimulantes do sistema nervioso central e cardiovascular.

*es* cafeína

*en* caffeine

**cafetería** *s.f.* Establecemento onde se serve café e todo tipo de bebidas, aperitivos e comidas de elaboración sinxela.

*gl* cafetería

*es* cafetería

*en* café

*en* cafe

*en* coffee shop

**cafeteira**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente ou aparato empregado para preparar o café.

*es* cafetera

*en* coffee maker

**cafeteira**<sup>2</sup> *s.f.* Recipiente cunha asa que se emprega para servir o café.

*es* cafetera

*en* coffee pot

**cafeteira de émbolo** *loc.s.f.* Cafeteira na que se baixa un pistón por unha xerra de vidro con auga quente para disolver o café e deixar os pousos no fondo.

*es* cafetera de émbolo

*es* cafetera francesa

*en* French press

**cafeteira de expreso** *loc.s.f.* Cafeteira que utiliza unha bomba de presión para preparar en pouco tempo o café expreso.

*es* cafetera expreso

*es* cafetera exprés

*en* espresso machine

**cafeteira de filtro** *loc.s.f.* Cafeteira eléctrica na que a auga, ao quecer, atravesa o café moído depositado nun filtro e cae nunha xerra.

*es* cafetera de filtro

*es* cafetera de goteo

*en* electric drip coffee maker

**cafeteira italiana** *loc.s.f.* Cafeteira composta por un compartimento inferior que contén a auga, un filtro no que se deposita o café moído e unha peza superior na que se acumula o café producido co vapor xerado ao quentar a auga.

*es* cafetera italiana

*en* Italian percolator

**cafeteiro, cafeteira**<sup>1</sup> *adx.* Referido a unha persoa, amante do café.

*es* cafetero, cafetera

*en* coffee lover

**cafeteiro, cafeteira**<sup>2</sup> *s.* Persoa que se encarga principalmente do servizo de almorzos e da preparación do café e té.

*es* cafetero, cafetera

*en* coffee waiter, coffee waitress

**cafetería** *s.f.* Véxase: cafetería

**cagadeira** *s.f.* Véxase: tripa cagueira

**cagadeiro, cagadeira** *adx.* Véxase: cagueiro, cagueira

**cagueira** *s.f.* Véxase: tripa cagueira

**cagueiro, cagueira** *adx.* Referido a un embutido, especialmente chourizo ou salchichón, elaborado coa porción final do intestino groso do porco.

*gl* cagadeiro, cagadeira

*es* cular

*en* pig-bung

**caguña** *s.f.* Véxase: carabuña

**caiena** *s.f.* Condimento preparado a partir do chile desecado e moído, que se emprega como condimento e que adoita comercializarse en po.

*gl* pementa de Caiena

*es* cayena

*es* pimienta de Cayena

*en* cayenne pepper

**caíño** *s.m.* Viño elaborado coa uva caíño tinto.

*es* caíño

*en* caíño

**caíño branco** *loc.s.m.* Uva branca autóctona de Galicia, de tamaño mediano, forma esférica e pel grosa de cor verde amarelada, de cultivo pouco estendido e utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Rías Baixas e Monterrei.

*es* caíño blanco  
*en* caíño branco

**caíño bravo** *loc.s.m.* Véxase: caíño tinto

**caíño tinto** *loc.s.m.* Uva tinta autóctona de Galicia, de tamaño mediano, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Ribeiro e Rías Baixas.

*gl* caíño bravo  
*gl* cachón  
*es* caíño tinto  
*en* caíño tinto

**caiota** *s.f.* Froito en pepónide da caioteira (*Sesquium edule*), piriforme, coa pel rugosa, de cor verda ou amarelada e a carne abrancazada, cunha semente de gran tamaño.

*es* chayote  
*es* cayote  
*en* chayote [GB]  
*en* mirliton [US]

**caipiriña** *s.f.* Bebida orixinaria do Brasil, que se obtén da mestura de lima ou limón, azucre e cachaza ou outra augardente.

*es* caipiriña  
*en* caipirinha

**cálamo** *s.m.* Rizoma desecado do ácoro (*Acorus calamus*), de forma cilíndrica, nodoso, de cor marrón e sabor amargo, que se emprega como condimento.

*gl* cálamo aromático  
*es* cálamo  
*es* cálamo aromático  
*en* sweet flag  
*en* calamus

**cálamo aromático** *loc.s.m.* Véxase: cálamo

**caldeira** *s.f.* Recipiente cilíndrico de metal, provisto xeralmente de dúas asas, que se emprega para cocinar alimentos.

*es* caldera  
*es* perol  
*en* cauldron

**caldeirada** *s.f.* Prato elaborado con peixe cocido con patacas, ao que se lle engade unha allada ou rustrido.

*es* caldereta  
*en* fish stew

**caldo**<sup>1</sup> *s.m.* Preparación típica de Galicia, que se elabora principalmente con verduras, fabas, patacas, carne e unto cocidos en auga.

*es* caldo gallego  
*en* Galician broth

**caldo**<sup>2</sup> *s.m.* Líquido obtido da cocción en auga de diferentes alimentos, como carne, peixe ou verduras.

*es* caldo  
*en* broth

**caldo curto** *loc.s.m.* Caldo elaborado a base de hortalizas e especias, ao que se lle pode engadir viño ou vinagre, e que se utiliza para cocer peixe ou marisco.

*es* caldo corto  
*en* court bouillon

**caldo de azucre** *loc.s.m.* Véxase: almibre

**caldo verde** *loc.s.m.* Caldo de orixe portuguesa, elaborado principalmente con col e patacas.

*es* caldo verde  
*en* Portuguese kale soup

**calimocho** *s.m.* Bebida que se obtén da mestura de viño tinto e refresco de cola.

*es* calimocho  
*en* red wine and cola

**callada** *s.f.* Produto semisólido obtido do leite, sometido a un tratamento térmico adecuado e coagulado pola acción do callo ou outros encimas coagulantes, sen adición de fermentos lácticos e sen o proceso de desorado.

*gl* leite callado  
*es* cuajada  
*en* curd

**callar**<sup>1</sup> *v.t.* Facer que un alimento torne sólido, especialmente pola acción do callo.

*gl* coagular  
*es* cuajar  
*es* coagular  
*en* curdle

**callar**<sup>2</sup> *v.i./p.* Tornar sólido un alimento, especialmente pola acción do callo.

*gl* coagular

*es* cuajar  
*es* coagular  
*en* curdle

**calleiro**<sup>1</sup> *s.m.* Estómago dos animais de abasto, especialmente do porco, que adoita empregarse na elaboración de embutidos.

*gl* bandullo  
*gl* ventrullo  
*gl* estómago  
*es* estómago  
*en* tripe

**calleiro**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: presoiro

**callo** *s.m.* Véxase: presoiro

**callos** *s.m.pl.* Prato que se elabora con anacos do estómago de certos animais, especialmente de vacún, cocidos coas patas e outros ingredientes, como chourizo ou garanzos.

*es* callos  
*en* tripe

**calvados** *s.m.* Bebida orixinaria de Francia, obtida por destilación da sidra, envellecida durante un mínimo de dous anos en barricas de carballo, cunha graduación alcohólica de 40°.

Nota: A denominación procede do departamento de Calvados (Francia), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* calvados  
*en* calvados

**calzone** *s.m.* Preparación de orixe italiana que ten como base unha masa circular dobrada á metade, reenchida de diferentes ingredientes e cocida no forno.

*es* calzone  
*es* pizza calzone  
*en* calzone

**cámara de conxelación** *loc.s.f.* Recinto que se mantén a unha temperatura de aproximadamente -20 °C, destinado a conservar alimentos a longo prazo por medio da conxelación.

*es* cámara de congelación  
*en* freezing room

**cámara frigorífica** *loc.s.f.* Lugar da cociña equipado con instalacións de frío artificial no que se conservan os alimentos de uso non inmediato.

*es* cámara  
*es* cámara frigorífica  
*en* cold-storage room

*en* refrigerating room

**camareiro, camareira** *s.* Persoa que atende os clientes nun establecemento hostaleiro.

*es* camarero, camarera  
*en* waiter, waitress

**camarón** *s.m.* Crustáceo decápodo de corpo alongado e comprimido lateralmente, co cacho de cor verde agrisada con liñas marróns transversais en cada segmento abdominal, rostro aguzado, provisto de sete a dez dentes e rematado nun bico lixeiramente curvado cara a arriba, e antenas externas longas e finas.

*es* camarón  
*es* quisquilla  
*en* common prawn  
*NC* Palaemon serratus

**camembert** *s.m.* Queixo de orixe francesa, elaborado con leite de vaca, coa codia branda, de cor branca e recuberta de mofo e a pasta branda, amarelada e de textura cremosa, que adoita comercializarse en caixas de madeira de forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede da vila de Camembert (Francia), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* camembert  
*en* Camembert

**camiño de mesa** *loc.s.m.* Peza de tea ou outro material, de forma rectangular, que se coloca ao ancho ou ao longo da mesa para protexela ou adornala.

*es* camino de mesa  
*en* table runner

**camomila** *s.f.* Véxase: macela

**campá** *s.f.* Tapadeira, xeralmente metálica, que se coloca sobre un prato para que non arrefrén os alimentos ou para protexelos de impurezas.

*gl* cubreplatos  
*es* campana  
*es* cubreplatos  
*en* plate cover

**campá extractora** *loc.s.f.* Aparato xeralmente de forma acampanada, que aspira e extrae os gases e vapores producidos na cociña.

*es* campana extractora  
*en* extractor hood [GB]  
*en* range hood [US]



**cana**<sup>1</sup> *s.f.* Cantidad de cervexa de barril que se serve nun vaso ou xerra.

*es* caña

*en* draught beer [GB]

*en* draft beer [US]

**cana**<sup>2</sup> *s.f.* Doce de pequeno tamaño e forma cilíndrica, elaborado cunha masa de follado, frixida e reenchida xeralmente de crema.

*es* caña

*es* canutillo

*en* puff pastry roll

**canal** *s.f.* Corpo enteiro dun animal de abasto sacrificado, despois de sangrado, eviscerado e esfolado ou desplumado, desprovisto ou non da cabeza ou as patas.

*es* canal

*en* carcass

*en* carcass [GB]

**canapé** *s.m.* Rebanda pequena de pan sobre a que se poñen diversos alimentos e que adoita tomarse como aperitivo.

*es* canapé

*en* canapé

**caneco** *s.m.* Botella de barro vidrado onde, xeralmente, se gardan licores.

*es* caneca

*es* caneco

*en* earthenware bottle

**canela** *s.f.* Cortiza desecada da caneleira, dos xéneros *Cinnamomum* e *Canella* (especialmente *Cinnamomum verum*), de cor parda e moi aromática, que se emprega como condimento e que pode comercializarse en po ou en rama.

*es* canela

*en* cinnamon

**canela branca** *loc.s.f.* Cortiza da caneleira branca (*Canella winterana*), de cor parda e moi aromática, que se emprega como condimento e que adoita comercializarse en po ou en rama.

*es* canela blanca

*en* wild cinnamon

**canela de China** *loc.s.f.* Cortiza desecada da caneleira de China (*Cinnamomum aromaticum*), de cor parda e moi aromática, que se emprega como condimento e que adoita comercializarse en po ou en rama.

*es* canela de China

*en* cassia

**canelón** *s.m.* Pasta alimenticia en forma de lámina delgada e rectangular que, unha vez cocida, se presenta enrolada e reenchida con diversos ingredientes, se recobre con bechamel e queixo relado e se cocina no forno.

*es* canelón

*en* cannelloni

**cangrexo** *s.m.* Crustáceo decápodo similar á nécora, pero co cacho liso e de cor parda verdosa, con tres dentes romos no bordo anterior e todas as patas aguzadas.

*gl* caranguexo

*gl* cangrexo verde

*es* cangrejo verde

*es* cangrejo atlántico

*en* shore crab

*en* green shore crab

*NC* *Carcinus maenas*

**cangrexo de patas azuis** *loc.s.m.* Véxase: patulate

**cangrexo real** *loc.s.m.* Crustáceo decápodo co cacho hexagonal, de cor parda averme-llada e tacto suave, con tres dentes no bordo anterior, patas moi longas e delgadas e dúas pinzas no primeiro par.

*es* cangrejo rey

*en* deep-sea red crab

*NC* *Chaceon affinis*

**cangrexo rugoso** *loc.s.m.* Crustáceo decápodo similar á nécora, pero de menor tamaño, co cacho pentagonal, de cor vermella con puntos violáceos e algunhas pilosidades e con cinco dentes aguzados no bordo anterior, último par de patas máis curto e aplanado e pinzas no primeiro par.

*es* cangrejo de arrugas

*en* wrinkled swimming crab

*NC* *Liocarcinus corrugatus*

**cangrexo verde** *loc.s.m.* Véxase: cangrexo

**cantarelo** *s.m.* Cogomelo de pequeno tamaño, co sombreiro convexo cando é novo e aplanado e afundido na madurez, de cor amarelada, pé curto, cilíndrico ou irregular e da mesma cor que o sombreiro, e sabor doce.

*gl* cacafina

*gl* pan de cabra

*es* rebozuelo

*es* cabrilla

*en* chanterelle

*en* golden chantarelle

NC *Cantharellus cibarius*

**cañoto** *s.m.* Véxase: faixa

**caparucho** *s.m.* Véxase: corrosco<sup>2</sup>

**capón** *s.m.* Carne tenra e graxa que se obtén do galo novo, castrado e sometido a un procedemento de engorde acelerado.

*es* capón

*en* capon

**capuchino** *s.m.* Café con leite moi escumoso.

*gl* café capuchino

*es* capuchino

*es* café capuchino

*en* cappuccino

**caqui** *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Diospyros kaki*), do tamaño e forma dun tomate, coa pel e polpa amarela ou alaranxada e de sabor doce.

Nota: A variedade máis comercializada é a Sharon, de sabor máis doce.

*es* caqui

*en* kaki

*en* persimmon

**carabineiro** *s.m.* Crustáceo decápodo similar ao camarón, pero de maior tamaño, co cacho de cor vermella escura, cun suco horizontal moi marcado, rostro con tres dentes e antenas internas e externas que poden chegar a triplicar a lonxitude do corpo.

*es* carabinero

*es* gamba carabinero

*en* scarlet shrimp

*en* great red shrimp

NC *Aristaeopsis edwardsiana*

**carabuña** *s.f.* Parte interna, dura e leñosa, dalgunhas froitas carnosas, como o pexego, a cereixa ou a oliva.

*gl* caguña

*gl* croia

*gl* coia

*gl* pedra

*es* hueso

*es* cuesco

*es* carozo

*en* stone

*en* pit [US]

**caracol** *s.m.* Molusco gasterópodo terrestre da orde dos pulmonados (especialmente do xénero *Helix*), coa cuncha enrolada en espiral.

Nota: En inglés, a forma “escargot” designa principalmente o animal preparado para o seu consumo.

*gl* cascarolo

*gl* cosco

*es* caracol

*en* snail

*en* escargot

**carajillo** *s.m.* Café ao que se lle engade unha bebida alcohólica quente ou flamexada, principalmente *brandy*, na súa preparación.

*es* carajillo

*en* coffee laced with brandy or liquor

**carambola** *s.f.* Froito en baga da caramboleira (*Averrhoa carambola*), con sección transversal en forma de estrela, pel fina de cor amarela alaranxada cando madura, polpa amarelada e crocante e sabor agri-doce.

*es* carambola

*en* carambola

*en* star fruit

**caramelo**<sup>1</sup> *s.m.* Pasta de consistencia densa e cor acastañada que se obtén ao cocer o azucre en pouca auga e a unha temperatura aproximada de 150 °C.

*es* caramelo

*en* caramel

**caramelo**<sup>2</sup> *s.m.* Pasta de azucre, endurecida ao arrefriar e de consistencia crebadiza, á que se lle engade xeralmente outros ingredientes ou aditivos e que pode presentar diferentes formas, cores e sabores.

*es* caramelo

*en* sweet [GB]

*en* candy [US]

**caramelo brando** *loc.s.m.* Véxase: caramelo mastigable

**caramelo de goma** *loc.s.m.* Véxase: gomínola

**caramelo duro** *loc.s.m.* Caramelo cun mínimo do 80% de azucre, que pola composición e proceso de elaboración presenta unha estrutura vítrea e crebadiza.

*es* caramelo duro

*en* boiled sweet [GB]

*en* hard candy [US]

**caramelo mastigable** *loc.s.m.* Caramelo que pola composición e proceso de elaboración presenta unha textura branda e se deforma ao mastigalo.

*gl* caramelo brando  
*es* caramelo masticable  
*es* caramelo blando  
*en* chew [GB]  
*en* taffy [US]

**caramuxa** *s.f.* Véxase: caramuxo

**caramuxo** *s.m.* Molusco gasterópodo mariño de pequeno tamaño, coa cuncha cónica enrolada en espiral, de cor apardazada e finamente estriada, con liñas concéntricas máis escuras.

*gl* mincha  
*gl* caramuxa  
*es* bígaro  
*en* periwinkle  
*en* winkle  
*NC* *Littorina littorea*

**caranguexo** *s.m.* Véxase: cangrexo

**carballeda** *s.f.* Véxase: bocho

**carboeiro** *s.m.* Peixe branco de gran tamaño, similar ao badexo, pero co dorso máis escuro, liña lateral case recta e de cor clara, aleta caudal bifurcada e unha barba pequena na mandíbula inferior.

*es* carbonero  
*es* fagonero  
*en* saithe  
*en* coalfish  
*NC* *Pollachius virens*

**carbhidrato** *s.m.* Véxase: hidrato de carbono

**carbón** *s.m.* Fungo, parasito do millo, de aspecto xelatinoso e abranzado cando é novo e pulverulento e negro na madurez, que só se consome en estado inmaturo.

*gl* caruncho do millo  
*es* cuitlacoche  
*es* huitlacoche  
*en* huitlacoche  
*NC* *Ustilago maydis*

**carbonara** *adx.* Véxase: á carbonara

**carcasa** *s.f.* Esqueleto dunha ave, despois de lle aproveitar as pezas de carne.

*es* carcasa  
*en* carcass  
*en* carcase [GB]

**cardamomo** *s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Elettaria cardamomum*), estriada e de cor negra, aromática e de sabor lixeiramente picante, que se utiliza como condimento.

*es* cardamomo  
*en* cardamom

**cardo** *s.m.* Planta herbácea de talo ramificado, follas grandes e espiñentas e flores azuis en capítulos, da que se consomen os pedúnculos tenros, xeralmente cocidos.

*es* cardo  
*en* cardoon  
*NC* *Cynara cardunculus*

**cariñena**<sup>1</sup> *s.f.* Uva tinta de tamaño mediano, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Rioxa, Navarra e Cariñena.

Nota: A denominación procede da cidade de Cariñena (Zaragoza), onde se producía orixinariamente.

*es* cariñena  
*es* mazuela  
*es* mazuelo  
*en* Carignan  
*en* Carignane [US]

**cariñena**<sup>2</sup> *s.m.* Viño elaborado coa uva do mesmo nome ou pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* cariñena  
*en* Carignan  
*en* Carignane [US]

**carioca** *s.f.* Pescada pequena.

*es* pescadilla  
*es* pijota  
*en* baby hake

**carlota** *s.f.* Doce elaborado con biscoitos de soleta ou doutras variedades, enmoldados en círculo e cubertos dunha capa de crema ou *mousse*, que adoita decorarse con froitas ou chocolate.

Nota: A denominación procede do nome da raíña Carlota, esposa de Xurxo III do Reino Unido, a quen se lle dedicou este doce.

*es* carlota  
*es* carlota rusa  
*en* charlotte

**carne**<sup>1</sup> *s.f.* Parte muscular comestible dos animais de abasto.

*es* carne  
*en* flesh

**carne**<sup>2</sup> *s.f.* Parte muscular comestible de calquera mamífero e ave, en oposición á do peixe.

*es* carne  
*en* meat

**carne**<sup>3</sup> *s.f.* *Véxase:* polpa

**carne branca** *loc.s.f.* Carne de cor abrancazada cando está crúa, como a de polo, a de pavo ou a de coello.

*es* carne blanca  
*en* white meat

**carne conxelada** *loc.s.f.* Carne do animal sacrificado que se expón á acción do frío industrial ata conseguir unha temperatura inferior a -18 °C no centro da masa muscular.

*es* carne congelada  
*en* frozen meat

**carne fresca** *loc.s.f.* Carne do animal sacrificado que só se someteu ás manipulacións da preparación da canal e aireación e se mantivo a unha temperatura comprendida entre 1 °C e 7 °C.

*es* carne fresca  
*en* fresh meat

**carne picada** *loc.s.f.* Carne, xeralmente de tenreira ou de porco, sometida a unha operación de trituración.

*es* carne picada  
*en* minced meat  
*en* mincemeat  
*en* mince [GB]

**carne vermella** *loc.s.f.* Carne de cor avermellada cando está crúa, como a de boi, a de touro ou a de cabalo.

*es* carne roja  
*en* red meat

**carneiro**<sup>1</sup> *s.m.* Carne que se obtén do macho da ovella sacrificado cunha idade superior ao ano.

*es* carnero  
*en* mutton  
*en* ram meat

**carneiro**<sup>2</sup> *s.m.* Molusco bivalvo similar ao berberecho, coas cunchas sólidas e grosas, de contorno circular e cor apardazada ou amarelada, con numerosas liñas concéntricas prominentes provistas de espiñas e rugosidades e dous sifóns curtos e desiguais.

*es* escupiña grabada  
*en* warty venus  
*NC* *Venus verrucosa*

**carneirolo** *s.m.* *Véxase:* berberecho

**carniceiro, carniceira** *s.* Persoa que vende carne e derivados desta.

*gl* cortador, cortadora  
*es* carnicero, carnicera  
*es* cortador, cortadora  
*en* butcher

**carnicería** *s.f.* *Véxase:* carnizaría

**carnizaría** *s.f.* Establecemento onde se vende carne e derivados desta, como salchichas ou longáinzas.

*gl* carnicería  
*gl* cortadoría  
*es* carnicería  
*en* butcher's [GB]  
*en* butcher's shop [GB]  
*en* butcher shop [US]

**carocho** *s.m.* Anaco de pan xeralmente cortado en forma de dado e frixido ou torrado, co que se gornecen determinadas preparacións, como sopas, purés ou consomés.

*es* costrón  
*es* tostón  
*es* picatoste  
*en* crouton

**carozo** *s.m.* Parte central dalgunhas froitas que non teñen carabuña, como a mazá ou a pera.

*gl* corazón  
*es* corazón  
*en* core

**carpa** *s.f.* Peixe de auga doce co corpo arqueado e comprimido lateralmente, con escamas grandes, dorso de cor verdosa con reflexos amarelados, flancos e ventre máis claros, aleta dorsal longa e labios grosos, con dous pares de barbas, un máis curto que o outro.

*es* carpa  
*en* carp  
*NC* *Cyprinus carpio carpio*

**carpaccio** *s.m.* Prato frío composto principalmente de liscas de carne crúa, cortadas moi finas e que adoitan condimentarse con limón e aceite de oliva.

*es* carpaccio  
*en* carpaccio

**carraghenano** *s.m.* *Véxase:* carraghenina

**carraghenina** *s.f.* Substancia mucilaxinosa presente en certas algas rodófitas dos xéneros *Chondrus*, *Euclima* ou *Gigartina*,

que se emprega na industria alimentaria como espesante.

Nota: Número CE: E-407

*gl carraghenano*

*es carragenano*

*es carragenina*

*en carrageenan*

*en carrageenin*

*en carrageen*

*en carragheen*

**carrapucho** *s.m.* Alga vermella que pode acadar 15 cm de lonxitude, co estipe curto e iridescente, de consistencia cartilaxinosa, dividido dicotomicamente e coas marxas onduladas, que se emprega na industria alimentaria, en particular na láctea, como espesante e xelificante.

*gl pata de galiña*

*es musgo de Irlanda*

*en Irish moss*

*en carrageen*

*en carragheen*

*NC Chondrus crispus*

**carrasca brava** *loc.s.f.* Alga verde que pode acadar 40 cm de lonxitude, de estipe cilíndrico con ramificación dicotómica e textura esponxosa e aveludada.

*gl ramallo de mar*

*es ramallo de mar*

*en velvet horn*

*NC Codium tomentosum*

**carré** *s.m.* Peza que se obtén da parte anterior do costelar de certos animais de abasto, principalmente de ovino, de forma cuadrangular e cun número variable de costelas.

*es carré*

*en rack*

**carro de servizo** *loc.s.m.* Carro que se emprega para transportar alimentos ou bebidas e presentarllelos aos clientes.

*es carro de servizo*

*en service trolley*

**carta** *s.f.* Lista de pratos ou bebidas que un establecemento hostaleiro lles ofrece aos seus clientes, e na que se inclúen os prezos correspondentes.

*es carta*

*en menu*

**carta de viños** *loc.s.f.* Lista de viños que o restaurante lles ofrece aos seus clientes, polo xeral cos prezos correspondentes.

*es carta de vinos*

*en wine list*

**cártamo** *s.m.* Planta herbácea de talo abrancazado, follas coriáceas, lanceoladas e espiñentas, flores avermelladas en capítulos e sementes ovadas de cor branca, da que se utilizan as flores desecadas como colorante alimentario e as sementes para a obtención de aceite.

*es cártamo*

*es alazor*

*en safflower*

*NC Carthamus tinctorius*

**caruncho do millo** *loc.s.m.* Véxase: carbón

**carvea** *s.f.* Planta herbácea de talo ramificado, follas lanceoladas, flores brancas en umbela, froito ovoide aromático e raíz fusiforme, da que se utilizan principalmente os froitos como condimento.

*gl carvén*

*gl carvés*

*es alcaravea*

*en caraway*

*NC Carum carvi*

**carvén** *s.f.* Véxase: carvea

**carvés** *s.f.* Véxase: carvea

**cascarolo** *s.m.* Véxase: caracolo

**casco** *s.m.* Botella de determinadas bebidas cando está baleira.

*es casco*

*en empty*

**cassis** *s.m.* Véxase: crema de grosellas negras

**castaña** *s.f.* Froito en noz do castiñeiro (*Castanea sativa*), con forma de corazón, pel coriácea de cor marrón escura e carne abrancazada, que está protexido por unha cuberta espiñenta, o ourizo.

*es castaña*

*en chestnut*

*en sweet chestnut*

**castaña maia** *loc.s.f.* Castaña pelada e secada ao fume.

*gl castaña maiola*

*es pilonga*

*es castaña pilonga*

*en dried chestnut*

**castaña maiola** *loc.s.f.* Véxase: castaña maia

**castañeta** *s.f.* Peixe azul de corpo alto e comprimido lateralmente, co dorso de cor gris escura, ventre e costados prateados, cabeza arredondada e boca oblicua.

*es* palometa  
*en* promfet  
*NC* *Brama brama*

**castañeta vermella** *loc.s.f.* Peixe azul similar á castañeta, pero co dorso de cor vermella intensa, flancos e ventre rosados e ollos grandes.

*es* palometa roja  
*en* alfonsino  
*NC* *Beryx decadactylus*

**cata** *s.f.* Análise dun alimento ou bebida co fin de percibir as súas características organolépticas.

*gl* catadura  
*es* cata  
*en* tasting

**catadura** *s.f.* Véxase: cata

**cataplana** *s.f.* Guiso típico de Portugal, elaborado principalmente con arroz, peixe e marisco, que se cociña e serve no recipiente do mesmo nome.

*es* cataplana  
*en* Portuguese seafood stew

**catar**<sup>1</sup> *v.t.* Tomar unha pequena porción dunha bebida para percibir as súas características organolépticas.

*es* catar  
*en* taste

**catar**<sup>2</sup> *v.t.* Véxase: degustar

**cataviño** *s.m.* Copa de cristal fino coa que se examinan, olen e proban os viños.

*gl* copa de cata  
*es* catavino  
*en* wine tasting glass

**cátering** *s.m.* Abastecemento de comidas e bebidas a grupos de persoas en determinados establecementos, como hoteis, restaurantes ou escolas.

*es* catering  
*en* catering  
*en* catering industry

**cava**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: adega<sup>1</sup>

**cava**<sup>2</sup> *s.m.* Viño escumoso, branco ou rosado, producido principalmente en Cataluña e obtido tras unha segunda fermentación en botella, seguindo o método tradicional, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* cava  
*en* cava

**caviar** *s.m.* Produto que se obtén principalmente das ovas do esturión, conservadas en sal.

*es* caviar  
*en* caviar  
*en* caviare

**caza** *s.f.* Carne de aves e mamíferos salvaxes cazados e destinados á alimentación.

*es* caza  
*en* game

**caza maior** *loc.s.f.* Carne dos mamíferos de gran tamaño cazados e destinados á alimentación, como o xabaril, o cervo ou o gamo.

*es* caza mayor  
*en* big game

**caza menor** *loc.s.f.* Carne das aves e pequenos mamíferos cazados e destinados á alimentación, como o coello ou a lebre.

*es* caza menor  
*en* small game

**cazarola**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente cilíndrico, xeralmente de metal e con dúas asas ou mango, que se emprega para cocíñar.

*es* cacerola  
*en* saucepan

**cazarola**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: cazola<sup>2</sup>

**cazo**<sup>1</sup> *s.m.* Recipiente metálico con mango que se emprega para quentar ou cocíñar alimentos.

*es* cazo  
*en* saucepan

**cazo**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: cullerón<sup>1</sup>

**cazo**<sup>3</sup> *s.m.* Véxase: cullerón<sup>2</sup>

**cazola**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente de barro ou de metal, con ou sen asas, máis ancho que alto, que se emprega para quentar ou cocíñar alimentos.

*es* cazuela  
*en* casserole

**cazola**<sup>2</sup> *s.f.* Recipiente máis largo ca alto, de barro ou de metal, con dúas asas, que serve para guisar.

*gl* cazarola  
*gl* tarteira  
*es* cazuela  
*en* casserole

**cazola**<sup>3</sup> *s.f.* Cantidade de comida que cabe nunha cazola.

*gl* cazolada

*es* cazuela  
*es* cazolada  
*en* casserole

**cazolada**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: cazola<sup>3</sup>

**cazolada**<sup>2</sup> *s.f.* Guiso que se prepara nunha cazola.

*es* cazuela  
*en* casserole

**cazolo** *s.m.* Cazo de pequeno tamaño.

*es* cazo pequeño  
*en* small saucepan

**cazón** *s.m.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar 2 m de lonxitude, de corpo alongado, co dorso de cor gris acastañada, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais triangulares e moi separadas, a segunda de menor tamaño que a primeira, cinco pares de fendeduras branquiais, fociño longo e estreito, arredondado na punta, e dentes aguzados.

*gl* tollo  
*es* cazón  
*en* tope shark

*NC* *Galeorhinus galeus*

**cazón branco** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de corpo alongado e fusiforme, co dorso de cor cinsenta, con pequenas pintas brancas, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais cunha crista ríxida no medio, aleta caudal coa parte inferior menos desenvolvida, cabeza curta, co fociño prolongado e arredondado, ollos longos e dentes romos dispostos en mosaico.

*es* musola dentada  
*es* musola estrellada  
*es* cazón blanco  
*en* smooth hound  
*en* starry smooth hound  
*NC* *Mustelus asterias*

**cea** *s.f.* Comida que se toma á noite.

Nota: En inglés, a forma “dinner” designa a comida principal do día, que se toma xeralmente pola tarde, mentres que “supper” fai referencia a unha comida máis lixeira que se toma pola noite.

*es* cena  
*en* supper  
*en* dinner

**cear** *v.t.* Tomar algo na cea.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* cenar

*en* have for supper  
*en* have for dinner

**cebada** *s.f.* Véxase: orxo

**cebiche** *s.m.* Prato típico peruano, elaborado con anacos moi pequenos de peixe ou marisco crus, mariñados en zume de limón e condimentados xeralmente con cebola, pemento e diversas herbas aromáticas.

*es* cebiche  
*es* ceviche  
*en* seviche  
*en* ceviche

**cebola** *s.f.* Bulbo da planta do mesmo nome (*Allium cepa*), formado por varias capas brancas comestibles recubertas dunha pel exterior fina e de cor variable segundo os cultivares, que se utiliza como condimento.

*es* cebolla  
*en* onion

**cebolíña** *s.f.* Planta herbácea, similar ao porro, de follas cilíndricas e ocas, de cor verde, e flores abrancazadas en umbela, da que se utilizan as follas como condimento.

*es* cebolleta  
*en* Welsh onion  
*NC* *Allium fistulosum*

**cebolíño**<sup>1</sup> *s.m.* Planta nova da cebola, apañada antes de que forme o bulbo, da que se utilizan principalmente as follas en ensalada.

*es* cebollino  
*en* spring onion [GB]  
*en* green onion [US]

**cebolíño**<sup>2</sup> *s.m.* Planta herbácea de talo cilíndrico, follas tubulares verdes, flores de cor violácea en umbela e bulbos fusiformes, da que se utilizan principalmente as follas como condimento.

*es* cebollino  
*en* chives  
*NC* *Allium schoenoprasum*

**cebón** *s.m.* Carne que se obtén do macho castrado da vaca sacrificado cunha idade inferior aos catro anos.

*es* cebón  
*en* beef  
*en* steer meat

**cenoria** *s.f.* Raíz comestible da planta do mesmo nome (*Daucus carota* subsp. *sativus*), fusiforme e de cor alaranxada, que se pode consumir crúa ou cocinada.

*es* zanahoria

*en* carrot

**centeo** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Secale cereale*), de pequeno tamaño, forma alongada, cor apardazada e alto contido en glute, empregado para a obtención de fariña e na elaboración do pan.

*es* centeno

*en* rye

**centola** *s.f.* Crustáceo decápodo co cacho ovalado, de cor parda avermellada e cuberto de pilosidades e protuberancias, rostro con dúas espiñas, abdome estreito e delgado nos machos e ancho e avultado nas femias, e patas pilosas, duras e longas, con pinzas no primeiro par.

*es* centollo

*es* centolla

*en* spider crab

*en* spinous spider crab

*NC* *Maja squinado*

**centrifugadora de leituga** *loc.s.f.* Utensilio que se emprega para escoar a leituga e outros vexetais despois de lavalos.

*es* centrifugadora de lechuga

*en* salad spinner

**cepo** *s.m.* Véxase: tallo<sup>2</sup>

**cereais** *s.m.pl.* Produto elaborado principalmente con grans de plantas gramíneas, como aveia, millo, trigo ou arroz, e outras substancias, que adoita comercializarse en forma de flocos e consumirse no almorzo con leite ou iogur.

*es* cereales

*en* cereal

**cereal** *s.m.* Gran das plantas da familia das gramíneas, rico en glúcidos, que se emprega principalmente para a obtención de fariña.

*es* cereal

*en* cereal

**cerefolio** *s.m.* Véxase: perifol

**cereixa** *s.f.* Froito en drupa da cerdeira (*Prunus avium*), de forma esférica, coa pel lisa de cor vermella ou negra, segundo as variedades, cunha croia no seu interior, e de sabor doce.

*es* cereza

*en* cherry

*en* sweet cherry

**cereixo** *s.m.* Véxase: lumbricante

**cervexa** *s.f.* Bebida que se obtén a partir da fermentación alcohólica, mediante lévedos, dun mosto procedente principalmente de malte de orxo, con adición de lúpulo, e sometido a un proceso de cocción.

*es* cerveza

*en* beer

**cervexa branca** *loc.s.f.* Cervexa de cor amarela clara, elaborada con malte de trigo.

*es* cerveza blanca

*en* wheat beer

**cervexa de cereais** *loc.s.f.* Cervexa que na súa elaboración substitúe unha parte de malte de orxo por malte doutros cereais.

*es* cerveza de cereales

*en* cereal beer

**cervexa loura** *loc.s.f.* Cervexa de cor entre amarela e ámbar, xeralmente de fermentación baixa, elaborada con malte de orxo pouco torrado.

*es* cerveza rubia

*en* pale beer

**cervexa negra** *loc.s.f.* Cervexa de cor negra, elaborada con malte de orxo moi torrado.

*es* cerveza negra

*en* dark beer

**cervexa torrada** *loc.s.f.* Cervexa de cor entre ámbar e castaña, elaborada con malte de orxo bastante torrado.

*gl* cervexa tostada

*es* cerveza tostada

*en* red beer

**cervexa tostada** *loc.s.f.* Véxase: cervexa torrada

**cervexaría** *s.f.* Establecemento especializado no servizo e venda de cervexa.

*gl* cervexería

*es* cervecería

*en* beer bar

*en* beer house

*en* pub

**cervexería** *s.f.* Véxase: cervexaría

**cervo** *s.m.* Carne de caza maior, magra e dura, que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Cervus elaphus*).

*gl* veado

*es* ciervo

*es* venado

*en* venison

*en* red deer meat



**chacina** *s.f.* Produto cárnico elaborado xeralmente con carne do cuarto traseiro de vacún salgada, afumada e curada.

*es* cecina  
*es* chacina  
*en* cured beef

**chacinaría** *s.f.* Establecemento onde se vende chacina ou calquera tipo de embutido ou friame.

*gl* chacinería  
*es* charcutería  
*es* chacinería  
*en* charcuterie

**chacineiro, chacineira** *s.* Persoa que vende chacina ou calquera tipo de embutido ou friame.

*es* charcutero, charcutera  
*es* chacinero, chacinera  
*en* charcuterie dealer

**chacinería** *s.f.* Véxase: chacinaría

**chacolí** *s.m.* Viño novo, xeralmente branco e de sabor agre e afroitado, elaborado no País Vasco a partir de certas variedades de uva, como a *ondarrabi*.

*es* chacolí  
*en* txakoli

**chaira** *s.f.* Cilindro ou barra de metal provisto dun mango que se emprega para afiar coitelos.

*es* chaira  
*es* eslabón  
*en* steel  
*en* sharpening steel

**chalota** *s.f.* Bulbo da planta do mesmo nome (*Allium cepa* var. *aggregatum*), de forma ovoide, formado por varias capas comestibles de cor branca recubertas dunha pel exterior fina e de cor acastañada, que se emprega como condimento.

*es* chalota  
*es* chalote  
*en* shallot

**champaña** *s.m.* Viño escumoso, branco ou rosado, elaborado en cavas e orixinario de Francia.

Nota: A denominación procede da rexión de Champaña (Francia), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* champán  
*es* champaña  
*en* champagne

**champiñón** *s.m.* Cogomelo do xénero *Agaricus* (especialmente *Agaricus bisporus* e *Agaricus campestris*), co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor abrancazada, pé curto e cun anel na parte alta.

*es* champiñón  
*en* mushroom

**champiñón de París** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor abrancazada con manchas crema, pé curto, branco e cun anel membranoso, e carne de sabor doce, que se tingue lixeiramente de cor rosácea en contacto co aire ou ao tocala.

*es* champiñón cultivado  
*es* champiñón de París  
*en* button mushroom  
*en* table mushroom  
*NC* *Agaricus bisporus* var. *bisporus*

**champiñón do sol** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e convexo na madurez, de cor abrancazada e cuberto de escamas apardazadas, e pé curto e branco, cun anel na parte alta.

*es* champiñón del sol  
*en* himematsutake  
*en* sun agaricus  
*en* almond mushroom  
*NC* *Agaricus subrufescens*

**champiñón silvestre** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor abrancazada ou agrisada, pé cilíndrico, curto e cun anel na parte superior, e carne de sabor lixeiramente doce que se tingue de cor rosácea en contacto co aire ou ao tocala.

*gl* cogomelo dos lameiros  
*es* champiñón silvestre  
*en* field mushroom  
*en* meadow mushroom  
*NC* *Agaricus campestris*

**chamuscar** *v.t.* Pasar unha ave desplumada ou outro animal esfolado por unha chama de gas ou de alcohol de queimar para eliminarlles os restos de plumas ou pelo.

*es* flamear  
*es* chamuscar  
*en* singe

**chandarme** *s.m.* Véxase: alcrique

**changurro** *s.m.* Prato típico do País Vasco, elaborado con centola cocida e esmiu-

zada, rustrido e pan relado, que se serve no cacho.

*es* changurro

*en* spider crab served into its shell

**chantillí** *s.m.* Crema elaborada con nata batida a punto de neve, con adición de azucre ou aromas, moi utilizada en repostaría e pastelería.

Nota: A denominación procede da comuna de Chantilly (Francia), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* chantillí

*en* Chantilly cream

**chapa** *s.f.* Tapón metálico de forma circular que pecha as botellas de vidro.

*es* chapa

*en* cap

**chapata** *s.f.* Peza de pan de orixe italiana, de forma aplanada e rectangular, coa codia crocante e o miolo con moitos ollos.

*es* chapata

*en* ciabatta

**chardonnay** *s.m.* Uva branca orixinaria de Francia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel fina de cor amarela dourada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente para a elaboración de viños escumosos.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* chardonnay

*en* chardonnay

**charouvía** *s.f.* Raíz da planta do mesmo nome (*Pastinaca sativa*), fusiforme, grosa e carnosa, de cor abrancazada e sabor doce.

*es* chirivía

*es* pastinaca

*en* parsnip

**chateaubriand** *s.m.* Filete de vacún de gran tamaño, cun peso que oscila entre 350 e 600 g, que se obtén da cabeza do solombo e que adoita prepararse na grella e acompañarse dunha salsa.

*es* chateaubriand

*en* chateaubriand

**cheddar** *s.m.* Queixo de orixe inglesa, elaborado con leite de vaca, coa codia dura e lisa e a pasta dura e prensada, de textura cerosa, cor variable entre amarelada e alaranxada e sabor e aroma fortes cando madura, que

adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma.

Nota: A denominación procede da vila de Cheddar (Reino Unido), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* cheddar

*en* Cheddar

**cheiro** *s.m.* Véxase: olor

**cherná** *s.f.* Peixe branco de corpo robusto e voluminoso, co dorso de cor agrisada, flancos e ventre máis claros, opérculo cunha crista ósea na parte superior, cabeza alongada e boca ampla, cos beizos grosos e a mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* cherna

*en* wreckfish

*NC* *Polyprion americanus*

**cherná cinsenta** *loc.s.f.* Peixe branco de corpo alongado e comprimido lateralmente, co dorso e os flancos de cor acastañada con manchas amarelas, aleta caudal arredondada e boca grande, cos labios grosos e a mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*gl* cherna de altura

*es* mero

*es* mero moreno

*en* dusky grouper

*NC* *Epinephelus marginatus*

**cherná de altura** *loc.s.f.* Véxase: cherna cinsenta

**chícharo** *s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Pisum sativum*), de forma arredondada e cor verde, que se consome cocida.

*gl* ervella

*es* guisante

*en* pea

**chícharo bravo** *loc.s.m.* Véxase: chícharo de raposo

**chícharo de raposo** *loc.s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Lupinus albus*), de forma lenticular e cor amarelada, que se utiliza unha vez cocida ou torrada como legume, condimento ou sucedáneo do café.

*gl* chícharo bravo

*es* altramuz

*es* lupino

*en* lupin [GB]

*en* lupine [US]

**chicharro** *s.m.* Véxase: xurelo

**chicho** *s.m.* Véxase: feixón

**chicoria**<sup>1</sup> *s.f.* Planta herbácea de talo ramificado, follas ásperas e dentadas, flores azuladas en capítulos e raíz grosa, da que se utilizan as raíces torradas en infusión e se consomen as follas, de sabor amargo, crúas ou cociñadas.

*es* achicoria

*es* chicoria

*en* chicory

*en* succory

*NC* *Cichorium intybus*

**chicoria**<sup>2</sup> *s.f.* Infusión que se prepara coa raíz torrada da planta do mesmo nome, e que se utiliza como sucedáneo do café.

*es* achicoria

*es* chicoria

*en* chicory tea

**chicoria instantánea** *loc.s.f.* Véxase: chicoria soluble

**chicoria solúbel** *loc.s.f.* Véxase: chicoria soluble

**chicoria soluble** *loc.s.f.* Produto concentrado obtido por extracción das raíces desecadas, torradas e trituradas da chicoria.

*gl* chicoria solúbel

*gl* chicoria instantánea

*es* achicoria soluble

*es* achicoria instantánea

*en* instant chicory

*en* soluble chicory

**chiffonnade** *s.f.* Conxunto de follas, xeralmente de leituga ou aceda, cortadas en tiras finas e refogadas en manteiga, que se serven como gornición.

*es* chiffonade

*es* chifonada

*en* chiffonade

**chile** *s.m.* Pemento de varias especies do xénero *Capsicum* (especialmente *Capsicum frutescens*), de forma alongada, cor encarnada cando está maduro e sabor moi picante, que adoita comercializarse seco ou en po e se utiliza como condimento.

*es* guindilla

*es* chile

*en* chilli [GB]

*en* chilli pepper [GB]

*en* chile [US]

*en* chili [US]

**chimichurri** *s.m.* Salsa picante de orixe argentina, elaborada principalmente con aceite, vinagre, allo, chile e piriñel, que se emprega para acompañar carnes.

*es* chimichurri

*en* chimichurri

*en* Argentinian barbecue sauce

**chincho** *s.m.* Xurelo pequeno.

*es* jurel pequeño

*en* baby horse mackerel

**chinchón** *s.m.* Bebida anisada, azucrada ou non, elaborada a partir dun destilado de macerados de anís en alcohol, cunha graduación alcohólica comprendida entre 35° e 74° e producida no concello madrileño do mesmo nome.

*gl* anís de Chinchón

*es* chinchón

*es* anís de Chinchón

*en* Chinchón anisette

**chirimoya** *s.f.* Froito en sorose do chirimoio (*Annona cherimola*), de forma cónica ou cordiforme, pel verde con marcas en forma de escamas, polpa carnosa, branca e aromática, con pebidas negras e de sabor doce.

*es* chirimoya

*en* cherimoya

*en* chirimoya

**chirla** *s.f.* Molusco bivalvo similar á ameixa, pero de menor tamaño, coas cunchas grosas de bordo arredondado, cor apardazada ou agrisada e numerosas liñas concéntricas que, conforme se van achegando á marxe ventral, están máis próximas unhas das outras.

*es* chirla

*en* striped venus

*NC* *Chamelea gallina*

**chisca** *s.f.* Porción pequena dun alimento que xeralmente se colle entre os dedos.

*gl* chisco

*es* pizco

*es* pellizco

*en* pinch

**chisco** *s.m.* Véxase: chisca

**chistorra** *s.f.* Embutido cru típico de Navarra, elaborado cunha mestura de carne de porco ou de porco e vacún e touciño picados, sazónada con sal, pemento, allo e outros condimentos e aditivos, amasada e embuchada nunha tripa natural ou artificial cun diámetro máximo de 25 mm e some-

tida a un breve período de curación, que adoita consumirse cociñado.

*es* chistorra

*en* thin chorizo from Navarra

**choco** *s.m.* Molusco cefalópodo similar á lura, pero co corpo ovado, máis curto e ancho, de cor apardazada con bandas brancas e rematado nun ángulo obtuso, con dúas aletas estreitas, oito brazos con catro filas de ventosas e dous tentáculos retráctiles, provisto dunha cuncha interna, ancha e plana, e unha bolsa de tinta.

*gl* xiba

*es* choco

*es* jibia

*es* sepia

*en* cuttlefish

*NC* *Sepia officinalis*

**chocolataría** *s.f.* Establecemento onde se prepara e serve chocolate.

*gl* chocolatería

*es* chocolatería

*en* chocolate café

**chocolate**<sup>1</sup> *s.m.* Produto obtido da mestura de cacao, manteiga de cacao e azucre.

*es* chocolate

*en* chocolate

**chocolate**<sup>2</sup> *s.m.* Bebida elaborada con pasta de chocolate disolta e cocida en leite ou auga, que adoita consumirse quente.

*es* chocolate

*en* chocolate

**chocolate branco** *loc.s.m.* Produto obtido da mestura de manteiga de cacao, leite ou produtos lácteos e azucre.

*es* chocolate blanco

*en* white chocolate

**chocolate con leite** *loc.s.m.* Produto obtido a partir da mestura de cacao, manteiga de cacao, azucre e leite ou produtos lácteos.

*es* chocolate con leche

*en* milk chocolate

**chocolate de facer** *loc.s.m.* Produto obtido a partir da mestura de cacao, manteiga de cacao, azucre e fariña ou amidón, que se coce en leite ou auga e se consome bebido.

*es* chocolate a la taza

*en* drinking chocolate

**chocolateira** *s.f.* Recipiente para facer ou servir o chocolate.

*es* chocolatera

*en* chocolate pot

**chocolatería** *s.f.* Véxase: chocolataría

**chop suey** *loc.s.m.* Preparación de orixe chinesa, feita con verduras variadas, cortadas en anacos, acompañadas xeralmente de tiras de carne, marisco ou peixe e salteadas con salsa de soia.

*es* chop suey

*en* chop suey

**choquiño** *s.m.* Molusco cefalópodo similar ao choquiño, pero máis pequeno, co corpo de cor verdosa con manchas avermelladas e marxes onduladas, dúas aletas circulares nos lados e oito brazos máis curtos.

*es* globito

*en* dwarf bobtail

*NC* *Sepiola rondeletii*

**chopo** *s.m.* Porción pequena de líquido que se bebe dunha vez.

*gl* grolo

*gl* sorbo

*gl* trago

*es* trago

*es* sorbo

*en* sip

**chopped** *s.m.* Embutido elaborado cunha mestura de carne e graxa, principalmente de porco, picadas ou cortadas, sazonada con sal e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa artificial e sometida a un proceso de cocción.

*es* chóped

*en* chopped ham

**choquiño** *s.m.* Molusco cefalópodo similar ao choco, pero de menor tamaño, co corpo groso e globoso, de cor apardazada e rematado nun ángulo agudo, cuncha máis estreita e alongada e oito brazos con dúas filas de ventosas en zigzag.

*es* choquito

*en* elegant cuttlefish

*NC* *Sepia elegans*

**chorro** *s.m.* Cantidade de líquido que se lle engade dunha vez a unha preparación.

*es* chorro

*en* drizzle

**choupa**<sup>1</sup> *s.f.* Molusco cefalópodo similar á lura, pero co corpo de cor abrancazada, cabeza máis voluminosa, aletas máis anchas e atrasadas, coa inserción superior lobulada, oito brazos grosos e musculosos

e dous tentáculos finos e relativamente curtos.

*es* volador

*es* pota voladora

*en* broadtail shortfin squid

*NC* *Illex coindettii*

**choupa**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: pancha

**chouparro** *s.m.* Véxase: choupín

**choupín** *s.m.* Cogomelo co sombreiro ovoide cando é novo e aplanado na madurez, de cor agrisada ou crema, cuberto de escamas concéntricas máis escuras e pé longo e delgado, oco e cun anel dobre móbil.

*gl* chouparro

*gl* roco

*es* parasol

*es* apagador

*en* parasol mushroom

*NC* *Macrolepiota procera*

**chorizo** *s.m.* Embutido cru de cor encarnada, elaborado cunha mestura de carne de porco ou de porco e vacún e touciño, sazónada con sal, pemento e outros condimentos e aditivos, amasada e embuchada nunha tripa natural ou artificial cun diámetro superior a 40 mm e sometida a un proceso de curación.

Nota: Cando o calibre da tripa se atopa comprendido entre 22 e 40 mm denomínase indistintamente “chorizo” ou “longainza”.

*es* chorizo

*en* chorizo

**chorizo ceboleiro** *loc.s.m.* Chourizo típico da zona central de Galicia, elaborado con cebola.

*es* chorizo de cebolla

*en* onion chorizo

**chorizo crioulo** *loc.s.m.* Chourizo elaborado principalmente cunha mestura de carne de porco e touciño, que se comercializa cru.

*es* chorizo criollo

*en* fresh chorizo

**chorizo de Pamplona** *loc.s.m.* Chourizo tradicional de Navarra, elaborado cunha mestura de carne de porco ou de porco e vacún e touciño ben picado, sometido a un proceso de afumadura.

*es* chorizo de Pamplona

*en* Pamplona chorizo

**chufa** *s.f.* Tubérculo da planta do mesmo nome (*Cyperus esculentus*), de forma ovada, coa pel de cor acastañada ou amarelada e a polpa branca, de sabor doce, que se emprega para a elaboración da orchata.

*es* chufa

*en* tiger nut

*en* chufa

**chula** *s.f.* Masa frixida, de forma arredondada, elaborada con fariña, ovos e leite, que pode reenchese con ingredientes doces ou salgados.

*es* buñuelo

*en* beignet

**chupachús** *s.m.* Caramelo de forma esférica, que leva un pau que lle serve de mango.

Nota: A denominación procede da marca Chupa Chups, rexistrada pola empresa do mesmo nome.

*es* chupa-chups

*es* chupa-chup

*es* chupachús

*en* lollipop

**churraría** *s.f.* Establecemento no que se elaboran e venden churros e porras.

*gl* churrería

*es* churrería

*en* Spanish fried dough shop

**churrascaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de churrasco.

*gl* churrasquería

*es* churrasquería

*en* churrascaría

**churrasco** *s.m.* Carne cociñada á grella.

*es* churrasco

*en* churrasco

**churrasquería** *s.f.* Véxase: churrascaría

**churreira** *s.f.* Máquina que se emprega para facer churros.

*es* churrera

*en* fried dough maker

**churreiro, churreira** *s.* Persoa que fai e vende churros.

*es* churrero, churrera

*en* fried dough seller

**churrería** *s.f.* Véxase: churraría

**churro** *s.m.* Masa frixida, xeralmente de forma cilíndrica e estriada, elaborada con fariña e auga, que adoita servirse cuberta de azucre.

*es* churro

*en* Spanish fluted fried dough strip

**cicelar** *v.t.* Facer incisións oblicuas e pouco profundas na superficie dun alimento, especialmente un peixe, para que penetren os condimentos e facilitar a súa cocción.

*es* cincelar

*en* incise

**cidra** *s.f.* Froito en hesperidio da cidreira (*Citrus medica*), semellante ao limón, pero de maior tamaño, forma ovoide, tona gorda e amarela e polpa moi aceda, polo que adoita consumirse en confeitura.

*es* cidra

*en* citron

**cidra caiota** *loc.s.f.* Froito da cidreira caiota (*Cucurbita ficifolia*), de forma elipsoide, coa casca verde con manchas brancas, utilizado para a elaboración de doces.

*es* cidra cayote

*en* Malabar squash

**cigala** *s.f.* Véxase: lagostino<sup>2</sup>

**cimbro** *s.m.* Planta arbustiva de talo avermechado moi ramificado, follas lineares e punzantes, cunha banda branca lonxitudinal, e froito globoso de cor negra azulada, doce e aromático, da que se utilizan principalmente os froitos como condimento.

*es* enebro

*en* juniper

*NC* *Juniperus communis*

**cinta** *s.f.* Pasta alimenticia de forma alongada e xeralmente ancha, con sección rectangular.

*es* cinta

*en* fettuccine

**cítrico** *s.m.* Cada unha das froitas de distintas especies do xénero *Citrus*, como a laranxa ou o limón, coa tona grosa, a polpa dividida en cuarteiróns e un elevado contido en ácido cítrico.

*es* cítrico

*en* citrus

*en* citrus fruit

**civet** *s.m.* Guiso que se elabora principalmente con caza macerada e cocinada nunha salsa de viño tinto, sangue do animal e abundante cebola.

*es* civet

*en* civet

**clara**<sup>1</sup> *s.f.* Parte albuminosa do ovo, que rodea a xema, de cor transparente cando está crúa e branca cando se cocíña.

*gl* branco do ovo

*es* clara

*en* white

*en* egg white

**clara**<sup>2</sup> *s.f.* Bebida que se obtén da mestura de cervexa con outra bebida, principalmente gasosa.

*es* clara

*en* shandy

**clarete** *s.m.* Viño de cor vermella clara elaborado coa mestura de uvas tintas e brancas fermentadas parcialmente cos follos das uvas tintas.

*gl* viño clarete

*es* clarete

*es* vino clarete

*en* claret

*en* claret wine

**clarificar** *v.t.* Quitarlle a un viño ou preparación líquida as impurezas ou partículas en suspensión que contén.

*es* clarificar

*en* clarify

**claudia** *s.f.* Ameixa da planta *Prunus x domestica* subsp. *italica*, de pequeno tamaño e forma arredondada, coa pel de cor verde escura, carne compacta e sabor moi doce.

*gl* ameixa claudia

*es* claudia

*es* ciruela claudia

*en* greengage

*en* gage

**clementina** *s.f.* Mandarina de forma arredondada, tona de cor laranxa escura, polpa zumarenta, xeralmente sen pebidas e de sabor doce.

*es* clementina

*es* naranja clementina

*en* clementine

**cliente, clienta** *s.* Persoa que utiliza os servizos dun determinado establecemento.

*es* cliente, clienta

*en* client

*en* customer

**coadoiro** *s.m.* Utensilio provisto dun mango e unha tea ou fío metálico, con pequenos buracos, que se emprega para coar líquidos.

*gl* coador  
*es* colador  
*es* coladero  
*en* strainer

**coadoiro chinés** *loc.s.m.* Coadoiro de forma cónica que se emprega para peneirar purés, cremas ou salsas.

*es* chino  
*es* colador chino  
*en* chinouis

**coadoiro de espiral** *loc.s.m.* Coadoiro metálico que conta cun mango e unha placa circular con buracos e unha espiral polo bordo, utilizado para impedir que caia o xeo ou as pebidas do vaso de mesturas á bebida que se está a preparar.

*es* gusanillo  
*es* colador de gusanillo  
*en* cocktail strainer

**coador** *s.m.* Véxase: coadoiro

**coagular**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: callar<sup>1</sup>

**coagular**<sup>2</sup> *v.p.* Véxase: callar<sup>2</sup>

**coandro** *s.m.* Planta herbácea de talo liso e ramificado, follas compostas, flores brancas en umbela e froito globoso, moi aromático e de cor amarela ou parda, da que se utilizan principalmente as follas frescas e os froitos desecados como condimento.

*gl* coriandro  
*es* cilantro  
*es* culantro  
*es* coriandro  
*en* coriander  
*NC* *Coriandrum sativum*

**coar** *v.t.* Pasar un líquido por un coador para eliminar as impurezas que contén.

*es* colar  
*es* pasar  
*en* strain

**cobertura** *s.f.* Capa que se lle engade de forma uniforme a unha preparación para cubrila.

*es* cobertura  
*en* coat

**cocada** *s.f.* Doce elaborado principalmente cunha masa de coco relado, ovos e azucre, que se coce no forno.

*es* cocada  
*en* coconut sweet

**cocción**<sup>1</sup> *s.f.* Proceso que consiste en introducir un alimento nun líquido quente para cocíalo.

*gl* cocedura  
*gl* cocemento  
*gl* coza  
*es* cocción  
*es* cocedura  
*en* boil

**cocción**<sup>2</sup> *s.f.* Proceso que consiste en cocíñar unha masa por acción da calor nun forno.

*gl* cocedura  
*gl* cocemento  
*gl* coza  
*es* cocción  
*es* cocedura  
*es* cocimiento  
*en* baking

**cocedura**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: cocción<sup>1</sup>

**cocedura**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: cocción<sup>2</sup>

**cocedura**<sup>3</sup> *s.f.* Véxase: fornada

**cocemento**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: cocción<sup>1</sup>

**cocemento**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: cocción<sup>2</sup>

**cocer**<sup>1</sup> *v.t.* Cocíñar un alimento introducíndoo nun líquido quente.

*es* cocer  
*en* boil

**cocer**<sup>2</sup> *v.i./p.* Cocíñarse un alimento introducido nun líquido quente.

*es* cocer  
*en* boil

**cocer**<sup>3</sup> *v.t.* Cocíñar unha masa someténdoa á acción da calor nun forno.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* cocer  
*en* bake

**cocer en branco** *loc.v.* Cocíñar unha masa no forno antes de reenchela, xeralmente recuberta de legumes para evitar que suba.

*es* cocer en blanco  
*en* bake blind

**cocido** *s.m.* Prato que admite diversos ingredientes segundo a zona na que se cocíña, pero que se prepara fundamentalmente con carne, touciño, xamón, chourizo, fabas ou garavanzos, patacas e verdura, todo cocido en auga.

*es* cocido  
*es* olla  
*en* legume stew

**cociña**<sup>1</sup> *s.f.* Lugar dunha casa ou dun establecemento hostaleiro onde se preparan e cociñan os alimentos.

*es* cocina  
*en* kitchen

**cociña**<sup>2</sup> *s.f.* Arte de cociñar propia de cada persoa, rexión ou país.

*es* cocina  
*en* cuisine

**cociña**<sup>3</sup> *s.f.* Aparato alimentado por electricidade, gas, leña ou carbón que se emprega para cociñar.

*es* cocina  
*en* cooker

**cociña quente** *loc.s.f.* Departamento da cociña onde se transforman os alimentos crus por medio da calor e onde se atopan as máquinas e utensilios destinados a este fin.

*es* cocina caliente  
*en* hot kitchen

**cociñar** *v.t.* Preparar un alimento para consumo, expoñéndoo a unha fonte de calor.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* cocinar  
*es* guisar  
*en* cook

**cociñeiro, cociñeira** *s.* Persoa que, nunha cociña, se encarga de elaborar as diferentes preparacións.

*es* cocinero, cocinera  
*en* cook

**coco** *s.m.* Froito en drupa da planta do mesmo nome (*Cocos nucifera*), cunha casca externa de cor verde, que se desbota, e outra interna, moi dura, fibrosa e de cor marrón que contén unha polpa branca e carnosa adherida á súa cara interna e abundante líquido.

*es* coco  
*en* coconut

**cococha** *s.f.* Cada unha das protuberancias carnosas que se atopan na parte inferior da cabeza dos peixes, principalmente da pescada e do bacallau.

*es* cococha  
*en* fleshy low jaw

**cocote** *s.m.* Corte do peixe que comprende a cabeza con parte do lombo e da ventrecha.

*es* cogote  
*en* nape

**cóctel**<sup>1</sup> *s.m.* Bebida, con ou sen alcohol, que se obtén da mestura dun ou varios licores e outros ingredientes e se prepara directamente na copa, no vaso de mesturas ou na cocteleira.

*es* cóctel  
*en* cocktail

**cóctel**<sup>2</sup> *s.m.* Prato composto por unha mestura de varios ingredientes, principalmente marisco, que se serven acompañados dunha salsa.

*es* cóctel  
*en* cocktail

**coctelaría**<sup>1</sup> *s.f.* Arte de elaborar cócteles.

*gl* coctelería  
*es* coctelería  
*en* mixology

**coctelaría**<sup>2</sup> *s.f.* Establecemento especializado na preparación de cócteles.

*gl* coctelería  
*es* coctelería  
*en* cocktail lounge

**cocteleira** *s.f.* Utensilio no que se mesturan diferentes líquidos para a preparación de cócteles.

*es* coctelera  
*en* cocktail shaker

**coctelería**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: coctelaría<sup>1</sup>

**coctelería**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: coctelaría<sup>2</sup>

**codia** *s.f.* Parte exterior e dura do pan.

*es* corteza  
*en* crust

**codillo** *s.m.* Peza de porco que comprende a articulación que une o fémur coa tibia e o peroné, xunto coa musculatura que a envolve, rica en graxa, considerada de categoría inferior.

*es* codillo  
*en* hock

**coella** *s.f.* Véxase: col

**coello** *s.m.* Carne de consistencia fibrosa e dura, sen apenas graxa e cunha cor rosada, que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Oryctolagus cuniculus*).

*es* conejo  
*en* rabbit

**cogombriño** *s.m.* Cogombro de pequeno tamaño, forma oblonga, pel de cor verde e polpa abrancazada, cun sabor lixeiramente amargo, que se apaña en estado inmaturo e



que adoita comercializarse conservado en vinagre.

*gl* cogombro curto  
*es* pepinillo  
*en* gherkin

**cogombro** *s.m.* Froito en pepónide da planta do mesmo nome (*Cucumis sativus*), de forma oblonga, coa pel de cor verde, lisa ou con algunhas verrugosidades, e a carne branca ou amarelada, que se adoita consumir cru.

*es* pepino  
*en* cucumber

**cogombro curto** *loc.s.m.* Véxase: cogombriño

**cogomelo** *s.m.* Fungo que presenta un sombreiro sostido sobre un pé.

*es* seta  
*en* mushroom

**cogomelo anisado** *loc.s.m.* Véxase: bóla de neve

**cogomelo da palla** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro acampanado cando é novo e plano convexo na madurez, de cor abrancazada con tonalidades pardas ou agrisadas, pé cilíndrico e abrancazado, coa base engrosada e cuberto cunha volva membranosa que chega ata a metade do pé.

*es* hongo de la paja  
*en* straw mushroom  
*en* paddy straw mushroom  
*NC* *Volvariella volvacea*

**cogomelo das rapadoiras** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e estendido na madurez, de cor abrancazada ou amarelada, pé curto, cilíndrico e cun anel dobre, e carne de sabor doce, que se tingue lixeiramente de cor rosácea en contacto co aire ou ao tocala.

*es* agárico bianillado  
*en* pavement mushroom  
*NC* *Agaricus bitorquis*

**cogomelo de cardo** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e plano convexo, co centro deprimido, na madurez, de cor apardazada, pé cilíndrico e abrancazado, xeralmente excéntrico, e sabor doce.

*es* seta de cardo  
*en* king oyster mushroom  
*en* king trumpet mushroom  
*NC* *Pleurotus eryngii*

**cogomelo de ostra** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e deprimido na madurez, de cor agrisada ou apardazada, pé lateral e branco, curto nas variedades silvestres e grande e groso nas de cultivo, e sabor doce.

*es* seta de ostra  
*en* oyster mushroom  
*NC* *Pleurotus ostreatus*

**cogomelo de pé aveludado** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e plano convexo na madurez, de cor amarela ou avermellada e pé curto e aveludado, amarelado na parte superior e apardazado na inferior, do que só é comestible o sombreiro, de sabor doce.

*es* colibia de pie aterciopelado  
*en* enokitake  
*en* golden needle mushroom  
*NC* *Flammulina velutipes*

**cogomelo de San Xurxo** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor abrancazada ou amarelada e o pé curto, cilíndrico e abrancazado.

*es* seta de San Jorge  
*es* seta de primavera  
*en* St. George's mushroom  
*NC* *Calocybe gambosa*

**cogomelo dos césaes** *loc.s.m.* Véxase: amanita dos césaes

**cogomelo dos chopos** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico e de cor parda cando é novo e estendido e abrancazado, co centro máis escuro, na madurez, pé cilíndrico, longo e curvo, de cor clara e cun anel branco, e sabor suave.

*es* seta de chopo  
*en* black poplar mushroom  
*en* pioppino  
*NC* *Agrocybe aegerita*

**cogomelo dos lameiros** *loc.s.m.* Véxase: champiñón silvestre

**coia**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: carabuña

**coia**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: col

**coiro**<sup>2</sup> *s.m.* Aperitivo que se elabora coa pel de porco deshidratada e frixida en aceite ou outra graxa.

*es* corteza  
*es* corteza de cerdo  
*en* scratchings [GB]

*en* crackling [US]

**coitelaría** *s.f.* Conxunto de coiteiros e outros utensilios que se usan na cociña.

*gl* coitelaría

*es* cuchillería

*en* cutlery

**coitelaría** *s.f.* Véxase: coitelaría

**coitelo** *s.m.* Utensilio cortante, provisto dunha folla e un mango, que se emprega para cortar alimentos.

*es* cuchillo

*en* knife

**coitelo de carne** *loc.s.m.* Coitelo dentado que se emprega para cortar a carne.

*es* cuchillo de carne

*en* steak knife

**coitelo de desosar** *loc.s.m.* Coitelo de pequeno tamaño, provisto dunha folla ríxida e delgada, que se emprega para limpar e desosar pezas de carne.

*es* cuchillo de deshuesar

*es* cuchillo deshuesador

*en* boning knife

**coitelo de estonar** *loc.s.m.* Coitelo de pequeno tamaño que se emprega para pelar, tornear ou cortar alimentos, xeralmente sen apoialos nunha superficie.

*es* puntilla

*en* paring knife

**coitelo de filetear** *loc.s.m.* Coitelo provisto dunha folla longa e resistente que se emprega para cortar ou filetear grandes pezas de carne ou peixe.

*es* cuchillo filetero

*en* filleting knife

**coitelo de manteiga** *loc.s.m.* Coitelo de pequeno tamaño, provisto dunha folla arredondada, que se emprega para untar a manteiga ou calquera outro alimento cremoso.

*gl* coitelo de untar

*es* cuchillo de mantequilla

*es* cuchillo de untar

*en* butter knife

**coitelo de mesa** *loc.s.m.* Coitelo provisto dunha folla arredondada, que se emprega para cortar alimentos.

*es* cuchillo de mesa

*en* dinner knife

**coitelo de pan** *loc.s.m.* Coitelo provisto dunha folla longa e forte, co gume dentado, que se emprega para cortar o pan.

*es* cuchillo de pan

*en* bread knife

**coitelo de peixe** *loc.s.m.* Véxase: pa de peixe

**coitelo de queixo** *loc.s.m.* Coitelo provisto dunha folla con furados ou dúas puntas curvadas no bordo para cortar queixos de consistencia cremosa, ou de dous mangos para cortar queixos máis duros.

*es* cuchillo para queso

*en* cheese knife

**coitelo de sobremesa** *loc.s.m.* Coitelo de pequeno tamaño que se emprega para tomar as sobremesas.

*es* cuchillo de postre

*en* dessert knife

**coitelo de trinchar** *loc.s.m.* Véxase: trinchante

**coitelo de untar** *loc.s.m.* Véxase: coitelo de manteiga

**coitelo de verduras** *loc.s.m.* Coitelo de grandes dimensións, provisto dunha folla longa e ancha, que se emprega principalmente para cortar e picar hortalizas.

*es* cuchillo cebollero

*en* vegetable knife

**coitelo xamoneiro** *loc.s.m.* Coitelo de gran tamaño, provisto dunha folla fina e moi longa, que se emprega para cortar xamón ou pezas similares.

*es* cuchillo jamonero

*en* ham knife

**col** *s.f.* Planta de talo ramificado, semileñoso na base, follas anchas e carnosas, con nervios prominentes, e flores amarelas agrupadas en acios, da que existen diversas variedades e da que se consomen as follas cocidas.

*gl* coella

*gl* coia

*es* col

*en* cole

*NC* *Brassica oleracea*

**col de Bruxelas** *loc.s.f.* Gromo axilar da col do mesmo nome (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), semellante a un repolo pequeno, de forma ovalada e cor verde, que se consome cociñado.

*es* col de Bruselas

*en* Brussels sprout

**col lombarda** *loc.s.f.* Véxase: lombarda

**cola**<sup>1</sup> *s.f.* Semente da planta do mesmo nome, do xénero *Cola* (especialmente *Cola acuminata* e *Cola nitida*), da que se obtén un extracto con propiedades estimulantes utilizado para a elaboración de bebidas.

*gl* noz de cola

*es* cola

*es* nuez de cola

*en* cola nut

*en* kola nut

**cola**<sup>2</sup> *s.f.* Bebida elaborada con auga, carbonatada ou non, extractos de cola e azucres.

*es* cola

*en* cola

**cola de peixe** *loc.s.f.* Xelatina que se obtén da vexiga natatoria de certos peixes, especialmente do esturión, e que se utiliza na industria alimentaria como axente clarificador dos viños ou xelificante.

*gl* ictiocola

*es* cola de pescado

*es* ictiocola

*en* isinglass

**colación** *s.f.* Comida lixeira.

*es* colación

*en* collation

**coliflor** *s.f.* Inflorescencia da col do mesmo nome (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), compacta, carnosa e de cor abrancazada, que se consome cocida.

*es* coliflor

*en* cauliflower

**coliflor de monte** *loc.s.f.* Cogomelo en forma de esponxa, co pé curto, abrancazado e enterrado no substrato, do que saen numerosas ramificacións de cor crema, rizadas e enlazadas entre si, de sabor doce e olor anisado.

*es* seta coliflor

*es* clavaria rizada

*en* cauliflower mushroom

*NC* *Sparassis crispa*

**colinabo** *s.m.* Raíz da planta do mesmo nome (*Brassica napus* var. *rapifera*), de forma esférica e tuberosa, coa pel de cor apardazada e a carne amarela ou abrancazada, de sabor doce, que pode consumirse crúa ou cociñada.

*es* colinabo

*en* swede [GB]

*en* rutabaga [US]

**colirravo** *s.m.* Talo engrosado da planta do mesmo nome (*Brassica oleracea* var. *gongyloides*), carnoso e de forma esférica, de cor verde clara ou violácea, que se pode consumir cru ou cociñado.

*es* colirrábano

*en* kohlrabi

**colleita** *s.f.* Ano en que se recolleron as uvas que se utilizaron para elaborar un viño.

*gl* anada

*es* cosecha

*es* añada

*en* vintage

**colloufa** *s.f.* Glándula sexual masculina de certos animais de abasto, especialmente do carneiro e do becerro, que adoita consumirse rebozada e frixida.

Nota: Úsase máis en plural.

*gl* testículo

*es* criadilla

*en* testicle

**colorante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para darlles cor.

*es* colorante

*en* food colouring [GB]

*en* food coloring [US]

**combinado** *s.m.* Mestura de diversas bebidas alcohólicas.

*es* combinado

*es* combinación

*en* cocktail

**comedor** *s.m.* Sala onde se come.

*es* comedor

*en* dining room

**comensal** *s.m./f.* Cada unha das persoas que comen na mesma mesa.

*es* comensal

*en* diner

**comer**<sup>1</sup> *v.t.* Inxerir alimentos.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* comer

*en* eat

**comer**<sup>2</sup> *v.t.* Véxase: xantar<sup>1</sup>

**comestible** *s.m.* Produto apto para o seu consumo.

*es* comestible

*en* foodstuff

**comida**<sup>1</sup> *s.f.* Conxunto de alimentos e bebidas que se toman en determinados momentos do día, a unhas horas máis ou menos regulares.

*es* comida  
*en* meal

**comida**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: xantar<sup>2</sup>

**comida lixo** *loc.s.f.* Comida de moi baixa calidade, escaso valor nutritivo e, polo xeral, de alto contido calórico.

*es* comida basura  
*en* junk food

**comida para levar** *loc.s.f.* Comida preparada para ser consumida fóra do restaurante ou establecemento no que se adquire.

*es* comida para llevar  
*en* takeaway [GB]  
*en* takeout [US]  
*en* carryout [US]

**comida preparada** *loc.s.f.* Elaboración culinaria resultado da preparación dun ou varios produtos alimenticios de orixe animal ou vexetal, que se presenta en cru, cocinada ou precocinada, e que adoita comercializarse envasada.

*es* comida preparada  
*en* convenience food

**comida rápida** *loc.s.f.* Comida que se produce de forma industrial e se serve e consume nun tempo moi reducido.

*es* comida rápida  
*en* fast food

**comiño** *s.m.* Froito en aquenio da planta do mesmo nome (*Cuminum cyminum*), moi aromático, fusiforme e de cor marrón escura, con sete costelas exteriores de cor máis clara, que se emprega unha vez desecado como condimento.

*es* comino  
*en* cumin

**comiño negro** *loc.s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Nigella sativa*), de pequeno tamaño, cor negra, textura dura e rugosa e sabor picante, que se emprega como condimento, especialmente para aromatizar produtos de panadaría.

*es* neguilla  
*es* ajenuz  
*en* black cumin  
*en* black caraway

**compango** *s.m.* Rebanda pequena de pan, tapada ou non, sobre a que se coloca algún condimento ou vianda, e que xeralmente se serve como aperitivo.

*es* montado  
*es* montadito  
*en* small sandwich

**complemento alimenticio** *loc.s.m.* Produto que ten como finalidade complementar a dieta normal e que se caracteriza por ser unha fonte concentrada de nutrientes ou doutras substancias que teñen un efecto nutricional ou fisiolóxico, e que se comercializa dosificado.

*es* complemento alimenticio  
*en* food supplement

**compota** *s.f.* Preparación doce elaborada con froitas cocidas nun almibre.

*es* compota  
*en* compote

**con allo** *loc.adx.* Véxase: ao allo

**conca**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: cunca<sup>1</sup>

**conca**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: cunca<sup>2</sup>

**concada** *s.f.* Véxase: cunca<sup>2</sup>

**concentrar** *v.t.* Aumentar a proporción dunha substancia disolta nun líquido reducindo a cantidade deste.

*es* concentrar  
*en* concentrate

**concharela** *s.f.* Véxase: peneira<sup>2</sup>

**concho** *s.m.* Véxase: noz

**conco** *s.m.* Véxase: cunco<sup>1</sup>

**condensar** *v.t.* Facer máis densa unha preparación líquida reducindo o seu contido en auga.

*es* condensar  
*en* condense

**condimentar** *v.t.* Véxase: sazonar

**condimento** *s.m.* Substancia que se lle bota en pequenas cantidades a unha preparación para realzar o seu sabor.

*es* condimento  
*en* condiment

**confeitado, confeitada** *adx.* Véxase: almibrado, almibrada

**confeitar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: almibrar

**confeitar**<sup>2</sup> *v.t.* Cocer as froitas ou os froitos secos nun almibre para que o azucre penetre no seu interior.

*es* confitar  
*en* candy

**confeitar**<sup>3</sup> *v.t.* Cociñar certos alimentos, especialmente carnes, a pouco lume e na súa graxa ou zume para conservalos durante máis tempo.

*es* confitar  
*en* confit

**confeitar**<sup>4</sup> *v.t.* Cociñar un alimento lentamente en graxa, polo xeral coa adición dun pouco de azucre, ata que adquira a aparencia, sabor ou cor do caramelo.

*es* confitar  
*es* caramelizar  
*en* caramelize [GB]  
*en* caramelize [US]

**confeitaría** *s.f.* Establecemento no que se elaboran e venden doces.

*gl* confeitaría  
*gl* dozaría  
*gl* docería  
*es* confitería  
*es* dulcería  
*en* confectionery

**confeiteiro, confeitira** *s.* Persoa que elabora e vende doces.

*gl* doceiro, doceira  
*es* confitero, confitera  
*es* dulcero, dulcera  
*en* confectioner

**confeitía** *s.f.* Véxase: confeitaría

**confeito** *s.m.* Doce de pequeno tamaño que se obtén ao recubrir distintos núcleos de produtos alimenticios, xeralmente améndoas ou abelás, con azucre, chocolate ou outros ingredientes.

*es* confite  
*en* comfit

**confeitura** *s.f.* Mestura coa consistencia xelificada apropiada de azucres, auga e polpa ou puré dunha ou varias froitas, en xeral nunha proporción superior ao 35%.

Nota: Cando este produto se elabora con polpa non concentrada nunha proporción superior ao 45% recibe a denominación “confeitura extra”.

*es* confitura  
*en* jam

**confit** *s.m.* Carne, xeralmente de parrulo, cocida e conservada na súa graxa.

*es* confit

*en* confit

**congro** *s.m.* Peixe azul de gran tamaño, que pode acadar 3 m de lonxitude, co corpo alongado e cilíndrico, sen escamas, co dorso de cor negra cinsenta, flancos máis claros e ventre abrancazado, aletas dorsal, anal e caudal unidas e boca grande.

*es* congrio  
*en* conger  
*en* conger eel  
*NC* Conger conger

**conserva** *s.f.* Produto alimenticio sometido a un proceso de esterilización e envasado en recipientes herméticos, co fin de prolongar a súa conservación e preservar as súas propiedades durante un longo período de tempo e a temperatura ambiente.

*es* conserva  
*en* preserved food

**conserva en vinagre** *loc.s.f.* Conxunto de vexetais conservados en vinagre.

*es* encurtido  
*en* pickle

**conservante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para prolongar a súa vida útil e protexelos da deterioración causada por microorganismos.

*es* conservante  
*en* preservative

**consomé** *s.m.* Caldo concentrado que se obtén da cocción de carne, peixe ou verduras, e que se serve polo xeral como primeiro prato.

*es* consomé  
*en* consommé

**consumición** *s.f.* Bebida que un cliente toma nun establecemento hostaleiro e que pode ir acompañada ou non dalgún alimento.

*es* consumición  
*en* drink

**consumir** *v.t.* Tomar unha cantidade de comida ou bebida para sustentarse.

*es* consumir  
*en* consume  
*en* ingest

**contagotas** *s.m.* Utensilio que se emprega para verter un líquido gota a gota.

*es* cuentagotas  
*en* dropper

**conxelación** *s.f.* Proceso que consiste en arrefriar un alimento durante un período de

tempo variable a unha temperatura inferior a 0 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e reducir as reaccións químicas e encimáticas.

*es* congelación  
*en* freezing

**conxelado** *s.m.* Alimento sometido a un proceso de conxelación.

*es* congelado  
*en* frozen food

**conxelado, conxelada** *adx.* Referido a un alimento, que foi sometido a un proceso de conxelación.

*es* congelado, congelada  
*en* frozen

**conxelador** *s.m.* Electrodoméstico ou parte do frigorífico que serve para conxelar alimentos.

*es* congelador  
*en* freezer

**conxelar** *v.t.* Arrefriar un alimento durante un período de tempo variable a unha temperatura inferior a 0 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e reducir as reaccións químicas e encimáticas.

*es* congelar  
*en* freeze

**coñac** *s.m.* Bebida similar ao *brandy*, orixinaria da rexión francesa de Cognac, que se obtén por destilación de viños brancos, envellecidos en barricas de carballo durante un mínimo de dous anos, e cunha graduación alcohólica de 40°.

*es* coñac  
*en* cognac

**copa**<sup>1</sup> *s.f.* Vaso con pé que se emprega para beber.

*es* copa  
*en* glass

**copa**<sup>2</sup> *s.f.* Cantidad de líquido que cabe no recipiente do mesmo nome.

*es* copa  
*en* glass  
*en* glassful

**copa**<sup>3</sup> *s.f.* Bebida alcohólica servida no recipiente do mesmo nome ou noutro similar.

*es* copa  
*en* drink

**copa de auga** *loc.s.f.* Copa de gran tamaño e lixeiramente arqueada na que se toma auga ou zume.

*es* copa de agua  
*en* water goblet

**copa de bordeos** *loc.s.f.* Copa grande e alongada na que se toma o viño tinto.

*es* copa de burdeos  
*en* bordeaux glass

**copa de borgoña** *loc.s.f.* Copa grande e arredondada na que se toma o viño tinto.

*es* copa de borgoña  
*en* burgundy glass

**copa de brandy** *loc.s.f.* Copa de grandes dimensións, arredondada, coa boca estreita e o pé curto, na que xeralmente se toma coñac ou *brandy*.

*gl* copa de coñac  
*es* copa de balón  
*es* copa de brandy  
*es* copa de coñac  
*en* brandy snifter

**copa de cata** *loc.s.f.* Véxase: cataviño

**copa de cava** *loc.s.f.* Véxase: copa de champaña

**copa de champaña** *loc.s.f.* Copa troncocónica ou en forma de seo invertido na que se toman viños escumosos, como champaña ou cava.

*gl* copa de cava  
*es* copa de champán  
*es* copa de cava  
*en* champagne glass

**copa de chardonnay** *loc.s.f.* Copa moi similar á de bordeos, pero coa boca máis pechada, na que se toman os viños brancos con corpo.

*es* copa de chardonnay  
*en* chardonnay glass

**copa de cóctel** *loc.s.f.* Copa en forma de pirámide invertida na que se toman vermú ou cócteles.

*es* copa de cóctel  
*en* cocktail glass

**copa de coñac** *loc.s.f.* Véxase: copa de brandy

**copa de licor** *loc.s.f.* Copa de pouca capacidade na que se toman licores.

*es* copa de licor  
*en* liqueur glass

**copa de viño** *loc.s.f.* Copa grande e ancha, xeralmente máis pequena que a de auga, na que se serve o viño.

Nota: A copa de viño tinto é de maior tamaño e máis ancha que a utilizada para o viño branco.

*es* copa de vino  
*en* wine glass

**copa de xeado** *loc.s.f.* Copa, xeralmente cónica ou semiesférica, na que se serven os xeados.

*es* copa de helado  
*en* ice-cream goblet

**coradas** *s.f.pl.* Véxase: liviáns

**corazón**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: carozo

**corazón**<sup>2</sup> *s.m.* Órgano muscular, responsable da circulación sanguínea, situado na cavidade torácica dos animais de abasto, que adoita consumirse cocido.

*es* corazón  
*en* heart

**corazón de palmeira** *loc.s.m.* Gromo terminal do talo de diversas especies de palmeira (especialmente *Euterpe oleracea* e *Euterpe edulis*), cilíndrico, de cor abrancazada e sabor amargo, que se adoita comercializar en conserva.

*es* palmito  
*en* heart of palm

**corbelo** *s.m.* Badexo pequeno.

*es* abadejo pequeño  
*en* baby pollack

**cordeiro** *s.m.* Véxase: año

**cordeiro mamote** *loc.s.m.* Véxase: año de leite

**cordela** *s.f.* Véxase: redeño

**cordón bleu** *loc.s.m.* Preparación formada por un escalope de polo ou tenreira, dobrado á metade e reenchido con queixo e xamón cocido, que se empana e frixe.

*es* cordon bleu  
*en* escalope cordon bleu

**coriandro** *s.m.* Véxase: coandro

**cornecha** *s.f.* Véxase: ameixa branca

**cornecho** *s.m.* Peza de pan en forma de dous pares de cornos que se entrecruzan na súa parte central.

*es* cornecho  
*en* horned bread

**cornete**<sup>1</sup> *s.m.* Barquillo enrolado en forma de cono, especialmente aquel sobre o que se serven as bólas de xeado.

*es* cucurucho  
*en* cone  
*en* cornet [GB]

**cornete**<sup>2</sup> *s.m.* Xeado composto por unha ou máis bólas que se serven sobre un cono de barquillo.

*es* cornete  
*en* ice-cream cone  
*en* cornet [GB]

**correa** *s.f.* Alga verde que pode acadar ata 3 m de lonxitude, co estipe formado por unha estrutura basal en forma de copa, da que nace unha tira longa e estreita con ramificación dicotómica, de cor parda verdosa e consistencia dura e carnosa.

*gl* correola  
*es* espaguete de mar  
*en* thongweed  
*en* sea spaghetti

*NC* *Himanthalia elongata*

**corrector de acidez** *loc.s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para alterar ou controlar a súa acidez ou alcalinidade.

*gl* regulador de acidez  
*es* corrector de acidez  
*en* acidity regulator

**correola** *s.f.* Véxase: correia

**corrosco**<sup>1</sup> *s.m.* Parte máis torrada do pan, situada nos extremos dunha barra.

*es* currusco  
*es* cuscurro  
*en* heel

**corrosco**<sup>2</sup> *s.m.* Parte máis torrada do pan, situada no curuto dun molete.

*gl* caparucho  
*es* currusco  
*es* cuscurro  
*en* top heel

**cortado** *s.m.* Café servido cunhas pingas de leite.

*gl* café cortado  
*es* cortado  
*es* café cortado  
*en* macchiato  
*en* caffè macchiato

**cortador, cortadora** *s.* Véxase: carniceiro, carniceira

**cortadora** *s.f.* Máquina formada por unha coitela xiratoria e unha bandexa onde se colocan os alimentos que se queren cortar.

*es* cortadora  
*en* slicer

**cortadoría** *s.f.* Véxase: carnizaría

**cortapastas** *s.m.* Molde oco empregado para dar forma a pastas e masas.

*es* cortapastas  
*en* biscuit cutter [GB]  
*en* cookie cutter [US]

**cortapizzas** *s.m.* Utensilio xeralmente composto dun mango unido a unha folla cortante xiratoria en forma de roda, empregado para dividir as pizzas en porcións.

*es* cortapizzas  
*en* pizza cutter  
*en* pizza cutting wheel

**cortar**<sup>1</sup> *v.t.* Dividir un alimento en anacos utilizando un instrumento cortante.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*gl* tallar  
*es* cortar  
*en* cut

**cortar**<sup>2</sup> *v.p.* Estragarse un alimento ou preparación, especialmente unha salsa, ao perder a homoxeneidade ou a ligazón.

*es* cortar  
*en* curdle

**cortar**<sup>3</sup> *v.p.* Estragarse o leite ao separarse a parte líquida da parte sólida.

*gl* trazar  
*es* cortar  
*en* curdle

**cortar en anacos** *loc.v.* Dividir un alimento en anacos homoxéneos.

*es* trocear  
*en* cut up

**cortar en dados** *loc.v.* Dividir un alimento, especialmente un tomate pelado, en pequenos dados.

*es* concasser  
*en* dice

**corte** *s.m.* Incisión realizada nun alimento cun instrumento cortante para dividilo en anacos, quitarlle algún fragmento ou facerlle unha fenda.

*gl* tallo  
*es* corte  
*en* cut

**corte redondo** *loc.s.m.* Peza de vacún que se obtén da rexión das extremidades posteriores correspondente á parte anterior da rótula, magra e de forma ovoide, considerada de primeira categoría.

*es* babilla  
*en* knuckle

**cortiza** *s.f.* Peza feita tradicionalmente coa casca da sobreira, de forma cilíndrica, que se emprega para tapar as botellas.

*es* corcho  
*en* cork

**corvina** *s.f.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, de cor prateada, con reflexos dourados nos flancos, opérculo con dúas espiñas, liña lateral moi marcada e cabeza grande, co fociño arredondado e a boca ampla.

*gl* corvina real  
*es* corvina  
*en* meagre  
*NC* *Argyrosomus regius*

**corvina real** *loc.s.f.* Véxase: corvina

**corzo** *s.m.* Carne de caza maior, de consistencia tenra, que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Capreolus capreolus*).

*es* corzo  
*en* venison  
*en* roe deer meat

**cosco** *s.m.* Véxase: caracol

**costela** *s.f.* Cada un dos ósos longos, planos e arqueados que forman a caixa torácica dos animais de abasto, coa carne adherida a estes.

*es* costilla  
*en* rib

**costelar** *s.m.* Peza de certos animais de abasto, especialmente de vacún e porco, que comprende a parte inferior das costelas e a musculatura que as envolve, considerada de terceira categoría.

*gl* costeleiro  
*es* costillar  
*es* chuletero  
*en* spare ribs

**costeleiro** *s.m.* Véxase: costelar

**costeleta**<sup>1</sup> *s.f.* Porción de carne que se obtén do lombo dun animal de abasto, xunto coa costela e parte da vértebra correspondente.

*es* chuleta  
*es* costilleta



*en* chop

**costeleta**<sup>2</sup> *s.f.* Porción de carne que se obtén do lombo do ovino, xunto coa costela e parte da vértebra correspondente.

Nota: Recoméndase utilizar a forma “costeleta” seguida do animal do que procede, como por exemplo “costeleta de año”.

*es* chuletita  
*es* chuletilla  
*es* chuleta  
*en* chop

**costeleta**<sup>3</sup> *s.f.* Porción de carne que se obtén do lombo do vacún maior, xunto coa costela e parte da vértebra correspondente.

Nota: Recoméndase utilizar a forma “costeleta” seguida do animal do que procede, como por exemplo “costeleta de boi”.

*es* chuletón  
*es* chuleta  
*en* T-bone  
*en* T-bone steak

**costeleta de Saxonia** *loc.s.f.* Costeleta de porco típica da cociña alemá, sometida a un proceso de cocción, salgadura e posterior afumadura.

*es* chuleta de Sajonia  
*en* kassler  
*en* kasseler

**coulis**<sup>1</sup> *s.m.* Puré elaborado a partir de marisco ou vexetais, que se utiliza como salsa ou como ingrediente na preparación de cremas e outras salsas.

*es* coulis  
*en* coulis

**coulis**<sup>2</sup> *s.m.* Puré de froitas, xeralmente crúas, que se emprega para acompañar preparacións quentes ou frías.

*es* coulis  
*en* coulis

**coxa** *s.f.* Peza de ave que comprende o fémur, xunto coa musculatura que o envolve.

*gl* coxigón  
*es* contramuslo  
*en* thigh

**coxigón** *s.m.* Véxase: coxa

**coza**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: cocción<sup>1</sup>

**coza**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: cocción<sup>2</sup>

**cravo** *s.m.* Botón floral desecado do craveiro (*Syzygium aromaticum*), en forma de

cravo, de cor parda e moi aromático, que se emprega como condimento.

*es* clavo  
*es* clavo de olor  
*es* clavo de especia  
*en* clove

**crebanoces** *s.m.* Utensilio similar a unhas tenaces que se emprega para escachar noces e outros froitos secos.

*gl* quebranoces  
*gl* escachanoces  
*es* cascanueces  
*en* nutcracker

**crema**<sup>1</sup> *s.f.* Materia graxa do leite.

*es* crema  
*en* cream

**crema**<sup>2</sup> *s.f.* Crema elaborada con xemas de ovo, azucre, leite e fariña, e aromatizada con vainilla, canela ou rela de limón, que se emprega para reeñcher ou decorar tortas e pasteis.

*gl* crema pasteleira  
*es* crema  
*es* crema pastelera  
*en* pastry cream

**crema**<sup>3</sup> *s.f.* Sopa de consistencia espesa e textura uniforme.

*es* crema  
*en* cream of soup

**crema**<sup>4</sup> *s.f.* Bebida cun contido en azucre superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 30°, que no caso de elaborarse con leite concentrado ou nata e augardentes compostas estará entre 15° e 18°.

*es* crema  
*en* cream  
*en* crème

**crema bávara** *loc.s.f.* Doce cremoso elaborado con ovos, azucre, xelatina e nata batida, ao que se lle pode engadir froitas ou aromas, que se prepara tradicionalmente nun molde en forma de coroa e se serve frío.

*gl* crema bavaresa  
*es* bavarois  
*es* crema bávara  
*en* Bavarian cream

**crema bavaresa** *loc.s.f.* Véxase: crema bávara

**crema catalá** *loc.s.f.* Doce cremoso de orixe catalá, elaborado con leite, xemas de ovo, fariña e azucre, aromatizado con canela ou vainilla, que se coce sen alcanzar o punto de ebulición e que adoita cubrirse con azucre queimado.

*es* crema catalana  
*en* Catalan custard

**crema de bagazo** *loc.s.f.* Bebida elaborada con bagazo de uva e nata ou leite concentrado, cun contido en azucre superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 15° e 18°.

*es* crema de orujo  
*en* marc crême

**crema de grosellas negras** *loc.s.f.* Bebida orixinaria de Francia, de cor vermella escura e sabor doce, que se elabora por maceración de grosellas negras, cun contido en azucre superior a 400 g/l e unha graduación alcohólica de 15°.

*gl* cassis  
*es* cassis  
*en* cassis  
*en* crême de cassis

**crema de ovo** *loc.s.f.* Doce cremoso elaborado con leite, xemas de ovo e azucre e aromatizado con canela.

*es* natillas  
*es* natas  
*en* custard

**crema de whisky** *loc.s.f.* Bebida elaborada principalmente con *whisky* e nata ou leite concentrado, cun contido en azucre superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 30°.

*es* crema de whisky  
*en* whisky cream [GB]  
*en* whiskey cream [US]

**crema pasteleira** *loc.s.f.* Véxase: crema<sup>2</sup>

**cremoso, cremosa** *adx.* Que ten moita crema ou que se asemella a ela en diferentes aspectos, como a aparencia ou a textura.

*es* cremoso, cremosa  
*en* creamy

**crêpe** *s.f.* Torta fina, de orixe francesa, elaborada cun amoado similar ao das filloas, que se cocía nunha filloeira ou tixola.

*es* crep  
*es* crepe  
*en* crêpe

**crêperie** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de *crêpes*.

*es* crepería  
*en* crêperie  
*en* crêpe shop

**crianza**<sup>1</sup> *s.f.* Proceso de envellecemento do viño en recipientes axeitados durante un período mínimo de 24 meses para tintos e 18 para brancos e rosados.

*es* crianza  
*en* ageing  
*en* aging

**crianza**<sup>2</sup> *s.m.* Viño que envelleceu durante un período mínimo de 24 meses, dos cales 6 permaneceu en barricas de carballo, no caso dos tintos, e durante un mínimo de 18 meses, dos que 6 permaneceu en barricas de carballo, no caso dos brancos e rosados.

*es* crianza  
*en* crianza wine

**crystalaría** *s.f.* Conxunto de pezas de cristal con características comúns que se empregan no servizo de bebidas.

*gl* cristalería  
*es* cristalería  
*en* glassware

**cristalería** *s.f.* Véxase: crystalaría

**cristalizar** *v.t.* Expoñer unha froita confeitada á calor do forno, a unha temperatura baixa e durante un tempo prolongado, ata que o azucre forme cristais no seu exterior.

*es* escarchar  
*en* crystallise [GB]  
*en* crystallize [US]

**cristina** *s.f.* Doce de pequeno tamaño e forma arredondada, similar a un bolo de leite, pero reenchido de nata ou crema e cuberto de azucre e améndoas.

*es* cristina  
*en* filled brioche bun

**croca** *s.f.* Peza de vacún que se obtén da parte superior da coxa, tenra e zumarenta, considerada de primeira categoría.

*es* cadera  
*en* rump

**crocante**<sup>1</sup> *adx.* Que fai ruído ao mordelo e mastigalo.

*es* crujiente  
*es* crocante  
*en* crunchy

**crocante**<sup>2</sup> *s.m.* Xeado cuberto cunha capa de chocolate e améndoas torradas e confeitadas.

*es* crocanti

*en* ice cream coated with chocolate and almonds

**croia** *s.f.* Véxase: carabuña

**croissant** *s.m.* Bolo orixinario de Francia, elaborado con masa fermentada ou de follado enrolada en forma de media lúa.

*es* cruasán

*en* croissant

**croque** *s.m.* Véxase: berberecho

**croqueta** *s.f.* Porción de masa, xeralmente de forma alongada, elaborada con anacos moi pequenos de carne, peixe, xamón ou outros ingredientes, ligados cun bechamel espeso, que se reboza e se frixe.

*es* croqueta

*en* croquette

**croucho** *s.m.* Véxase: noz

**cru, crúa**<sup>1</sup> *adx.* Que non está cociñado.

*es* crudo, cruda

*en* raw

**cru, crúa**<sup>2</sup> *adx.* Que apenas está cociñado.

*es* crudo, cruda

*en* rare

**crudités** *s.f.pl.* Verduras ou froitas, xeralmente cortadas ou reladas, que se consomen crúas, ás veces acompañadas dalgunha salsa.

*es* crudités

*en* crudités

**crudivorismo** *s.m.* Sistema de alimentación baseado exclusivamente no consumo de alimentos crus.

*es* crudivorismo

*en* raw foodism

*en* rawism

**crudívoro, crudívora** *s.* Persoa que se alimenta exclusivamente de alimentos crus.

*es* crudívoro, crudívora

*en* raw foodist

*en* rawist

**cuartear**<sup>1</sup> *v.t.* Dividir o corpo dun animal de abasto sacrificado en catro partes.

*es* descuartizar

*en* quarter

**cuartear**<sup>2</sup> *v.t.* Véxase: despezar

**cuarteirón** *s.m.* Cada unha das porcións en que se dividen naturalmente algúns froitos, como a laranxa.

*es* gajo

*en* segment

**cuarto** *s.m.* Cada unha das partes resultantes de dividir transversalmente a media canal dun animal de abasto.

*es* cuarto

*en* quarter

**cuarto frío** *loc.s.m.* Departamento da cociña destinado principalmente á recepción de mercadorías e á manipulación de produtos frescos e non elaborados.

*es* cuarto frío

*en* cold store

*en* cold room

**cuba** *s.f.* Recipiente de gran capacidade composto de táboas curvadas unidas con aros de ferro, pechado nos seus extremos con táboas lisas, que se emprega para conter líquidos, especialmente viño.

*es* cuba

*es* bota

*en* vat

**cubalibre** *s.m.* Bebida que se obtén da mestura de ron e refresco de cola.

*es* cubalibre

*en* Cuba libre

**cuberto**<sup>1</sup> *s.m.* Xogo de garfo, culler e coitelo que se lle pon a cada comensal na mesa.

*gl* servizo

*es* cubierto

*es* servicio

*en* setting

*en* place setting

**cuberto**<sup>2</sup> *s.m.* Conxunto de garfo, coitelo, culler e demais utensilios que se lle pon a cada comensal na mesa.

*gl* servizo

*es* cubierto

*es* servicio

*en* setting

*en* place setting

**cubeta de champaña** *loc.s.f.* Recipiente que se emprega para arrefriar e manter frescas as botellas de champaña.

Nota: Aínda que adoite empregarse para o champaña, tamén pode usarse para o viño branco ou o cava.

*es* champanera

*es* champañera  
*en* champagne cooler

**cupeta de xeo** *loc.s.f.* Recipiente que se emprega para servir os cubos de xeo ou conservalos durante máis tempo.

*es* cubitera  
*en* ice bucket

**culo de xeo** *loc.s.m.* Auga conxelada, xeralmente en forma de dado.

*es* cubito  
*en* ice cube

**cuprebandexas** *s.m.* Peza de tea ou outro material que se coloca sobre as bandexas para protexelas e adornalas.

*es* cuprebandejas  
*en* tray cloth

**cupremanteis** *s.m.* Mantel que se pon sobre o corrente para protexelo e adornalo.

*es* cupremanteles  
*en* tablecloth cover

**cuprepratos** *s.m.* Véxase: campá

**culinaria** *s.f.* Arte de cociñar, especialmente pratos con certo requinte.

*es* culinaria  
*en* cookery

**culinario, culinaria** *adx.* Relativo ou pertencente á cociña.

*es* culinario, culinaria  
*en* culinary

**culler**<sup>1</sup> *s.f.* Utensilio con forma de pa pequena e cóncava, que se emprega para tomar líquidos ou substancias pouco consistentes.

*es* cuchara  
*en* spoon

**culler**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: cullerón<sup>1</sup>

**culler**<sup>3</sup> *s.f.* Véxase: cullerón<sup>2</sup>

**culler de espaguetes** *loc.s.f.* Culler provista dun mango longo e unha pa dentada e furada, utilizada para servir principalmente pastas alongadas.

*es* cuchara de espaguetis  
*en* spaghetti spoon

**culler de mel** *loc.s.f.* Utensilio rematado nun corpo esférico formado por láminas superpostas, que se emprega para servir o mel.

*es* cuchara de miel  
*en* honey dipper

**culler de mesa** *loc.s.f.* Véxase: culler sopeira

**culler de mesturas** *loc.s.f.* Culler de mango longo, que se emprega para mesturar os ingredientes dunha bebida.

*es* cuchara de refresco  
*es* cuchara batidora  
*en* cocktail stirrer

**culler de salsa** *loc.s.f.* Culler provista dun mango longo e unha pa, xeralmente cun bico, utilizada para servir salsas.

*es* cuchara de salsa  
*en* sauce ladle

**culler de sobremesa** *loc.s.f.* Culler pequena, aínda que máis grande que a de café, empregada para tomar a sobremesa.

*es* cuchara de postre  
*en* dessertspoon

**culler de xeado** *loc.s.f.* Culler coa que se forman e se serven as bólas de xeado.

*es* cuchara para helados  
*en* ice-cream scoop

**culler sopeira** *loc.s.f.* Culler que se utiliza para tomar a sopa.

*gl* culler de mesa  
*es* cuchara soperá  
*es* cuchara de mesa  
*en* soup spoon  
*en* soup spoon

**cullerada** *s.f.* Cantidad de produto que cabe nunha culler.

*es* cucharada  
*en* spoon  
*en* spoonful

**culleradiña** *s.f.* Cantidad de produto que cabe nunha culleriña.

*es* cucharadita  
*en* teaspoon  
*en* teaspoonful

**culleriña** *s.f.* Culler de pequeno tamaño que se emprega para remexer o café e outras infusións.

Nota: Segundo o seu uso, pode recibir denominacións funcionais, como “culleriña de café” ou “culleriña de té”.

*es* cucharilla  
*en* teaspoon

**culleriña de moca** *loc.s.f.* Culleriña de menor tamaño que a de café, que se emprega para remexer o café cando se serve en cunquiñas de moca ou expreso.

*es* cucharilla de moca

*en* demitasse spoon

*en* mocha spoon

**cullerón**<sup>1</sup> *s.m.* Utensilio con forma de pa grande e fonda que se emprega para pasar un líquido dun recipiente a outro.

*gl* culler

*gl* cazo

*es* cazo

*es* cucharón

*en* ladle

**cullerón**<sup>2</sup> *s.m.* Cantidade de comida que cabe no utensilio do mesmo nome.

*gl* culler

*gl* cazo

*es* cazo

*es* cucharón

*en* ladleful

**cumis** *s.m.* Bebida orixinaria de Asia central, elaborada con leite fermentado, principalmente de egua, cunha graduación alcohólica aproximada de 3°.

*es* kumis

*en* kumiss

*en* koumiss

**cunca**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente cóncavo, con ou sen asas, que se emprega principalmente para conter líquidos.

Nota: En inglés désígnase “cup” a cunca de forma cóncava, mentres que “mug” é a de forma cilíndrica.

*gl* conca

*es* taza

*en* cup

*en* mug

**cunca**<sup>2</sup> *s.f.* Cantidade de líquido que cabe nunha cunca.

*gl* cuncada

*gl* conca

*gl* concada

*es* taza

*en* cup

*en* cupful

*en* mug

*en* mugful

**cuncada** *s.f.* Véxase: cunca<sup>2</sup>

**cunco**<sup>1</sup> *s.m.* Recipiente semiesférico, polo xeral sen asas e de gran tamaño, que se emprega principalmente para conter líquidos.

*gl* conco

*es* tazón

*es* cuenco

*en* bowl

**cunco**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: orella de gato

**cunquiña** *s.f.* Cunca de pequeno tamaño que se emprega para tomar café, té ou chocolate.

*gl* xícara

*es* pocillo

*es* jícara

*en* small cup

**cura** *s.f.* Véxase: curación

**curaçao** *s.m.* Bebida orixinaria da illa do mesmo nome, que se obtén por maceración ou destilación de laranxas amargas ou os seus extractos, cun contido en azucre superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 40°.

*es* curaçao

*en* curaçao

**curación** *s.f.* Proceso que consiste en expoñer un alimento á acción do aire, do fume ou do sal, co fin de inhibir a actividade microbiana, prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*gl* cura

*es* curación

*es* curado

*es* cura

*en* curing

**curar** *v.t.* Someter un alimento á acción do aire, do fume ou do sal, co fin de prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*es* curar

*en* cure

**cúrcuma** *s.f.* Rizoma desecado da planta do mesmo nome, do xénero *Curcuma* (especialmente *Curcuma longa*), de forma alongada, cor dourada e sabor amargo, que se emprega como condimento.

*es* cúrcuma

*en* turmeric

*en* curcuma

**curry** *s.m.* Condimento tradicional na cociña hindú, preparado a partir da mestura de diversas especias, entre elas a cúrcuma, o comiño, o coandro, o cravo ou o xenxibre.

*es* curry

*en* curry powder

**curto** *s.m.* Cantidade de cervexa de barril menor que a cana.

*es* corto

*en* small glass of beer

**curuba** *s.f.* Froito en baga de diversas especies do xénero *Passiflora* (especialmente *Passiflora tripartita* var. *mollissima*), de forma oblonga, coa pel de cor amarela e a polpa carnosa, con pequenas pebidas negras e de sabor lixeiramente acedo.

*es* curuba

*en* banana passionfruit

**curuxo** *s.m.* Peixe branco de corpo plano, similar ao rodaballo, pero de menor tamaño e contorno romboidal, con escamas pequenas, dorso máis escuro, con pintas brancas, primeiros raios da aleta dorsal libres e ollos máis grandes.

*gl* sollo

*es* rémol

*en* brill

*NC* *Scophthalmus rhombus*

**cuscús** *s.m.* Prato típico magrebí, elaborado con sémola de trigo, que se prepara ao vapor e se serve con carne ou verduras.

Nota: Recibe tamén esta denominación a sémola coa que se elabora este prato.

*es* cuscús

*es* cuzcuz

*es* alcuzcuz

*en* couscous

- danablú** *s.m.* Queixo de orixe danesa, elaborado con leite de vaca, coa pasta semi-branda e prensada, de cor branca, con veas azuladas pola acción dos fungos e sabor forte e salgado, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma.  
*es* danablu  
*en* Danish blue  
*en* Danablu
- dátil** *s.m.* Froito en drupa da datileira (*Phoenix dactylifera*), que se agrupa en acios, de forma elipsoidal, pel acastañada e carne abrancazada, cunha semente alongada, dura e de cor parda, e sabor moi doce, que adoita consumirse desecado.  
*es* dátil  
*en* date
- de barril** *loc.adx.* Que se extrae directamente do barril, aplicado á cervexa ou á sidra.  
*es* de barril  
*es* a presión  
*en* draught [GB]  
*en* draft [US]
- de ceba** *loc.adx.* Referido a un produto elaborado ou procedente do despezamento da canal do porco ibérico alimentado con penso ata acadar o peso óptimo de sacrificio.  
*es* de cebo  
*en* feedstuff-fed
- de ceba de campo** *loc.adx.* Referido a un produto elaborado ou procedente do despezamento da canal do porco ibérico alimentado con penso ata 60 días antes do seu sacrificio, durante os que completa a súa alimentación no campo.  
*es* de cebo de campo  
*en* free-range
- de landra** *loc.adx.* Referido a un produto elaborado ou procedente do despezamento da canal do porco ibérico alimentado con pasto e landras ata acadar o peso óptimo de sacrificio.  
*es* de bellota  
*en* acorn-fed
- de leña** *loc.adx.* Que se cociña nun forno alimentado con leña.  
*es* de leña  
*en* wood-fired
- de receba** *loc.adx.* Referido a un produto elaborado ou procedente do despezamento da canal do porco ibérico alimentado con pasto e penso ata acadar o peso óptimo de sacrificio.  
*es* de recebo  
*en* mixed-fed
- de remollo** *loc.adv.* Véxase: a remollo
- de tempada** *loc.adx.* Que é propio dunha determinada época do ano.  
*gl* de temporada  
*es* de temporada  
*en* seasonal
- de temporada** *loc.adx.* Véxase: de tempada
- debicar** *v.t.* Véxase: petiscar
- decantación** *s.f.* Proceso que consiste en trasfegar un líquido dun recipiente a outro para quitarlle as impurezas ou pousos.  
*es* decantación  
*en* decantation
- decantador** *s.m.* Recipiente de cristal que se emprega para osixenar e decantar o viño.  
*es* decantador  
*en* decanter  
*en* carafe
- decantar** *v.t.* Trasfegar un líquido dun recipiente a outro para quitarlle as impurezas ou pousos.  
*es* decantar  
*en* decant

**decocción** *s.f.* Proceso que consiste en cocinar un alimento en auga fervendo durante un tempo determinado para extraer os seus principios activos.

Nota: Recibe tamén esta denominación o produto obtido mediante este proceso.

*es* decocción  
*en* decoction

**degustación** *s.f.* Acción de probar unha pequena cantidade de comida ou bebida para ver como sabe.

*es* degustación  
*en* tasting

**degustar** *v.t.* Tomar unha pequena cantidade de comida ou bebida para coñecer as súas calidades.

*gl* probar  
*gl* catar  
*es* degustar  
*es* probar  
*es* catar  
*en* taste

**delicatessen** *s.f.pl.* Preparacións ou produtos selectos.

*es* delicatessen  
*en* delicacies

**dente** *s.m.* Véxase: dente de allo

**dente de allo** *loc.s.m.* Cada unha das partes en que se divide unha cabeza de allo, de cor abrancazada e recuberta por unha pel delgada rosada, que se emprega como condimento.

*gl* dente  
*gl* allo  
*es* diente de ajo  
*es* diente  
*es* ajo  
*en* clove  
*en* clove of garlic

**dentón** *s.m.* Peixe branco de corpo arqueado e comprimido lateralmente, con escamas grandes, de cor agrisada con manchas escuras, unha soa aleta dorsal con raios espiñentos, cabeza grande, cos ollos pequenos, fociño alongado e mandíbulas fortes, con catro cairos curvos en cada unha.

*es* dentón  
*en* dentex  
*NC* Dentex dentex

**departamento de frega** *loc.s.m.* Departamento da cociña onde se limpa e conserva a batería de cociña.

*es* plonge  
*en* dishwashing department

**depenar** *v.t.* Véxase: desplumar

**derivado cárnico** *loc.s.m.* Produto alimenticio preparado total ou parcialmente con carne, miúdos ou graxas de orixe animal.

*es* derivado cárnico  
*en* meat product

**derivado do ovo** *loc.s.m.* Véxase: ovoproducto

**derivado lácteo** *loc.s.m.* Véxase: lácteo

**derrafar** *v.t.* Véxase: esfaragullar

**derreter**<sup>1</sup> *v.t.* Facer pasar unha substancia sólida a estado líquido por acción da calor.

*gl* fundir  
*es* derretir  
*es* fundir  
*es* deshacer  
*en* melt

**derreter**<sup>2</sup> *v.p.* Pasar unha substancia sólida a estado líquido por acción da calor.

*gl* fundir  
*es* derretir  
*es* fundir  
*es* deshacer  
*en* melt

**desalgar** *v.t.* Quitarlle o sal a un alimento, especialmente poñéndoo en auga durante un tempo.

*es* desalar  
*en* desalt

**desangrar** *v.t.* Sacarlle o sangue a un animal de abasto ou a unha peza de carne.

*gl* sangrar  
*es* desangrar  
*en* bleed

**desbridar** *v.t.* Retirar o fío que envolve unha ave, peza de carne ou peixe para que conserve a forma desexada durante a súa preparación.

*es* desbridar  
*en* untruss

**descabezar** *v.t.* Véxase: escabezar

**descafeinado** *s.m.* Véxase: café descafeinado

**descarabuñador** *s.m.* Utensilio que se emprega para retirar as carabuñas das olivas ou doutros froitos.



*es* deshuesadora  
*en* stoner

**descarozador** *s.m.* Utensilio provisto dun tubo de aceiro que se emprega para retirar o carozo das froitas.

*es* descorazonador  
*en* corer

**desconxelación** *s.f.* Proceso que consiste en expoñer á acción da calor un alimento previamente conxelado para poder cociñalo ou manipulalo.

*es* descongelación  
*en* defrosting

**desconxelar** *v.t.* Expoñer un alimento previamente conxelado á acción da calor para poder cociñalo ou manipulalo.

*es* descongelar  
*en* defrost

**desecamento** *s.m.* Véxase: secado

**desecar** *v.t.* Véxase: secar

**desenformar** *v.t.* Véxase: desenmoldar

**desenformar** *v.t.* Sacar do forno un alimento ou preparación xa cociñados.

*es* deshornar  
*es* desenhornar  
*en* remove from the oven

**desengraxar** *v.t.* Quitarlle a un alimento ou preparación o exceso de graxa.

*es* desengrasar  
*es* desgrasar  
*en* skim

**desenmoldar** *v.t.* Extraer unha preparación do molde que a contén.

*gl* desenformar  
*es* desmoldar  
*en* unmould [GB]  
*en* unmold [US]

**desglasar** *v.t.* Disolver, por medio dun líquido, os zumes callados e adheridos ao fondo dun recipiente para utilízalos posteriormente.

*es* desglasar  
*en* deglaze

**deshidratación** *s.f.* Proceso que consiste en eliminar a auga que contén un alimento por acción da calor artificial, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* deshidratación  
*en* dehydration

**deshidratar** *v.t.* Eliminar a auga que contén un alimento por acción da calor artificial, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* deshidratar  
*en* dehydrate

**desmiuzar** *v.t.* Véxase: esmiuzar

**desnatado, desnatada** *adx.* Que foi desprovisto de gran parte da súa materia graxa, referido a un produto lácteo.

*es* desnatado, desnatada  
*es* descremado, descremada  
*en* skimmed  
*en* skim [US]

**desnatar** *v.t.* Quitarlle total ou parcialmente a nata ou a materia graxa ao leite.

*es* desnatar  
*es* descremar  
*en* skim

**desosar** *v.t.* Quitarlle os ósos á carne.

*es* deshuesar  
*en* bone

**despenar** *v.t.* Véxase: desplumar

**despensa** *s.f.* Departamento da cociña onde se gardan os produtos que non precisan refrixeración.

*es* despensa  
*en* storeroom

**despezamento** *s.m.* Separación da canal dun animal de abasto sacrificado nas distintas pezas comerciais.

*es* despiece  
*en* cutting

**despezar** *v.t.* Separar da canal dun animal de abasto sacrificado as distintas pezas comerciais.

*gl* cuartear  
*es* despiezar  
*en* butcher

**desplumar** *v.t.* Quitarlle as plumas a unha ave.

*gl* depenar  
*gl* despenar  
*gl* pelar  
*es* desplumar  
*es* pelar  
*en* pluck

**destilación** *s.f.* Operación que consiste en separar por evaporación os compoñentes vo-

látiles dun líquido e recuperalos por condensación.

*es* destilación  
*en* distillation

**destilador** *s.m.* Véxase: alambique

**destilar** *v.t.* Separar por evaporación os compoñentes volátiles dun líquido e recuperalos por condensación.

*es* destilar  
*en* distil [GB]  
*en* distill [US]

**destrigar** *v.t.* Quitarlle as tripas a un animal de abasto sacrificado.

*es* destrigar  
*en* gut

**dieta** *s.f.* Conxunto de alimentos que inhire unha persoa de forma controlada e segundo as súas necesidades diarias particulares, atendendo á súa idade, sexo, actividades que desenvolve e outras características específicas.

*es* dieta  
*en* diet

**dieta atlántica** *loc.s.f.* Sistema de alimentación propio dos pobos atlánticos europeos, que se basea principalmente no consumo de peixe, marisco, carne e hortalizas.

*es* dieta atlántica  
*en* Atlantic diet

**dieta branda** *loc.s.f.* Dieta que se basea no consumo de alimentos lixeiros, como vexetais e líquidos, para reducir os problemas dixestivos.

*es* dieta blanda  
*en* soft diet

**dieta mediterránea** *loc.s.f.* Sistema de alimentación propio dos pobos mediterráneos, que se basea principalmente no consumo de hortalizas, legumes, froitas, carne, pasta, viño e aceite de oliva.

*es* dieta mediterránea  
*en* Mediterranean diet

**dietética** *s.f.* Ciencia que estuda a composición dos alimentos e os hábitos alimentarios.

*es* dietética  
*en* dietetics

**dietético, dietética** *adx.* Relativo á dieta ou á dietética.

*es* dietético, dietética

*en* dietetic

**disolver** *v.t.* Desfacer unha substancia sólida nun líquido ata formar unha mestura homoxénea.

*gl* esluír  
*es* disolver  
*es* diluir  
*es* deshacer  
*es* desleír  
*en* dissolve

**dixestivo** *s.m.* Bebida que facilita a dixestión.

*es* digestivo  
*en* digestive

**dixestivo, dixestiva** *adx.* Que facilita a dixestión.

*es* digestivo, digestiva  
*en* digestive

**doce**<sup>1</sup> *adx.* Que ten un sabor como o do azucre ou o mel.

*es* dulce  
*en* sweet

**doce**<sup>2</sup> *adx.* Que non ten sabor picante nin salgado, comparado con outros alimentos do mesmo tipo.

*es* dulce  
*en* sweet

**doce**<sup>3</sup> *s.m.* Produto alimenticio composto de azucre, mel ou outros edulcorantes.

*es* dulce  
*en* sweet [GB]  
*en* candy [US]

**doce de leite** *loc.s.m.* Doce típico de América do Sur, elaborado con leite e azucre cocidos ata que adquiren unha consistencia cremosa, e que pode consumirse só ou utilizarse como recheo de diversas preparacións.

*es* dulce de leche  
*en* dulce de leche

**doceiro, doceira** *s.* Véxase: confeitiro, confeitira

**docería** *s.f.* Véxase: confeitaría

**donabranca** *s.f.* Véxase: moza fresca

**doncela** *s.f.* Véxase: xulia

**dosador** *s.m.* Véxase: dosificador

**dosificador** *s.m.* Instrumento que se emprega para determinar a cantidade necesaria dun ingrediente, xeralmente líquido ou en po.

*gl* dosador  
*es* dosificador

*en* dispenser

**dourada** *s.f.* Peixe semigraxo de corpo arqueado e comprimido lateralmente, co dorso de cor gris escura, flancos e ventre prateados, cunha mancha negra na parte superior do opérculo, aletas pectorais longas, cabeza grande e arredondada, cunha banda dourada entre os ollos e beizos grosos.

*es* dorada

*en* gilthead seabream

*NC* *Sparus aurata*

**dourar**<sup>1</sup> *v.t.* Cociñar un alimento ata que adquire unha cor dourada.

*es* dorar

*en* brown

**dourar**<sup>2</sup> *v.p.* Cociñarse un alimento ata que adquire unha cor dourada.

*es* dorar

*en* brown

**dozal** *s.m.* Uva tinta de tamaño mediano, forma elíptica, pel dura de cor azul avermellada e sabor doce, utilizada especialmente para a elaboración dos viños da denominación de orixe Rías Baixas.

*es* dozal

*es* pedral

*en* dozal

**dozaría** *s.f.* Véxase: confeitaría

**dozura** *s.f.* Sabor doce.

*es* dulzura

*es* dulzor

*en* sweetness

**dulcificar** *v.t.* Véxase: edulcorar

**dulse** *s.m.* Alga vermella que pode acadar 50 cm de lonxitude, con estipes curtos e estreitos e lámina en forma de palma, de cor apardazada e con ramificacións nas marxes, de consistencia dura ou membranosa.

*es* dulse

*en* dulse

*NC* *Palmaria palmata*

**duxelles** *s.f.* Preparación que se fai refogando en manteiga un picado de champiñóns, cebolas e chalotas e que se utiliza para distintos recheos, gornicións e salsas.

*es* duxelles

*en* duxelles



**ebullición** *s.f.* Estado dun líquido sometido á acción da calor, caracterizado pola formación de burbullas de vapor.

*es* ebullición

*en* ebullition

**economato** *s.m.* Departamento que se encarga de almacenar diferentes produtos, facer os pedimentos e recibir as mercadorías.

*es* economato

*en* pantry

**edam** *s.m.* Queixo orixinario dos Países Baixos, elaborado con leite de vaca, coa codia dura, xeralmente revestida de cera, parafina ou unha película de aceite vexetal de cor amarela ou vermella, e a pasta semi-dura, prensada e cocida, amarelada, de textura firme e sabor e aroma suaves, que adoita comercializarse en forma esférica ou de prisma.

Nota: A denominación procede da vila de Edam (Países Baixos), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* edam

*en* Edam

**edulcorante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para darlles sabor doce.

*es* edulcorante

*en* sweetener

**edulcorar** *v.t.* Tornar doce un alimento.

*gl* adozar

*gl* dulcificar

*es* edulcorar

*es* endulzar

*es* dulcificar

*en* sweeten

**eiroa** *s.f.* Véxase: anguía

**eiruga** *s.f.* Planta herbácea de talo hispido e ramificado, con follas lanceoladas, lisas e de tamaño variable segundo as subespecies, e flores abrancazadas, da que se con-

somen as follas, moi aromáticas e de sabor picante, en ensalada.

*es* rúcula

*es* oruga

*en* rocket [GB]

*en* arugula [US]

*NC* *Eruca vesicaria*

**embeber** *v.t.* Véxase: empapar

**emborrachar** *v.t.* Empapar unha preparación doce nun viño ou licor para abrandala ou aromatizala.

*es* emborrachar

*en* soak in wine or liquor

**embotellar** *v.t.* Meter un líquido nunha botella para conservalo ou transportalo.

*es* embotellar

*en* bottle

**embuchar** *v.t.* Véxase: embutir

**embude** *s.m.* Véxase: funil

**embutido** *s.m.* Produto elaborado cunha mestura de carne, principalmente de porco ou vacún, e touciño, sazónada con sal e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa natural ou artificial e xeralmente sometida a un proceso de curación ou cocción.

*es* embutido

*en* sausage

**embutidora** *s.f.* Máquina que se utiliza para a elaboración de embutidos.

*es* embutidora

*en* sausage stuffer

**embutir** *v.t.* Introducir carne picada e adobada, xunto con outros ingredientes, nunha tripa natural ou artificial.

*gl* embuchar

*gl* encher

*es* embutir

*es* embuchar

*en* stuff

**emmental** *s.m.* Queixo de orixe suíza, elaborado con leite de vaca, coa codia dura, de aspecto seco e cor variable entre amarelada e apardazada e a pasta semidura e cocida, de cor clara e con grandes ollos, de sabor e aroma suaves, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma.

Nota: A denominación procede da rexión de Emmental (Suíza), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* emmental  
*en* Emmental  
*en* Emmentaler

**empanada** *s.f.* Preparación elaborada cunha zaragallada, xeralmente de carne ou peixe, disposta entre dúas capas de masa de pan ou follado unidas e cocinada no forno.

*es* empanada  
*en* empanada

**empanadeira** *s.f.* Recipiente metálico empregado para facer empanadas.

*es* empanadera  
*en* mould for empanada [GB]  
*en* mold for empanada [US]

**empanadilla** *s.f.* Empanada de pequeno tamaño e xeralmente con forma semicircular, que se prepara frixida ou cocida no forno.

*es* empanadilla  
*en* small empanada

**empanar** *v.t.* Cubrir un alimento con pan relado.

*gl* rebozar  
*es* empanar  
*en* bread  
*en* crumb

**empapar** *v.t.* Mollar un alimento ou preparación nun líquido ata que se impregne completamente del.

*gl* embeber  
*gl* enchoupar  
*es* empapar  
*es* embeber  
*en* soak

**emparedado** *s.m.* Véxase: sándwich

**empoador** *s.m.* Recipiente de pequenas dimensións que presenta orificios na súa parte superior para repartir de forma homoxénea calquera substancia en po.

*es* espolvoreador  
*en* dredger

**empoar** *v.t.* Botar por riba dun alimento ou preparación unha substancia en po, de forma que os cubra lixeiramente.

*es* espolvorear  
*en* dredge  
*en* dust

**empratar** *v.t.* Dispoñer unha preparación no prato, bandexa ou fonte nos que se vai servir na mesa, prestando especial atención á súa presentación.

*es* emplatar  
*es* montar  
*en* plate

**emulsión** *s.f.* Preparación obtida a partir da combinación dun líquido e unha substancia graxa ou oleaxinosa inmisible con el, de forma que quede o máis homoxénea posible.

*es* emulsión  
*en* emulsion

**emulsionar** *v.t.* Combinar un líquido e unha substancia graxa ou oleaxinosa non miscible con el co fin de obter unha preparación o máis homoxénea posible.

*es* emulsionar  
*en* emulsify

**emulxente** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para permitir a formación ou o mantemento dunha mestura homoxénea de dúas ou máis substancias non miscibles entre si.

*es* emulgente  
*es* emulsionante  
*en* emulsifier

**en branco** *loc.adx.* Referido a un alimento, cocido en auga, sen engadirlle condimentos que alteren o seu sabor.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* en blanco  
*es* blanco  
*en* boiled

**en papillota** *loc.adx.* Referido a un alimento, cocinado no forno envolto en papel de aluminio ou outro papel untado en graxa para que se coza co vapor que desprende.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* en papillote  
*es* a la papillote  
*en* en papillote

**en pepitoria** *loc.adx.* Referido a unha carne, especialmente unha ave, preparada cunha salsa ligada con xemas de ovo, á que se lle pode engadir améndoas ou outros froitos secos.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* en pepitoria

*en* in almond and yolk sauce

**en sazón** *loc.adx.* Que ten o grao de madurez adecuado, referido principalmente a un froito.

*gl* na sazón

*es* en sazón

*en* in season

**encebolar** *v.t.* Botarlle a unha preparación cebola en abundancia.

*es* encebollar

*en* cook with onions

**encher** *v.t.* Véxase: embutir

**enchilada** *s.f.* Prato típico mexicano, que consiste nunha tortilla enrolada, que se frixe, se reeche con carne picada e outros ingredientes diversos, e se cobre con salsa de tomate picante ou queixo.

*es* enchilada

*en* enchilada

**enchoupar** *v.t.* Véxase: empapar

**encontro** *s.m.* Peza de vacún que se obtén da musculatura da parte superior das extremidades anteriores, por riba dos xarretes dianteiros, magra e xelatinosa, con moita graxa, considerada de segunda categoría.

Nota: Esta peza adoita comercializarse sen separarse do xarrete.

*es* brazuelo

*en* fore shank

**endivia** *s.f.* Brote que nace da raíz da chicoria, que forma unha cabeza apertada de follas lisas de cor branca, cos extremos lixeiramente verdes ou amarelos e sabor amargo, que se consome en ensalada.

*es* endivia

*es* endibia

*en* endive

*en* Belgian endive

*en* witloof

**endurecedor** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para proporcionarlles unha maior firmeza.

*es* endurecedor

*en* firming agent

**enfariñar**<sup>1</sup> *v.t.* Cubrir un alimento con fariña.

*es* enharinar

*en* flour

**enfariñar**<sup>2</sup> *v.t.* Esparexer fariña sobre unha superficie, alimento ou recipiente.

*es* enharinar

*en* flour

**enformar** *v.t.* Véxase: enmoldar

**enformar** *v.t.* Meter no forno un alimento ou preparación para cociñalo.

*es* hornear

*es* enhornar

*es* ahornar

*en* put in the oven

**engraxar** *v.t.* Untar con aceite ou graxa a superficie dun recipiente ou alimento.

*es* engrasar

*en* grease

**enmoldar** *v.t.* Introducir unha preparación nun molde para darlle unha determinada forma.

*gl* enformar

*es* moldear

*es* enmoldar

*en* mould [GB]

*en* mold [US]

**enoteca** *s.f.* Véxase: viñoteca

**enriquecer** *v.t.* Acentuar o sabor ou o valor nutritivo dunha preparación mediante a adición de determinados produtos ou substancias.

*es* enriquecer

*en* fortify

*en* enrich

**enrolar** *v.t.* Darlle voltas a un alimento sobre si mesmo para formar un rolo.

*gl* envolver

*es* enrollar

*en* roll

**ensaimada** *s.f.* Doce típico de Mallorca, enrolado en forma de espiral, elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, manteiga e azucre, que se coce no forno e adoita reencherse de cabelo de anxo e cubrirse con azucre glas.

*es* ensaimada

*en* Majorcan spiral-shaped pastry

**ensalada** *s.f.* Preparación que se elabora con diversas hortalizas crúas ou cociñadas, ali-

ñadas con aceite, vinagre ou outros condimentos, e que se consome habitualmente fría.

*es* ensalada

*en* salad

**ensalada mixta** *loc.s.f.* Ensalada que se prepara principalmente con leituga, tomate e cebola, e se aliña con aceite e vinagre.

*es* ensalada mixta

*en* mixed salad

**ensalada rusa** *loc.s.f.* Ensalada que se prepara principalmente con vexetais cocidos, como patacas, cenorias, chícharos ou feixóns verdes, xunto con ovo cocido e atún, e que vai ligada con maionesa ou aceite e vinagre.

*es* ensaladilla

*es* ensaladilla rusa

*en* potato salad

**ensaladeira** *s.f.* Recipiente amplo e fondo no que se serve a ensalada.

*es* ensaladera

*en* salad bowl

**ensalmoirar** *v.t.* Introducir un alimento en salmoira, co fin de prolongar a súa conservación.

*es* poner en salmuera

*es* conservar en salmuera

*en* brine

**ensulla** *s.f.* Graxa das aves.

*gl* enxunlla

*es* enjundia

*en* fowl fat

**enteiro, enteira** *adx.* Que conserva toda a súa materia graxa, referido a un produto lácteo.

*es* entero, entera

*en* whole

**entrante** *s.m.* Preparación que se ofrece no menú para tomar, polo xeral, en primeiro lugar.

*es* entrante

*es* entrada

*en* starter [GB]

*en* appetizer [US]

**entrecosto** *s.m.* Filete de vacún, goso e de gran tamaño, que se obtén do costelar desosado e que adoita prepararse á grella ou á prancha.

*es* entrecot

*en* entrecôte

**entremés** *s.m.* Cada un dos alimentos variados que adoitan servirse antes da comida para ir petiscando mentres non se serven os pratos principais.

*es* entremés

*en* hors d'oeuvre

**entremeseiro, entremeseira** *s.* Persoa que, nunha cociña, se encarga da preparación dos entrantes, primeiros pratos e gornicións.

*es* entremesero, entremesera

*es* entrémétier

*en* entremetier

*en* entrée preparer

**entreteto**<sup>1</sup> *s.m.* Peza de porco que se obtén da rexión ventral, caracterizada por presentar un touciño entrefebrado acompañado da pel, considerada de segunda categoría, e que pode comercializarse fresca ou curada.

*es* panceta

*en* belly [GB]

*en* side [US]

**entreteto**<sup>2</sup> *s.m.* Touciño procedente da rexión ventral do porco, que presenta febras musculares entre a graxa.

*gl* touciño entrefebrado

*es* panceta

*es* tocino entreverado

*en* pancetta

**entretiño** *s.m.* Véxase: redeño

**envellecemento** *s.m.* Proceso de alteración dun viño ou outra bebida alcohólica co paso do tempo.

*gl* avellentamento

*es* añejamiento

*es* envejecimiento

*en* ageing

*en* aging

*en* maturing

**envellecer** *v.p.* Alterarse un viño ou outra bebida alcohólica co paso do tempo.

*gl* avellentar

*es* añejar

*es* envejecer

*en* age

*en* mature

**envinagrar** *v.t.* Introducir certos froitos ou hortalizas en vinagre co fin de prolongar a súa conservación e darlles sabor.

*es* encurtir

*en* pickle



**envolver** *v.t.* Véxase: enrolar

**enxoval** *s.m.* Conxunto de mobles, pezas de roupa e utensilios dunha casa ou establecemento hostaleiro.

*es* menaje

*en* household goods

**enxunlla** *s.f.* Véxase: ensulla

**érbedo** *s.m.* Véxase: albedro

**ervella** *s.f.* Véxase: chícharo

**escabechado** *s.m.* Proceso que consiste en poñer a remollo un alimento en escabeche, co fin de prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*es* escabechado

*en* marinating in escabeche

**escabechar** *v.t.* Poñer a remollo un alimento en escabeche, co fin de prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*es* escabechar

*en* marinate in escabeche

**escabeche** *s.m.* Líquido composto xeralmente de aceite de oliva, viño ou vinagre, allo, loureiro e pemento, no que se pon a remollo un alimento para conservalo e darlle sabor.

*es* escabeche

*en* escabeche

**escabezar** *v.t.* Quitarlle a cabeza a un animal de abasto sacrificado antes de cocíñalo.

*gl* descabezar

*es* descabezar

*en* cut off the head

**escachanoces** *s.m.* Véxase: crebanoces

**escalda** *s.f.* Véxase: escaldadura

**escaldadela** *s.f.* Véxase: escaldadura

**escaldadura** *s.f.* Proceso que consiste en introducir un alimento en auga fervendo ou sometelo á acción do vapor durante un breve período de tempo co fin de abrandalo ou facilitar o seu tratamento posterior.

*gl* escalda

*gl* escaldadela

*es* escaldadura

*en* scalding

**escaldar** *v.t.* Someter un alimento á acción da auga fervendo ou do seu vapor durante un breve período de tempo, co fin de abrandalo ou facilitar o seu tratamento posterior.

*es* escaldar

*en* scald

**escalfar** *v.t.* Cocíñar un alimento somerxéndoo en auga ou caldo a unha temperatura inferior á do punto de ebulición.

*es* escalfar

*es* pochar

*en* poach

**escalivada** *s.f.* Ensalada orixinaria de Cataluña, composta por verduras asadas e cortadas en tiras, principalmente pementos, berenxenas, cebolas e tomates.

*es* escalivada

*en* Catalan roasted vegetable salad

**escalopar** *v.t.* Dividir en láminas grandes e finas un alimento, xeralmente unha peza de carne ou peixe.

*es* escalopar

*en* scallop

**escalope** *s.m.* Porción que se obtén ao cortar en forma de lámina grande e fina unha peza de carne ou peixe, de aproximadamente 120 a 180 g, e que adoita prepararse rebozada e frixida.

*es* escalope

*en* escalope

*en* scallop

*en* scallop

**escalopiño** *s.m.* Porción que se obtén ao cortar en forma de lámina fina unha peza de carne ou peixe, de aproximadamente 50 a 75 g, e que adoita prepararse rebozada e frixida.

*es* escalopín

*en* scaloppina

**escamador** *s.m.* Utensilio con pugas e un mango que se utiliza para quitarlle as escamas ao peixe.

*es* escamador

*en* fish scaler

**escamar** *v.t.* Quitarlle as escamas ao peixe.

*es* escamar

*es* descamar

*es* desescamar

*en* scale

**escanciar** *v.t.* Servir no vaso unha bebida, especialmente o viño ou a sidra.

*es* escanciar

*en* pour

**escarapote** *s.m.* Peixe branco de corpo curto e robusto, co dorso de cor vermella ou alaranxada con manchas pardas e ventre rosado, unha soa aleta dorsal con raios espi-

ñentos e glándulas venenosas, aletas pectorais e caudal de bordos arredondados, cabeza grande con abundantes espiñas e apéndices dérmicos e boca ampla, con labios grosos.

*gl* escarapote da pedra

*es* cabracho

*en* red scorpionfish

*NC* *Scorpaena scrofa*

**escarapote da pedra** *loc.s.m.* Véxase: escarapote

**escarola** *s.f.* Planta herbácea de follas verdes, lisas ou rizadas segundo os cultivares, de marxes dentadas e sabor lixeiramente amargo, que adoitan consumirse en ensalada.

*es* escarola

*en* endive

*NC* *Cichorium endivia*

**escarv dentes** *s.m.* Pau pequeno e fino, rematado en punta, que serve para limpar os restos de comida dos dentes e mais para picar alimentos de pequeno tamaño.

*es* palillo

*es* mondadientes

*es* escarbadientes

*en* toothpick

**escoadoiro** *s.m.* Coadoiro provisto de buracos grandes no seu fondo, onde se botan os alimentos para lavalos ou para que esco-ran.

*es* escurridor

*en* colander

**escoar** *v.t.* Quitarlle a un alimento ou recipiente o líquido sobran-te.

*gl* escorrer

*es* escurrir

*en* drain

**escocés** *s.m.* Véxase: whisky escocés

**escorreoiro** *s.m.* Estante provisto de rañu-ras onde se coloca a louza unha vez lavada para que escorra.

*es* escurridor

*es* escurreplatos

*en* dish rack

**escorrer** *v.t.* Véxase: escoar

**escumadeira** *s.f.* Culler de gran tamaño, aplanada e con diversos orificios, que se emprega para escumar preparacións líqui-das e escorrer alimentos.

*gl* espumadeira

*gl* volvedeira

*es* espumadera

*en* skimmer

*en* slotted spoon

**escumante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para formar ou manter unha dispersión homoxénea dunha fase ga-sosa nun sólido ou líquido.

*gl* espumante

*es* espumante

*en* foaming agent

**escumar** *v.t.* Retirar a escuma que se forma na superficie dunha preparación líquida du-rante a súa cocción.

*gl* espumar

*es* espumar

*es* despumar

*en* skim

**esencia** *s.f.* Produto concentrado, en estado lí-quido, que se obtén da destilación ou infu-sión de substancias vexetais.

*es* esencia

*en* essence

**esfaragullar** *v.t.* Desfacer o pan en migallas.

*gl* esmigallar

*gl* derrafar

*es* desmigajar

*en* crumb

**esfarelar** *v.t.* Véxase: esmiuzar

**esfolar** *v.t.* Quitarlle a pel a un animal de abasto sacrificado.

*gl* pelar

*es* desollar

*en* skin

**eslamiado, eslamiada** *adx.* Véxase: insí-pido, insípida

**esluír** *v.t.* Véxase: disolver

**esmigallar** *v.t.* Véxase: esfaragullar

**esmiuzar** *v.t.* Dividir en anacos moi peque-nos un alimento, como o bacallau.

*gl* desmiuzar

*gl* esfarelar

*es* desmenuzar

*es* desmigajar

*en* crumble

*en* flake

**espadeiro** *s.m.* Uva tinta autóctona de Gali-cia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel fina de cor negra azulada, utilizada es-pecialmente para a elaboración dos viños da denominación de orixe Rías Baixas.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* espadeiro

*en* espadeiro

**espadín** *s.m.* Véxase: trancho

**espaguete** *s.m.* Pasta alimenticia de forma alongada, delgada e con sección circular, similar ao fideo, pero con maior lonxitude e grosor.

Nota: O plural é “espaguetes” ou, seguindo a formación da lingua orixinal, “spaghetti”.

*es* espagueti

*en* spaghetti

**espárrago** *s.m.* Gromo carnoso da esparragueira (*Asparagus officinalis*), de forma alongada e cor abrancazada cando crece baixo a terra e verde cando se expón á luz, que se comercializa fresco ou en conserva.

*es* espárrago

*en* asparagus

**espárrago verde** *loc.s.m.* Espárrago que crece exposto á luz, polo que adquire unha cor verde característica, e que adoita consumirse cociñado á prancha.

*es* espárrago triguero

*en* wild asparagus

**espátula** *s.f.* Utensilio composto dunha lámina e un mango que se emprega principalmente para voltear certos alimentos ou estender cremas.

*es* espátula

*en* spatula

**especia** *s.f.* Produto preparado a partir de plantas ou partes destas, frescas ou desecadas, que pola súa cor, aroma ou sabor se destina á preparación de alimentos e bebidas.

*es* especia

*en* spice

**especieiro** *s.m.* Moble que se emprega para colocar as especias.

*es* especieiro

*en* spice rack

**espelir** *v.i.* Véxase: levedar

**espelta** *s.f.* Gran da planta do mesmo nome (*Triticum aestivum* subsp. *spelta*), de pequeno tamaño, forma elíptica e cor apardazada, empregado para a obtención de fariña e na elaboración de pastas alimenticias.

*es* espelta

*es* escanda

*es* escaña

*en* spelt

**espesante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para aumentar a súa viscosidade.

*es* espesante

*en* thickening agent

*en* thickener

**espesar**<sup>1</sup> *v.t.* Facer máis densa unha preparación líquida.

*es* espesar

*en* thicken

**espesar**<sup>2</sup> *v.i.* Facerse máis densa unha preparación líquida.

*es* espesar

*en* thicken

**espetada** *s.f.* Conxunto de anacos de alimentos cravados nun espeto e asados nunha prancha ou grella.

*es* brocheta

*en* brochette

**espetada moura** *loc.s.f.* Preparación orixinal de Marrocos, elaborada con carne adobada, cravada nun espeto e cociñada nunha grella ou prancha.

*es* pincho moruno

*en* kebab

*en* shish kebab

**espeto** *s.m.* Vara de punta afiada na que se crava un alimento para asalo.

*es* brocheta

*es* espetón

*en* spit

**espinaca** *s.f.* Planta herbácea de talo simple ou ramificado, follas grandes ovaladas ou lanceoladas, de cor verde escura e dispostas en roseta, e flores pequenas e verdosas, agrupadas en acios, da que se consomen as follas, de sabor acedo, crúas ou cociñadas.

*es* espinaca

*en* spinach

*NC* *Spinacia oleracea*

**espiral** *s.f.* Pasta alimenticia de tamaño medio e forma helicoidal.

*es* espiral

*es* hélice

*en* fusilli

**espirulina** *s.f.* Alga azul microscópica do xénero *Spirulina* (especialmente *Spirulina maxima* e *Spirulina platensis*), en forma de

espiral, presente en lagos salobres e utilizada como complemento alimenticio.

*es* espirulina  
*en* spirulina

**espremedor** *s.m.* Aparato manual ou eléctrico que se emprega para espremer froitas.

*es* exprimidor  
*en* squeezer

**espremer** *v.t.* Extraer o zume que contén un alimento, especialmente unha froita.

*es* exprimir  
*en* squeeze

**espumadeira** *s.f.* Véxase: escumadeira

**espumante** *s.m.* Véxase: escumante

**espumar** *v.t.* Véxase: escumar

**estabilizador** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para permitir o mantemento do seu estado físico e químico.

*gl* estabilizante  
*es* estabilizador  
*es* estabilizante  
*en* stabiliser [GB]  
*en* stabilizer [US]

**estabilizante** *s.m.* Véxase: estabilizador

**estameña** *s.f.* Tecido empregado para coar salsas, purés ou sopas co fin de conseguir texturas máis finas.

*es* estameña  
*en* etamine

**estar en comida** *loc.v.* Estar no tempo oportuno para o consumo, referido a un peixe, un marisco ou unha peza de caza.

*es* ser de temporada  
*es* estar en temporada  
*en* be in season

**esterilización** *s.f.* Proceso que consiste en quentar un alimento durante un período de tempo variable a unha temperatura superior a 100 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* esterilización  
*en* sterilisation [GB]  
*en* sterilization [US]

**esterilizar** *v.t.* Quentar un alimento durante un período de tempo variable a unha temperatura superior a 100 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* esterilizar  
*en* sterilise [GB]

*en* sterilize [US]

**estómago** *s.m.* Véxase: calleiro<sup>1</sup>

**estonar** *v.t.* Quitarlle a un alimento, especialmente unha froita ou hortaliza, a súa capa superficial.

*gl* planar  
*gl* parar  
*gl* pelar  
*es* pelar  
*es* mondar  
*en* peel

**estragón** *s.m.* Planta herbácea de talo delgado e avermellado, follas estreitas e lanceoladas de cor verde clara e flores amarelas, da que se utilizan as follas como condimento ou en infusión.

*es* estragón  
*es* dragoncillo  
*en* tarragon  
*NC* *Artemisia dracunculus*

**estrelar** *v.t.* Frixir, referido a un ovo.

*es* estrellar  
*en* fry

**estrofaría de anel rugoso** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor parda avermellada, pé cilíndrico, amarelado por riba do anel e abrancazado por baixo, e sabor lixeiramente doce.

*es* estrofaría gigante  
*en* wine-cap stropharia  
*en* burgundy mushroom  
*NC* *Stropharia rugosoannulata*

**estruga** *s.f.* Planta herbácea do xénero *Urtica*, de follas elípticas e dentadas, cubertas de pelos urticantes, e flores verdosas agrupadas en acios, da que se consomen as follas e talos cocidos dalgunhas especies.

*gl* herba do cego  
*gl* ortiga  
*gl* ortigón  
*es* ortiga  
*en* nettle

**estufado** *s.m.* Guiso de carne ou peixe, acompañado de diversas hortalizas, que se cocen a pouco lume nun recipiente tapado.

*es* estofado  
*en* stew

**estufar** *v.t.* Cocinar un alimento a pouco lume e nun recipiente tapado, para impedir a evaporación dos zumes que contén.

*es* estofar

*en* stew

**esturión** *s.m.* Peixe azul que vive no mar e desova nos ríos, de gran tamaño, co corpo alongado, sen escamas e con cinco filas de placas óseas, co dorso de cor parda escura, flancos rosados ou prateados e ventre branco, fociño cónico e alongado e catro barbas na mandíbula inferior, moi apreciado polas súas ovas, coas que se elabora o caviar.

*gl* sollo

*gl* sollo rei

*es* esturión

*en* sturgeon

*NC* *Acipenser sturio*

**eucalipto** *s.m.* Planta arbórea de tronco erecto cuberto de cortiza de cor agrisada, follas lanceoladas e coriáceas, moi aromáticas, flores amarelas e froito esférico, da que se utilizan principalmente as follas en infusión.

*es* eucalipto

*en* blue gum

*NC* *Eucalyptus globulus*

**eviscerar** *v.t.* Quitarlle as vísceras a un animal de abasto sacrificado.

*es* eviscerar

*en* disembowel

*en* eviscerate

**expreso** *s.m.* Café que se prepara con auga a presión.

*gl* café expreso

*es* expreso

*es* café expreso

*es* café exprés

*en* espresso

*en* expreso

**extracto** *s.m.* Produto concentrado, sólido ou líquido, que se obtén da disolución e evaporación de substancias animais ou vexetais.

*es* extracto

*en* extract



**faba** *s.f.* Véxase: feixón

**faba loba** *loc.s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Vicia faba*), de forma oblonga e cor abrancazada, avermellada ou negra segundo as variedades, que se consume cocida.

*gl* fabón

*gl* faballón

*es* haba

*en* broad bean [GB]

*en* fava bean [US]

**fabada** *s.f.* Potaxe típica de Asturias, que se elabora principalmente con fabas, chourizo, morcilla e touciño e á que se lle pode engadir outros ingredientes.

*es* fabada

*en* Asturian bean stew

**faballón** *s.m.* Véxase: faba loba

**fabón** *s.m.* Véxase: faba loba

**faceira** *s.f.* Parte carnosa e xelatinosa da mandíbula inferior de certos animais de abasto, especialmente do porco.

*es* carrillada

*es* carrillera

*en* cheek

**facer suar** *loc.v.* Desprender un alimento, especialmente unha verdura ou peza de carne, o zume que contén ao cociñalo a baixa temperatura nun recipiente pechado.

*es* hacer sudar

*en* sweat

**faisán** *s.m.* Carne de caza menor que se obtén da ave do mesmo nome (*Phasianus colchicus*).

*es* faisán

*en* pheasant

**faisandé** *adx.* Referido á carne de caza, sometida a un proceso de longa maduración ou inicio de descomposición para que adquira un sabor determinado.

*es* faisandé

*en* gamey

*en* gamy

**faixa** *s.f.* Alga parda que pode acadar 3 m de lonxitude, de estipe curto e cilíndrico e lámina longa e estreita, coas marxes onduladas.

*gl* cañoto

*es* kombu de azúcar

*en* sugar kelp

*en* sea belt

*NC* *Saccharina latissima*

**fajita** *s.f.* Prato típico mexicano, elaborado cunha tortilla enrolada e reenchida con tiras de carne asada e verduras, acompañada xeralmente de guacamole ou outras salsas.

*es* fajita

*en* fajita

**faláfel** *s.m.* Preparación típica dalgúns países de Oriente Próximo e Oriente Medio, similar a unha croqueta, pero de forma arredondada e elaborada cunha masa de garanzos ou fabas, á que se lle engade diversas especias.

*es* falafel

*en* falafel

*en* felafel

**faldra** *s.f.* Peza de vacún ou ovino que se obtén da musculatura da rexión abdominal, entre as extremidades anteriores e as posteriores, fibrosa e con nervios, considerada de terceira categoría.

*es* falda

*en* flank

**falso cantarelo dos prados** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor alaranxada ou apardazada, pé cilíndrico, abrancazado ou amarelado, e sabor doce.

*es* higróforo de los prados

*en* meadow waxcap  
*NC* *Hygrocybe pratensis*

**faneca** *s.f.* Peixe branco de corpo alongado e comprimido lateralmente, co dorso de cor parda amarelada, con bandas transversais máis claras, e flancos e ventre abrancazados, tres aletas dorsais e unha mancha negra na base das pectorais, cabeza pequena, coa mandíbula superior máis prominente que a inferior, e unha barba nesta.

*es* faneca  
*en* pouting  
*NC* *Trisopterus luscus*

**faragulla** *s.f.* Anaco moi pequeno que se desprende do pan ou doutros produtos elaborados con fariña.

*gl* frangulla  
*gl* migalla  
*es* miga  
*es* migaja  
*en* crumb

**farelo** *s.m.* Casca do gran de cereal, despois de moela e separala da fariña.

*gl* relón  
*es* salvado  
*en* bran

**fariña** *s.f.* Produto que se obtén da moenda do gran de certos cereais.

Nota: Para os efectos da comercialización, se non se indica o cereal de procedencia, debe entenderse que é de trigo.

*es* harina  
*en* flour

**fariña centea** *loc.s.f.* Fariña que se obtén da moenda dos grans de centeo.

*gl* fariña de centeo  
*es* harina de centeno  
*en* rye flour

**fariña de centeo** *loc.s.f.* Véxase: fariña centea

**fariña de millo** *loc.s.f.* Véxase: fariña milla

**fariña de trigo** *loc.s.f.* Véxase: fariña triga

**fariña enriquecida** *loc.s.f.* Fariña á que se lle engade algunha substancia que eleve o seu valor nutritivo co fin de transferirles esta calidade aos produtos elaborados con ela.

*es* harina enriquecida  
*en* fortified flour  
*en* enriched flour

**fariña forte** *loc.s.f.* Fariña que se obtén da moenda dos grans de trigo duro, polo que contén unha maior proporción de glute e absorbe máis líquido que outras fariñas, utilizada principalmente en panadaría.

*es* harina de fuerza  
*es* harina fuerte  
*en* strong flour

**fariña frouxa** *loc.s.f.* Fariña que se obtén da moenda dos grans de trigo brando, de forma que contén unha menor proporción de glute e absorbe menos líquido que outras fariñas, utilizada principalmente en pastelería.

*es* harina floja  
*en* soft flour

**fariña integral** *loc.s.f.* Fariña que se obtén da moenda do gran de cereal, sen tirarlle ningunha parte a este.

*es* harina integral  
*en* wholegrain flour

**fariña milla** *loc.s.f.* Fariña que se obtén da moenda dos grans de millo.

*gl* fariña de millo  
*es* harina de maíz  
*en* cornmeal

**fariña refinada** *loc.s.f.* Fariña que se obtén de moer finamente o endosperma do gran de cereal.

*es* harina refinada  
*es* harina blanca  
*en* white flour

**fariña triga** *loc.s.f.* Fariña que se obtén da moenda dos grans de trigo.

*gl* fariña de trigo  
*es* harina de trigo  
*en* wheat flour

**farro** *s.m.* Peixe branco de corpo alongado e ovalado, similar á maragota, pero máis pequeno, de cor variable, con varias bandas lonxitudinais escuras, unha mancha semicircular detrás dos ollos e outra negra no pedúnculo caudal.

*es* porredana  
*en* corks wing wrasse  
*NC* *Symphodus melops*

**febra** *s.f.* Carne sen graxa.

*es* carne magra  
*en* lean meat

**febra miúda** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da parte inferior das extremidades



posteriores, entre a folla dura e o xarrete, de forma ovoide, dura e tendinosa, considerada de primeira categoría.

*es* culata de contra

*en* heel

**fécula** *s.f.* Amidón que se obtén principalmente das raíces ou tubérculos vexetais, en especial da pataca, e que se emprega na alimentación ou con fins industriais.

*es* fécula

*en* starch

**fégado** *s.m.* Véxase: fígado

**feixoa** *s.f.* Froito en baga da planta *Acca sellowiana*, de forma oblonga, coa pel rugosa de cor verde, a polpa branca con pequenas pebidas, moi zumarenta e aromática e de sabor doce.

*es* feijoa

*en* feijoa

**feixoada** *s.f.* Prato típico do Brasil, elaborado principalmente con feixóns negros e carne de porco, que adoita servirse acompañado de arroz.

*es* feijoada

*en* feijoada

**feixón** *s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Phaseolus vulgaris*), reniforme, de cor abrancazada, avermellada ou negra segundo as variedades, que se comercializa fresca, seca ou cocida e en conserva.

*gl* faba

*gl* chicho

*es* alubia

*es* judía

*es* fréjol

*en* bean

*en* kidney bean

*en* French bean [GB]

*en* haricot [GB]

**feixón de China** *loc.s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Vigna radiata*), de forma ovoide e cor verde ou amarelada, moi utilizada na cociña chinesa, que se adoita comercializar xerminada.

*es* judía mungo

*en* mung

*en* mung bean

**feixón verde** *loc.s.m.* Vaíña tenra do feixón (*Phaseolus vulgaris*), de forma alongada, plana ou cilíndrica, e cor verde, que se consume cocida.

*es* judía

*es* judía verde

*en* green bean

*en* French bean [GB]

**fenogreco** *s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Trigonella foenum-graecum*), de forma romboide e cor amarelada, que se emprega como condimento.

*es* alholva

*es* fenogreco

*en* fenugreek

**fermentación** *s.f.* Proceso que consiste en expoñer un alimento ou bebida á acción de fermentos, co fin de alterar as súas propiedades e prolongar a súa conservación.

*es* fermentación

*en* fermentation

**fermentar** *v.i.* Sufrir un alimento a acción de lévedos, bacterias ou fungos co fin de alterar as súas propiedades e prolongar a súa conservación.

*es* fermentar

*en* ferment

**fermento** *s.m.* Masa fermentada que se mestura con outra para que levede.

*gl* lévedo

*gl* requento

*es* levadura

*en* sourdough

**fernet** *s.m.* Bebida de cor parda escura e sabor amargo, que se obtén por maceración de diversas herbas ou dilución dos seus extractos, cun contido en azucre inferior a 20 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 38° e 47°.

*es* fernet

*en* fernet

**ferrón** *s.m.* Uva tinta autóctona de Galicia, de tamaño mediano, forma esférica, pel de grosor medio de cor negra azulada e polpa zumarenta, utilizada especialmente para a elaboración dos viños da denominación de orixe Ribeiro.

*es* ferrón

*en* ferrón

**fervedoiro** *s.m.* Recipiente ou aparato que se emprega para ferver líquidos, principalmente auga ou leite.

*es* hervidor

*en* kettle

**ferver**<sup>1</sup> *v.t.* Cociñar un alimento introducíndoo nun líquido en ebulición.

*es* hervir  
*en* boil

**ferver**<sup>2</sup> *v.t.* Quentar un líquido ata que comeza a burbullar.

*es* hervir  
*es* cocer  
*en* simmer

**ferver**<sup>3</sup> *v.i.* Burbullar un líquido por acción da calor.

*es* hervir  
*es* bullir  
*en* boil

**fervor** *s.m.* Véxase: fervura

**fervura** *s.f.* Proceso que consiste en introducir un alimento nun líquido en ebulición para cocíñalo.

*gl* fervor  
*es* hervor  
*en* boil

**feta** *s.f.* Queixo de orixe grega madurado en salmoira, elaborado con leite de ovella ou coa mestura deste e leite de cabra, de pasta branca, cor branca, textura suave e con pequenos ollos repartidos desigualmente polo seu interior, que adoita comercializarse en forma de prisma.

*es* feta  
*en* feta

**fiasco** *s.m.* Botella de vidro de cor verde ou transparente orixinaria de Italia, de colo longo e estreito, co corpo convexo e cuberto de palla ou vime, utilizada principalmente para envasar os viños de Chianti.

*es* fiasco  
*en* fiasco

**fibra** *s.f.* Substancia orgánica que forma parte da estrutura das paredes celulares dos vexetais, que non pode ser dixerida polos encimas dixestivos do organismo, e que favorece o tránsito intestinal.

*gl* fibra alimentaria  
*es* fibra  
*es* fibra alimentaria  
*en* fibre [GB]  
*en* dietary fibre [GB]  
*en* fiber [US]  
*en* dietary fiber [US]

**fibra alimentaria** *loc.s.f.* Véxase: fibra

**fideo** *s.m.* Pasta alimenticia de pequeno tamaño, delgada e con sección circular.

*es* fideo  
*en* vermicelli

**fideo chinés** *loc.s.m.* Pasta alimenticia elaborada con fariña de trigo ou arroz, de forma alongada e delgada, con sección circular.

*es* fideo chino  
*en* Chinese noodle

**fideo de chocolate** *loc.s.m.* Porción moi pequena de chocolate, de forma cilíndrica, que se utiliza para decorar doces.

*es* fideo de chocolate  
*en* vermicelli [GB]  
*en* chocolate sprinkle [US]

**fideuá** *s.f.* Prato típico valenciano, similar á paella, pero elaborado con fideos, peixe e marisco.

*es* fideuá  
*en* vermicelli paella

**fígado** *s.m.* Glándula situada na parte anterior dereita da cavidade abdominal dos animais de abasto, que adoita consumirse frixida.

*gl* fégado  
*es* hígado  
*en* liver

**fígado de ave** *loc.s.m.* Glándula situada na parte anterior dereita da cavidade abdominal das aves, que adoita consumirse frixida.

Nota: Úsase máis en plural.

*es* hígadillo  
*es* hígadilla  
*en* fowl liver

**fígado de boi** *loc.s.m.* Véxase: lingua de boi

**figo** *s.m.* Froito en sicono da figueira (*Ficus carica*), piriforme, coa pel fina de cor verdosa, morada ou negra, e a carne branda e avermellada, chea de pequenas sementes e de sabor doce.

Nota: Recibe tamén esta denominación o froito que dá a bevereira na segunda colleita.

*es* higo  
*en* fig

**figo chumbo** *loc.s.m.* Froito en baga da chumbeira (*Opuntia ficus-indica*), de forma oval, coa casca verde con espiñas que torna amarela ou vermella cando madura, e a polpa alaranxada, zumarenta, con pequenas sementes e de sabor doce.

*es* higo chumbo

*en* prickly pear

**figo paso** *loc.s.m.* Figo desecado.

*gl* figo seco

*es* higo paso

*es* higo seco

*en* dried fig

**figo seco** *loc.s.m.* Véxase: figo paso

**filet mignon** *loc.s.m.* Filete de vacún que se obtén da punta do solombo, de forma arredondada, que adoita prepararse á grella.

*es* filet mignon

*en* filet mignon

**filete**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: bisté

**filete**<sup>2</sup> *s.m.* Porción que se obtén ao cortar lonxitudinalmente unha peza de carne ou peixe, sen ósos e sen espiñas, e que adoita prepararse á prancha, á grella ou frixida.

*es* filete

*en* fillet

**filete de peituga** *loc.s.m.* Peza de ave que se obtén ao cortar lonxitudinalmente a peituga en porcións máis delgadas.

*es* filete de pechuga

*en* breast fillet

**filetear** *v.t.* Dividir un alimento, especialmente unha peza de carne ou peixe, en filetes.

*es* filetear

*en* fillet

**filloa**<sup>1</sup> *s.f.* Torta fina, típica de Galicia, elaborada cun amoado doce ou salgado, principalmente de fariña, leite ou auga e ovos, e cociñada nunha filloeira ou tixola.

*gl* freixó

*es* filloa

*en* Galician crêpe

**filloa**<sup>2</sup> *s.f.* Filloa que leva sangue de porco no amoado e que adoita facerse no día da mantanza.

*gl* filloa de sangue

*es* filloa de sangre

*en* Galician blood crêpe

**filloa de sangue** *loc.s.f.* Véxase: filloa<sup>2</sup>

**filloeira** *s.f.* Tixola, prancha de ferro ou pedra na que se fan as filloas ou outras preparacións similares.

*gl* filloeiro

*gl* freixoeira

*es* crepera

*en* crêpe pan

**filloeiro** *s.m.* Véxase: filloeira

**filme** *s.m.* Folla fina de plástico transparente, xeralmente con carga electrostática, que se emprega para cubrir alimentos ou preparacións.

*es* film transparente

*es* film

*en* cling film [GB]

*en* plastic wrap [US]

**filtro** *s.m.* Utensilio, xeralmente de papel ou tea, a través do cal se fai pasar un líquido para limpalo de impurezas.

*es* filtro

*en* filter

**fino** *s.m.* Xerez de cor dourada pálida, moi seco, sometido a un proceso de crianza biolóxica, cun contido en azucre inferior a 1 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 15° e 18°.

*es* fino

*en* fino

**fiollo** *s.m.* Véxase: fiúncho

**fiúncho** *s.m.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado, follas alternas e filiformes, flores amarelas en umbela e froito ovoide, moi aromático e de sabor doce, da que se utilizan principalmente os froitos como condimento ou en infusión.

*gl* fiollo

*es* hinojo

*en* fennel

*NC* *Foeniculum vulgare*

**flamexar** *v.t.* Regar unha preparación quente cunha bebida de alta graduación e prenderlle lume para reducir o seu contido alcohólico e intensificar o seu sabor.

*es* flambear

*es* flamear

*en* flambé

**flan** *s.m.* Doce elaborado con ovos, leite e azucre, que se coce ao baño maría nun molde acaramelado ata que calla e adquire unha consistencia xelatinosa.

*es* flan

*en* crème caramel

**flancero** *s.m.* Recipiente ríxido que se emprega para a elaboración de flans.

*es* flanera

*es* flanero

*en* crème caramel mould [GB]

*en* crème caramel mold [US]

**flavor** *s.m.* Mestura das sensacións gustativas e olfactivas que evoca un alimento.

*es* flavor

*en* flavour [GB]

*en* flavor [US]

**fletán** *s.m.* Peixe branco de corpo plano e alongado, similar á solla, pero de maior tamaño, co dorso de cor parda, liña lateral arqueada sobre a aleta pectoral e boca oblicua, coa mandíbula inferior máis prominente que a superior e dentes aguzados.

*gl* palmeta

*es* fletán

*es* halibut

*en* halibut

*NC* *Hippoglossus hippoglossus*

**floco** *s.m.* Fragmento que resulta de someter os grans de cereal a un tratamento térmico húmido e posterior laminado e torradora, que se consome xeralmente no almorzo.

Nota: Úsase máis en plural.

*es* copo

*en* flake

**floco de millo** *loc.s.m.* Gran de millo rebentado pola calor, que adoita comerse salgado.

*es* palomita

*en* popcorn

**flor** *s.f.* Masa frixida, en forma de flor, que se consome especialmente no Entroido.

*es* flor

*en* flower-shaped fried dough

**flor de sal** *loc.s.f.* Sal en forma de cristais finos que se obtén nas salinas mariñas nos primeiros momentos de concentración do sal.

*es* flor de sal

*en* fleur de sel

**fociño** *s.m.* Véxase: morro

**fodón** *s.m.* Peixe branco similar á faneca, pero de menor tamaño, co dorso de cor apardazada e flancos e ventre prateados, sen a mancha negra na base da aleta pectoral, liña lateral menos pronunciada e barba máis curta.

*es* capellán

*en* poor cod

*NC* *Trisopterus minutus*

**fogaza** *s.f.* Peza de pan de gran tamaño e forma redonda e aplanada, que pode pesar máis dun quilo.

*es* hogaza

*en* country loaf

**fogón** *s.m.* Véxase: queimador

**foie-gras** *s.m.* Paté elaborado principalmente con fígado de parrulo ou ganso sometido a un engorde metódico.

*es* foie-gras

*es* foie gras

*es* fuagrás

*en* foie gras

*en* pâté de foie gras

**folla branda** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da parte interna da coxa, cordiforme, tenra e magra, considerada de primeira categoría.

*es* tapa

*en* topside

**folla dura** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da parte externa das extremidades posteriores, entre o redondo e o corte redondo, de textura dura, considerada de primeira categoría.

*es* contra

*en* outside flat

**follado**<sup>1</sup> *s.m.* Masa elaborada xeralmente con fariña, aceite ou outra graxa e auga, caracterizada por formar numerosas capas delgadas superpostas, e que se emprega para a preparación de pasteis doces ou salgados.

*gl* masa de follado

*gl* masa follada

*es* hojaldre

*es* masa de hojaldre

*es* pasta de hojaldre

*es* masa hojaldrada

*en* puff pastry

**follado**<sup>2</sup> *s.m.* Doce elaborado con masa de follado.

*es* hojaldre

*en* puff

**follado**<sup>3</sup> *s.m.* Torta fina, semellante á filloa, pero máis grosa, elaborada cun amoado de fariña, auga e ovos, á que se lle poden engadir torresmos, e que se frixe na tixola.

*es* filloa gruesa

*en* thick Galician crêpe

**follado, follada** *adx.* Que está feito con masa de follado ou que é moi semellante a ela.

*es* hojaldrado, hojaldrada

*en* puff

*en* flaky

**fondant** *s.m.* Almibre espeso e de cor branca, elaborado con azucre cocido a punto de bóla con adición de glicosa, que se emprega como cobertura de doces e pasteis.

*es* fondant  
*en* fondant

**fondo** *s.m.* Caldo concentrado que se emprega para elaborar determinadas preparaci3ns ou salsas.

*es* fondo  
*en* stock

**fondo branco** *loc.s.m.* Fondo que se obtén xeralmente da cocci3n de carnes brancas, 3sos e verduras.

*es* fondo blanco  
*en* white stock

**fondo escuro** *loc.s.m.* Fondo que se obtén ao dourar carne e verduras e cocelas en auga.

*es* fondo oscuro  
*en* brown stock

**fondue**<sup>1</sup> *s.f.* Preparaci3n de orixe suíza, que se elabora a base de queixo ou outros ingredientes, como chocolate ou aceite, cocíñados sobre un fornello con alcohol nun recipiente especial no que se introduce pan, carne, peixe ou froita.

*es* fondue  
*en* fondue

**fondue**<sup>2</sup> *s.f.* Utensilio formado por un queimador, un recipiente fondo e un conxunto de garfos especiais, co que se prepara o prato do mesmo nome.

*es* fondue  
*en* fondue set

**fonte**<sup>1</sup> *s.f.* Prato grande no que se serven os alimentos.

*gl* prata  
*es* fuente  
*en* platter

**fonte**<sup>2</sup> *s.f.* Cantidade de comida que cabe nunha prata.

*gl* pratada  
*es* fuente  
*en* platter  
*en* platterful

**fonte de entremeses** *loc.s.f.* Fonte, xeralmente con varios compartimentos, na que se serven os entremeses.

*es* entremesera  
*es* entremesero

*en* hors d'oeuvre dish

**fonte de forno** *loc.s.f.* Bandexa con ou sen asas sobre a que se colocan os alimentos para cocíñalos no forno.

*es* fuente de horno  
*es* rustidera  
*en* roasting pan

**forma** *s.f.* Véxase: molde

**fornada** *s.f.* Conxunto de pezas que se cocen no forno ao mesmo tempo.

*gl* cocedura  
*es* hornada  
*en* batch

**fornello** *s.m.* Aparato portátil e de pequenas dimensi3ns que se emprega para cocíñar, quentar ou rematar pratos, xeralmente á vista dos clientes.

*es* infiernillo  
*es* hornillo  
*en* portable stove

**forno**<sup>1</sup> *s.m.* Xerador de calor dotado dunha estrutura oca, con peche, na que se introducen os alimentos para cocíñalos.

Nota: Segundo a súa fonte de alimentaci3n, o forno pode ser de leña, de gas ou eléctrico.

*es* horno  
*en* oven

**forno**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: tafona

**forno de microondas** *loc.s.m.* Véxase: microondas

**forrar** *v.t.* Cubrir o fondo e as paredes dun recipiente con diversas substancias ou materiais, como unha masa ou papel sulfuriado.

*es* forrar  
*es* encamisar  
*es* camisar  
*en* line

**framboesa** *s.f.* Froito en polidrupa do framboeseiro (*Rubus idaeus*), con forma de corazón, de cor vermella, e máis raramente amarela, e sabor agridoce.

*es* frambuesa  
*en* raspberry

**frangulla** *s.f.* Véxase: faragulla

**freixó** *s.m.* Véxase: filloa<sup>1</sup>

**freixoeira** *s.f.* Véxase: filloeira

**fresco, fresca** *adx.* Que acaba de facerse, recollerse ou sacrificarse, referido a un alimento.

*es* fresco, fresca  
*en* fresh

**friame** *s.m.* Produto elaborado con carne cocida ou curada, que se conserva durante un longo período de tempo e que xeralmente se consome frío.

*es* fiambre  
*en* cold meat  
*en* cold cuts [US]

**friameira** *s.f.* Recipiente de diversas formas e materiais provisto dunha tapadeira hermética que se emprega para gardar e transportar alimentos.

*es* fiambreira  
*en* lunch box

**fricandó** *s.m.* Preparación de orixe francesa, que se elabora principalmente con carne de tenreira mechada e guisada.

*es* fricandó  
*en* fricandeau

**fricasé** *s.m.* Guiso de orixe francesa, que se elabora con anacos de carne, principalmente de tenreira ou ave, que se saltean en manteiga e se cocían nunha salsa a pouco lume.

*es* fricasé  
*en* fricassée

**fricolada** *s.f.* Véxase: fritada<sup>1</sup>

**frigorífico** *s.m.* Electrodoméstico dotado dun sistema de refrixeración que se emprega para conservar e arrefriar alimentos.

*gl* neveira  
*gl* refrixerador  
*es* frigorífico  
*es* nevera  
*es* refrigerador  
*en* refrigerator  
*en* fridge

**frío, fría** *adx.* Que ten unha temperatura inferior á normal ou esperada.

*es* frío, fría  
*en* cold

**fritada**<sup>1</sup> *s.f.* Conxunto de alimentos frixidos.

*gl* fritura  
*gl* fricolada  
*es* fritada  
*es* fritura  
*en* fry

**fritada**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tixolada

**fritadeira**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: frixideira<sup>1</sup>

**fritadeira**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tixola

**fritir** *v.t.* Véxase: frixir

**frito** *s.m.* Alimento frixido.

*es* frito  
*en* fry

**fritura**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: fritada<sup>1</sup>

**fritura**<sup>2</sup> *s.f.* Proceso que consiste en cocíñar un alimento en graxa moi quente, especialmente en aceite.

*es* fritura  
*en* frying

**frixideira**<sup>1</sup> *s.f.* Máquina provista dun depósito para o aceite e unha cesta metálica na que se introducen os alimentos que se queren frixir.

*gl* fritideira  
*es* freidora  
*en* fryer  
*en* deep fryer

**frixideira**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tixola

**frixidoría** *s.f.* Establecemento onde se frixen alimentos, especialmente peixes, para a súa posterior venda.

*es* freiduría  
*en* fried food shop

**frixir** *v.t.* Cocíñar un alimento nunha graxa, especialmente aceite, moi quente.

*gl* fritir  
*es* freír  
*en* fry

**froita** *s.f.* Froito ou infrutescencia comestible dalgunhas plantas.

*es* fruta  
*en* fruit

**froita da paixón** *loc.s.f.* Véxase: maracuxá

**froita seca** *loc.s.f.* Froito carnoso sometido a un proceso de deshidratación para prolongar a súa conservación.

*es* fruta seca  
*es* fruto seco  
*en* dried fruit

**froita silvestre** *loc.s.f.* Cada unha das froitas que se obteñen de arbustos silvestres.

*es* fruta del bosque  
*en* wild berry

**froitaría** *s.f.* Establecemento onde se vende froita e verdura.

*gl* froitería  
*es* frutería  
*en* greengrocer's  
*en* greengrocer's shop

**froiteiro** *s.m.* Recipiente, xeralmente en forma de prato ou fonte, que se emprega para gardar ou servir a froita.

*es* frutero  
*en* fruit bowl

**froiteiro, froiteira** *s.* Persoa que vende froita e verdura.

*es* frutero, frutera  
*en* greengrocer

**froitería** *s.f.* Véxase: froitaría

**froito** *s.m.* Órgano vexetal, orixinado tras o desenvolvemento do ovario dunha flor, que xeralmente contén as sementes e pode ser comestible.

*es* fruto  
*en* fruit

**froito seco** *loc.s.m.* Froito que presenta un pericarpo de consistencia membranosa, coriácea ou leñosa, como a castaña, a noz ou a améndoa.

Nota: Recibe tamén esta denominación a semente comestible deste froito.

*es* fruto seco  
*es* fruta seca  
*en* nut

**frutosa** *s.f.* Monosacárido (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>) presente na froita e no mel, que participa na composición da sacarosa.

*es* fructosa  
*en* levulose

**fruxivorismo** *s.m.* Sistema de alimentación baseado exclusivamente no consumo de froitos.

*es* frugivorismo  
*es* frutarianismo  
*en* fruitarianism

**fruxívoro, fruxívora** *s.* Persoa que se alimenta exclusivamente de froitos.

*es* frugívoro, frugívora  
*es* frutarianista  
*en* frugivore

**fuet** *s.m.* Embutido cru, orixinario de Cataluña, elaborado cunha mestura de carne de porco, de vacún ou de porco e vacún e touciño, sazónada con sal, pementa e outros

condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa natural ou artificial cun diámetro comprendido entre 20 e 40 mm e sometida a un proceso de curación.

*es* fuet  
*es* longaniza imperial  
*en* Catalan thin saucisson

**fumet** *s.m.* Caldo concentrado que resulta da redución dun líquido aromatizado no que o ingrediente principal adoita ser o peixe.

*es* fumet  
*en* fumet

**fundir**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: derreter<sup>1</sup>

**fundir**<sup>2</sup> *v.p.* Véxase: derreter<sup>2</sup>

**fungo** *s.m.* Organismo que se reproduce por esporas, non ten clorofila e vive parasitando outros seres vivos ou sobre materia orgánica en descomposición.

*es* hongo  
*en* fungus

**fungo da muña** *loc.s.m.* Véxase: níscaro

**fungo das febras** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, cuberto de escamas concéntricas apardazadas, pé moi longo, branco e cun anel estriado, e carne de sabor doce que se tingue de vermello en contacto co aire ou ao tocala.

*es* champiñón de los bosques  
*en* wood mushroom  
*NC* *Agaricus sylvaticus*

**fungo dos cregos** *loc.s.m.* Véxase: netorra verde

**fungo dos piñeiros** *loc.s.m.* Véxase: níscaro

**fungo funil** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado e en forma de funil na madurez, de cor ocre amarelada, pé robusto e fibroso, da mesma cor que o sombreiro, e sabor doce.

*es* platera  
*es* cabeza de fraile  
*en* trumpet agaric  
*NC* *Clitocybe geotropa*

**funil** *s.m.* Utensilio de boca ancha, en forma de cono invertido, empregado para pasar líquidos dun recipiente a outro.

*gl* embude  
*es* embudo  
*en* funnel





**gachas** *s.f.pl.* Preparación elaborada con fariña torrada e cocida en auga, á que se lle engade diversos ingredientes, como touciño entrefebrado, allos e pemento.

*es* gachas

*en* Spanish flour soup

**galactosa** *s.f.* Monosacárido (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>) presente principalmente no leite, que participa na composición da lactosa.

*es* galactosa

*en* galactose

**galanga** *s.f.* Rizoma da planta do mesmo nome, do xénero *Alpinia* (especialmente *Alpinia officinarum*), carnoso, de forma alongada, nodoso, de cor parda polo exterior e avermellada polo interior e sabor picante, que se emprega como condimento.

*es* galanga

*en* galangal

**galantina** *s.f.* Friame elaborado con carne branca, xeralmente de ave, e outros ingredientes, como vexetais, ovos ou leite, que se presan nun molde e se cobren cunha xelatina.

*es* galantina

*en* galantine

**galiña** *s.f.* Carne de consistencia dura e con pouca graxa, que se obtén da ave do mesmo nome (*Gallus gallus*).

*gl* pita

*es* gallina

*en* hen

**galiña de Guinea** *loc.s.f.* Carne que se obtén da ave do mesmo nome (*Numida meleagris*), de sabor similar ao do faisán.

*gl* galiña pintada

*es* pintada

*es* gallina de Guinea

*en* guinea fowl

**galiña pintada** *loc.s.f.* Véxase: galiña de Guinea

**galleta** *s.f.* Produto alimenticio elaborado fundamentalmente cunha masa de fariña, graxa e auga, á que se lle pode engadir azucres, condimentos ou aditivos, que se somete a un proceso de amasadura e posterior tratamento térmico e se comercializa con formas variadas.

*es* galleta

*en* biscuit [GB]

*en* cookie [US]

**galo** *s.m.* Carne que se obtén do macho da galiña.

*es* gallo

*en* cock

*en* rooster [US]

**gamba** *s.f.* Crustáceo decápodo da familia dos peneidos (especialmente dos xéneros *Parapenaeopsis*, *Parapenaeus*, *Solenocera* e *Trachypenaeus*), de corpo alongado e comprimido lateralmente, co cacho sen sucos e de cor rosada ou encarnada, segundo as especies, rostro co bordo superior dentado e antenas longas.

*es* gamba

*en* shrimp

*en* prawn

**gamba branca** *loc.s.f.* Gamba co cacho de cor rosa clara e con pequenas espiñas, rostro estreito e aguzado, provisto de sete a nove dentes e rematado nun bico lixeiramente curvado cara a arriba e antenas internas e externas longas.

*es* gamba blanca

*es* gamba de altura

*en* deep-water pink shrimp

*en* deep-water rose shrimp

*NC* *Parapenaeus longirostris*

**gamba patibranca** *loc.s.f.* Gamba co cacho de cor abrancazada, cunha mancha alaran-

xada na zona gástrica e rostro longo, provisto de sete a dez dentes no bordo superior e de dous a catro no inferior.

*es* langostino vannamei

*es* camarón patiblanco

*en* whiteleg shrimp

*NC* *Litopenaeus vannamei*

**gamba rosada** *loc.s.f.* Gamba co cacho liso, de cor avermellada con tonalidades azuladas, rostro aguzado, provisto de tres dentes e rematado nun bico lixeiramente curvado cara a arriba e antenas externas longas.

*es* gamba roja

*es* gamba rosada

*en* blue and red shrimp

*en* red shrimp

*NC* *Aristeus antennatus*

**gamba vermella arxentina** *loc.s.f.* Gamba de gran tamaño, co cacho liso de cor vermella intensa e rostro curto, provisto de sete a trece dentes no bordo superior.

*es* gambón

*es* langostino austral

*es* camarón langostino argentino

*en* Argentine red shrimp

*NC* *Pleoticus muelleri*

**gamba xigante** *loc.s.f.* Gamba de gran tamaño, co cacho de cor apardazada, con bandas transversais brancas e negras polo dorso.

*es* langostino jumbo

*es* camarón tigre gigante

*en* giant tiger prawn

*NC* *Penaeus monodon*

**gamo** *s.m.* Carne de caza maior que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Dama dama*).

*es* gamo

*en* venison

*en* fallow deer meat

**ganache** *s.f.* Crema elaborada con nata e chocolate, en iguais proporcións, que se utiliza como recheo ou cobertura de diversas preparacións doces.

*es* ganache

*en* ganache

**ganso** *s.m.* Carne das aves da familia dos anátidos, semellantes ao parrulo, aínda que máis corpulentas.

*es* oca

*es* ganso

*en* goose

**garapiñada** *s.f.* Confeito elaborado cun froito seco, xeralmente unha améndoa, recuberto de azucre acaramelado, que forma grumos ao solidificarse.

*es* garrapiñado

*en* praline

**garapiñar** *v.t.* Recubrir un froito seco, xeralmente unha améndoa, con azucre acaramelado que forma grumos ao solidificarse.

*es* garrapiñar

*es* garapiñar

*en* coat with caramel

**garavanzo** *s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Cicer arietinum*), de forma arredondada e cor amarelada, que adoita consumirse cocida.

*es* garbanzo

*en* chickpea [GB]

*en* garbanzo [US]

**gardamanteis** *s.m.* Peza de diversos materiais que se coloca por baixo dalgún recipiente de cociña para protexer o mantel.

*es* salvamanteles

*en* table mat

**gardapanos** *s.m.* Utensilio no que se almacenan os panos de papel e se presentan na mesa.

*es* servilletero

*en* napkin holder

**garfo** *s.m.* Utensilio de dous ou máis gallos co que se collen alimentos sólidos.

*es* tenedor

*en* fork

**garfo de ensalada** *loc.s.m.* Garfo de catro gallos, similar ao de mesa, aínda que un pouco máis curto, co que adoita tomarse a ensalada.

*es* tenedor para ensalada

*en* salad fork

**garfo de fondue** *loc.s.m.* Garfo de mango longo, rematado en dous ou tres gallos pequenos e afiados, no que se cravan diferentes alimentos para mollalos en queixo ou outros ingredientes ou cociñalos en aceite.

*es* tenedor para fondue

*en* fondue fork

**garfo de mesa** *loc.s.m.* Garfo, xeralmente de catro gallos, co que se adoita comer a carne.

*es* tenedor de mesa  
*en* dinner fork

**garfo de ostras** *loc.s.m.* Garfo provisto de dous ou tres gallos curtos, co que se comen as ostras.

*es* tenedor de ostras  
*en* oyster fork

**garfo de peixe** *loc.s.m.* Garfo provisto de tres ou catro gallos anchos, que se emprega para comer o peixe.

*es* tenedor de pescado  
*en* fish fork

**garfo de sobremesa** *loc.s.m.* Garfo de pequeno tamaño e xeralmente de catro gallos, co que se toma a sobremesa.

*es* tenedor de postre  
*en* dessert fork

**garfo de trincar** *loc.s.m.* Garfo de gran tamaño, con dous gallos longos, que se emprega para suxeitar grandes pezas de carne mentres se cortan.

*es* tenedor de trincar  
*en* carving fork

**garnacha** *s.m.* Viño elaborado coa uva garnacha tinta.

*es* garnacha  
*en* grenache

**garnacha branca** *loc.s.f.* Uva branca de tamaño mediano, forma elíptica e pel fina de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Alella, Terra Alta e Tarragona.

*es* garnacha blanca  
*en* grenache blanc

**garnacha tinta** *loc.s.f.* Uva tinta de tamaño mediano, forma esférica e pel fina de cor violácea, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Calatayud, Cataluña, Priorato, Cariñena e Navarra.

*es* garnacha tinta  
*en* grenache noir

**garnacha tintureira** *loc.s.f.* Uva tinta orixiaria de Francia, de tamaño mediano, forma esférica, pel grosa de cor negra azulada e polpa con forte pigmentación, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Almansa, Alacant, Ribeiro e Ribeira Sacra.

*es* garnacha tintorera  
*en* Alicante Henri Bouschet

**garrafa** *s.f.* Recipiente arredondado, xeralmente de vidro, co colo longo e estreito, que se emprega para almacenar e conservar líquidos.

*es* garrafa  
*en* demijohn

**garrafón** *s.m.* Garrafa de grandes dimensións.

*es* garrafón  
*es* damajuana  
*en* carboy

**gasificante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para aumentar o volume da súa masa mediante a liberación de gas.

*es* gasificante  
*en* leavening agent  
*en* raising agent

**gasosa** *s.f.* Bebida incolora elaborada con auga carbonatada, aromas e azucres.

*es* gaseosa  
*en* lemonade [GB]  
*en* lemon soda [US]

**gaspacho** *s.m.* Sopa que se elabora principalmente con tomate, cogombro, aceite e allo, e se serve fría.

*es* gazpacho  
*en* gazpacho

**gastronomía** *s.f.* Arte de preparar e apreciar unha boa comida.

*es* gastronomía  
*en* gastronomy

**gastrónomo, gastronóma**<sup>1</sup> *s.* Persoa amante da boa cociña.

*es* gastrónomo, gastronóma  
*es* gourmet  
*en* gourmand

**gastrónomo, gastronóma**<sup>2</sup> *s.* Persoa experta en gastronomía.

*es* gastrónomo, gastronóma  
*es* gourmet  
*en* gourmet

**gata** *s.f.* Peixe cartilaxinoso de pequeno tamaño, cunha lonxitude inferior a 60 cm, de corpo alongado e cilíndrico, co dorso de cor cinsenta acastañada, ventre e parte inferior do fociño negros, dúas aletas dorsais, a segunda de maior tamaño que a primeira, con grosas espiñas na parte anterior, aleta caudal asimétrica, fendeduras branquiais

pequenas e cabeza ancha e aplanada, cos ollos grandes e ovais.

*gl* gata de mar

*es* negroito

*en* velvet belly

*NC* *Etmopterus spinax*

**gata de mar** *loc.s.f.* Véxase: gata

**gianduia** *s.m.* Pasta elaborada con chocolate e abelás torradas e moídas, que se emprega como recheo de doces ou na elaboración de bombóns.

*es* gianduja

*en* gianduja

**gin-tonic** *s.m.* Véxase: tónica con xenebra

**glasa**<sup>1</sup> *s.f.* Preparación de consistencia densa, elaborada con diversos ingredientes, como chocolate, azucre glas ou claras de ovo, que se emprega para recubrir ou decorar tortas e pasteís.

*es* glasa

*es* glaseado

*en* icing

*en* frosting

**glasa**<sup>2</sup> *s.f.* Substancia semilíquida obtida a partir da redución dun caldo, xeralmente de carne, que serve para darlles sabor a certas preparacións.

*es* glasa

*en* glaze

**glasa real** *loc.s.f.* Preparación que se obtén ao mesturar azucre glas, claras de ovo e zume de limón ata que adquiren unha consistencia densa e cor branca, e que se emprega para recubrir ou decorar tortas e pasteís.

*es* glasa real

*en* royal icing

**glasar**<sup>1</sup> *v.t.* Cubrir unha preparación doce cunha capa lisa e brillante dunha substancia, principalmente con almibre ou unha mestura de azucre e clara de ovo.

*es* glasear

*en* ice

*en* frost

**glasar**<sup>2</sup> *v.t.* Cubrir unha preparación cunha xelatina ou salsa para que quede brillante.

*es* glasear

*en* glaze

**glícido** *s.m.* Véxase: hidrato de carbono

**glicosa** *s.f.* Monosacárido (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>) presente especialmente na froita, que constitúe a principal fonte de enerxía dos seres vivos.

*es* glucosa

*en* glucose

**glute** *s.m.* Substancia proteica presente no gran de certos cereais.

*es* gluten

*en* gluten

**godello** *s.m.* Uva branca autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma elíptica, pel grosa de cor verde amarelada e sabor doce, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Valdeorras, Ribeira Sacra e Monterrei.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* godello

*en* godello

**gofio** *s.m.* Fariña tradicional da cociña canaria, elaborada a partir de grans de cereais torrados, especialmente de millo ou trigo.

*es* gofio

*en* Canarian roasted-grain flour

**gofre** *s.m.* Doce fino e lixeiro, elaborado cunha masa de fariña, auga ou leite, ovos, manteiga e azucre, que se cociña nunha gofreira, que lle imprime un deseño que recorda unha reixa, e adoita consumirse quente e cuberto de azucre, chocolate ou nata.

*es* gofre

*en* waffle

**gofreira** *s.f.* Aparato con dúas placas articuladas cun deseño en forma de reixa, que se emprega para facer gofres.

*es* gofrera

*en* waffle iron

**goma arábica** *loc.s.f.* Resina de cor amarela, exsudada por algunhas especies do xénero *Acacia* (especialmente *Acacia senegal*), que se emprega na industria alimentaria como espesante, emulxente ou estabilizante.

Nota: Número CE: E-414

*es* goma arábica

*en* gum arabic

**goma de alfarrobeira** *loc.s.f.* Po de cor amarelada que se obtén das sementes da alfarrobeira (*Ceratonia siliqua*), empregado

na industria alimentaria como espesante, emulxente ou estabilizante.

Nota: Número CE: E-410

*es* goma garrofín

*en* locust bean gum

**goma de azucre** *loc.s.f.* Véxase: gominola

**goma de guar** *loc.s.f.* Véxase: guar

**goma de mascar** *loc.s.f.* Lambetada elaborada cunha base mastigable plástica e insoluble en auga, natural ou sintética, e azucres e outros ingredientes ou aditivos.

*es* chicle

*es* goma

*es* goma de mascar

*en* chewing gum

**goma de tragacanto** *loc.s.f.* Véxase: traga-canto

**gominola** *s.f.* Caramelo de consistencia gomosa, elaborado a partir de solucións concentradas de azucre ás que se lles incorpora goma ou outros xelificantes, e que pode ter un aspecto final abrillantado, seco ou azu-crado.

*gl* caramelo de goma

*gl* goma de azucre

*es* gominola

*es* caramelo de goma

*es* pastilla de goma

*en* wine gum

**gorgonzola** *s.m.* Queixo azul de orixe italiana, elaborado con leite de vaca, coa pasta semibranda e prensada, de cor abrancazada con veas verde azuladas pola acción dos fungos, textura cremosa e sabor xeralmente picante, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede da vila de Gorgonzola (Italia), onde se elaboraba orixinalmente.

*es* gorgonzola

*en* Gorgonzola

**gornecer** *v.t.* Acompañar unha preparación con diversos alimentos para mellorar a súa presentación.

*gl* guarnecer

*es* guarnecer

*en* garnish

**gornición** *s.f.* Alimento ou conxunto de alimentos, especialmente legumes e hortali-zas, que acompañan un prato principal.

*gl* guarnición

*gl* acompañamento

*es* guarnición

*es* acompañamiento

*en* garnish

**gouda** *s.m.* Queixo orixinario dos Países Baixos, elaborado con leite de vaca, coa codia dura e amarelada, xeralmente revestida de cera ou unha película de aceite vexetal, e a pasta semidura prensada, de cor clara, textura firme e cun número variable de ollos, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma.

Nota: A denominación procede da cidade de Gouda (Países Baixos), onde se comercializaba orixinalmente.

*es* gouda

*en* Gouda

**graciano** *s.m.* Uva tinta de tamaño mediano, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Navarra e Rioja.

*es* graciano

*en* graciano

**gramar** *v.t.* Amasar por segunda vez unha masa antes de cocela.

*es* gramar

*en* knead twice

**gran** *s.m.* Semente ou froito dos cereais ou outras plantas, como o café, o cacao ou a pementa.

*es* grano

*en* grain

**gran reserva** *loc.s.m.* Viño que envelleceu durante un período mínimo de 60 meses, dos cales 18 permaneceu en barricas de carballo e o tempo restante en botella, no caso dos tintos, e durante un período mínimo de 48 meses, dos que 6 permaneceu en barricas de carballo e o tempo restante en botella, no caso dos brancos e rosados.

*es* gran reserva

*en* grand reserve wine

**grana padano** *loc.s.m.* Queixo de orixe italiana, elaborado con leite de vaca, coa codia fina de cor amarela escura e a pasta dura e cocida, de cor marfil e textura granulosa, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

*es* grana padano

*en* Grana Padano

**granadina** *s.f.* Bebida elaborada con auga, zume de granada e azucres, moi utilizada en coctelaría.

*es* granadina  
*en* grenadine

**grappa** *s.f.* Augardente orixinaria de Italia.

*es* grappa  
*es* grapa  
*en* grappa

**gratinador** *s.m.* Dispositivo situado na parte superior dun forno, provisto de resistencias, que se emprega para dourar ou gratinar a superficie de certas preparacións.

*es* gratinador  
*es* grill  
*en* grill

**gratinadora** *s.f.* Xerador de calor, en forma de forno, que se emprega para dourar ou gratinar con rapidez a superficie de certas preparacións ou para mantelas quentes.

*es* salamandra  
*es* gratinadora  
*en* salamander

**gratinar** *v.t.* Dourar ou torrar a superficie dunha preparación nun forno ou gratinadora.

*es* gratinar  
*en* cook au gratin

**graxa** *s.f.* Produto de orixe animal, vexetal ou a súa mestura, composto principalmente polos glicéridos dos ácidos graxos.

*es* grasa  
*en* fat

**graxa anhidra** *loc.s.f.* Graxa constituída por aceites e graxas comestibles, ou pola mestura destes, que ten un aspecto homoxéneo.

*es* grasa anhidra  
*en* anhydrous fat

**graxa animal** *loc.s.f.* Graxa obtida de depósitos adiposos de determinados animais.

*es* grasa animal  
*en* animal fat

**graxa hidroxenada** *loc.s.f.* Graxa que se obtén por saturación selectiva dun aceite vexetal con hidróxeno.

*es* grasa hidrogenada  
*en* hydrogenated fat

**graxa insaturada** *loc.s.f.* Graxa formada por glicerol e ácidos graxos insaturados, líquida a temperatura ambiente, que se atopa

preferentemente en alimentos de orixe vexetal e no peixe azul.

*es* grasa insaturada  
*en* unsaturated fat

**graxa saturada** *loc.s.f.* Graxa formada por glicerol e ácidos graxos saturados, sólida a temperatura ambiente, que se atopa preferentemente en alimentos de orixe animal.

*es* grasa saturada  
*en* saturated fat

**graxa trans** *loc.s.f.* Graxa formada por ácidos graxos insaturados, aos que se lles engade hidróxeno para conferirle un aspecto semisólido e máis estable.

*es* grasa trans  
*en* trans fat  
*en* transformed fat

**graxa vexetal** *loc.s.f.* Graxa obtida de froitos ou sementes.

*es* grasa vegetal  
*en* vegetable fat

**grella** *s.f.* Estrutura de varañas metálicas paralelas que serve para cociñar sobre as brasas, principalmente carne ou peixe.

*es* parrilla  
*es* grill  
*en* gridiron  
*en* grill

**grellada** *s.f.* Prato que consiste en certos alimentos, principalmente peixes, carnes ou marisco, preparados na grella.

*es* parrillada  
*en* grill

**grellar** *v.t.* Asar un alimento sobre unha grella.

*es* emparrillar  
*es* asar a la parrilla  
*en* grill

**grelleiro, grelleira** *s.* Persoa que, nunha coctela, se encarga da elaboración dos asados e carnes á grella coas correspondentes gornicións.

*es* asador, asadora  
*en* roast cook  
*en* rôtiisseur

**grelo** *s.m.* Folla tenra do nabo (*Brassica rapa* subsp. *rapa*), apañada antes de que florezca a planta, de cor verde escura e sabor acedo, que pode comercializarse en fresco, conxelada ou en conserva.

*es* grelo

*en* young turnip leave

**grolo** *s.m.* *Véxase:* chopo

**grosella** *s.f.* Froito en baga da groselleira, do xénero *Ribes*, de pequeno tamaño, forma esférica, pel de distintas cores segundo a especie e sabor agri doce.

*es* grosella

*en* currant

**grosella espiñenta** *loc.s.f.* Froito en baga da groselleira espiñenta (*Ribes uva-crispa*), de pequeno tamaño, forma ovada e pel de cor vermella verdosa, cuberta de pilosidades.

*es* uva espina

*es* grosella espinosa

*en* gooseberry

**grosella negra** *loc.s.f.* Froito en baga da groselleira negra (*Ribes nigrum*), de pequeno tamaño, forma esférica, pel de cor negra e sabor agri doce.

*es* grosella negra

*es* casis

*en* blackcurrant

*en* black currant

**grosella vermella** *loc.s.f.* Froito en baga da groselleira vermella (*Ribes rubrum*), de pequeno tamaño, forma esférica, pel lisa de cor vermella e sabor agri doce.

*es* grosella roja

*en* redcurrant

*en* red currant

**grumo** *s.m.* *Véxase:* bolo<sup>3</sup>

**gruyère** *s.m.* Queixo de orixe suíza, elaborado con leite de vaca, coa codia dura e apardazada e a pasta prensada e cocida, de cor marfil, textura firme e sabor e aroma lixeiramente picantes, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma.

Nota: A denominación procede do distrito de Gruyère (Suíza), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* gruyer

*es* gruyère

*en* Gruyère

**guacamole** *s.m.* Preparación de orixe mesoamericana, elaborada machucando principalmente aguacate, cebola, tomate, chile e especias ata conseguir unha consistencia pastosa.

*es* guacamole

*es* guacamol

*en* guacamole

**guaiaba** *s.f.* Froito en baga da planta *Psidium guajava*, de forma arredondada ou piri-forme, coa pel verde amarelada e a polpa rosada ou abrancazada, con pequenas pedidas amareladas, e de sabor doce.

*es* guayaba

*en* guava

**guaiaba vermella** *loc.s.f.* Froito en baga da planta *Psidium cattleianum*, máis pequena que a guaiaba, de forma esférica, coa pel de cor vermella e a polpa branca e carnosa, de sabor agri doce e con moitas sementes amareladas.

*es* guayaba fresa

*es* guayaba roja

*en* strawberry guava

**guanábana** *s.f.* Froito en baga do guanábano (*Annona muricata*), de forma ovoide, coa pel espiñenta de cor verde escura e a polpa branca e carnosa, de sabor lixeiramente acedo.

*es* guanábana

*en* soursoap

**guante de cociña** *loc.s.m.* *Véxase:* luva de cociña

**guar** *s.m.* Resina que se obtén das sementes da planta do mesmo nome (*Cyamopsis tetragonoloba*), empregada na industria alimentaria como espesante ou estabilizante.

Nota: Número CE: E-412

*gl* goma de guar

*es* goma guar

*en* guar gum

**guaraná** *s.f.* Bebida elaborada con auga carbonatada, azucres e o extracto que se obtén da semente torrada da planta do mesmo nome (*Paullinia cupana*).

*es* guaraná

*en* guarana

**guarnecer** *v.t.* *Véxase:* gornecer

**guarnición** *s.f.* *Véxase:* gornición

**guinda** *s.f.* Froito en drupa da guindeira (*Prunus cerasus*), similar á cereixa, coa pel de cor vermella escura, carne firme e sabor lixeiramente acedo.

*es* guinda

*en* sour cherry

**guirlache** *s.m.* Doce, xeralmente en forma de lámina, elaborado con caramelo e améndoas torradas.

*es* guirlache  
*en* almond brittle

**guisado** *s.m.* Véxase: guiso

**guisar** *v.t.* Cocinar un alimento facendo que coza nun caldo ou salsa con outros ingredientes, despois de refogalos.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* guisar  
*en* stew

**guiso** *s.m.* Comida guisada nun caldo ou salsa.

*gl* guisado  
*es* guiso  
*es* guisado  
*en* stew

**gulax** *s.m.* Guiso típico de Hungría, elaborado principalmente con carne de vacún, cebollas e patacas, e condimentado con paprica.

*es* gulash  
*en* goulash

**gurumelo** *s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico e abrancazado cando é novo e aplanado e apardazado na madurez, pé groso, de cor máis clara e cunha volva ampla e carne que se tingue de rosa en contacto co aire ou ao tocala.

*es* gurumelo  
*en* heavy amidella  
*NC* *Amanita ponderosa*

**gusto**<sup>1</sup> *s.m.* Sentido co que se perciben os sabores.

*es* gusto  
*en* taste

**gusto**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: sabor



**halal** *adx.* Referido a un alimento ou bebida, preparado segundo os costumes tradicionais islámicos e considerado ritualmente puro.

*es* halal  
*en* halal

**hamburguesa** *s.f.* Bisté xeralmente redondo, de carne picada e adobada, que se adoita comer entre dúas rebandas de pan, acompañado doutros ingredientes e dalgunha salsa.

*es* hamburguesa  
*en* hamburger  
*en* burger

**hamburguesaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de hamburguesas.

*gl* hamburguesería  
*es* hamburguesería  
*en* hamburger restaurant

**hamburguesería** *s.f.* Véxase: hamburguesaría

**havarti** *s.m.* Queixo de orixe danesa, elaborado con leite de vaca, coa pasta semi-branda e prensada, de cor abrancazada, con abundantes ollos de tamaño irregular e sabor e aroma suaves, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma. Nota: A denominación procede de Havarthigård, nome da granxa onde se elaboraba orixinariamente.

*es* havarti  
*en* Havarti

**herba abelleira** *loc.s.f.* Véxase: melisa

**herba de Nosa Señora** *loc.s.f.* Véxase: artemisa

**herba do cego** *loc.s.f.* Véxase: estruga

**herba dos cóengos** *loc.s.f.* Planta herbácea de talos ramificados, follas oblongas de cor verde brillante, unidas á base en forma de

culler, e flores azuladas, da que se consumen as follas, de sabor acedo, en ensalada.

*es* canónigo  
*es* hierba de los canónigos  
*en* corn salad  
*en* lamb's lettuce  
*NC* Valerianella locusta

**herba limoeira** *loc.s.f.* Planta herbácea con aroma a limón, de talo moi ramificado e follas lineares agrupadas na base, da que se utilizan as raíces e as follas como condimento e en infusión

*es* hierba limón  
*es* limoncillo  
*en* lemon grass  
*en* lemongrass  
*NC* Cymbopogon citratus

**herba loba** *loc.s.f.* Véxase: abrótnano femia

**herba luísa** *loc.s.f.* Planta arbustiva con aroma a limón, de talo erecto, follas lanceoladas e agudas e flores azuladas en espiga, da que se utilizan as follas como condimento ou en infusión.

*es* hierbaluisa  
*es* hierba luisa  
*en* lemon verbena  
*NC* Aloysia citrodora

**herbas aromáticas** *loc.s.f.pl.* Condimento con propiedades aromáticas preparado a partir da mestura de diversas plantas, entre elas o pirixel, o ourego, a menta, o loureiro ou o romeu.

*es* hierbas aromáticas  
*en* aromatic herbs

**herbas finas** *loc.s.f.pl.* Condimento preparado a partir da mestura das follas de diversas herbas aromáticas, picadas moi miúdo, entre elas o pirixel, o perifol, o ceboliño e o estragón.

*es* finas hierbas  
*en* fines herbes

**hibisco** *s.m.* Planta herbácea, arbustiva ou arbórea do xénero *Hibiscus*, de talo hispido, follas alternas dentadas ou lobuladas e grandes flores vermellas, moi vistosas, da que se utilizan principalmente as flores en infusión.

*es* hibisco  
*en* hibiscus

**hidrato de carbono** *loc.s.m.* Substancia orgánica composta por carbono, osíxeno e hidróxeno, que se encontra nas partes estruturais dos vexetais e nos tecidos animais en forma de glicosa, e que proporciona enerxía ao organismo.

Nota: Os hidratos de carbono poden ser simples, como os monosacáridos e disacáridos, ou complexos, como os oligosacáridos e polisacáridos.

*gl* carbohidrato  
*gl* glícido  
*es* hidrato de carbono  
*es* carbohidrato  
*es* glícido  
*en* carbohydrate

**hidromel** *s.m.* Bebida que se obtén por fermentación da mestura de auga e mel.

*es* hidromiel  
*es* hidromel  
*en* mead

**higróforo de améndoa** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor gris pálida, pé cilíndrico e abrancazado, e sabor doce.

*es* higróforo de olor agradable  
*en* almond woodwax  
*NC* *Hygrophorus agathosmus*

**higróforo de marzo** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e aplanado na madurez, de cor agrisada con tonalidades máis escuras, pé curto e grosso, de cor clara na base e cinsenta cara ao sombreiro, e sabor doce.

*es* seta de marzo  
*en* March waxy cap  
*NC* *Hygrophorus marzuolus*

**higróforo escarlata** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor rosada, con manchas purpúreas e marxes máis claras, pé cilíndrico, curvado e abrancazado, con tonalidades rosadas, e sabor lixeiramente doce.

*es* higróforo escarlata  
*en* pinkmottle woodwax  
*NC* *Hygrophorus russula*

**hisopo** *s.m.* Planta arbustiva moi aromática, de talo leñoso, follas lanceoladas e estreitas, flores azuladas en espiga e froito ovoide de cor castaña, da que se utilizan as follas como condimento.

*es* hisopo  
*en* hyssop  
*NC* *Hyssopus officinalis*

**hiziki** *s.m.* Alga parda que pode acadar 1 m de lonxitude, en forma de filamentos finos e longos, de cor escura e consistencia fibrosa, que adoita comercializarse deshidratada.

*es* hiziki  
*en* hiziki  
*en* hijiki  
*NC* *Sargassum fusiforme*

**homoxeneización** *s.f.* Proceso que consiste en filtrar a presión un alimento líquido para repartir as graxas de forma uniforme polo produto, co fin de mellorar a súa consistencia e prolongar a súa conservación.

*es* homogeneización  
*en* homogenisation [GB]  
*en* homogenization [US]

**homoxeneizar** *v.t.* Filtrar un alimento líquido a presión para repartir as graxas de forma uniforme polo produto, co fin de mellorar a súa consistencia e prolongar a súa conservación.

*es* homogeneizar  
*en* homogenise [GB]  
*en* homogenize [US]

**hortaliza** *s.f.* Planta herbácea que se cultiva na horta para o seu consumo.

*es* hortaliza  
*en* vegetable

**hortelá** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto, follas serradas moi aromáticas e flores vermellas, da que se utilizan as follas e abrochos, frescos ou desecados, como condimento.

*es* hierbabuena  
*es* yerbabuena  
*en* spearmint  
*NC* *Mentha spicata*

**hostalaría** *s.f.* Conxunto de actividades relacionadas cos servizos de comida ou aloxamento dos clientes.

*gl* hostalería

*es* hostelería

*en* hotel and catering industry

**hostaleiro, hostaleira** *adx.* Relativo ou pertencente á hostalaría.

*es* hostelero, hostelera

*en* hotel and catering

**hostalería** *s.f.* Véxase: hostalaría

**humectante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para impedir que sequen

ou para favorecer a disolución dun po nun medio acuoso.

*es* humectante

*en* humectant

**hummus** *s.m.* Prato típico de Oriente Próximo, que se elabora principalmente con garavanzos machucados, zume de limón, allo e aceite de oliva.

*es* hummus

*en* hummus

*en* houmous



**ibérico, ibérica** *adx.* Referido a un produto ou peza que se obtén de porcos onde só un dos proxenitores é de raza ibérica.

*es* ibérico, ibérica

*en* Iberian

**ibérico puro, ibérica pura** *loc.adx.* Referido a un produto ou peza que se obtén de porcos onde ambos os dous proxenitores son de raza ibérica.

*es* ibérico puro, ibérica pura

*en* pure Iberian

**ictiocola** *s.f.* Véxase: cola de peixe

**idiazábal** *s.m.* Queixo orixinario do País Vasco e Navarra, elaborado con leite de ovella das razas *lacha* ou *carranzana*, coa codia dura e lisa, de cor variable entre o amarelo claro e o pardo, e a pasta dura e prensada, abrancazada e con escasos ollos, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede do concello de Idiazabal (País Vasco), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* idiazábal

*en* Idiazabal cheese

**infusión** *s.f.* Bebida que se obtén ao somerxer unha substancia vexetal en auga moi quente, co fin de extraer os seus compoñentes solubles.

*es* infusión

*en* infusion

**infusor de té** *loc.s.m.* Utensilio de formas variadas, perforado e xeralmente de metal, onde se introducen as substancias que se queren infundir.

*es* infusor de té

*en* tea infuser

**ingrediente** *s.m.* Calquera compoñente utilizado na elaboración ou preparación dun produto alimenticio.

*es* ingrediente

*en* ingredient

**inmaduro, inmatura** *adx.* Véxase: verde

**insípido, insípida** *adx.* Que non ten sabor ou que ten moi pouco.

*gl* insulso, insulsa

*gl* eslamiado, eslamiada

*es* insípido, insípida

*es* insulso, insulsa

*es* soso, sosa

*en* tasteless

*en* insipid

**instantáneo, instantánea** *adx.* Que se fai no momento.

*es* instantáneo, instantánea

*en* instant

**insulso, insulsa** *adx.* Véxase: insípido, insípida

**integral<sup>1</sup>** *adx.* Referido a un cereal, que non foi escascado e que conserva todas as súas propiedades.

*es* integral

*en* husked

*en* hulled

**integral<sup>2</sup>** *adx.* Referido a un alimento, que foi elaborado con cereais que non foron escascados e conservan todas as súas propiedades.

*es* integral

*en* wholegrain

**intestino** *s.m.* Véxase: tripa

**iogur** *s.m.* Produto de leite callado obtido por fermentación láctica mediante a acción de *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

*es* yogur

*en* yogurt

*en* yoghurt

*en* yoghourt

**iogur aromatizado** *loc.s.m.* Iogur ao que se lle engadiu axentes aromáticos.

*es* yogur aromatizado  
*en* flavoured yogurt [GB]  
*en* flavored yogurt [US]

**iogur azucrado** *loc.s.m.* Iogur ao que se lle engadiu azucres.

*es* yogur azucarado  
*en* sweetened yogurt

**iogur edulcorado** *loc.s.m.* Iogur ao que se lle engadiu edulcorantes.

*es* yogur edulcorado  
*en* artificially-sweetened yogurt

**iogur natural** *loc.s.m.* Iogur que non leva azucres, edulcorantes, axentes aromáticos nin froitas ou zumes destas.

*es* yogur natural  
*en* plain yogurt

**ioguraría** *s.f.* Establecemento especializado na elaboración de iogures.

*gl* iogurería  
*es* yogurtería  
*en* yogurt shop

**iogureira** *s.f.* Máquina que se emprega para facer iogures.

*es* yogurtera  
*en* yogurt maker

**iogurería** *s.f.* Véxase: ioguraría

**irlandés<sup>1</sup>** *s.m.* Véxase: café irlandés

**irlandés<sup>2</sup>** *s.m.* Véxase: whisky irlandés

**irradiación** *s.f.* Proceso que consiste en expoñer un alimento a radiacións ionizantes, co fin de prolongar a súa conservación e evitar ou reducir as perdas nutricionais e organolépticas.

*es* irradiación  
*en* irradiation

**irradiar** *v.t.* Expoñer un alimento a radiacións ionizantes, co fin de prolongar a súa conservación e evitar ou reducir as perdas nutricionais e organolépticas.

*es* irradiar  
*en* irradiate

**isomaltitol** *s.m.* Polialcohol (C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub>) derivado da sacarosa, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-953

*es* isomalt  
*en* isomalt

***jumilla*** *s.m.* Viño tinto, branco ou rosado elaborado principalmente coa uva *monastrell* nas provincias de Murcia e Albacete, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* jumilla  
*en* Jumilla





**kebab** *s.m.* Masa de carne, xeralmente de tenreira ou cordeiro, cravada nun espeto, que se asa facendo que xire preto dunha fonte de calor, e que adoita servirse cortada en liscas no medio dun pan especial e acompañarse de vexetais e dalgũa salsa.

*es* kebab  
*en* doner kebab  
*en* shawarma

**ketchup** *s.m.* Salsa elaborada con tomate sazonado con vinagre, azucre e outros ingredientes.

*es* ketchup  
*en* ketchup  
*en* catsup

**kirsch** *s.m.* Bebida orixinaria de Alemaña, que se obtén por destilación do zume fermentado de cereixas, cunha graduación alcohólica superior a 30°.

*es* kirsch  
*en* kirsch

**kiwano** *s.m.* Froito en pepónide da planta do mesmo nome (*Cucumis metulifer*), de forma ovoide, coa pel amarela ou alaranxada con protuberancias espiñentas e a polpa de cor verde translúcida, con pebidas comestibles, e de sabor lixeiramente agre.

*gl* melón cornudo  
*es* kiwano  
*es* pepino cornudo  
*en* kiwano  
*en* horned melon  
*en* horned cucumber  
*en* jelly melon

**kiwi** *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome, do xénero *Actinidia* (especialmente *Actinidia deliciosa*), de forma ovoide, coa pel de cor marrón verdoxa, cuberta de pilosidades, e a polpa verde brillante, co co-

razón abrancazado e numerosas pebidas negras, e de sabor agridoce.

*es* kiwi  
*en* kiwi fruit  
*en* kiwifruit  
*en* kiwi

**kiwi amarelo** *loc.s.m.* Froito en baga dalgúns cultivares da planta *Actinidia chinensis*, de forma ovoide, coa pel lisa de cor marrón e a polpa amarela, co corazón branco e numerosas pebidas negras ou avermelladas, e de sabor doce.

*es* kiwi amarillo  
*es* kiwi gold  
*es* kiwi dorado  
*en* golden kiwi fruit

**kiwiño** *s.m.* Froito en baga da planta *Actinidia arguta*, de pequeno tamaño, forma ovoide, pel lisa de cor verde ou avermellada, polpa verde, co corazón branco e numerosas pebidas, e de sabor doce.

*es* kiwiño  
*en* hardy kiwi fruit

**kombu** *s.m.* Alga parda do xénero *Laminaria*, de gran tamaño, formada por un rizoide do que sae un estipe cilíndrico e groso, cunha lámina longa e grosa, de cor parda amarelada e consistencia carnosa, que adoita comercializarse deshidratada.

*es* kombu  
*en* kombu

**kosher** *adx.* Referido a un alimento ou bebida, preparado segundo os costumes tradicionais xudeus e considerado ritualmente puro.

*es* kosher  
*en* kosher

**kumquat** *s.m.* Froito en hesperidio de diversas plantas do xénero *Fortunella* (especialmente *Fortunella japonica* e *Fortunella margarita*), similar a unha laranxa pe-

quena, de forma ovalada ou arredondada, pel comestible de cor amarela dourada e polpa dividida en cuarteiróns, con pebidas, e de sabor agre.

*es* kumquat

*es* quinoto

*en* kumquat

*en* cumquat

**kumquat ovalado** *loc.s.m.* Kumquat da planta *Fortunella margarita*, de forma ovalada, pel de cor laranxa amarelada e sabor agridoce.

*es* kumquat ovalado

*es* kumquat nagami

*en* oval kumquat

**kumquat redondo** *loc.s.m.* Kumquat da planta *Fortunella japonica*, de forma arredondada, pel de cor amarelada e sabor doce.

*es* kumquat redondo

*es* kumquat marumi

*en* round kumquat

**labra** *s.f.* Fragmento dun alimento, especialmente chocolate, que presenta unha forma similar á do que se desprende da madeira ao labrala e que adoita estar enrolado en espiral.

Nota: Úsase máis en plural.

*es* viruta  
*en* shaving

**lacón**<sup>1</sup> *s.m.* Peza de porco que se obtén da masa muscular das extremidades anteriores, sen a escápula, considerada de segunda categoría, e que adoita comercializarse enteira, xa sexa en fresco ou salgada e curada.

*es* brazuelo  
*es* lacón  
*en* picnic shoulder

**lacón**<sup>2</sup> *s.m.* Peza de porco que se obtén da masa muscular das extremidades anteriores, sen a escápula, que se comercializa salgada e curada.

*es* lacón  
*en* cured picnic shoulder

**lácteo** *s.m.* Produto elaborado a partir do leite, ao que se lle pode engadir outras substancias sempre que non se utilicen para substituír, total ou parcialmente, ningún dos seus compoñentes.

*gl* derivado lácteo  
*es* lácteo  
*es* derivado lácteo  
*en* dairy product

**lactitol** *s.m.* Polialcohol (C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub>) derivado da lactosa, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-966

*es* lactitol  
*en* lactitol

**lactonesa** *s.f.* Salsa similar á maionesa na que se substitúe o ovo polo leite.

*gl* maionesa de leite

*es* lactonesa  
*es* mayonesa de leche  
*en* milk mayonnaise

**lactosa** *s.f.* Disacárido (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) presente no leite, composto de glicosa e galactosa.

*es* lactosa  
*en* lactose

**lactovexetarianismo** *s.m.* Modalidade de vexetarianismo baseada exclusivamente no consumo de produtos de orixe vexetal e mais leite e os seus derivados.

*es* lactovegetarianismo  
*en* lacto vegetarianism

**lagarto** *s.m.* Véxase: solombo

**lager** *s.f.* Cervexa que se elabora con lévedos que fermentan a baixas temperaturas e se depositan no fondo do tanque.

*es* lager  
*en* lager

**lagosta** *s.f.* Crustáceo decápodo de corpo robusto e cilíndrico, co cacho de cor parda avermellada, con pequenas espiñas e manchas amarelas simétricas en cada segmento abdominal, e antenas externas grosas e máis longas que o corpo.

*es* langosta  
*en* spiny lobster  
*en* crawfish  
*NC* *Palinurus elephas*

**lagosta moura** *loc.s.f.* Crustáceo decápodo similar á lagosta común, pero de maior tamaño, co cacho de cor avermellada, con manchas amarelas distribuídas irregularmente por todo o abdome, e a cabeza máis grande en relación co corpo.

*es* langosta mora  
*en* pink spiny lobster  
*en* rock lobster  
*NC* *Palinurus mauritanicus*

**lagosta verde** *loc.s.f.* Crustáceo decápodo similar á lagosta común, pero co cacho de cor verde agrisada, con franxas transversais amarelas en cada segmento abdominal e antenas internas máis longas.

*es* langosta real

*en* royal spiny lobster

*en* green spiny lobster

*NC* *Panulirus regius*

**lagostino**<sup>1</sup> *s.m.* Crustáceo decápodo similar á gamba, pero de maior tamaño, co cacho de cor clara, con bandas transversais marróns, e rostro curto, cunha ducia de dentes no bordo superior e un no inferior.

*es* langostino

*es* langostino mediterráneo

*es* camarón langostino español

*en* caramote prawn

*NC* *Melicertus kerathurus*

**lagostino**<sup>2</sup> *s.m.* Crustáceo decápodo de corpo cilíndrico, co cacho de cor rosada, rostro alongado cos ollos avultados e as antenas externas máis longas que o corpo, cola ancha en forma de abano e dúas pinzas desiguais e moi desenvolvidas no primeiro par de patas.

Nota: En inglés, a forma “scampi” designa o animal preparado para o seu consumo.

*gl* cigala

*es* cigala

*en* Norway lobster

*en* Dublin Bay prawn

*NC* *Nephrops norvegicus*

**lamberetada** *s.f.* Produto alimenticio de pequeno tamaño e sabor doce que se consume por gusto máis que polo seu valor nutricional.

*gl* lambetada

*gl* lambonada

*gl* lambiscada

*es* chuchería

*es* golosina

*en* sweet [GB]

*en* candy [US]

**lambetada** *s.f.* Véxase: lamberetada

**lambiscada** *s.f.* Véxase: lamberetada

**lambonada** *s.f.* Véxase: lamberetada

**lambrusco** *s.m.* Viño escumoso branco, tinto ou rosado, orixinario de Italia e elaborado coa uva do mesmo nome.

*es* lambrusco

*en* Lambrusco

**laminar** *v.t.* Dividir certos alimentos, como cogomelos ou améndoas, en láminas finas.

*es* laminar

*es* filetear

*en* laminate

**lamprea** *s.f.* Peixe azul que vive no mar e desova nos ríos, de corpo angüiforme, coa pel lisa e mucosa, dorso de cor marrón amarelada con manchas escuras, ventre agrisado, cabeza pouco diferenciada do corpo, con sete fendeduras branquiais a cada lado, ollos pequenos e boca sen mandíbulas en forma de ventosa, con varias filas concéntricas de dentes cónicos.

*gl* lamprea de mar

*es* lamprea

*es* lamprea de mar

*en* lamprey

*en* sea lamprey

*NC* *Petromyzon marinus*

**lamprea de mar** *loc.s.f.* Véxase: lamprea

**lamprea de río** *loc.s.f.* Peixe de auga doce de corpo angüiforme, moi similar á lamprea de mar, pero de menor tamaño, coa ventosa máis pequena e cun moco cutáneo tóxico que é preciso eliminar xunto coa pel antes de cocinálo.

*es* lamprea

*es* lamprea de río

*en* lamprey

*en* river lamprey

*NC* *Lampetra fluviatilis*

**lañar** *v.t.* Abrir un peixe para quitarlle as tripas e a cabeza.

*es* limpiar

*en* clean

**lapa** *s.f.* Molusco gasterópodo mariño de pequeno tamaño, coa cuncha cónica e rugosa, de cor agrisada ou apardazada e con liñas concéntricas máis escuras.

*es* lapa

*en* limpet

*NC* *Patella vulgata*

**laranxa** *s.f.* Froito en hesperidío da laranxeira (*Citrus sinensis*), de forma arredondada, coa tona dura de cor laranxa e a polpa dividida en cuarteiróns, de sabor doce ou lixeiramente acedo.

*es* naranja

*en* orange

**laranxa amarga** *loc.s.f.* Froito en hesperidio da laranxeira amarga (*Citrus aurantium*), coa tona rugosa de cor verde e a polpa laranxa, de forte sabor amargo e pouco zumarenta, moi utilizada na elaboración de confeituras.

*es* naranja amarga  
*en* bitter orange  
*en* Seville orange

**laranxa branca** *loc.s.f.* Laranxa de tamaño medio e forma esférica, achatada ou elipsoidal, sen embigo, de cor variable entre o amarelo alaranxado e o laranxa intenso, utilizada para a obtención de zume.

Nota: As variedades máis comercializadas son a salustiana e a *Valencia late*.

*es* naranja blanca  
*en* white orange

**laranxa de viño** *loc.s.f.* Véxase: laranxa sanguíña

**laranxa navel** *loc.s.f.* Laranxa de gran tamaño, forma arredondada e pel de cor laranxa intensa, cun avultamento en forma de embigo máis ou menos aberto na parte oposta ao pedúnculo.

*es* naranja navel  
*es* naranja de ombligo  
*en* navel orange

**laranxa sanguíña** *loc.s.f.* Laranxa coa polpa de cor avermellada e sabor lixeiramente acedo.

*gl* laranxa de viño  
*es* naranja sanguina  
*es* naranja de sangre  
*en* blood orange

**laranxada** *s.f.* Bebida elaborada con auga, zume ou extractos de laranxa e azucres.

*es* naranjada  
*en* orangeade [GB]  
*en* orange soda [US]

**lardo** *s.m.* Graxa que se encontra baixo a pel do porco.

*es* lardo  
*en* lard

**lasaña** *s.f.* Pasta alimenticia en forma de láminas delgadas e rectangulares que, unha vez cocidas, se intercalan con capas doutros ingredientes, como carne picada, peixe ou verdura, se recobren con bechamel e queixo relado e se cociñan no forno.

*es* lasaña

*en* lasagna

*en* lasagne

**lasca** *s.f.* Véxase: lisco

**lascar** *v.t.* Dividir en liscos un alimento, principalmente friames.

*es* cortar en lonchas  
*es* lonchear  
*en* slice

**lavacán** *s.m.* Véxase: verza<sup>2</sup>

**lavalouza** *s.f.* Electrodoméstico que se emprega para lavar pratos, vasos e outros utensilios de cociña.

*es* lavavajillas  
*es* lavaplatos  
*es* friegaplatos  
*en* dishwasher

**lavamáns** *s.m.* Recipiente con auga que se lle pon ao comensal na mesa para lavar as mans.

*es* lavamanos  
*en* finger bowl

**lavanda** *s.f.* Planta arbustiva moi aromática, de talo leñoso, follas estreitas e lanceoladas e flores violáceas en espiga, da que se utilizan principalmente as follas e flores como condimento ou en infusión.

*es* lavanda  
*es* espliego  
*es* alhucema  
*en* lavender  
*NC* *Lavandula angustifolia*

**lavapratos** *s.m./f.* Persoa que, nunha cociña, se encarga de lavar a louza.

*es* lavaplatos  
*es* friegaplatos  
*en* dishwasher  
*en* plongeur

**lazo** *s.m.* Pasta alimenticia en forma de lazada coas puntas simétricas, similar ás alas dunha bolboreta.

*es* lazo  
*es* pajarita  
*en* farfalle

**lebre** *s.f.* Carne de caza menor que se obtén do mamífero do mesmo nome, do xénero *Lepus*.

*es* liebre  
*en* hare

**lecitina** *s.f.* Fosfolípido presente nas membranas celulares, que contén glicerol, colina e ácido fosfórico e que se emprega na

industria alimentaria como antioxidante ou emulxente.

Nota: Número CE: E-322

*es* lecitina

*en* lecithin

**legume** *s.m.* Froito ou semente comestible das plantas leguminosas, que crece no interior dunha casula.

*es* legumbre

*en* legume

**leitaruga** *s.f.* Planta herbácea de talo longo e erecto, follas anchas e dentadas e flores amarelas, da que se utilizan as follas como condimento ou en infusión.

*gl* mexacán

*gl* tarrelo

*es* diente de león

*es* amargón

*en* dandelion

*NC Taraxacum officinale*

**leite** *s.m.* Líquido branco, segregado polas glándulas mamarias das femias dos mamíferos, que se utiliza como alimento.

Nota: Para os efectos da comercialización, se non se indica o animal de procedencia, debe entenderse que é de vaca.

*es* leche

*en* milk

**leite callado** *loc.s.m.* *Véxase:* callada

**leite condensado** *loc.s.m.* Leite esterilizado, parcialmente deshidratado, ao que se lle engadiu sacarosa.

*es* leche condensada

*en* condensed milk

*en* sweetened condensed milk

**leite cru** *loc.s.m.* Leite que non se someteu a un tratamento térmico superior a 40 °C ou a outro proceso equivalente, polo que non debe destinarse directamente ao consumo humano.

*gl* leite natural

*es* leche cruda

*es* leche natural

*en* raw milk

**leite en po** *loc.s.m.* Produto seco e pulverulento que se obtén da deshidratación do leite natural, pasteurizado en estado líquido antes ou durante o proceso de fabricación.

*es* leche en polvo

*en* milk powder

*en* powdered milk

*en* dry milk

**leite evaporado** *loc.s.m.* Leite esterilizado parcialmente deshidratado.

*es* leche evaporada

*en* evaporated milk

**leite frito** *loc.s.m.* Doce elaborado con fariña e azucre cocidos en leite ata formar unha masa homoxénea que, ao arrefriar, se corta en porcións cuadrangulares, se reboza con fariña e ovo, se frixe en aceite e se cobre con azucre e canela.

*es* leche frita

*en* fried milk

**leite manchado** *loc.s.m.* Leite ao que se lle engade unhas gotas de café.

*es* leche manchada

*en* latte macchiato

**leite merengado** *loc.s.m.* Leite fervido con azucre, canela e rela de limón, ao que se lle engade claras de ovo batidas a punto de neve cando arrefría, e que adoita consumirse ben frío.

*es* leche merengada

*en* meringued milk

**leite natural** *loc.s.m.* *Véxase:* leite cru

**leiteira** *s.f.* Recipiente empregado para conter ou servir o leite.

*es* lechera

*en* cream jug

**leitón** *s.m.* *Véxase:* bacoriño

**leituga** *s.f.* Planta herbácea de talo ramificado, follas grandes e grosas en roseta, de cor verde ou violácea e coa marxe rizada ou lisa segundo as variedades e cultivares, e flores amarelas en corimbos, da que se consomen as follas en ensalada.

*es* lechuga

*en* lettuce

*NC Lactuca sativa*

**leituga folla de carballo** *loc.s.f.* Leituga de follas rizadas de cor verde, con tonalidades marróns ou violáceas polos extremos, e textura tenra.

*es* lechuga hoja de roble

*en* oak leaf lettuce

**leituga iceberg** *loc.s.f.* Leituga de follas grandes e firmes, dispostas nunha roseta moi compacta, de cor verde polo exterior e amarelada polo interior.

*es* lechuga iceberg

en iceberg lettuce

**leituga lollo rosso** *loc.s.f.* Leituga de follas moi rizadas, de cor avermellada polos extremos e verde no interior, e sabor amargo.

es lechuga lollo rosso

en lollo rosso

**leituga rizada** *loc.s.f.* Leituga coas follas longas, de marxes rizadas e cor verde.

es lechuga rizada

en curled lettuce

NC *Lactuca sativa* var. *crispa*

**leituga romana** *loc.s.f.* Leituga coas follas grandes e alongadas, de cor verde escura, agrupadas arredor do tronco e de sabor lixeiramente amargo.

es lechuga romana

en romaine

en cos lettuce

**lentella** *s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Lens culinaris*), de forma circular e aplanada, de diferentes cores e tamaños segundo as variedades, que se consome cocida.

Nota: As variedades máis comercializadas son a parda, a verde e a rubia.

es lenteja

en lentil

**lepista dos prados** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor agrisada ou apardazada, con manchas concéntricas máis escuras, pé cilíndrico e fibroso, de tons máis claros, e sabor lixeiramente picante unha vez cociñado.

es seta de brezo

en lepista

NC *Lepista panaeolus*

**levantar fervura** *loc.v.* Empezar a ferver a auga ou outro líquido.

es levantar el hervor

es alzar el hervor

en come to the boil

**levedar** *v.i.* Aumentar de volume e pórse esponxosa unha masa pola acción do lévedo.

gl espelir

es leudar

es fermentar

en ferment

**lévedo** *s.m.* Véxase: fermento

**levístico** *s.m.* Planta herbácea de olor similar ao do apio, de talo erecto e ramificado, fo-

llas romboides e pecioladas, flores amarelas en umbela, froito ovoide de cor acastañada e raíz longa e grosa, da que se utilizan principalmente os froitos e as raíces como condimento.

es levístico

en lovage

NC *Levisticum officinale*

**libra de chocolate** *loc.s.f.* Peza de chocolate en forma de prisma rectangular, xeralmente con sucos que axudan a dividila en onzas.

gl barra de chocolate

es tableta de chocolate

es pastilla de chocolate

en chocolate bar

**lichi** *s.m.* Froito en drupa da planta do mesmo nome (*Litchi chinensis*), de forma arredondada, pel vermella e rugosa e polpa branca de sabor moi doce, que se desprende facilmente da croia.

es lichi

es litchi

en lychee

en litchi

en lichee

**licor** *s.m.* Bebida que se obtén por maceración en alcohol e posterior destilación de diversas substancias vexetais aromáticas, cun contido en azucre superior a 100 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 30° e 55°.

es licor

en liqueur

**licor café** *loc.s.m.* Bebida típica de Galicia, que se obtén por maceración ou destilación de café torrado natural en augardente, cun contido en azucre superior a 100 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 20° e 40°.

gl licor de café

es licor de café

en coffee liqueur

**licor de café** *loc.s.m.* Véxase: licor café

**licor de guindas** *loc.s.m.* Bebida que se obtén por maceración ou destilación de guindas ou dos seus extractos, cun contido en azucre superior a 100 g/l e unha graduación alcohólica superior a 15°.

es licor de guindas

en sour cherry liqueur

**licor de herbas** *loc.s.m.* Bebida típica de Galicia, que se obtén por maceración ou des-

tilación de herbas aromáticas nunha mestura de augardente e alcohol etílico, cun contido en azucre superior a 100 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 20° e 40°.

*es* licor de hierbas

*en* herb liqueur

**licoraría** *s.f.* Establecemento especializado na venda e servizo de licores.

*gl* licorería

*es* licorería

*en* off-licence [GB]

*en* liquor store [US]

**licoreira**<sup>1</sup> *s.f.* Botella decorada, xeralmente de vidro, que se emprega para conter ou servir un licor.

*es* licorera

*en* decanter

**licoreira**<sup>2</sup> *s.f.* Moble ou compartimento onde se gardan botellas de licor ou outras bebidas.

*es* licorera

*en* cellaret

*en* cellarette [US]

**licorería** *s.f.* Véxase: licoraría

**licuadora** *s.f.* Aparato que se emprega para extraer o zume que contén unha froita ou verdura.

*es* licuadora

*en* juicer

**licuar** *v.t.* Extraer por centrifugación o zume que contén unha froita ou verdura.

*es* licuar

*en* juice

**ligar** *v.t.* Darlle unha determinada consistencia a unha preparación líquida mediante a adición de certos ingredientes espesantes.

*es* ligar

*es* trabar

*en* bind

**ligazón**<sup>1</sup> *s.f.* Operación que consiste en darlle unha determinada consistencia a unha preparación líquida mediante a adición de certos ingredientes espesantes.

*es* ligazón

*es* trabazón

*en* binding

**ligazón**<sup>2</sup> *s.f.* Ingrediente que se lle engade a unha preparación líquida para espesala.

*es* ligazón

*en* liaison

**lima** *s.f.* Froito en hesperidio de diversas especies de limeira (especialmente *Citrus limetta* e *Citrus aurantiifolia*), similar ao limón, pero de menor tamaño, de forma esférica, coa tona lisa de cor amarelada cando madura e a polpa amarela verdosa, de sabor acedo e moi zumarenta.

*es* lima

*en* lime

**limago** *s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e aplanado na madurez, de cor apardazada ou agrisada e pé cilíndrico e longo, máis estreito na base e de cor máis clara que o sombreiro.

*es* mocosa negra

*es* babosa negra

*en* waxy cap

*NC* *Hygrophorus latitabundus*

**limanda** *s.f.* Peixe branco de corpo plano e ovalado, similar ao linguado, pero de menor tamaño, co dorso de cor apardazada con pequenas manchas escuras, liña lateral moi curva e os ollos no lado dereito.

*es* limanda

*es* lenguadina

*en* dab

*NC* *Limanda limanda*

**limoada** *s.f.* Bebida elaborada con auga, zume ou extractos de limón e azucres.

*es* limonada

*en* lemonade

**limón** *s.m.* Froito en hesperidio do limoeiro (*Citrus limon*), de forma ovoide, coa tona de cor amarela e a polpa branca amarelada dividida en cuarteiróns, de sabor agre.

*es* limón

*en* lemon

**limoncello** *s.m.* Bebida orixinaria de Italia, que se obtén por maceración da tona do limón ou outros cítricos en alcohol, e que adoita consumirse moi frío.

*es* limoncello

*en* limoncello

**limpar** *v.t.* Quitarlle a un alimento as partes non aproveitables.

*es* limpiar

*en* clean

**lingua** *s.f.* Órgano muscular situado na cavidade bucal dos animais de abasto, que adoita consumirse cocido ou estufado.



*es* lingua  
*en* tongue

**lingua de boi** *loc.s.f.* Cogomelo que medra pegado ao tronco das árbores, co sombreiro semicircular, de cor avermellada, pé lateral curto e grosso, da mesma cor que o sombreiro, e carne de sabor acedo, que segrega un líquido vermello ao cortala.

*gl* fígado de boi  
*es* hígado de buey  
*en* beefsteak fungus  
*en* ox tongue  
*NC* *Fistulina hepatica*

**lingua de gato** *loc.s.f.* Galleta de forma plana e alongada, elaborada cunha masa de fariña, ovos, manteiga e azucre, aromatizada con vainilla, que se coce no forno.

*es* lingua de gato  
*en* langue de chat

**lingua de ovella** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor abrancazada ou amarelada, himenio formado por agullas compactas, pé curto e grosso, polo xeral excéntrico, e sabor lixeiramente amargo.

*gl* lingua de vaca  
*es* lingua de vaca  
*es* lingua de gato  
*en* hedgehog mushroom  
*en* wood hedgehog  
*NC* *Hydnum repandum*

**lingua de ovella avermellada** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico ou plano convexo, irregular e de cor avermellada, himenio formado por agullas compactas, pé grosso e abrancazado e sabor lixeiramente doce nos exemplares novos e amargo nos maduros.

*gl* lingua de vaca avermellada  
*es* lingua de gato rojiza  
*en* terracotta hedgehog  
*NC* *Hydnum rufescens*

**lingua de ovella branca** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro convexo e abrancazado cando é novo e plano, irregular e de cor amarelada na madurez, himenio formado por agullas compactas, pé curto e grosso e sabor lixeiramente amargo.

*gl* lingua de vaca branca  
*es* lingua de vaca blanca  
*en* white hydnum  
*NC* *Hydnum albidum*

**lingua de vaca** *loc.s.f.* Véxase: lingua de ovella

**lingua de vaca avermellada** *loc.s.f.* Véxase: lingua de ovella avermellada

**lingua de vaca branca** *loc.s.f.* Véxase: lingua de ovella branca

**linguado** *s.m.* Peixe branco de corpo plano e ovalado, co dorso de cor parda con manchas escuras, ventre abrancazado, aleta pectoral cunha mancha negra no extremo, aletas dorsal e anal moi apegadas á caudal e ollos pequenos e xuntos situados no lado dereito.

*es* linguado  
*en* sole  
*en* Dover sole  
*NC* *Solea solea*

**liofilización** *s.f.* Proceso que consiste en conxelar un alimento a baixa temperatura e eliminar a auga que contén mediante a acción do baleiro, co fin de inhibir a actividade microbiana, prolongar a súa conservación e evitar ou reducir as perdas nutricionais e organolépticas.

*es* liofilización  
*en* freeze-drying  
*en* lyophilisation [GB]  
*en* lyophilization [US]

**liofilizar** *v.t.* Conxelar un alimento a baixa temperatura para eliminar a auga que contén mediante a acción do baleiro, co fin de inhibir a actividade microbiana, prolongar a súa conservación e evitar ou reducir as perdas nutricionais e organolépticas.

*es* liofilizar  
*en* freeze-dry  
*en* lyophilise [GB]  
*en* lyophilize [US]

**lionesa** *s.f.* Doce similar ao profíterol, pero de maior tamaño, reenchido de crema, nata ou chocolate.

*es* lionesa  
*en* cream puff

**lípido** *s.m.* Substancia orgánica composta por carbono, hidróxeno, osíxeno, un éster de alcohol e un ou máis ácidos graxos, ademais doutros constituíntes, que se caracteriza por ser insoluble en auga e soluble en disolventes orgánicos, e que realiza no organismo funcións estruturais, de illamento e de almacenamento enerxético.

*es* lípido

*en* lipid

**lira** *s.f.* Utensilio composto por unha corda fina, tensa e cortante e un marco por onde se agarra, que se emprega para cortar os queixos brandos e outros produtos da mesma consistencia.

*es* lira

*en* cheese cutter wire

**lirio** *s.m.* Peixe branco de pequeno tamaño, co corpo alongado e estreito, dorso de cor azulada, cinsenta ou acastañada, flancos prateados e ventre abrancazado, tres aletas dorsais moi separadas e dúas anais, ollos grandes e mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*gl* mexete

*es* bacaladilla

*en* blue whiting

*NC* *Micromesistius poutassou*

**lirpa** *s.f.* Linguado pequeno.

*es* lenguado pequeño

*en* baby sole

**lisco** *s.m.* Porción delgada que se obtén ao cortar transversalmente un alimento, principalmente friames.

*gl* lasca

*es* loncha

*en* slice

**liviaños** *s.m.pl.* Órganos respiratorios dos animais de abasto, contidos na cavidade torácica, que adoitan consumirse cocidos ou utilizarse na elaboración de embutidos.

*gl* alegrías

*gl* bofes

*gl* boches

*gl* coradas

*es* livianos

*es* bofes

*en* lights

*en* lungs

**lixero, lixeira** *adx.* Referido a un alimento, que presenta unha redución do seu valor enerxético, como mínimo do 30%, respecto do produto de referencia.

*es* light

*es* ligero, ligera

*en* lite

*en* light

*en* diet

**lombarda** *s.f.* Col de follas lisas de cor violácea que forman unha cabeza apertada e que se poden consumir crúas ou cocidas.

*gl* col lombarda

*es* lombarda

*es* col lombarda

*en* red cabbage

*NC* *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*

**lombelo** *s.m.* Véxase: raxo<sup>1</sup>

**lombo**<sup>1</sup> *s.m.* Peza de certos animais de abasto, especialmente de vacún, situada na parte superior do espiñazo, aos lados da columna vertebral, de forma alongada, moi tenra e zumarenta, considerada de categoría extra.

*es* lomo

*en* loin

**lombo**<sup>2</sup> *s.m.* Corte do peixe que comprende a parte superior do corpo, desde a cabeza ata a cola.

*es* lomo

*en* back

**lombo**<sup>3</sup> *s.m.* Véxase: raxo<sup>1</sup>

**lombo adobado** *loc.s.m.* Embutido elaborado con carne do raxo, libre de tendóns, sazónada con sal e outros condimentos e protexido por un envolvente, que adoita prepararse á prancha.

*es* lomo adobado

*en* marinated pork loin

**lombo alto** *loc.s.m.* Peza de vacún que se obtén da parte anterior da rexión lumbar, correspondente ás primeiras costelas, moi tenra e zumarenta, considerada de categoría extra.

*es* lomo alto

*en* rib

**lombo baixo** *loc.s.m.* Peza de vacún que se obtén da parte posterior da rexión lumbar, correspondente ás costelas dorsais, moi tenra e zumarenta, considerada de categoría extra.

*es* lomo bajo

*es* riñonada

*en* striploin

**lombo embuchado** *loc.s.m.* Embutido cru, elaborado con raxo, practicamente libre de graxa externa, sazónado con sal e outros condimentos e aditivos, embuchado nunha tripa natural ou artificial e sometido a un proceso de curación.

*es* lomo embuchado

*es* caña de lomo

*en* cured pork loin

**longainza** *s.f.* Chourizo embuchado nunha tripa natural ou artificial de diámetro inferior a 22 mm.

Nota: Cando o calibre da tripa se atopa comprendido entre 22 e 40 mm denomínase indistintamente “chourizo” ou “longainza”.

*es* longaniza  
*en* thin chorizo

**longueirón** *s.m.* Molusco bivalvo similar á navalla, pero de maior tamaño, coas cunchas coa marxe dorsal recta e a ventral lixeiramente curvada, dous dentes na valva esquerda e un na dereita e liñas de crecemento claras.

*es* muergo  
*en* pod razor shell  
*NC* *Ensis siliqua*

**longueirón vello** *loc.s.m.* Molusco bivalvo similar ao longueirón, pero de menor tamaño, coas cunchas máis brillantes, co bordo anterior oblicuo e un dente en cada valva, liñas de crecemento rectangulares e carne máis dura.

*es* longueirón  
*en* grooved razor shell  
*NC* *Solen marginatus*

**lorcho transparente** *loc.s.m.* Peixe branco de pequeno tamaño, que pode acadar 6 cm, co corpo alongado e comprimido lateralmente, sen escamas, de cor translúcida, con dúas aletas dorsais separadas e cabeza e ollos grandes.

*es* chanquete  
*en* goby  
*en* transparent goby  
*NC* *Aphia minuta*

**loureira branca** *loc.s.f.* Uva branca autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel grosa de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Rías Baixas, Ribeira Sacra e Ribeiro.

*gl* marqués  
*es* loureira branca  
*es* marqués  
*en* loureira branca

**loureira tinta** *loc.s.f.* Uva tinta autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, de cultivo pouco estendido e utilizada espe-

cialmente na elaboración dos viños da denominación de orixe Rías Baixas.

*es* loureira tinta  
*en* loureira tinta

**loureiro** *s.m.* Planta arbórea de follas oblongas e coriáceas, de cor verde escura e moi aromáticas, flores pequenas e amareladas en umbelas e froito ovoide de cor negra, da que se utilizan as follas frescas ou desecadas como condimento.

*es* laurel  
*en* bay  
*en* sweet bay  
*en* laurel  
*NC* *Laurus nobilis*

**loza** *s.f.* Conxunto de utensilios que se empregan na cociña e na mesa.

*es* loza  
*en* crockery

**lucio** *s.m.* Peixe de auga doce, que pode acadar máis de 1 m de lonxitude, de corpo alongado e cilíndrico, co dorso de cor parda verdosa, ventre abrancazado e boca en forma de peteiro aplanado, con dentes aguzados.

*es* lucio  
*en* pike  
*en* northern pike  
*NC* *Esox lucius*

**lumbriante** *s.m.* Crustáceo decápodo similar á lagosta, pero de corpo subcilíndrico, co cacho liso, de cor negra azulada con numerosas manchas amareladas, e dúas pinzas de gran tamaño e desiguais no primeiro par de patas.

*gl* cereixo  
*es* bogavante  
*en* lobster  
*NC* *Homarus gammarus*

**lura** *s.f.* Molusco cefalópodo co corpo alongado, de cor rosada con manchas violáceas e rematado en punta, con dúas aletas triangulares nos laterais, oito brazos desiguais con dúas filas de ventosas e dous tentáculos máis longos, provisto dunha cuncha interna, longa e estreita, e unha bolsa de tinta. Nota: En inglés, a forma “calamari” designa o animal preparado para o seu consumo.

*es* calamar  
*en* squid  
*NC* *Loligo vulgaris*

**luriña** *s.f.* Lura pequena.

*es* chipirón

*en* baby squid

**lustrar** *v.t.* Véxase: abrillantar

**luva de cociña** *loc.s.f.* Peza feita con materiais illantes da calor, xeralmente en forma

de manopla, que se utiliza para sacar recipientes do forno ou agarrar obxectos quentes sen queimarse.

*gl* guante de cociña

*es* guante de cocina

*en* oven glove

**maasdam** *s.m.* Queixo orixinario dos Países Baixos, elaborado con leite de vaca, coa codia fina e encerada, de cor alaranxada, e a pasta semidura e cocida, de textura cremosa, con ollos de gran tamaño e sabor doce, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou de prisma.

Nota: A denominación procede da vila de Maasdam (Países Baixos), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* maasdam  
*en* Maasdam

**macabeo** *s.m.* Uva branca de tamaño mediano, forma esférica e pel grosa de cor verde amarelada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Cava, Rioja, Conca de Barberà e Calatayud.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* macabeo  
*es* viura  
*en* macabeo  
*en* viura

**macarrón**<sup>1</sup> *s.m.* Pasta alimenticia en forma de tubo pequeno, con sección anular.

*es* macarrón  
*en* macaroni

**macarrón**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: pluma<sup>1</sup>

**macedonia** *s.f.* Preparación elaborada con anacos de distintas froitas maceradas en zume, licor ou almibre.

*es* macedonia  
*es* ensalada de frutas  
*en* fruit salad  
*en* macédoine

**macela** *s.f.* Infusión que se prepara principalmente coas flores secas da planta do mesmo nome (*Matricaria chamomilla*).

*gl* camomila

*es* manzanilla  
*es* camomila  
*en* chamomile tea [GB]  
*en* chamomile tea [US]

**macela galega** *loc.s.f.* Infusión que se prepara principalmente coas flores secas da planta do mesmo nome (*Chamaemelum nobile*).

*es* manzanilla romana  
*es* manzanilla amarga  
*en* Roman chamomile tea [GB]  
*en* Roman chamomile tea [US]

**maceración** *s.f.* Proceso que consiste en poñer a remollo un alimento, polo xeral unha froita, nun líquido composto principalmente de viño ou licor e azucre durante certo tempo para abrandalo ou aromatizalo.

*es* maceración  
*en* maceration

**macerar** *v.t.* Poñer a remollo un alimento, polo xeral unha froita, nun líquido composto principalmente de viño ou licor e azucre durante certo tempo para aromatizalo ou abrandalo.

*es* macerar  
*en* macerate

**machete** *s.m.* Coitelo grande de folla ancha, que se utiliza para cortar as pezas de carne con óso e de gran tamaño.

*es* macheta  
*en* cleaver  
*en* chopper

**machucar** *v.t.* Esmagar un alimento coa axuda do mazo do morteiro.

*es* majar  
*en* crush

**macis** *s.m.* Arilo desecado da noz moscada, en forma de rede, de cor avermellada e moi aromático, que se emprega como condimento.

*es* macis  
*en* mace

**macrobiótica** *s.f.* Sistema de alimentación que segue os principios da filosofía e medicina orientais e que se basea principalmente no consumo de cereais integrais, verduras, algas, legumes e froitas.

*es* macrobiótica  
*en* macrobiotics

**macrobiótico, macrobiótica** *adx.* Que pertence ou está relacionado coa macrobiótica.

*es* macrobiótico, macrobiótica  
*en* macrobiotic

**macronutriente** *s.m.* Substancia que o organismo necesita en grandes cantidades, como os lípidos, as proteínas ou os hidratos de carbono.

*es* macronutriente  
*en* macronutrient

**madalena** *s.f.* Doce de pequeno tamaño, elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, manteiga e azucre, que se coce no forno nun molde de papel xeralmente de base circular.

*es* magdalena  
*es* madalena  
*en* madeleine

**madeirudo** *s.m.* Véxase: andoa

**maduro, madura** *adx.* Referido a un froito, que está en sazón.

*es* maduro, madura  
*en* ripe

**magalla** *s.f.* Véxase: polpa

**magret** *s.m.* Filete da peituga dun parrulo ou ganso, especialmente os engordados para a obtención de *foie-gras*, que se presenta coa pel e a graxa subcutánea que recobre o músculo pectoral.

*es* magret  
*es* maigret  
*en* magret

**magro, magra** *adx.* Que ten pouca ou ningunha graxa.

*es* magro, magra  
*en* lean

**magro de porco** *loc.s.m.* Produto cárnico elaborado con carne magra do porco, sen ósos, cartilaxes nin tendóns, e sometida a un proceso de cocción.

Nota: Cando a este produto se lle engade féculas ou proteínas recibe a denominación “friame de magro de porco”.

*es* magro de cerdo  
*en* cooked lean pork

**maicena** *s.f.* Amidón de millo, empregado como espesante e para a elaboración de produtos de repostaría.

Nota: A denominación procede da marca Maizena, rexistrada por Unilever.

*es* maicena  
*en* cornflour [GB]  
*en* cornstarch [US]

**maízno** *s.m.* Véxase: millo

**maionesa** *s.f.* Salsa elaborada batendo aceite e ovo e á que se lle pode engadir vinagre e outros ingredientes.

*gl* salsa maionesa  
*es* mayonesa  
*es* mahonesa  
*es* salsa mayonesa  
*es* salsa mahonesa  
*en* mayonnaise

**maionesa de leite** *loc.s.f.* Véxase: lactonesa

**maiorana** *s.f.* Planta herbácea moi aromática, de talo leñoso na base, follas ovadas e pilosas e flores rosáceas en espiga, da que se utilizan principalmente as follas como condimento ou en infusión.

*es* mejorana  
*es* mayorana  
*en* sweet marjoram  
*NC* *Origanum majorana*

**maître** *s.m./f.* Persoa que, nun establecemento hostaleiro, se encarga do funcionamento do comedor, especialmente de recibir os clientes e coordinar os camareiros.

*gl* xefe de comedor, xefa de comedor  
*es* maître  
*es* jefe de comedor, jefa de comedor  
*en* maître d'  
*en* maître d'hôtel  
*en* headwaiter

**maki** *s.m.* Suxi elaborado cunha folla de *nori* que forma un rolo reenchido de arroz e outros ingredientes como peixe, marisco ou verduras.

*es* maki  
*en* maki  
*en* maki zushi

**málaga** *s.m.* Viño doce de cor clara ou escura segundo o proceso de envellecemento, elaborado na provincia do mesmo nome, principalmente a partir das variedades de uva branca pedro ximénez e moscatel, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* Málaga  
*en* Malaga

**malte** *s.m.* Infusión que se prepara con grans de orxo xerminados, secos e torrados.

*es* malta  
*en* malt tea

**maltitol** *s.m.* Polialcohol (C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub>) derivado da maltosa, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-965

*es* maltitol  
*en* maltitol

**maltosa** *s.f.* Disacárido (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) presente nos cereais e no mel, composto por dúas moléculas de glicosa.

*es* maltosa  
*en* maltose

**malva** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado, follas serradas e pecioladas e flores moradas, da que se utilizan as follas e flores en infusión.

*es* malva  
*en* mallow  
*NC* *Malva sylvestris*

**malvasía** *s.f.* Uva branca orixinaria de Grecia, de tamaño mediano, forma elíptica e pel fina de cor verde avermellada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Calatayud, Valencia e Tarragona.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* malvasía  
*en* malvasia

**man de diante** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da musculatura da parte superior das extremidades anteriores, á altura da escápula e do úmero, de textura graxa, considerada de primeira categoría.

*es* espaldilla  
*en* shoulder

**manchea** *s.f.* Véxase: presa<sup>1</sup>

**mandarina** *s.f.* Froito en hesperidio da mandaraineira (*Citrus reticulata*), similar á la-

ranxa, pero máis pequena, de forma arredondada e achatada, coa tona máis fácil de mondar e sabor doce.

*es* mandarina  
*es* naranja mandarina  
*es* naranja tangerina  
*en* mandarin  
*en* mandarine  
*en* mandarin orange  
*en* tangerine

**mandarina satsuma** *loc.s.f.* Mandarina de forma achatada, coa tona rugosa de cor amarelada e a polpa carente de pebidas.

*es* satsuma  
*es* mandarina satsuma  
*en* satsuma

**mandil** *s.m.* Peza de roupa que, atada á cintura e xeralmente tamén ao pescoco, evita mancharse ao cocíñar.

*gl* mantelo  
*gl* mantela  
*es* delantal  
*es* mandil  
*en* apron

**mandioca** *s.f.* Raíz da planta do mesmo nome (*Manihot esculenta*), de gran tamaño, forma oblonga, coa pel de cor parda e a carne branca, que pode consumirse cocinada ou utilizarse para a extracción da tapioca.

*es* mandioca  
*es* yuca  
*en* cassava  
*en* manioc

**mandolina** *s.f.* Utensilio provisto de follas cortantes con distintas formas que se emprega para tallar patacas e outras hortalizas de forma homoxénea.

*es* mandolina  
*en* mandolin  
*en* mandoline

**manga**<sup>1</sup> *s.f.* Utensilio de forma cónica, de tea ou plástico, provisto dun bico que se emprega para reencher ou decorar tortas e pasteis.

*es* manga  
*es* manga pastelera  
*en* pastry bag  
*en* piping bag

**manga**<sup>2</sup> *s.f.* Froito en drupa da mangueira (*Mangifera indica*), de forma ovoide, coa pel de diversas cores, entre verde, amarela

e vermella, e a polpa amarela ou alaranxada, cun óso central grande, aplanado e leñoso, moi aromática e de sabor moi doce.

*es* mango  
*en* mango

**mangostán** *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Garcinia mangostana*), de forma ovoide, coa casca leñosa de cor morada ou castaña e a polpa comestible, branca e de sabor doce.

*es* mangostán  
*en* mangosteen

**manitol** *s.m.* Polialcohol (C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>) derivado da manosa, presente nalgunhas plantas, algas e fungos, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-421

*es* manitol  
*en* mannitol

**manteiga**<sup>1</sup> *s.f.* Substancia graxa que se obtén ao mazar a tona do leite ata que adquire certa consistencia.

*es* mantequilla  
*en* butter

**manteiga**<sup>2</sup> *s.f.* Graxa que se obtén ao derreter e solidificar os tecidos adiposos de certos animais.

*es* manteca  
*en* lard

**manteiga**<sup>3</sup> *s.f.* Graxa que se obtén ao solidificar o aceite dalgúns froitos ou sementes, como o coco ou o cacao.

*es* manteca  
*en* butter

**manteiga amasada** *loc.s.f.* Manteiga mesturada con fariña, que se emprega para ligar certas salsas.

*es* mantequilla amasada  
*en* beurre manié

**manteiga composta** *loc.s.f.* Manteiga á que se lle engadiu outros ingredientes.

*es* mantequilla compuesta  
*en* compound butter

**manteiga de cacahuete** *loc.s.f.* Manteiga, de consistencia pastosa, elaborada a base de cacahuets torrados e moídos e aceites vexetais.

*es* mantequilla de cacahuete  
*es* manteca de cacahuete  
*en* peanut butter

**manteiga de cacao** *loc.s.f.* Manteiga que se obtén das sementes de cacao ou outros produtos derivados delas.

*es* manteca de cacao  
*en* cocoa butter

**manteiga de coco** *loc.s.f.* Manteiga que se obtén do froito do coco, adecuadamente refinada.

*es* manteca de coco  
*en* coconut butter

**manteiga de palma** *loc.s.f.* Manteiga que se obtén da polpa do froito da palma (*Elaeis guineensis*), adecuadamente refinada.

*es* manteca de palma  
*en* palm butter

**manteiga salgada** *loc.s.f.* Manteiga que contén unha pequena porcentaxe de sal.

*es* mantequilla con sal  
*es* mantequilla salada  
*en* salted butter

**manteigada** *s.f.* Doce de pequeno tamaño, elaborado cunha masa de fariña, ovos, manteiga e azucre, que se coce no forno nun molde de papel xeralmente de base cuadrangular.

*es* mantecada  
*en* spongy cake

**manteigado** *s.m.* Doce de forma arredondada, elaborado cunha masa de fariña, manteiga de porco e azucre, cocida no forno, e que se consome especialmente no Nadal.

*es* mantecado  
*en* Spanish round soft shortbread

**manteigaría** *s.f.* Establecemento no que se vende manteiga e outros produtos lácteos.

*gl* manteiguería  
*es* mantequería  
*en* dairy

**manteigoso, manteigosa** *adx.* Que ten moita manteiga ou que se asemella a ela en diferentes aspectos, como o sabor ou a textura.

*es* mantecoso, mantecosa  
*en* buttery

**manteigueira** *s.f.* Recipiente provisto dunha tapadeira que se emprega para gardar a manteiga e servila na mesa.

*es* mantequero  
*en* butter dish



**manteiguería** *s.f.* Véxase: manteigaría

**mantel** *s.m.* Peza de tea ou outro material coa que se cobre a mesa para protexela e decorala durante a comida.

*es* mantel  
*en* tablecloth

**mantela** *s.f.* Véxase: mandil

**mantelaría** *s.f.* Xogo de mantel e panos de mesa con características comúns.

*gl* mantelería  
*es* mantelería  
*en* table linen

**mantelería** *s.f.* Véxase: mantelaría

**mantelo** *s.m.* Véxase: mandil

**manxar** *s.m.* Alimento de moi boa calidade e sabor.

*es* manjar  
*en* delicacy

**manzanilla** *s.f.* Xerez de cor amarela pálida e moi seco, sometido a un proceso de crianza biolóxica, cun contido en azucre inferior a 1g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 15° e 19°, elaborado en Sanlúcar de Barrameda e con denominación de orixe propia.

*es* manzanilla  
*en* manzanilla

**máquina de pasta** *loc.s.f.* Aparato que se emprega para elaborar diferentes tipos de pasta.

*es* máquina para pasta  
*en* pasta maker

**máquina de xeo** *loc.s.f.* Máquina que se emprega para facer cubos de xeo.

*es* máquina de hielo  
*en* ice-making machine

**maracuxá** *s.m.* Froito en baga de diversas especies do xénero *Passiflora* (especialmente *Passiflora edulis*), de forma ovoide, coa pel grosa de cor amarela ou púrpura, segundo as variedades, e a polpa comestible, moi zumarenta e de sabor agridoce.

*gl* froita da paixón  
*es* maracuyá  
*es* fruta de la pasión  
*en* passion fruit  
*en* granadilla

**maracuxá amarelo** *loc.s.m.* Maracuxá da planta *Passiflora edulis* f. *flavicarpa*, coa pel de cor amarela cando madura, de maior

tamaño e menos doce que o maracuxá morado.

*es* maracuyá amarillo  
*en* yellow passion fruit

**maracuxá morado** *loc.s.m.* Maracuxá da planta *Passiflora edulis* f. *edulis*, de forma ovoide, coa pel de cor morada cando madura e sabor doce.

*es* maracuyá morado  
*es* maracuyá púrpura  
*en* purple passion fruit

**maragota** *s.f.* Peixe branco de corpo alongado e ovalado, con escamas grandes, dorso de tonalidades verdes, castañas ou alaranxadas con manchas máis claras, labios grosos e dentes cónicos e fortes.

*es* maragota  
*en* ballan wrasse  
*NC* *Labrus bergylta*

**marasquino** *s.m.* Bebida orixinaria de Dalmaçia, incolora, elaborada por maceración ou destilación de guindas, outras substancias vexetais ou os seus extractos, cun contido en azucre superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 34°.

*es* marrasquino  
*en* maraschino

**marcar** *v.t.* Preparar os ingredientes necesarios para confeccionar un prato antes de proceder á súa elaboración.

*es* marcar  
*en* dress

**marcar a mesa** *loc.v.* Colocarlle a cada comensal os utensilios necesarios para cada un dos pratos solicitados na nota de pedido.

*es* marcar la mesa  
*en* set the table

**margarina** *s.f.* Alimento en forma de emulsión líquida ou plástica, obtido a partir de graxas e aceites comestibles que non proceden do leite ou que só proceden parcialmente del.

*es* margarina  
*en* margarine

**maría ordoña** *loc.s.f.* Véxase: merenzao

**maridar** *v.t.* Combinar harmonicamente un viño co prato ao que acompaña.

*es* maridar  
*en* pair

**maridaxe** *s.f.* Combinación harmónica dun viño co prato ao que acompaña.

*es* maridaje

*en* pairing

**mariñada** *s.f.* Líquido composto principalmente de viño, vinagre e especias, no que se pon a remollo un alimento, polo xeral un peixe, para aromatizalo, abrandalo ou conservalo antes de cociñalo.

*es* marinada

*en* marinade

**mariñar** *v.t.* Poñer a remollo un alimento, polo xeral un peixe, nunha mariñada, co fin de prolongar a súa conservación e darlle sabor.

*es* marinar

*en* marinate

**mariscaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de marisco.

*gl* marisquería

*es* marisquería

*en* seafood restaurant

**marisco** *s.m.* Conxunto de animais mariños invertebrados, especialmente os moluscos e crustáceos comestibles.

*es* marisco

*en* shellfish

**marisquería** *s.f.* Véxase: mariscaría

**marmelada** *s.f.* Produto de consistencia semilíquida ou espesa, que se obtén da cocción de froitas enteiras, cortadas en anacos ou trituradas, nunha proporción superior ao 30%, con adición de azucres.

Nota: Cando este produto se elabora cunha proporción de froitas superior ao 50% recibe a denominación “marmelada extra”.

*es* mermelada

*en* marmalade

**marmelo**<sup>1</sup> *s.m.* Froito en pomo do marmeleiro (*Cydonia oblonga*), piriforme, coa pel áspera de cor amarela, polpa abrancazada, moi dura e aromática, que se utiliza principalmente para a elaboración do doce do mesmo nome.

*es* membrillo

*en* quince

**marmelo**<sup>2</sup> *s.m.* Doce elaborado con marmellos cocidos en auga con azucre e posteriormente enmoldado.

*es* membrillo

*es* dulce de membrillo

*es* carne de membrillo

*es* codoñate

*en* quince preserve

**marmita** *s.f.* Recipiente metálico con tapa-deira, máis alto que ancho e provisto de asas, que se utiliza para cociñar.

*es* marmita

*en* pot

**marmitako** *s.m.* Guiso típico do País Vasco, elaborado xeralmente con bonito ou atún e patacas cociñados nunha marmita.

*es* marmitako

*en* Basque tuna and potato stew

**marmitón, marmitoo** *s.* Persoa que, nunha cociña, se encarga da conservación, ordenación e limpeza da batería e, cando é necesario, do local.

*es* marmitón

*en* pot and pan washer

*en* marmiton

**marolo** *s.m.* Molusco bivalvo similar ao berberecho, pero de maior tamaño, coas cunchas sólidas e grosas, de cor castaña ou arrubíada, con faixas concéntricas de diferentes tonalidades e preto de 20 costelas saíntes provistas de varias ringleiras de rugosidades.

*gl* berberecho marolo

*es* corruco

*en* tuberculate cockle

*en* rough cockle

*NC* *Acanthocardia tuberculata*

**marqués** *s.m.* Véxase: loureira branca

**marraxo** *s.m.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar 3 m de lonxitude, co corpo robusto e fusiforme, dorso de cor gris azulada ou negra, ventre abrancazado, primeira aleta dorsal co bordo arredondado e un apuntamento branco, aleta caudal en forma de media lúa, cabeza pequena, cos ollos grandes e redondos, fociño cónico e boca ampla.

*gl* marraxo sardiñeiro

*es* marrajo sardinero

*en* porbeagle

*en* mackerel shark

*NC* *Lamna nasus*

**marraxo azul** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de corpo robusto e fusiforme, similar ao marraxo común, pero co dorso de cor azulada, primeira aleta dorsal sen o apuntamento

branco, fociño máis aguzado e os ollos máis pequenos.

*es* marrajo

*en* shortfin mako

*NC* *Isurus oxyrinchus*

**marraxo sardiñeiro** *loc.s.m.* Véxase: marraxo

**marron glacé** *loc.s.m.* Castaña pelada e cocida, que se confeita repetidas veces nun almibre.

*es* marron glacé

*en* marron glacé

**marsala** *s.m.* Viño licoroso orixinario de Italia, de cor variable entre o dourado e o vermello, que se obtén da mestura do mosto ou viño producido coas uvas das variedades autorizadas e xarope de mosto, cunha graduación alcohólica superior a 17°, e que adoita consumirse como aperitivo ou utilizarse para cocinar.

Nota: A denominación procede do concello de Marsala (Italia), onde se elabora.

*es* marsala

*en* Marsala

**maruca** *s.f.* Peixe branco de gran tamaño, que pode acadar 2 m, de corpo alongado e delgado con escamas pequenas, dorso de cor parda verdosa, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais cunha mancha negra no extremo posterior, cabeza pequena e mandíbula superior máis prominente que a inferior, cunha barba nesta.

*es* maruca

*en* ling

*NC* *Molva molva*

**maruca azul** *loc.s.f.* Véxase: peixe pau

**masa**<sup>1</sup> *s.f.* Mestura homoxénea e branda que se obtén da incorporación de fariña a un líquido, xeralmente auga ou leite.

*es* masa

*en* dough

**masa**<sup>2</sup> *s.f.* Mestura homoxénea e branda que se obtén da incorporación fariña a un líquido, xeralmente auga ou leite, e traballada con aceite ou outra graxa, que se emprega en preparacións doces ou salgadas.

*es* masa

*es* pasta

*en* pastry

*en* paste

**masa choux** *loc.s.f.* Masa de orixe francesa, de textura cremosa, elaborada xeralmente mesturando auga quente con manteiga e fariña, á que se lle engade ovos cando arrefría, e que se emprega na preparación de pasteis con recheos doces ou salgados.

*es* pasta choux

*en* choux pastry

**masa crebada** *loc.s.f.* Masa de orixe francesa elaborada xeralmente con fariña, manteiga e un ingrediente líquido, como auga, leite ou ovos batidos, que se emprega na preparación de pasteis doces ou salgados.

*gl* masa quebrada

*es* masa quebrada

*es* pasta quebrada

*es* masa brisa

*es* pasta brisa

*en* shortcrust

*en* shortcrust pastry

**masa de follado** *loc.s.f.* Véxase: follado<sup>1</sup>

**masa filo** *loc.s.f.* Masa de orixe grega, elaborada xeralmente con fariña, aceite, ovos e auga, que se presenta en láminas moi finas, case transparentes, e que se emprega en preparacións doces ou salgadas.

*es* masa filo

*es* pasta filo

*en* filo

*en* phyllo

**masa follada** *loc.s.f.* Véxase: follado<sup>1</sup>

**masa frixida** *loc.s.f.* Calquera dos doces elaborados cunha masa de fariña, ovos e azucre e frixida en aceite ou outra graxa.

*es* fruta de sartén

*en* fried dough

**masa quebrada** *loc.s.f.* Véxase: masa crebada

**mascarpone** *s.m.* Queixo fresco de orixe italiana, coa pasta branda, de cor branca, textura cremosa e sabor doce, que adoita comercializarse en terrinas cilíndricas.

*es* mascarpone

*en* mascarpone

**matacandil** *s.m.* Cogomelo co sombreiro ovoide cando é novo e acampanado na madurez, de cor abrancazada e recuberto de pequenas escamas apardazadas, e pé cilíndrico, branco e cun anel móbil.

*gl* barbuda

*es* barbuda

*es* matacandil  
*en* shaggy mane  
*en* shaggy ink cap  
*NC* *Coprinus comatus*

**mate** *s.m.* Infusión típica da Arxentina, Paraguai e Uruguai, que se prepara coas follas secas, torradas e trituradas da planta do mesmo nome (*Ilex paraguayensis*) e que adoita tomarse nun recipiente en forma de cabaza.

*es* mate  
*en* mate  
*en* maté

**matsutake** *s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico e de cor ocre cando é novo e plano e apardazado na madurez, recuberto de escamas escuras, pé cilíndrico, abrancazado por riba do anel e apardazado por baixo, e sabor amargo.

*es* matsutake  
*en* matsutake  
*NC* *Tricholoma matsutake*

**mazá** *s.f.* Froito en pomo da maceira, do xénero *Malus* (especialmente *Malus domestica*), que segundo as variedades pode ser de forma arredondada, alongada ou achatada, coa pel fina de cor verde, amarela ou vermella, e a carne branca ou amarelada, de sabor doce ou acedo.

*es* manzana  
*en* apple

**mazá fuji** *loc.s.f.* Mazá de pel avermellada con lixeiras estrías vermellas sobre fondo amarelo verdoso e carne de cor branca amarelada, crocante e moi zumarenta, de sabor acedo.

*es* manzana fuji  
*en* Fuji apple

**mazá golden** *loc.s.f.* Mazá coa pel de cor amarela dourada e a carne branca amarelada, de sabor moi doce.

*gl* mazá golden delicious  
*es* manzana golden  
*es* manzana golden delicious  
*en* Golden Delicious apple

**mazá golden delicious** *loc.s.f.* Véxase: mazá golden

**mazá Granny Smith** *loc.s.f.* Mazá coa pel de cor verde con pequenas manchas brancas e a carne branca e zumarenta, de sabor lixeiramente acedo.

*es* manzana Granny Smith

*en* Granny Smith apple

**mazá red delicious** *loc.s.f.* Mazá de gran tamaño e forma alongada, coa pel de cor vermella brillante e a carne branca, fariñenta e de sabor doce.

*es* manzana red delicious  
*en* Red Delicious apple

**mazá reineta** *loc.s.f.* Véxase: reineta

**mazá royal gala** *loc.s.f.* Mazá coa pel de cor vermella alaranxada, con pequenas estrías verdes ou amarelas cara á zona do rabo, e a carne amarela e crocante, de sabor moi doce.

*es* manzana royal gala  
*en* Royal Gala apple

**mazá starking** *loc.s.f.* Mazá coa pel vermella con estrías verdes e vermellas e a carne branca amarelada e crocante, de sabor doce.

*es* manzana starking  
*en* Starking apple

**mazá tabardilla** *loc.s.f.* Véxase: tabardilla

**mazapán**<sup>1</sup> *s.m.* Preparación doce elaborada con améndoas crúas, peladas e moídas, e azucre, utilizada especialmente como recheo de diversos doces.

*es* mazapán  
*en* marzipan

**mazapán**<sup>2</sup> *s.m.* Doce elaborado coa masa que se obtén da mestura de améndoas crúas, peladas e moídas, e azucre, á que se lle dá distintas formas, se coce no forno e se consume especialmente no Nadal.

*es* mazapán  
*en* marzipan

**mazar** *v.t.* Bater o leite para separar a manteiga.

*es* mazar  
*en* churn

**mazaroca** *s.f.* Espiga de millo.

*es* mazorca  
*es* panocha  
*es* panoja  
*en* cob  
*en* corncob

**mazo**<sup>1</sup> *s.m.* Utensilio en forma de martelo, xeralmente de madeira, utilizado para golpear a carne e romper as súas fibras duras antes de cocinála.

*es* mazo  
*en* meat hammer

**mazo**<sup>2</sup> *s.m.* Peza, xeralmente de madeira, que se emprega para machucar determinados alimentos no morteiro.

*gl* mazo de morteiro  
*es* majadero  
*es* mano de mortero  
*es* mano de almirez  
*en* pestle

**mazo de morteiro** *loc.s.m.* Véxase: mazo<sup>2</sup>

**mecha** *s.f.* Tira dunha substancia graxa, como touciño, beicon ou lardo, que se introduce nun alimento que se vai asar, especialmente unha ave, co fin de facelo máis zumarento e darlle sabor.

*es* mecha  
*en* bard

**mechar** *v.t.* Introducir tiras dunha substancia graxa, como touciño, beicon ou lardo, nun alimento que se vai asar, especialmente unha ave, co fin de facelo máis zumarento e darlle sabor.

*es* mechar  
*en* lard

**medallón** *s.m.* Porción que se obtén ao cortar o lombo dalgúns peixes ou carnes en forma de roda, desprovista da pel, ósos e espiñas.

*es* medallón  
*en* medallion

**media canal** *loc.s.f.* Cada unha das partes resultantes de dividir lonxitudinalmente a canal dun animal de abasto.

*es* media canal  
*en* side

**media lúa** *loc.s.f.* Coitelo de folla curva, xeralmente con dous mangos, que se emprega para picar carne, peixe ou outros alimentos.

*es* media luna  
*en* half-moon knife

**meiga** *s.f.* Véxase: rapante

**meixón** *s.m.* Anguía pequena.

*es* angula  
*en* elver

**mel** *s.m.* Substancia doce natural producida polas abellas a partir do néctar das flores, secrecións das plantas ou excrecións de insectos chupadores presentes nestas.

*es* miel  
*en* honey

**mel de flores** *loc.s.m.* Mel que procede do néctar das flores.

*gl* mel de néctar  
*es* miel de flores  
*es* miel de néctar  
*en* blossom honey  
*en* nectar honey

**mel de melada** *loc.s.m.* Mel que procede na súa maior parte das excrecións de insectos chupadores de plantas ou das secrecións de partes de plantas.

*es* miel de melada  
*en* honeydew honey

**mel de milflores** *loc.s.m.* Mel que procede de varias especies vexetais.

*gl* mel multifloral  
*es* miel de milflores  
*es* miel multifloral  
*en* multifloral honey

**mel de néctar** *loc.s.m.* Véxase: mel de flores

**mel monofloral** *loc.s.m.* Mel que procede predominantemente do néctar dunha única especie vexetal, como o eucalipto, o romeu ou a queiroga.

*es* miel monofloral  
*en* monofloral honey

**mel multifloral** *loc.s.m.* Véxase: mel de milflores

**melaza** *s.f.* Líquido de consistencia similar á do xarope, de cor escura e sabor doce, que se obtén da cristalización do azucre de cana ou remolacha.

*es* melaza  
*en* treacle [GB]  
*en* molasses [US]

**melgacho** *s.m.* Peixe cartilaxinoso de corpo alongado, co dorso de cor apardazada con pintas escuras, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais atrasadas, cinco pares de fendeduras branquiais e cabeza aplanada, focíño curto e arredondado, con pregaduras nasais ata a boca, e ollos grandes e ovalados.

*es* pintarroja  
*en* small-spotted catshark  
*NC* *Scyliorhinus canicula*

**melindre** *s.m.* Doce típico de Galicia en forma de rosquilla, elaborado cunha masa de faría, ovos, manteiga e mel, que se coce no forno e se baña nun almibre.

*es* melindre  
*en* Galician ring-shaped honey pastry

**melisa** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e piloso, follas ovais e dentadas, moi aromáti-

cas, flores brancas e froitos capsulares, da que se utilizan principalmente as follas en infusión.

*gl* herba abelleira

*es* melisa

*es* toronjil

*en* lemon balm

*NC* *Melissa officinalis*

**melocotón** *s.m.* Froito en drupa do melocotoeiro (*Prunus persica*), coa pel aveludada, de cor amarela ou vermella cando está maduro, e carne consistente adherida á cara-buña.

Nota: As formas “melocotón” e “pexego” úsanse nalgunhas zonas como termos sinónimos para designar a mesma froita, mentres que noutras se utiliza “pexego” para denominar unha variedade autóctona do melocotón, de menor tamaño e coa pel de cor verde amarelada.

*gl* pexego

*es* melocotón

*en* peach

**melón** *s.m.* Froito en pepónide do meloeiro (*Cucumis melo*), de forma oval ou arredondada, que dependendo das variedades pode ter a pel amarela ou verdosa e a carne de cor amarelada, branca verdosa ou alaranxada, xeralmente branda e de sabor doce.

Nota: As variedades máis comercializadas son a galia, pel de sapo e cantalupe.

*es* melón

*en* melon

**melón cornudo** *loc.s.m.* Véxase: kiwano

**mencía**<sup>1</sup> *s.f.* Uva tinta autóctona de Galicia, de tamaño mediano, forma acuminada, pel de grosor medio de cor negra azulada e sabor moi doce, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Monterrei, Valdeorras e Ribeira Sacra.

*es* mencía

*en* mencía

**mencía**<sup>2</sup> *s.m.* Viño tinto elaborado coa uva do mesmo nome.

*es* mencía

*en* mencía

**menta**<sup>1</sup> *s.f.* Planta herbácea do xénero *Mentha*, moi aromática, de talo de sección cuadrangular, follas simples e ovoides e flores rosadas ou abrancazadas con catro pétalos,

da que se utilizan principalmente as follas como condimento ou en infusión.

*es* menta

*es* hierbabuena

*es* yerbabuena

*en* mint

**menta**<sup>2</sup> *s.f.* Infusión que se prepara coas follas secas da planta do mesmo nome (especialmente *Mentha x piperita*).

*es* menta

*en* peppermint tea

**menú** *s.m.* Lista de pratos que un establecemento hostaleiro lles ofrece aos seus clientes a un prezo fixo, sen posibilidade de elección.

*es* menú

*es* cubierto

*en* menu

**menú degustación** *loc.s.m.* Lista de pratos que un establecemento hostaleiro lles ofrece aos seus clientes para que poidan probar diferentes preparacións, todas elas servidas en pequenas racións.

*es* menú degustación

*en* tasting menu

**menú do día** *loc.s.m.* Lista de pratos que un establecemento hostaleiro lles ofrece cada día aos seus clientes a un prezo fixo, xeralmente con posibilidade limitada de elección e que adoita incluír un primeiro prato, un segundo prato, sobremesa, bebida, pan e café.

*es* menú del día

*en* menu

*en* carte du jour

**mercado de abastos** *loc.s.m.* Véxase: praza

**merenda** *s.f.* Comida lixeira que se toma entre o xantar e a cea.

*es* merienda

*en* tea

*en* afternoon snack

**merendar** *v.t.* Tomar algo na merenda.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* merendar

*en* have for tea

*en* have as an afternoon snack

**merengue** *s.m.* Crema elaborada con claras de ovo batidas a punto de neve con azucre e cocidas no forno, que adoita empregarse para cubrir ou reencher doces ou para a preparación do doce do mesmo nome.

*es* merengue

*en* meringue

**merenzao** *s.m.* Uva tinta autóctona de Galicia, de tamaño mediano, forma esférica e pel de grosor medio de cor violácea, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Valdeorras, Monterrei e Ribeira Sacra.

*gl* maría ordoña

*es* merenzao

*en* maría ordoña

*en* merenzao

*en* María Ordoña

**merexo das ramalleiras** *loc.s.m.* Fungo co corpo frutífero globoso cando é novo e cerebriforme na madurez, con numerosos pregos e lóbulos ondulados, de cor amarela intensa ou alaranxada e textura xelatinosa.

*es* tremela mesentérica

*en* yellow brain

*en* golden jelly fungus

*NC* *Tremella mesenterica*

**merlón** *s.m.* Véxase: pinto

**merlot** *s.m.* Uva tinta orixinaria de Francia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente na rexión de Bordeos.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* merlot

*en* merlot

**merma** *s.f.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, similar ao atún, co dorso de cor gris azulada con manchas e liñas onduladas máis escuras, ventre prateado, con varias manchas negras dispersas e aletas pectorais e ventrais moi curtas.

*es* bacoreta

*en* little tunny

*NC* *Euthynnus alletteratus*

**mesa auxiliar** *loc.s.f.* Mesa polo xeral de pequeno tamaño e provista de rodas, empregada polo persoal dun restaurante para o servizo das mesas.

*es* guerdón

*es* mesa auxiliar

*en* service table

**mesa quente** *loc.s.f.* Mesa provista dun sistema calefactor que permite manter os pratos ou as preparacións a unha temperatura axeitada antes de servilos.

*es* mesa caliente

*es* mesa de pase

*en* steam table

**mesa refrixerada** *loc.s.f.* Mesa provista dun sistema frigorífico que permite manter as preparacións a unha temperatura axeitada antes de servilas.

*es* mesa refrigerada

*en* refrigerated counter

**mesado** *s.m.* Superficie plana e resistente que se coloca sobre os mobles baixos da coziña.

*es* encimera

*en* worktop [GB]

*en* countertop [US]

**mesón** *s.m.* Establecemento tradicional onde se serven comidas e bebidas.

*es* mesón

*en* traditional restaurant

**mesturar** *v.t.* Unir varios ingredientes ata que formen unha preparación homoxénea.

*es* mezclar

*en* mix

*en* blend

**meunière** *adx.* Referido xeralmente a un peixe, enfariñado e frixido en manteiga.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*gl* á meunière

*es* meunière

*es* à la meunière

*en* meunière

**mexacán** *s.m.* Véxase: leitaruga

**mexarela** *s.f.* Véxase: arola

**mexer** *v.t.* Véxase: remexer

**mexete** *s.m.* Véxase: lirio

**mexillón** *s.m.* Molusco bivalvo do xénero *Mytilus* (especialmente *Mytilus edulis* e *Mytilus galloprovincialis*), coas cunchas alongadas e simétricas, de cor negra azulada, cun dos extremos rematado en punta e o outro arredondado e a carne en forma de saco, de cor alaranxada nos machos e amarelada nas femias.

*es* mejillón

*en* mussel

**micronutriente** *s.m.* Substancia que o organismo necesita en pequenas cantidades, como as vitaminas ou algúns minerais.

*es* micronutriente

*en* micronutrient

**microondas** *s.m.* Forno que transforma a corrente eléctrica en ondas electromagnéticas de alta frecuencia, permitindo quentar e coñiar rapidamente os alimentos.

*gl* forno de microondas  
*es* microondas  
*es* horno de microondas  
*en* microwave  
*en* microwave oven

**miga** *s.f.* Véxase: miolo

**migalla** *s.f.* Véxase: faragulla

**migas** *s.f.pl.* Preparación elaborada con faragullas de pan humedecidas en auga e frixidas en aceite, que se acompañan de alimentos salgados ou doces.

*es* migas  
*en* bread stew

**milanesa** *s.f.* Filete de carne rebozado e frito.

*es* milanesa  
*en* escalope Milanese

**milfollos**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: aquilela

**milfollos**<sup>2</sup> *s.m.* Doce de forma cuadrangular, elaborado con varias capas de masa de follado superpostas e cubertas xeralmente de merengue ou crema.

*es* milhojas  
*en* mille-feuille  
*en* napoleon [US]

**milgranda** *s.f.* Froito en balaustia da milgrandeira (*Punica granatum*), de forma arredondada, coa pel dura de cor avermellada e a carne granate, con moitas pebidas, zumarenta e de sabor doce.

*es* granada  
*en* pomegranate

**míllara** *s.f.* Véxase: ova

Nota: Úsase máis en plural.

**millo** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Zea mays*), groso e de cor alaranxada, que pode consumirse como hortaliza, empregarse para a obtención de aceite ou fariña ou na elaboración do pan.

*gl* maínzo  
*es* maíz  
*en* maize [GB]  
*en* corn [US]

**millo doce** *loc.s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Zea mays* var. *saccharata*), de maduración temperá, aspecto engurrado e con

maior contido en azucre que o millo común, que adoita consumirse como hortaliza.

*es* maíz dulce  
*en* sweetcorn  
*en* sweet corn

**millo miúdo** *loc.s.m.* Véxase: paínzo

**minarina** *s.f.* Alimento con baixo contido graxo, en forma de emulsión líquida ou plástica, obtido a partir de graxas e aceites que non proceden do leite ou que só proceden parcialmente del.

*es* minarina  
*en* minarine

**mincha** *s.f.* Véxase: caramuxo

**mineral** *s.m.* Substancia inorgánica presente nos alimentos, que carece de valor calórico e que intervéen nas reaccións metabólicas do organismo.

*es* mineral  
*en* mineral

**minestra** *s.f.* Guiso composto de verduras refogadas en aceite, ao que se lle pode engadir anacos de xamón ou carne.

*es* menestra  
*en* vegetable stew

**minestrone** *s.m.* Sopa típica italiana, elaborada con verduras e que adoita levar arroz ou pasta.

*es* minestrone  
*es* sopa minestrone  
*en* minestrone

**minibar** *s.m.* Frigorífico de pequeno tamaño, instalado nos cuartos dos hoteis, que contén bebidas e aperitivos para que o hóspede se sirva libremente.

*es* minibar  
*en* minibar

**miolo** *s.m.* Parte branda e interior do pan, rodeada pola codia.

*gl* molo  
*gl* rafa  
*gl* miga  
*es* miga  
*en* crumb

**miolos** *s.m.pl.* Masa encefálica dos animais de abasto, que adoita consumirse rebozada e frixida.

*es* sesos  
*en* brains



**mirabel** *s.m.* Ameixa da planta *Prunus domestica* subsp. *syriaca*, de pequeno tamaño, forma arredondada, pel de cor amarela e sabor doce.

*gl* ameixa mirabel  
*es* mirabel  
*es* ciruela mirabel  
*en* mirabelle  
*en* mirabelle plum

**miropoix** *s.f.* Preparación elaborada con diversas hortalizas, cortadas en pequenos dados e refogadas en aceite ou manteiga, que se emprega para confeccionar sopas ou acompañar carnes e peixes.

*es* mirepoix  
*en* mirepoix

**mirin** *s.m.* Produto típico do Xapón, moi similar ao *sake*, pero con menor graduación alcohólica e sabor máis doce, que se utiliza principalmente para cocinar.

*es* mirin  
*en* mirin

**miso** *s.m.* Pasta fermentada de orixe xaponesa, elaborada con sementes de soia e sal, que adoita incluír tamén algún cereal, como arroz ou orxo, e que se emprega como condimento en sopas e salsas.

*es* miso  
*en* miso

**mistela** *s.f.* Viño doce elaborado con mosto de uva, ao que se lle engade alcohol vínico para evitar a fermentación e conseguir que todo o azucre natural se manteña no mosto.

*es* mistela  
*en* mistelle

**miudanzas** *s.f.pl.* Véxase: miúdos

**miúdos** *s.m.pl.* Conxunto das partes comestibles dun animal de abasto que non forman parte da canal, como vísceras, tecidos ou sangue.

*gl* miudanzas  
*es* casquería  
*es* menudos  
*es* despojos  
*en* offal [GB]  
*en* variety meats [US]

**miúdos brancos** *loc.s.m.pl.* Miúdos de cor clara, ricos en tecido conxuntivo ou tecido muscular liso, que adoitan comercializarse unha vez sometidos a un proceso térmico.

*es* menudos blancos

*es* despojos blancos  
*en* white offal [GB]  
*en* white variety meats [US]

**miúdos de ave** *loc.s.m.pl.* Conxunto das partes comestibles dunha ave que non forman parte da canal, como vísceras ou tecidos.

*es* menudillos  
*en* giblets

**miúdos vermellos** *loc.s.m.pl.* Miúdos de cor vermella, ricos en sangue ou tecido muscular estriado, que adoitan comercializarse sen seren sometidos a ningunha preparación previa.

*es* menudos rojos  
*es* despojos rojos  
*en* red offal [GB]  
*en* red variety meats [US]

**moca**<sup>1</sup> *s.m.* Café orixinario de Arabia, de gran pequeno e intenso aroma.

Nota: A denominación procede da cidade de Moca (Iemen), onde se comercializaba orixinariamente.

*es* moca  
*es* moka  
*en* mocha

**moca**<sup>2</sup> *s.m.* Preparación doce elaborada con café, manteiga e azucre, que se emprega para cubrir ou reencher pasteis e outros doces.

*es* moca  
*es* moka  
*en* mocha

**moega**<sup>1</sup> *s.f.* Parte final do estómago das aves, onde se trituran os alimentos, que adoita consumirse guisada ou asada.

Nota: Úsase máis en plural.

*gl* moella  
*gl* morzoa  
*es* molleja  
*en* gizzard

**moega**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: timo

**moella** *s.f.* Véxase: moega<sup>1</sup>

**moer** *v.t.* Reducir un alimento a partículas moi pequenas ou a po, especialmente por fricción.

*es* moler  
*en* grind

**moira** *s.f.* Véxase: salmoira

**mojito** *s.m.* Bebida orixinaria de Cuba, que se obtén da mestura de ron, zume de lima ou

limón, auga con gas e azucre e se serve acompañada dunhas follas de menta ou hortelá.

*es* mojito  
*en* mojito

**mojo picón** *loc.s.m.* Salsa picante de orixe canaria, elaborada xeralmente con chile, allo, comiño, aceite, vinagre e pemento, que adoita utilizarse para acompañar patacas e carnes.

*es* mojo picón  
*en* Canarian chilli sauce [GB]  
*en* Canarian chile sauce [US]

**molde** *s.m.* Recipiente cunha figura determinada onde se verte un líquido ou materia branda para que ao solidificar adquira a forma deste.

*gl* forma  
*es* molde  
*en* mould [GB]  
*en* mold [US]

**molete** *s.m.* Peza de pan de forma arredondada e alta, con moito miolo, que xeralmente presenta un corrosco na súa parte central.

*gl* bolo  
*es* mollete  
*en* open-crumb bread

**moletón** *s.m.* Tecido groso de algodón ou la afelpada que se coloca debaixo do mantel para protexer a mesa dos golpes dos pratos e absorber os líquidos derramados.

*es* muletón  
*en* silence cloth

**mollar**<sup>1</sup> *v.t.* Poñer en contacto un alimento cunha preparación líquida ou semilíquida para que se impregne desta e colla o seu sabor.

*es* mojar  
*en* dip

**mollar**<sup>2</sup> *v.t.* Engadirlle a unha preparación o líquido necesario para a súa cocción.

*es* mojar  
*en* moisten

**mollo** *s.m.* Véxase: salsa

**molo** *s.m.* Véxase: miolo

**mona de Pascua** *loc.s.f.* Doce elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos e azucre, cocida no forno e decorada con ovos duros ou figuras de chocolate, que

adoitan regalar os padriños aos seus afillados pola Pascua.

*es* mona  
*es* mona de Pascua  
*en* Easter bread

**monastrell** *s.m.* Uva tinta de tamaño mediano, forma esférica e pel de grosor medio de cor negra azulada, moi cultivada no Levante español e utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Jumilla, Yecla e Alacant.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* monastrell  
*en* monastrell  
*en* mourvèdre

**mondongada**<sup>1</sup> *s.f.* Conxunto das tripas do porco, que adoita utilizarse na elaboración de embutidos.

*gl* mondongo  
*es* mondongo  
*es* tripas de cerdo  
*en* chitterlings

**mondongada**<sup>2</sup> *s.f.* Mestura de carne picada e outros ingredientes, que se emprega na elaboración de embutidos.

*gl* mondongo  
*es* chacina  
*en* filler

**mondongada**<sup>3</sup> *s.f.* Mestura de sangue de porco e outros ingredientes, como cebola ou miolo de pan, que se emprega na elaboración da morcilla.

*gl* mondongo  
*gl* amoadado  
*es* bodrio  
*en* black pudding filler [GB]  
*en* blood sausage filler [US]

**mondongo**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: mondongada<sup>1</sup>

**mondongo**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: mondongada<sup>2</sup>

**mondongo**<sup>3</sup> *s.m.* Véxase: mondongada<sup>3</sup>

**monterrei** *s.m.* Viño tinto ou branco elaborado na zona suoriental da provincia de Ourense, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* monterrei  
*en* Monterrei

**mora**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: amora<sup>1</sup>

**mora**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: amora<sup>2</sup>

**morcilla** *s.f.* Embutido elaborado cunha mestura de sangue de porco e outros ingredientes, como cebola, azucre, miolo de pan ou arroz, que se embucha xeralmente na tripa grosa do porco e se somete a un proceso de cocción.

*es* morcilla  
*en* black pudding [GB]  
*en* blood pudding [GB]  
*en* blood sausage [US]

**morcón** *s.m.* Embutido cru elaborado cunha mestura de carne de porco e touciño, sazónada con sal, pemento e outros condimentos e aditivos, amasada e embuchada no cego do mesmo animal e sometido a un proceso de curación.

*es* morcón  
*en* caecum-stuffed chorizo [GB]  
*en* cecum-stuffed chorizo [US]

**morea** *s.f.* Peixe azul similar á anguía, co corpo alongado e case cilíndrico, de aproximadamente 1 m de lonxitude, sen escamas e de cor castaña con manchas amarelas e abrancazadas, cabeza pequena e boca grande con dentes aguzados.

*es* morena  
*en* moray  
*en* moray eel  
*NC* *Muraena helena*

**mornear**<sup>1</sup> *v.t.* *Véxase:* temperar<sup>1</sup>

**mornear**<sup>2</sup> *v.i.* *Véxase:* temperar<sup>2</sup>

**morno, morna** *adx.* Que non está nin frío nin quente.

*gl* temperado, temperada  
*gl* tépedo, tépeda  
*es* templado, templada  
*es* tibio, tibia  
*en* tepid  
*en* lukewarm

**morote** *s.m.* *Véxase:* amorodo

**morrillo** *s.m.* Peza de vacún maior que se obtén da parte anterior do lombo e posterior do pescozo, considerada de terceira categoría.

*es* morrillo  
*en* beef hump

**morro** *s.m.* Parte da cara de certos animais de abasto, especialmente do porco e do vacún, que comprende a boca e o nariz e que adoita consumirse cocido.

*gl* fociño

*es* morro  
*es* hocico  
*en* snout

**morruncho** *s.m.* Ostra de pequeno tamaño, coas cunchas arredondadas e rugosas, unha cóncava e a outra plana, de cor marrón clara, con raios rosados e numerosas liñas concéntricas.

*es* morruncho  
*en* dwarf oyster  
*NC* *Ostrea capsa*

**mortadela** *s.f.* Embutido de orixe italiana, elaborado cunha mestura de carne picada de porco ou de porco e vacún e touciño, sazónada con sal e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa natural ou artificial e sometida a un proceso de cocción.

*es* mortadela  
*en* mortadella

**morteiro** *s.m.* Recipiente en forma de cunco onde se machucan certos alimentos para reducilos a po ou a unha pasta.

*es* mortero  
*es* almirez  
*en* mortar

**morzoa** *s.f.* *Véxase:* moega<sup>1</sup>

**moscatel** *s.m.* Xerez de cor castaña, denso e moi doce, elaborado principalmente coa uva do mesmo nome, sometido a un proceso de fermentación parcial e crianza oxidativa, cun contido en azucre comprendido entre 400 e 500 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 15° e 22°.

*es* moscatel  
*en* muscat  
*en* muscatel

**moscatel de Alexandría** *loc.s.f.* Uva branca orixinaria de Exipto, de gran tamaño, forma esférica e pel de grosor medio de cor verde amarelada, utilizada como uva de mesa, para a produción de pasas e para a elaboración de viños, especialmente das denominacións de orixe Xerez, Málaga e Valencia.

*gl* moscatel de Málaga  
*es* moscatel de Alejandría  
*es* moscatel de Málaga  
*en* muscat of Alexandria

**moscatel de bago miúdo** *loc.s.f.* Uva branca orixinaria de Grecia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel fina de cor amarela dourada, utilizada especialmente para

a elaboración dos viños das denominacións de orixe Málaga, Navarra, Valdepeñas e Valencia.

*es* moscatel de grano menudo

*es* moscatel morisco

*en* muscat blanc à petits grains

**moscatel de Málaga** *loc.s.f.* Véxase: moscatel de Alexandria

**mostaceira** *s.f.* Recipiente que se emprega para preparar a mostaza e servila na mesa.

*es* mostacera

*en* mustard pot

**mostaza**<sup>1</sup> *s.f.* Semente da planta do mesmo nome, dos xéneros *Brassica* e *Sinapis*, de forma globosa, cor variable segundo as especies e sabor picante, que se emprega como condimento e que adoita comercializarse en po ou en gran.

*es* mostaza

*en* mustard

**mostaza**<sup>2</sup> *s.f.* Salsa de consistencia pastosa elaborada principalmente con sementes de mostaza machucadas e vinagre, que adoita utilizarse para acompañar carnes.

*gl* salsa de mostaza

*es* mostaza

*es* salsa de mostaza

*en* mustard

**mostaza branca** *loc.s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Sinapis alba*), de forma globosa, cor abrancazada ou amarelada e sabor picante, que se emprega como condimento.

*es* mostaza blanca

*en* white mustard

**mostaza da India** *loc.s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Brassica juncea*), de forma globosa, cor parda e sabor picante, que se emprega como condimento.

*es* mostaza india

*es* mostaza parda

*en* Indian mustard

*en* brown mustard

**mostaza negra** *loc.s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Brassica nigra*), de forma globosa, cor marrón escura ou negra e sabor picante, que se emprega como condimento.

*es* mostaza negra

*en* black mustard

**mosto** *s.m.* Zume da uva sen fermentar.

*es* mosto

*en* must

**mostrador** *s.m.* Véxase: barra<sup>1</sup>

**mouratón** *s.m.* Uva tinta autóctona de Galicia e Castela e León, de tamaño mediano, forma esférica e pel fina de cor negra azulada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Ribeira Sacra e Arribes.

*gl* negreda

*es* juan garcía

*es* mouratón

*en* Juan García

*en* mouratón

**mousse** *s.f.* Preparación de orixe francesa, elaborada con diversos ingredientes aos que se lles engade nata ou claras de ovo batidas para darlle consistencia esponxosa, e que adoita servirse fría.

*es* mousse

*es* espuma

*en* mousse

**moxama** *s.f.* Friame típico de Andalucía e do Levante español, elaborado con atún salgado e curado ao aire.

*es* mojama

*en* cured tuna

**mozafresca** *s.f.* Uva branca autóctona de Galicia, de gran tamaño, forma elíptica e pel fina de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Valdeorras, Monterrei, Ribeira Sacra e O Bierzo.

*gl* donabranca

*es* doña blanca

*en* mozafresca

*en* donabranca

**mozzarella** *s.f.* Queixo fresco de orixe italiana, elaborado tradicionalmente con leite de búfala, coa pasta branda, de cor branca e textura cremosa, que adoita comercializarse en forma esférica.

*es* mozzarella

*en* mozzarella

**muesli** *s.m.* Produto de orixe suíza composto por unha mestura de flocos de cereal e froitas e froitos secos, que adoita consumirse no almuerzo con leite ou iogur.

*es* muesli

*en* muesli

**muflón** *s.m.* Carne de caza maior, de sabor forte, que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Ovis musimon*).

*es* muflón

*en* mutton

*en* mouflon meat

*en* moufflon meat

**muíño** *s.m.* Utensilio de cociña, manual ou eléctrico, que se emprega para moer certos alimentos, como o café ou a pementa.

*es* molinillo

*en* mill

**musaca** *s.f.* Prato orixinario de Grecia e zonas limítrofes, moi similar á lasaña pero sen pasta, que se elabora principalmente con carne picada e berenxenas, dispostas en capas e cociñadas no forno.

*es* musaka

*es* musaca

*en* mousaka

*en* moussaka

**muxe negro** *loc.s.m.* Peixe semigraxo de corpo alongado e fusiforme, con escamas grandes, dorso de cor gris azulada, flancos con bandas lonxitudinais escuras e ventre prateado, dúas aletas dorsais separadas, cabeza grande e case plana entre os ollos e labio superior groso.

*es* lisa

*en* thicklip grey mullet [GB]

*en* thicklip gray mullet [US]

*NC* *Chelon labrosus*



**na sazón** *loc.adx.* Véxase: en sazón

**nabicol** *s.m.* Nabo de bulbo pequeno e arredondado, do que se consomen principalmente as follas, tenras e de sabor doce, unha vez cocidas.

*es* naba  
*es* nabicol  
*en* rape kale

**nabiza** *s.f.* Primeira folla do nabo, que adoita consumirse cocida.

*gl* rabiza  
*es* nabiza  
*en* turnip top [GB]  
*en* turnip green [US]

**nabo** *s.m.* Raíz da planta do mesmo nome, do xénero *Brassica* (especialmente *Brassica napus* e *Brassica rapa*), fusiforme e carnosa, coa pel de cor abrancazada ou violácea e a carne branca ou amarelada, que pode consumirse crúa ou cociñada.

*es* nabo  
*en* turnip

**nachos** *s.m.pl.* Prato típico mexicano, que consiste en anacos triangulares de tortilla frixidos e xeralmente acompañados de queixo ou guacamole.

*es* nachos  
*en* nachos

**nameko** *s.m.* Cogomelo de pequeno tamaño, co sombreiro hemisférico cando é novo e plano na madurez, de cor apardazada ou alaranxada, pé longo e delgado, máis claro que o sombreiro, cun anel amarelado na parte alta, e sabor doce.

*es* nameko  
*en* nameko  
*NC* *Pholiota nameko*

**napar** *v.t.* Cubrir completamente unha preparación cunha salsa.

*es* napar

*en* coat

**napolitana** *s.f.* Doce de forma rectangular, elaborado cunha masa de follado reenchida xeralmente de chocolate e cuberta de améndoas laminadas ou azucre glas.

*es* napolitana  
*en* pain au chocolat

**narcexa** *s.f.* Carne de caza menor que se obtén da ave do mesmo nome (*Gallinago gallinago*).

*es* agachadiza  
*es* becacina  
*en* snipe

**nas ascuas** *loc.adx.* Véxase: á brasa

**nata** *s.f.* Produto lácteo, de cor abrancazada e rico en materia graxa, que se separa do leite por repouso ou por medios mecánicos.

*es* nata  
*en* cream

**nata batida** *loc.s.f.* Nata que se bate enerxicamente ata que adquire unha consistencia semisólida ou á que se lle engade aire ou gases inocuos.

*es* nata montada  
*en* whipped cream

**nata en po** *loc.s.f.* Produto seco e pulverulento que se obtén da deshidratación da nata, pasteurizada en estado líquido antes ou durante o proceso de fabricación.

*es* nata en polvo  
*en* cream powder  
*en* powdered cream

**nata líquida** *loc.s.f.* Nata que se presenta en estado líquido, apta para cociñar ou bater.

*es* nata líquida  
*en* fresh cream

**navalla** *s.f.* Molusco bivalvo de cunchas fráxiles, alongadas e algo curvadas nos extremos, cunha zona de liñas horizontais de cor marrón e outra de liñas verticais de cor abran-

cazada, separadas por unha diagonal, e dous dentes na valva esquerda e un na dereita.

*es* navaja  
*en* razor shell  
*NC* *Ensis ensis*

**nébeda** *s.f.* Planta herbácea de olor similar ao da menta, de talo fistuloso e ramificado, follas ovadas e pilosas e flores brancas agrupadas en acios, da que se utilizan principalmente as follas como condimento ou en infusión.

*es* nébeda  
*en* catnip  
*NC* *Nepeta cataria*

**nécora** *s.f.* Crustáceo decápodo co cacho hexagonal, de cor marrón escura e cuberto de pilosidades, con cinco dentes curvos no bordo anterior, abdome triangular nos machos e arredondado nas femias, último par de patas aplanado e dúas pinzas desiguais no primeiro par.

*es* nécora  
*en* velvet swimming crab  
*en* velvet crab  
*NC* *Necora puber*

**néctar de froitas** *loc.s.m.* Bebida que se obtén pola adición de auga e azucres ou mel ao zume de froitas, ao puré de froitas ou a unha mestura destes.

*es* néctar de frutas  
*en* nectar

**nectarina** *s.f.* Melocotón da planta *Prunus persica* var. *nucipersica*, de pel lisa de cor amarela avermellada e carne branca ou amarelada, branda, moi zumarenta e doce, pouco adherida á carabuña.

*es* nectarina  
*es* peladillo  
*en* nectarine

**negreda** *s.f.* Véxase: mouratón

**néspora** *s.f.* Froito en pomo da nespereira do Xapón (*Eriobotrya japonica*), de forma ovoide, coa pel e a carne alaranxada, con dúas ou tres grandes sementes no seu interior, e de sabor agridoce.

*gl* níxaro  
*gl* nixo  
*es* níspero  
*es* níspera  
*es* nispola  
*en* loquat

**netorra das carballeiras** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e estendido e algo deprimido na madurez, de cor variable, xeralmente con tonalidades violáceas e verdosas, pé cilíndrico, groso e abrancazado, e sabor lixeiramente doce.

*es* carbonera  
*es* rúsula de los cerdos  
*en* charcoal burner  
*NC* *Russula cyanoxantha*

**netorra dos cregos** *loc.s.f.* Véxase: netorra verde

**netorra verde** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor abrancazada con tons verdes, pé groso, algo rugoso e branco, ás veces con manchas rosadas, e sabor doce.

*gl* netorra dos cregos  
*gl* fungo dos cregos  
*es* seta de cura  
*es* gorro verde  
*en* green-cracking russula  
*en* quilted green russula  
*en* green brittlegill  
*NC* *Russula virescens*

**neveira** *s.f.* Véxase: frigorífico

**nigiri** *s.m.* Suxi preparado cunha bóla de arroz cuberta xeralmente cun anaco de peixe, marisco ou tortilla.

*es* nigiri  
*en* nigiri  
*en* nigiri zushi

**níscaro** *s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e en forma de funil na madurez, de cor alaranxada, pé curto e cilíndrico, de cor máis clara, e sabor lixeiramente picante cando se consome cru.

*gl* fungo da muña  
*gl* fungo dos piñeiros  
*es* níscolo  
*es* mízcalo  
*es* robellón  
*en* saffron milk cap  
*NC* *Lactarius deliciosus*

**níscaro de abeto** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado na madurez, de cor amarela alaranxada, case uniforme, pé cilíndrico, curto e alaranxado, e sabor lixeiramente amargo.

*es* níscolo de abeto  
*es* robellón de abeto



*en* stone milk cap  
*NC* *Lactarius salmonicolor*

**níscaro de sangue** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplinado na madurez, deprimido no centro e de cor alaranxada, xeralmente con bandas concéntricas máis escuras, pé curto e cilíndrico, máis estreito na base e de cor rosa con tonalidades violáceas, e carne de sabor amargo ou lixeiramente picante, que exsuda un látex vermello.

*es* níscalo de sangre vinosa  
*en* bleeding milk cap  
*en* bloody milk cap  
*NC* *Lactarius sanguifluus*

**níxaro** *s.m.* Véxase: néspere

**nixo** *s.m.* Véxase: néspere

**no seu punto**<sup>1</sup> *loc.adx.* Referido a un alimento ou preparación, condimentado ata acadar o seu grao óptimo de sabor.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* al punto  
*es* en su punto  
*en* à point

**no seu punto**<sup>2</sup> *loc.adx.* Referido especialmente á carne, cociñada moderadamente, de forma que o exterior mostre unha cor dourada e o interior avermellada.

*es* al punto  
*es* en su punto  
*en* à point

**no seu zume** *loc.adx.* Referido a un alimento, preparado no líquido que solta durante a cocción.

Nota: Úsase tamén como locución adverbial.

*es* en su jugo  
*en* au jus

**nori** *s.m.* Alga vermella do xénero *Porphyra*, que pode acadar 1 m de lonxitude, fixada ao substrato por un pequeno disco basal e coa lámina alongada ou arredondada, segundo as especies, fina e translúcida e de consistencia cartilaxinosa, que adoita comercializarse deshidratada en forma de follas.

*es* nori  
*en* nori

**nota de pedimento** *loc.s.f.* Orde de pedido onde se anotan a comida e bebida que solicitan os clientes.

*es* comanda  
*en* order

**noz** *s.f.* Froito en drupa da nogueira (*Juglans regia*), cunha casca leñosa dividida en dúas metades, que garda no seu interior unha semente carnosa e comestible, de forma irregular, cor amarelada e sabor algo amargo.

*gl* concho  
*gl* croucho  
*es* nuez  
*en* walnut

**noz de cola** *loc.s.f.* Véxase: cola<sup>1</sup>

**noz de macadamia** *loc.s.f.* Froito en noz de diversas plantas do xénero *Macadamia* (especialmente *Macadamia integrifolia*), similar á abelá, coa casca pequena e arredondada de cor acastañada, que garda no seu interior unha semente comestible, de cor abranzada e sabor doce.

*es* nuez de macadamia  
*en* macadamia  
*en* macadamia nut

**noz do Brasil** *loc.s.f.* Froito en cápsula da planta *Bertholletia excelsa*, coa casca grande, moi dura e de cor parda, que garda no seu interior varias sementes comestibles con forma de media lúa e cor abranzada, recubertas dunha pel acastañada.

*es* nuez del Brasil  
*es* coquito del Brasil  
*en* Brazil nut

**noz moscada** *loc.s.f.* Semente da planta *Myristica fragrans*, desprovista do arilo que a envolve, de aspecto coriáceo, forma ovoide e cor parda, que se emprega como condimento e que adoita comercializarse enteira ou en po.

*es* nuez moscada  
*es* nuez de especia  
*en* nutmeg

**noz pacana** *loc.s.f.* Véxase: pacana

**nutrición** *s.f.* Conxunto de procesos que interveñen na dixestión dos nutrientes e na súa asimilación polo organismo.

*es* nutrición  
*en* nutrition

**nutricional** *adx.* Pertencente ou relativo á nutrición.

*es* nutricional  
*en* nutritional

**nutriente** *s.m.* Substancia orgánica ou inorgánica presente nos alimentos e que o or-

organismo utiliza para realizar funcións metabólicas.

*es* nutriente

*en* nutrient

**nutrir** *v.t.* Véxase: alimentar

**nutritivo, nutritiva** *adx.* Que lle proporciona ao organismo as substancias necesarias para o metabolismo.

*es* nutritivo, nutritiva

*en* nutritious

**ñoqui** *s.m.* Pasta alimenticia elaborada xeralmente cunha mestura de fariña de trigo e pataca, con forma ovada ou arredondada.

Nota: O plural é “ñoqui”, seguindo a formación da lingua orixinal.

*es* ñoqui  
*en* gnocchi

**ñora** *s.f.* Pemento tradicional do Levante español, de pequeno tamaño, forma arredon-

dada e pel de cor encarnada, que se utiliza preferentemente desecado como condimento.

Nota: A denominación procede da vila de Ñora (Murcia), onde se producía orixinalmente.

*es* ñora  
*en* ñora pepper



**oblea** *s.f.* Folla moi fina de pan asmo que se pode utilizar como base ou elemento decorativo dalgunhas preparaci3ns doces ou para o seu consumo directo.

*es* oblea  
*en* wafer

**okara** *s.f.* Produto orixinario de Asia oriental, que se obt3n dos residuos s3lidos xerados na elaboraci3n do tofu ou da bebida de soia, en forma de pasta de cor branca e sabor neutro que se utiliza frecuentemente como espesante.

*es* okara  
*en* okara

**ola**<sup>1</sup> *s.f.* *V3xase:* pota<sup>1</sup>

**ola**<sup>2</sup> *s.f.* *V3xase:* pota<sup>2</sup>

**ola de presi3n** *loc.s.f.* Ola provista dunha tapadeira que pecha hermeticamente e unha v3lvula que regula a presi3n do vapor producido no seu interior, na que se acelera a coci3n dos alimentos.

*es* olla a presi3n  
*en* pressure cooker

**3leo** *s.m.* Fari3a fina e refinada que se obt3n da moenda da parte central do gran de cereal.

*es* harina de flor  
*es* flor de harina  
*en* superfine flour

**oliva** *s.f.* Froito en drupa da oliveira (*Olea europaea*), de pequeno tama3o e forma arredondada, de cor verde, morada ou negra segundo o seu grao de madurez e cunha croia no interior, que se utiliza para a obtenci3n de aceite ou para o seu consumo directo e que se comercializa ao natural ou en salmoira, con ou sen croia ou reenchida de diversos ingredientes.

*es* aceituna  
*es* oliva  
*en* olive

**oliva arbequina** *loc.s.f.* Oliva de pequeno tama3o, forma ovoide e sim3trica, cultivada principalmente en Catalu3a e utilizada para a obtenci3n de aceite ou, en menor medida, para o seu consumo directo.

*es* aceituna arbequina  
*es* arbequina  
*en* Arbequina olive

**oliva cornicabra** *loc.s.f.* Oliva de gran tama3o, asim3trica, de forma alongada e aguzada, cultivada principalmente en Castela-A Mancha e utilizada para a obtenci3n de aceite.

*es* aceituna cornicabra  
*es* cornicabra  
*en* Cornicabra olive

**oliva de folla branca** *loc.s.f.* Oliva de forma oblonga e carne dura, cultivada principalmente en Andaluc3a e utilizada para a obtenci3n de aceite ou para o seu consumo directo.

*es* aceituna hojiblanca  
*es* hojiblanca  
*en* Hojiblanca olive

**oliva de mesa** *loc.s.f.* Oliva de determinadas variedades, recollida no estado de madurez adecuado e sometida a diversos procesos para eliminar o seu amargor e preparala para o seu consumo directo.

*es* aceituna de mesa  
*en* table olive

**oliva gorda** *loc.s.f.* Oliva de gran tama3o e forma arredondada, cultivada principalmente en Andaluc3a e utilizada para o seu consumo directo.

*es* aceituna gordal  
*en* Gordal olive

**oliva manzanilla** *loc.s.f.* Oliva pequena, moi fina e de forma arredondada, cultivada principalmente en Andaluc3a e utilizada

para a obtención de aceite ou para o seu consumo directo.

*es* aceituna manzanilla

*es* manzanilla

*en* Manzanillo olive

**oliva picual** *loc.s.f.* Oliva de tamaño mediano e forma ovoide co ápice aguzado, cultivada principalmente en Andalucía e utilizada para a obtención de aceite ou, en menor medida, para o seu consumo directo.

*es* aceituna picual

*en* Picual olive

**ollo** *s.m.* Parte interna dalgunhas hortalizas, como a leituga, formada por un conxunto de follas apertadas e de cor máis clara.

*es* cogollo

*en* heart

**ollomol** *s.m.* Peixe semigraxo de corpo ovalado e comprimido lateralmente, co dorso de cor rosada, flancos e ventre prateados cunha mancha escura no inicio da liña lateral, ollos grandes e fociño curto e chato.

*es* besugo

*en* blackspot seabream

*NC* *Pagellus bogaraveo*

**olor** *s.m.* Exhalación ou emanación que desprenden os alimentos, preparacións culinarias ou bebidas.

*gl* cheiro

*gl* ulido

*es* olor

*en* smell

**oloroso** *s.m.* Xerez de cor caoba, seco, sometido a un proceso de crianza oxidativa, cun contido en azucre inferior a 5 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 17° e 22°.

*es* oloroso

*en* oloroso

**onza** *s.f.* Cada unha das pezas iguais, delimitadas con sucros, en que se pode dividir unha libra de chocolate.

*gl* pastilla

*es* onza

*es* pastilla

*en* chocolate square

**orchata** *s.f.* Bebida que se obtén da trituração e pensado da chufa ou outros froitos, á que posteriormente se lle engade auga e azucre.

*es* horchata

*en* horchata

**orchataría** *s.f.* Establecemento onde se elabora e serve orchata.

*gl* orchatería

*es* horchatería

*en* horchata shop

**orchatería** *s.f.* Véxase: orchataría

**orella**<sup>1</sup> *s.f.* Peza que constitúe a parte externa do órgano do oído de certos animais de abasto, especialmente do porco, e que adoita consumirse salgada e cocida.

*es* oreja

*en* ear

**orella**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: peneira<sup>2</sup>

**orella**<sup>3</sup> *s.f.* Masa frixida, en forma de orella e aromatizada con anís, que se recobre de azucre e se consome especialmente no Entroido.

*es* oreja

*es* oreja de abad

*en* ear-shaped fried dough

**orella de gato** *loc.s.f.* Fungo do xénero *Helvella*, co receptáculo en forma de copa ou irregular, xeralmente constituído por varios lóbulos repregados, e o pé cilíndrico, liso ou con sucros lonxitudinais, segundo as especies, que só pode comercializarse unha vez cociñado ou deshidratado.

*gl* orellón

*gl* cunco

*es* bonete

*en* elfin saddle

**orella de madeira** *loc.s.f.* Fungo en forma de orella, fixado lateralmente ao substrato, coa cara superior de cor negra acastañada e a inferior agrisada, con ou sen pé, de sabor doce e textura xelatinosa.

*es* oreja de madera

*es* oreja de nube

*en* wood ear

*en* cloud ear

*NC* *Auricularia polytricha*

**orella de Xudas** *loc.s.f.* Fungo en forma de orella, de cor apardazada ou agrisada na cara superior e máis clara na inferior, pé lateral moi curto ou inexistente e sabor suave.

*es* oreja de Judas

*en* Jew's ear

*en* jelly ear

*NC* *Auricularia auricula-judae*

**orellón**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: orella de gato

**orellón**<sup>2</sup> *s.m.* Anaco de albaricoque desecado.  
*es* orejón  
*en* dried apricot

**organoléptico, organoléptica** *adx.* Relativo ás propiedades ou ás calidades dun alimento ou bebida, tales como o sabor, o olor ou o aspecto, que poden ser percibidas polos órganos dos sentidos.

*es* organoléptico, organoléptica  
*en* organoleptic

**ortiga** *s.f.* Véxase: estruga

**ortigón** *s.m.* Véxase: estruga

**orxabán** *s.m.* Véxase: verbena

**orxo** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Hordeum vulgare*), de forma ovoide e cor apardazada, empregado principalmente para a obtención de fariña e a elaboración de bebidas alcohólicas.

*gl* cebada  
*es* cebada  
*en* barley

**óso** *s.m.* Cada unha das pezas duras e ríxidas que forman o esqueleto dos vertebrados, utilizadas especialmente para a preparación de fondos, sopas ou guisos.

*es* hueso  
*en* bone

**óso de cana** *loc.s.m.* Peza ósea que forma as extremidades dos animais de abasto, longa e furada, que contén abundante miolo e que se utiliza especialmente para a elaboración de caldos e sopas.

*es* hueso de caña  
*es* hueso con tuétano  
*en* marrow bone

**óso de santo** *loc.s.m.* Doce de pequeno tamaño e forma cilíndrica, elaborado con mazapán e reenchido tradicionalmente de xema, que se consome no día de Todos os Santos.

*es* hueso de santo  
*en* filled marzipan roll

**osobuco**<sup>1</sup> *s.m.* Peza de vacún que se obtén da musculatura que rodea a tibia e o peroné, cortada transversalmente, coa sección do óso correspondente.

*es* osobuco  
*en* hind shank

**osobuco**<sup>2</sup> *s.m.* Estufado típico de Italia, elaborado coa peza de vacún do mesmo nome, cortada en rodas e cociñada con verduras e viño branco.

*es* osobuco  
*en* osso bucco

**ostra** *s.f.* Molusco bivalvo da familia dos ostreidos (especialmente dos xéneros *Ostrea* ou *Crassostrea*), coas cunchas desiguais e rugosas, de cor xeralmente agrisada, e cuxa carne adoita consumirse crúa.

*es* ostra  
*en* oyster

**ostra plana** *loc.s.f.* Ostra coas cunchas asimétricas e rugosas, unha cóncava e outra plana, de forma arredondada e cor agrisada ou apardazada, con liñas concéntricas de estrutura laminar e carne abrancazada.

*es* ostra plana  
*es* ostra europea  
*en* flat oyster  
*NC* *Ostrea edulis*

**ostra portuguesa** *loc.s.f.* Ostra coas cunchas asimétricas e irregulares, de cor apardazada, ás veces con manchas púrpuras, e con liñas concéntricas moi marcadas.

*es* ostra de Portugal  
*en* Portuguese oyster  
*NC* *Crassostrea angulata*

**ostra rizada** *loc.s.f.* Ostra de gran tamaño, coas cunchas alongadas e asimétricas, de cor gris violácea, con escamas de crecemento imbricadas e marxes onduladas e que, a diferenza doutras ostras, adoita consumirse cociñada.

*gl* ostra xaponesa  
*es* ostión  
*es* ostra japonesa  
*en* Pacific cupped oyster  
*NC* *Crassostrea gigas*

**ostra xaponesa** *loc.s.f.* Véxase: ostra rizada

**ourego** *s.m.* Planta herbácea moi aromática, de talo erecto e piloso, follas pequenas e ovadas e flores brancas ou rosadas en espiga, da que se utilizan principalmente as follas como condimento.

*es* orégano  
*en* oregano  
*NC* *Origanum vulgare*

**ourizo** *s.m.* Equinodermo mariño de cuncha esférica, algo achatada pola zona ventral,

de cor escura e cuberta de pugas robustas e aguzadas, do que só se comen as gónadas, situadas no interior, de cor alaranxada nas femias e amarela nos machos.

*gl* ourizo de mar

*es* erizo

*es* erizo de mar

*en* urchin

*en* sea urchin

*NC* *Paracentrotus lividus*

**ourizo de mar** *loc.s.m.* Véxase: ourizo

**ourizo dos carballos** *loc.s.m.* Cogomelo co corpo frutífero de forma globosa, himenio formado por agullas longas e flexibles, de cor branca cando é novo e crema na madurez, pé moi curto e ancho, e sabor doce.

Nota: Por ser unha especie protexida pola Convención de Berna, só debe consumirse cando procede de cultivo.

*es* melena de león

*en* lion's mane mushroom

*en* bearded tooth mushroom

*NC* *Hericiium erinaceus*

**ouxa** *s.f.* Peixe cartilaxinoso similar á raia, pero de corpo achatado e romboide, co dorso de cor cinsenta verdosa, ás veces con pequenas manchas máis claras, ventre abrancazado e cola longa e delgada cun forte aguillón velenoso na base.

*gl* uxa

*es* chucho

*es* pastinaca

*es* raya látigo

*en* stingray

*NC* *Dasyatis pastinaca*

**ova** *s.f.* Masa formada polo conxunto dos ovos dos peixes ou doutros animais mariños.

Nota: Úsase máis en plural.

*gl* míllara

*es* hueva

*en* roe

**oveira**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente que se emprega para transportar ou gardar ovos.

*es* huevera

*en* egg box

**oveira**<sup>2</sup> *s.f.* Recipiente no que se serven os ovos pasados por auga ou cocidos.

*es* huevera

*es* huevero

*en* egg cup

**ovella** *s.f.* Carne que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Ovis aries*) sacrificado cunha idade superior ao ano.

*es* oveja

*en* mutton

*en* ewe meat

**ovino maior** *loc.s.m.* Carne do ovino sacrificado con máis dun ano de vida.

*es* ovino mayor

*en* mutton

**ovo** *s.m.* Corpo de forma arredondada e tamaño variable que poñen as femias dos animais ovíparos.

Nota: Para os efectos da comercialización, se non se indica o animal de procedencia, debe entenderse que é o da galiña.

*es* huevo

*en* egg

**ovo ao prato** *loc.s.m.* Ovo que se cocíña sen a casca no forno ata que a clara queda callada e a xema branda, e que xeralmente se serve acompañado de salsa de tomate e verduras.

*es* huevo al plato

*en* shirred egg

**ovo branco** *loc.s.m.* Ovo coa casca de cor abrancazada e a xema menos pigmentada que a dos ovos morenos.

*es* huevo blanco

*en* white egg

**ovo cocido** *loc.s.m.* Ovo que se cocíña coa casca en auga fervendo durante un tempo variable, xeralmente comprendido entre os tres e os oito minutos, ata que a xema e a clara callan.

*es* huevo cocido

*en* boiled egg

**ovo de carrizo** *loc.s.m.* Fungo que medra baixo a terra, de forma globosa ou reniforme, cuberto de cordóns miceliais, de cor abrancazada cando é novo e apardazada na madurez, coa gleba labiríntica.

*es* criadilla amarillenta

*en* yellow false truffle

*NC* *Rhizopogon luteolus*

**ovo de carrizo vermello** *loc.s.m.* Fungo que medra baixo a terra, de forma globosa ou piriforme, con restos de cordóns miceliais na base, de cor abrancazada cando é novo e rosada ou apardazada na madurez, que se tingue de vermello ao tocalo.



*es* criadilla rosada  
*en* blushing beard truffle  
*NC* *Rhizopogon roseolus*

**ovo deshidratado** *loc.s.m.* Véxase: ovo en po

**ovo duro** *loc.s.m.* Ovo que se cociña coa casca en auga fervendo durante aproximadamente oito minutos ata que callan a xema e a clara.

*es* huevo duro  
*en* hard-boiled egg

**ovo en po** *loc.s.m.* Produto de consistencia pulverulenta que se obtén do ovo sen a casca, despois de pasteurizalo e extraerlle a auga por evaporación.

*gl* ovo deshidratado  
*es* huevo en polvo  
*es* huevo deshidratado  
*es* huevo seco  
*en* powdered egg

**ovo escalfado** *loc.s.m.* Ovo que se cociña sen a casca en auga fervendo con vinagre durante aproximadamente tres minutos ata que calla a clara.

*es* huevo escalfado  
*es* huevo poché  
*en* poached egg

**ovo estrelado** *loc.s.m.* Véxase: ovo frixido

**ovo fiado** *loc.s.m.* Xema de ovo batida que se verte, a través dun coadoiro, nun almibre quente para que calle en forma de febras.

*es* huevo hilado  
*en* shredded egg

**ovo fresco** *loc.s.m.* Ovo comercializado no seu estado natural, sen estar sometido a procesos de limpeza nin tratamentos de conservación ou refrixeración.

*es* huevo fresco  
*en* fresh egg

**ovo frixido** *loc.s.m.* Ovo que se cociña, sen a casca e sen bater, en aceite quente ata que calla a clara.

*gl* ovo estrelado  
*es* huevo frito  
*es* huevo estrellado  
*en* fried egg

**ovo moreno** *loc.s.m.* Ovo coa casca de cor acastañada e a xema moi pigmentada.

*es* huevo moreno  
*en* brown egg

**ovo pasado por auga** *loc.s.m.* Ovo que se cociña coa casca en auga fervendo durante aproximadamente tres minutos ata que calla a clara.

*es* huevo pasado por agua  
*es* huevo en cáscara  
*en* soft-boiled egg

**ovo revoltó** *loc.s.m.* Ovo batido que se remexe mentres se cociña para desprendelo do fondo da tixola a medida que vai callando, e ao que se lle pode engadir outros ingredientes.

*es* huevos revueltos  
*es* huevo revuelto  
*en* scrambled egg  
*en* scrambled eggs

**ovolactovexetarianismo** *s.m.* Modalidade de vexetarianismo baseada exclusivamente no consumo de produtos de orixe vexetal ou nos procedentes de animais vivos, como ovos, leite ou mel e os seus derivados.

*es* ovolactovegetarianismo  
*en* ovo-lacto vegetarianism

**ovoproducto** *s.m.* Produto líquido desecado ou concentrado que se obtén a partir do ovo, de partes deste ou das súas mesturas, desprovisto de casca e membranas, que se emprega como materia prima para a elaboración de produtos alimenticios.

*gl* derivado do ovo  
*es* ovoproducto  
*es* derivado del huevo  
*en* egg product

**ovovexetarianismo** *s.m.* Modalidade de vexetarianismo baseada exclusivamente no consumo de produtos de orixe vexetal e mais ovos e os seus derivados.

*es* ovovegetarianismo  
*en* ovo vegetarianism



**pa**<sup>1</sup> *s.f.* Utensilio composto dun mango e unha folla con forma rectangular ou triangular, que se utiliza para servir diversos alimentos, como as porcións dunha torta.

*es* pala  
*en* server

**pa**<sup>2</sup> *s.f.* Peza de certos animais, especialmente de porco e ovino, que se obtén da masa muscular das extremidades anteriores, coa escapula, considerada de segunda categoría.

*es* paleta  
*es* paletilla  
*en* shoulder

**pa cocida** *loc.s.f.* Produto cárnico elaborado coa pa do porco sen ósos, cartilaxes nin tendóns, que se sazona con sal e outros condimentos e aditivos e se somete a un proceso de cocción.

Nota: Cando a este produto se lle engade féculas ou proteínas recibe a denominación “friame de paleta”.

*es* paleta cocida  
*en* cooked pork shoulder

**pa curada** *loc.s.f.* Pa obtida do porco de calquera raza, que se somete a un proceso de salgadura e curación.

Nota: Segundo o período mínimo de curación, pode etiquetarse coa mención “bodega” ou “cava” (cinco meses), “reserva” ou “anella” (sete meses) ou “gran reserva” (nove meses).

*es* paleta curada  
*en* cured pork shoulder

**pa de peixe** *loc.s.f.* Utensilio en forma de pa que se emprega para comer o peixe.

*gl* coitelo de peixe  
*es* pala de pescado  
*es* cuchillo de pescado  
*en* fish knife

**pacana** *s.f.* Froito en noz da planta *Carya illinoensis*, coa casca ovoide, lisa e de cor escura, que garda no seu interior unha semente comestible, oleaxinosa e de cor acastañada.

*gl* noz pacana  
*es* pacana  
*en* pecan

**pacharán** *s.m.* Bebida típica de Navarra, de sabor doce e cor rosada, que se obtén por maceración ou destilación de abruños ou os seus extractos, cun contido en azucre non superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 30°.

*es* pacharán  
*en* sloe liqueur

**padal** *s.m.* *Véxase:* sabor

**paella**<sup>1</sup> *s.f.* Prato típico valenciano, que se elabora con arroz e ao que se lle pode engadir carne, peixe, marisco e algunhas hortalizas.

*es* paella  
*en* paella

**paella**<sup>2</sup> *s.f.* *Véxase:* palleira

**paelleira** *s.f.* Recipiente de metal, redondo, de paredes baixas e dúas asas, no que se cociñan e serven paellas e outros arroces.

*gl* paella  
*es* paellera  
*es* paella  
*en* paella pan

**paíño** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Panicum miliaceum*), de pequeno tamaño, forma arredondada e cor amarelada, empregado para a obtención de fariña e a elaboración de bebidas.

*gl* millo miúdo  
*es* mijo  
*en* millet

**pañños chineses** *loc.s.m.pl.* Par de variñas, xeralmente de madeira, co que se toman os alimentos típicos da gastronomía oriental.

*es* palillos  
*en* chopsticks

**palla** *s.f.* Cana oca e delgada que se emprega para sorber líquidos.

*es* paja  
*es* pajita  
*es* pajilla  
*en* straw

**palmeira** *s.f.* Doce en forma de corazón, que se elabora con masa de follado e se recobre con azucre ou chocolate.

*es* palmera  
*en* palmier

**palmeta** *s.f.* Véxase: fletán

**palo cortado** *loc.s.m.* Xerez de cor castaña, sometido a un proceso de crianza oxidativa, con propiedades aromáticas similares ao amontillado e espesor similar ao olo-roso, cun contido en azucre inferior a 5 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 17° e 22°.

*es* palo cortado  
*en* palo cortado

**palometón** *s.m.* Peixe azul de gran tamaño, que pode acadar 2 m de lonxitude, de corpo alto e comprimido lateralmente, co dorso de cor parda verdosa, ventre e flancos prateados, sete espiñas pequenas na primeira aleta dorsal, boca grande, con varias filas de dentes aguzados e mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* palometón  
*en* leerfish  
*NC* *Lichia amia*

**pan** *s.m.* Produto que resulta da cocción no forno dunha masa obtida pola mestura de fariña e auga, con ou sen adición de sal, fermentada pola acción do lévedo.

*es* pan  
*en* bread

**pan ácimo** *loc.s.m.* Véxase: pan asmo

**pan asmo** *loc.s.m.* Pan que non leva lévedo na masa.

*gl* pan ácimo  
*es* pan ácimo  
*es* pan ázimo  
*es* pan cenceño  
*en* unleavened bread

**pan branco** *loc.s.m.* Véxase: pan de trigo

**pan candeal** *loc.s.m.* Pan elaborado principalmente con fariña de trigo candeal, que se amasa con cilindros refinadores e presenta a codia dura e o miolo compacto.

*gl* pan de miolo duro  
*es* pan candeal  
*es* pan de miga dura  
*es* pan español  
*en* hard-crumb bread

**pan centeo** *loc.s.m.* Véxase: pan de centeo

**pan con tomate** *loc.s.m.* Preparación típica de Cataluña, que consiste nunha rebanda de pan ou torrada, sobre a que se estende tomate maduro e se condimenta con sal, aceite de oliva e allo.

*es* pan con tomate  
*en* tomato bread

**pan de allo** *loc.s.m.* Rebanda de pan untada con allo e aceite e posteriormente torrada.

*es* pan de ajo  
*en* garlic bread

**pan de cabra** *loc.s.m.* Véxase: cantarelo

**pan de centeo** *loc.s.m.* Pan de cor escura, elaborado con fariña centea.

*gl* pan centeo  
*gl* pan moreno  
*gl* pan negro  
*es* pan de centeno  
*es* pan negro  
*en* rye bread

**pan de farelo** *loc.s.m.* Pan elaborado cunha mestura de fariña refinada e farelo.

*gl* pan de relón  
*es* pan de salvado  
*en* bran bread

**pan de figos** *loc.s.m.* Pan que leva figos pasos na masa.

*es* pan de higos  
*en* fig bread

**pan de flama** *loc.s.m.* Pan elaborado con maior proporción de auga que o candeal, que non require a utilización de cilindros refinadores, coa codia semidura e o miolo con moitos ollos.

*gl* pan de miolo brando  
*es* pan de flama  
*es* pan de miga blanda  
*en* soft-crumb bread

**pan de gambas** *loc.s.m.* Aperitivo da cociña chinesa, elaborado con fariña de arroz e aromatizado con gambas.

*es* pan de gambas  
*en* shrimp crackers  
*en* shrimp chips

**pan de leite** *loc.s.m.* Doce xeralmente de pequeno tamaño e forma similar á dunha barra de pan, elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, leite, manteiga e azucre.

*es* pan de leche  
*en* milk bread

**pan de millo** *loc.s.m.* Véxase: broa

**pan de miolo brando** *loc.s.m.* Véxase: pan de flama

**pan de miolo duro** *loc.s.m.* Véxase: pan candeal

**pan de molde** *loc.s.m.* Pan de codia branda, cocido nun molde rectangular e posteriormente cortado en rebandas.

*es* pan de molde  
*es* pan americano  
*en* sliced bread

**pan de ovo** *loc.s.m.* Doce de gran tamaño, en forma de anel, elaborado cunha masa fermentada de fariña, leite, ovos e azucre, que se coce no forno e se cobre con azucre e froitas cristalizadas.

*gl* roscón  
*es* roscón  
*en* ring-shaped cake

**pan de relón** *loc.s.m.* Véxase: pan de farelo

**pan de trigo** *loc.s.m.* Pan elaborado con fariña triga.

*gl* pantrigo  
*gl* pan branco  
*es* pan blanco  
*es* pan de trigo  
*en* white bread

**pan de Viena** *loc.s.m.* Pan de miolo brando orixinario de Austria, que ademais dos ingredientes básicos, leva manteiga e azucre.

*es* pan de Viena  
*en* Vienna bread

**pan enriquecido** *loc.s.m.* Pan elaborado con fariña enriquecida ou que leva substancias enriquecedoras, co fin de aumentar o seu valor nutritivo.

*es* pan enriquecido

*en* fortified bread  
*en* enriched bread

**pan especial** *loc.s.m.* Pan que incorpora algunha substancia adicional, como leite, ovos ou farelo.

*es* pan especial  
*en* special bread

**pan integral** *loc.s.m.* Pan elaborado con fariña integral.

*es* pan integral  
*en* brown bread  
*en* wholegrain bread

**pan millo** *loc.s.m.* Véxase: broa

**pan moreno** *loc.s.m.* Véxase: pan de centeo

**pan negro** *loc.s.m.* Véxase: pan de centeo

**pan relado** *loc.s.m.* Pan seco e finamente moído que se emprega polo xeral para empanar.

*es* pan rallado  
*en* breadcrumbs

**pan torrado** *loc.s.m.* Pan cocido e cortado en rebandas que se somete a un proceso de torratura e envasado.

*gl* pan tostado  
*es* pan tostado  
*en* toasted bread

**pan tostado** *loc.s.m.* Véxase: pan torrado

**panaché** *s.m.* Prato elaborado coa mestura de diversas verduras cocidas.

*es* panaché  
*en* vegetable mix

**panacota** *s.f.* Doce orixinario de Italia, elaborado con nata cocida con azucre e xelatina, que se enmolda para que calle e se serve frío.

*es* panacota  
*es* panna cotta  
*en* panna cotta

**panadaría**<sup>1</sup> *s.f.* Establecemento onde se vende pan.

*gl* panadería  
*es* panadería  
*en* bakery

**panadaría**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tafona

**panadeiro, panadeira** *s.* Persoa que fai ou vende pan.

*es* panadero, panadera  
*en* baker

**panadería**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: panadaría<sup>1</sup>

**panadería**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tafona

**pancake** *s.m.* Torta orixinaria dos Estados Unidos, fina e plana, elaborada cun amado de fariña, lévedo, leite e ovos, que se cocia na tixola e que adoita servirse acompañada de nata, chocolate ou xarope de pradairo.

*es* tortita

*en* pancake

**pancha** *s.f.* Peixe semigraxo de corpo ovalado e comprimido lateralmente, co dorso de cor escura ou verde agrisada, flancos máis claros con liñas lonxitudinais douradas e boca pequena con dentes aguzados.

*gl* choupa

*es* chopa

*en* black seabream

*NC* *Spondyliosoma cantharus*

**pancho** *s.m.* Ollomol pequeno.

*gl* buraz

*es* pancho

*en* baby blackspot seabream

**pancho bicudo** *loc.s.m.* Peixe semigraxo de corpo ovalado e fusiforme, similar ao ollomol, pero de menor tamaño, coa mancha escura na base das aletas pectorais e os ollos máis pequenos.

*es* aligote

*en* axillary seabream

*NC* *Pagellus acarne*

**paneira**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente de gran tamaño que se emprega para gardar o pan.

*es* panera

*en* bread bin [GB]

*en* bread box [US]

**paneira**<sup>2</sup> *s.f.* Cesta pequena ou calquera outro recipiente similar que se utiliza para servir o pan na mesa.

*es* panera

*en* bread basket

**panela** *s.f.* Véxase: tixola

**panetone** *s.m.* Doce orixinario de Italia, en forma de cúpula, elaborado cunha masa fermentada similar á do *brioche*, á que se lle engade pasas ou froitas cristalizadas, e que adoita consumirse no Nadal.

*es* panettone

*es* panetone

*en* panettone

**panga** *s.m.* Peixe de auga doce de corpo alongado e comprimido lateralmente, co dorso

de cor gris azulada, flancos prateados, cunha liña lonxitudinal branca, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais, a primeira prolongada e próxima á cabeza e a segunda adiposa e próxima á aleta caudal, cabeza pequena e boca ancha.

*gl* peixe gato tailandés

*es* panga

*en* striped catfish

*NC* *Pangasianodon hypophthalmus*

**pano de cociña** *loc.s.m.* Peza de tea, polo xeral de fío, que se utiliza para secar os utensilios, as superficies da cociña ou as mans.

*gl* trapo de cociña

*es* paño de cocina

*es* trapo de cocina

*en* tea towel [GB]

*en* tea cloth [GB]

*en* dish towel [US]

**pano de mesa** *loc.s.m.* Peza de tea ou papel que se coloca na mesa para que cada comensal poida limpar a boca e as mans.

*es* servilleta

*en* napkin

**pano de servizo** *loc.s.m.* Pano que levan os camareiros no antebrazo, utilizado principalmente para suxeitar fontes quentes sen queimarse, limpar algunha mancha no prato antes de presentarllo ao cliente ou servir o viño sen manchar o mantel.

*es* lito

*en* waiter's cloth, waitress' cloth

**pantorra** *s.f.* Cogomelo do xénero *Morchella* (especialmente *Morchella esculenta*), co sombreiro oco de forma globosa ou cónica, segundo as especies, sucado por costelas verticais e horizontais que forman alvéolos irregulares, pé cilíndrico, de cor apardazada, e sabor doce, que só pode comercializarse deshidratado ou cocinado.

*es* colmenilla

*es* morilla

*en* morel

**pantrigo** *s.m.* Véxase: pan de trigo

**papa** *s.f.* Comida de consistencia cremosa, feita a partir de ingredientes variados, que constitúe a alimentación básica dos nenos ou dos enfermos.

*es* papilla

*en* pap

**papada** *s.f.* Peza de porco que se obtén da parte inferior do pescozo, con abundante graxa e tecido conxuntivo, considerada de terceira categoría, e que se utiliza principalmente na elaboración de derivados cárnicos.

*gl* barbada  
*gl* barbadela  
*es* papada  
*en* jowl

**papaia** *s.f.* Froito en baga da planta do mesmo nome (*Carica papaya*), de forma ovalada, piriforme ou case cilíndrica, coa pel de cor amarelada e a polpa branda e alaranxada, de sabor doce, con numerosas pebidas negras.

*es* papaya  
*en* papaya  
*en* pawpaw  
*en* papaw

**papas** *s.f.pl.* Preparación que se obtén ao cocer fariña en auga ou leite, condimentada con sal, azucre ou outros ingredientes.

*es* gachas  
*en* porridge

**papas de arroz** *loc.s.f.pl.* Véxase: arroz con leite

**papel de aluminio** *loc.s.m.* Folla delgada de aluminio ou estaño que se utiliza principalmente para envolver ou protexer certos alimentos.

*gl* papel de prata  
*es* papel de aluminio  
*es* papel de plata  
*es* papel de estaño  
*en* foil

**papel de forno** *loc.s.m.* Papel resistente a altas temperaturas sobre o que se colocan determinadas preparacións para evitar que se adhiran á bandexa do forno ou calquera outro recipiente no que se enfornan.

*es* papel vegetal  
*es* papel de horno  
*en* parchment paper

**papel de prata** *loc.s.m.* Véxase: papel de aluminio

**paprica** *s.f.* Condimento tradicional na cociña húngara, preparado a partir do froito desecado e moído de varias especies do xénero *Capsicum* (especialmente *Capsicum annuum*), de sabor doce ou picante.

*es* paprika  
*en* paprika

**para** *s.f.* Véxase: tona<sup>1</sup>

**paraguaio** *s.m.* Melocotón da planta *Prunus persica* var. *compressa*, de forma achatada, coa pel aveludada de cor amarela avermellada e a carne branda, adherida á carabuña, de sabor doce.

*es* paraguayaya  
*es* paraguayoy  
*en* flat peach  
*en* doughnut peach

**parar** *v.t.* Véxase: estonar

**parmeseano** *s.m.* Queixo de orixe italiana, elaborado con leite de vaca, coa codia seca e a pasta dura e cocida, de textura granulosa e sabor e aroma fortes, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede do xentilicio da rexión de Parma (Italia), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* parmeseano  
*en* Parmesan

**parrocha** *s.f.* Véxase: xouba

**parrulo** *s.m.* Carne das aves da familia dos anátidos, especialmente do xénero *Anas*.

*gl* pato  
*es* pato  
*en* duck

**partida** *s.f.* Sección formada por dúas ou máis persoas en que se divide a brigada de cociña para traballar.

*es* partida  
*en* station

**pasa** *s.f.* Uva desecada.

*gl* uva pasa  
*es* pasa  
*es* uva pasa  
*en* raisin

**pasa de Corinto** *loc.s.f.* Pasa orixinaria da rexión do mesmo nome, de pequeno tamaño, cor negra e sen pebidas.

*es* pasa de Corinto  
*en* currant

**pasa sultá** *loc.s.f.* Pasa de pequeno tamaño, cor clara e sen pebidas.

*es* sultana  
*es* sultanina  
*es* pasa sultana  
*en* sultana

**pasabandexas** *s.m.* Superficie formada por unha serie de barras metálicas por onde se arrastran as bandexas nun autoservizo.

*es* deslizabandejas  
*en* tray slide

**pasado, pasada** *adx.* Que está moi cociñado.

*es* pasado, pasada  
*en* overdone

**pasador de puré** *loc.s.m.* Utensilio composto dun cazo e unha manivela que se emprega para peneirar purés, cremas ou salsas.

*es* pasapurés  
*es* pasapuré  
*en* food mill

**pasar**<sup>1</sup> *v.t.* Cociñar un alimento nunha prancha ou tixola a lume forte durante uns segundos, co fin de selalo e evitar que perda o seu zume no seu tratamento posterior.

*es* marcar  
*en* sear

**pasar**<sup>2</sup> *v.p.* Deixar de estar en bo estado un alimento.

*es* pasar  
*en* go off  
*en* spoil

**pascual** *s.m.* Véxase: año pascual

**paspallás** *s.m.* Carne de caza menor que se obtén da ave do mesmo nome (*Coturnix coturnix*).

*es* codorniz  
*en* quail

**pasta**<sup>1</sup> *s.f.* Produto obtido por desecamento dunha masa non fermentada elaborada con sémola, semolina ou fariña de trigo e mais auga, que pode comercializarse con diferentes formas e tamaños.

*gl* pasta alimenticia  
*es* pasta  
*es* pasta alimenticia  
*en* pasta

**pasta**<sup>2</sup> *s.f.* Galleta elaborada cunha masa de fariña, ovos, azucre e graxa, á que se lle pode engadir outros ingredientes, como chocolate, marmelada ou froitas e que se cociña no forno.

*gl* pasta de té  
*es* pasta  
*es* pasta de té  
*en* biscuit [GB]  
*en* cookie [US]

**pasta alimenticia** *loc.s.f.* Véxase: pasta<sup>1</sup>

**pasta ao ovo** *loc.s.f.* Pasta alimenticia á que se lle engadiu, durante o proceso de elaboración, unha cantidade aproximada de 150 g de ovo por cada quilo de sémola.

*es* pasta al huevo  
*en* egg pasta

**pasta composta** *loc.s.f.* Pasta alimenticia á que se lle engadiu, durante o proceso de elaboración, algunha substancia de orixe animal ou vexetal, como ovos, leite ou verduras.

*es* pasta compuesta  
*en* special pasta

**pasta de cacao** *loc.s.f.* Gran de cacao reducido a pasta por medio dun procedemento mecánico, e ao que non se lle quitou ningunha parte da súa materia graxa natural.

*gl* cacao en pasta  
*es* pasta de cacao  
*es* cacao en pasta  
*en* cocoa paste

**pasta de té** *loc.s.f.* Véxase: pasta<sup>2</sup>

**pasta fresca** *loc.s.f.* Pasta alimenticia que non se someteu a un proceso de desecamento.

*es* pasta fresca  
*en* fresh pasta

**pastel**<sup>1</sup> *s.m.* Doce de tamaño e forma variables, elaborado principalmente cunha masa de fariña, manteiga, ovos e azucre, á que se lle pode engadir diversos ingredientes, como chocolate ou froitas, e que polo xeral se coce no forno.

*es* pastel  
*en* cake

**pastel**<sup>2</sup> *s.m.* Preparación elaborada con carne, peixe ou verduras, de tamaño e forma variables, que adoita cociñarse nun molde.

*es* pastel  
*en* pie  
*en* tart

**pastelería**<sup>1</sup> *s.f.* Establecemento no que se elaboran e venden pasteis e outros doces.

*gl* pastelería  
*es* pastelería  
*es* bollería  
*en* patisserie

**pastelería**<sup>2</sup> *s.f.* Departamento da cociña que confecciona preparacións doces ou salga-



das para seren servidas en sobremesas, almorzos ou merendas.

Nota: Segundo a carga de traballo do establecemento, pode existir un departamento específico para a pastelería e outro para a repostería, aínda que o máis frecuente é que só exista un deles.

*gl* pastelería

*gl* repostería

*gl* repostería

*es* pastelería

*es* repostería

*en* pastry kitchen

**pastelería**<sup>3</sup> *s.f.* Arte e oficio de elaborar pasteis e outros doces.

*gl* pastelería

*es* pastelería

*en* pastry making

**pastelería**<sup>4</sup> *s.f.* Conxunto de pasteis.

*gl* pastelería

*es* pastelería

*en* pastry

*en* patisserie

**pasteiro, pasteira**<sup>1</sup> *s.* Persoa que elabora e vende pasteis e outros doces.

*es* pastelero, pastelera

*en* patissier

**pasteiro, pasteira**<sup>2</sup> *s.* Persoa que, nunha cociña, se encarga da elaboración das sobremesas e os produtos de pastelería e repostería.

*es* pastelero, pastelera

*en* pastry cook

*en* patissier

**pastelería**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: pastelería<sup>1</sup>

**pastelería**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: pastelería<sup>2</sup>

**pastelería**<sup>3</sup> *s.f.* Véxase: pastelería<sup>3</sup>

**pastelería**<sup>4</sup> *s.f.* Véxase: pastelería<sup>4</sup>

**pasteurización** *s.f.* Proceso que consiste en quentar un alimento líquido durante un breve período de tempo a unha temperatura inferior á de ebulición e refrixeralo despois rapidamente, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

Nota: A denominación procede do apelido da persoa que desenvolveu este proceso, Louis Pasteur.

*es* pasteurización

*es* pasterización

*en* pasteurisation [GB]

*en* pasteurization [US]

**pasteurizar** *v.t.* Quentar un alimento líquido durante un breve período de tempo a unha temperatura inferior á de ebulición e refrixeralo despois rapidamente, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

Nota: A denominación procede do apelido da persoa que desenvolveu este proceso, Louis Pasteur.

*es* pasteurizar

*es* pasterizar

*en* pasteurise [GB]

*en* pasteurize [US]

**pastilla** *s.f.* Véxase: onza

**pastilla de caldo** *loc.s.f.* Porción de extracto concentrado de caldo de carne, peixe ou verduras, que se lle engade a unha preparación para potenciar o seu sabor.

*es* pastilla de caldo

*es* cubo de caldo

*es* cubito de caldo

*en* stock cube [GB]

*en* bouillon cube

**pastís** *s.m.* Bebida orixinaria de Francia, de cor parda, que se obtén por maceración ou destilación de anís, anís estrelado ou outras substancias vexetais, normalmente regaliada, cun contido en azucre superior a 100 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 40° e 55°, que adoita consumirse rebaixada con auga.

*es* pastís

*en* pastis

**pastrami** *s.m.* Friame elaborado principalmente con carne de vacún, sazonada con sal e outros condimentos e aditivos e sometida a un proceso de afumadura e cocción.

*es* pastrami

*en* pastrami

**pata de galiña** *loc.s.f.* Véxase: carrapucho

**pataca** *s.f.* Tubérculo da pataqueira (*Solanum tuberosum*), carnoso e arredondado, coa pel apardazada e a carne branca ou amarelada, que se consome cociñado.

*es* patata

*en* potato

**pataca doce** *loc.s.f.* Véxase: batata

**pataca frixida** *loc.s.f.* Pataca cortada e cociñada en aceite ou outra graxa a moita temperatura nunha tixola ou frixideira.

*es* patata frita

*en* chip [GB]  
*en* French fry [US]

**pataca palla** *loc.s.f.* Pataca cortada en láminas finas e alongadas, de aproximadamente 1 mm de grosor e 5 cm de lonxitude, que se prepara frixida.

*es* patata paja  
*en* matchstick potato  
*en* straw potato

**pataca panadeira** *loc.s.f.* Pataca cortada en rodas finas, aproximadamente de 2 a 3 mm de grosor, que se frixe en aceite con abundante cebola.

*es* patata panadera  
*en* boulangère potato

**patacas engurradas** *loc.s.f.pl.* Prato típico canario, que consiste en pequenas patacas fervidas coa pel, con pouca auga e bastante sal que, despois de cocidas, se escorren e se deixan uns minutos ao lume ata que engurran.

*es* papas arrugadas  
*en* Canarian salted jacket potatoes

**pataguillón** *s.m.* Véxase: alcrique

**paté** *s.m.* Pasta elaborada con carne, peixe ou vexetais condimentados, picados e cocinados, que se consome fría.

*es* paté  
*en* pâté

**pateliña** *s.f.* Véxase: zamburiña

**pato** *s.m.* Véxase: parrulo

**patulate** *s.m.* Crustáceo decápodo similar á nécora, co cacho ovalado, de cor castaña arrubiada, rugoso e sen pilosidades, con tres dentes aguzados no bordo anterior, último par de patas aplanado, cos extremos azulados, e dúas pinzas grandes e desiguais no primeiro par.

*gl* cangrexo de patas azuis  
*es* falsa nécora  
*en* blue-leg swimming crab  
*NC* *Liocarcinus depurator*

**pau de pan** *loc.s.m.* Peza de pan de forma alongada e cilíndrica, de aproximadamente 1 cm de diámetro, coa codia e o miolo duros e textura crocante.

*es* colín  
*en* breadstick

**pau de surimi** *loc.s.m.* Produto elaborado con surimi, ao que se lle dá unha forma

rectangular e se lle engade colorante vermello, a imitación das patas dun cangrexo.

*es* palito de cangrejo  
*en* crab stick

**paupiette** *s.f.* Preparación de orixe francesa, elaborada cun filete de carne ou peixe enrolado e reenchido de diversos ingredientes, que pode frixirse ou asarse.

*es* popieta  
*en* paupiette

**pavía** *s.f.* Melocotón coa pel lisa e vermella e a carne branca, adherida á carabuña.

*es* pavía  
*en* clingstone peach

**pavo** *s.m.* Carne que se obtén da ave do mesmo nome (*Meleagris gallopavo*).

*es* pavo  
*en* turkey

**pé azul** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e aplanado e co centro deprimido na madurez, de cor violácea, pé cilíndrico, algo máis claro que o sombreiro, sabor moi doce e olor afroitado.

*gl* pistonuda  
*es* pie azul  
*en* wood blewit  
*NC* *Lepista nuda*

**pé violeta** *loc.s.m.* Cogomelo co sombreiro hemisférico cando é novo e lixeiramente deprimido na madurez, de cor apardazada ou agrisada, pé cilíndrico, abrancazado e con tonalidades violáceas, e sabor doce.

*es* pie violeta  
*en* field blewit  
*en* blue leg  
*NC* *Lepista personata*

**pebida**<sup>1</sup> *s.f.* Semente de determinadas froitas, como a mazá ou a uva.

*es* pepita  
*es* pipa  
*en* pip

**pebida**<sup>2</sup> *s.f.* Semente de determinadas plantas, especialmente do xirasol e a cabaza, que se comercializa con ou sen casca e torrada ou salgada como aperitivo.

*es* pipa  
*en* seed

**pectina** *s.f.* Substancia vexetal, especialmente presente nas froitas, que se emprega na industria alimentaria como espesante ou xelificante.

Nota: Número CE: E-440

*es* pectina

*en* pectin

**pedra** *s.f.* Véxase: carabuña

**pedra das filloas** *loc.s.f.* Pedra plana e rectangular, quentada ao lume, sobre a que se cociñan as filloas.

*es* piedra para filloas

*en* cooking stone for Galician crêpes

**pedra de afiar** *loc.s.f.* Pedra que se emprega para afiar coitelos, navallas e outros instrumentos cortantes.

*gl* afiadoira

*gl* aguzadoira

*es* asperón

*es* piedra aguzadera

*es* piedra afiladera

*en* sharpening stone

**pedro ximénez**<sup>1</sup> *loc.s.f.* Uva branca de tamaño mediano, forma esférica e pel fina de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Xerez, Málaga e Montilla-Moriles.

*es* pedro ximénez

*es* pedrojiménez

*en* Pedro Ximenes

**pedro ximénez**<sup>2</sup> *loc.s.m.* Xerez de cor escura, moi doce e denso, elaborado principalmente coa uva do mesmo nome, sometido a un proceso de fermentación parcial e crianza oxidativa, cun contido en azucre comprendido entre 400 e 500 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 15° e 22°.

*es* pedro ximénez

*es* pedrojiménez

*en* Pedro Ximenes

**peito** *s.m.* Peza de certos animais de abasto, especialmente de vacún e ovino, que se obtén da rexión comprendida entre o pescozo e as extremidades anteriores, considerada de terceira categoría.

*es* pecho

*en* breast

**peituga** *s.f.* Peza de ave que comprende o músculo pectoral, situado a ambos lados do esterno.

*es* pechuga

*en* breast

**peituga de pavo** *loc.s.f.* Produto cárnico elaborado con carne da peituga do pavo, sazonada con sal e outros condimentos e aditivos e sometida a un tratamento térmico.

Nota: Cando a este produto se lle engade féculas ou proteínas recibe a denominación “friame de pavo”.

*es* pechuga de pavo

*en* cooked turkey breast

**peixaría** *s.f.* Establecemento onde se vende peixe e marisco.

*gl* peixería

*es* pescadería

*en* fishmonger's

*en* fishmonger's shop

**peixe**<sup>1</sup> *s.m.* Calquera vertebrado ovíparo e acuático.

*gl* pescado

*es* pescado

*en* fish

**peixe**<sup>2</sup> *s.m.* Carne de calquera vertebrado ovíparo e acuático, preparada para o seu consumo, en oposición á dos mamíferos ou aves.

*gl* pescado

*es* pescado

*en* fish

**peixe anxo** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar 2 m de lonxitude, similar á raia, co dorso de cor parda verdosa con manchas escuras, ventre abrancado, dúas aletas dorsais, aletas pectorais e pelvianas horizontais e moi desenvolvidas, cabeza ancha e aplanada, con cinco fendeduras branquiais a cada lado, boca grande e dentes planos.

*es* angelote

*en* angelshark

*NC* *Squatina squatina*

**peixe azul** *loc.s.m.* Peixe cun alto contido en graxa, xeralmente entre o 5% e o 10%, co corpo de cor azulada e a aleta caudal bifurcada.

*es* pescado azul

*en* oily fish

*en* fatty fish

**peixe bobo** *loc.s.m.* Véxase: tiburón peregrino

**peixe branco** *loc.s.m.* Peixe cun baixo contido en graxa, xeralmente non superior ao

2%, e coa aleta caudal arredondada ou recta.

*es* pescado blanco  
*en* whitefish

**peixe burro** *loc.s.m.* Véxase: burro

**peixe espada** *loc.s.m.* Peixe azul de gran tamaño e corpo alongado e cilíndrico, sen escamas, co dorso de cor azul escura, ventre e flancos prateados e a mandíbula superior prolongada en forma de espada.

*es* pez espada  
*es* emperador  
*en* swordfish  
*NC* *Xiphias gladius*

**peixe gato tailandés** *loc.s.m.* Véxase: panga

**peixe limón** *loc.s.m.* Peixe azul de corpo alongado e comprimido lateralmente, co dorso de cor gris azulada, flancos e ventre prateados, cunha banda lonxitudinal dourada, dúas aletas dorsais, a primeira baixa e curta e a segunda longa, aleta anal precedida por dúas espiñas, liña lateral lixeiramente curvada sobre as aletas pectorais, boca grande, fociño arredondado e os ollos pequenos, cunha banda oblicua de cor escura sobre eles.

*es* pez de limón  
*en* amberjack  
*en* greater amberjack  
*NC* *Seriola dumerili*

**peixe lobo de pintas** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo alongado e cilíndrico, co dorso de cor parda agrisada con pintas escuras, ventre abrancazado, aletas dorsal e anal longas, cabeza grande, co fociño arredondado e boca ancha con dentes fortes.

*es* perro pintado  
*en* spotted wolffish  
*NC* *Anarhichas minor*

**peixe martelo** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar 4 m de lonxitude, co corpo alongado, dorso de cor agrisada, máis clara no ventre, aleta caudal asimétrica, co extremo superior máis prolongado que o inferior, cabeza achatada e estendida en dous lóbulos, cos ollos nos extremos, e boca arqueada con dentes triangulares.

*es* cornuda  
*es* cornuda cruz  
*es* pez martillo  
*en* hammerhead

*en* hammerhead shark  
*en* smooth hammerhead  
*NC* *Sphyrna zygaena*

**peixe pau** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo alongado e delgado, similar á maruca, pero de menor tamaño, co dorso de cor gris acastañada, a primeira aleta dorsal triangular, aletas anal e caudal coa marxe clara, ollos grandes e saltóns e mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*gl* maruca azul  
*es* pez palo  
*es* maruca azul  
*en* blue ling  
*NC* *Molva dypterygia*

**peixe porco** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo alto e comprimido lateralmente, con escamas pequenas e duras, dorso de cor cinzenta, con pintas escuras e aletas azuladas, primeira aleta dorsal formada por tres espiñas e a segunda igual á anal, ollos e boca pequenos, con beizos grosos e dentes afiados.

*es* pez ballesta  
*es* pejepuerco blanco  
*en* grey triggerfish [GB]  
*en* gray triggerfish [US]  
*NC* *Balistes capricus*

**peixe rei** *loc.s.m.* Peixe azul de pequeno tamaño, co corpo oval e comprimido lateralmente, dorso e flancos de cor rosada ou avermellada, con tres bandas amarelas na cabeza, unha soa aleta dorsal, co terceiro raio máis longo que os demais, aleta caudal moi bifurcada e boca grande, coa mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* tres colas  
*en* swallowtail seaperch  
*NC* *Anthias anthias*

**peixe sapo** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo ancho e aplanado, similar á xuliana, pero co peritoneo de cor negra.

*es* rape negro  
*en* blackbellied angler  
*NC* *Lophius budegassa*

**peixe semigraxo** *loc.s.m.* Peixe azul ou branco cun contido en graxa intermedio, xeralmente entre o 2,5% e o 5%.

*es* pescado semigraso  
*en* semi-oily fish  
*en* semi-fatty fish

**peixeira** *s.f.* Recipiente ovalado, de paredes baixas e con tapadeira que se emprega para cociñar peixe, principalmente rodaballo e ollomol.

*es* besuguera  
*en* fish kettle

**peixeiro, peixeira** *s.* Persoa que vende peixe e marisco.

*es* pescadero, pescadera  
*en* fishmonger

**peixería** *s.f.* Véxase: peixaría

**pel** *s.f.* Véxase: tona<sup>1</sup>

**pela** *s.f.* Véxase: tona<sup>1</sup>

**pelador** *s.m.* Véxase: raspadeira

**peladora** *s.f.* Aparato, frecuentemente de uso industrial, que se emprega para pelar horizontalzas ou outros alimentos mediante a fricción destes coas paredes ásperas da súa cubeta xiratoria.

*es* peladora  
*en* peeler machine

**pelar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: desplumar

**pelar**<sup>2</sup> *v.t.* Véxase: esfolar

**pelar**<sup>3</sup> *v.t.* Véxase: estonar

**pementa** *s.f.* Froito de diversas especies dos xéneros *Piper*, *Pimenta* e *Schinus* (especialmente *Piper nigrum*), de forma globosa e sabor picante, que se emprega como condimento.

*es* pimienta  
*en* pepper

**pementa branca** *loc.s.f.* Froito maduro da pementeira (*Piper nigrum*), macerado en auga e desprovisto do pericarpo, de forma globosa, cor branca e sabor lixeiramente picante, que se emprega como condimento e que pode comercializarse en po ou en gran.

*es* pimienta blanca  
*en* white pepper

**pementa de Caiena** *loc.s.f.* Véxase: caiena

**pementa de Xamaica** *loc.s.f.* Froito maduro e desecado da pementeira de Xamaica (*Pimenta dioica*), de forma globosa, cor negra e sabor picante, que se emprega como condimento e que pode comercializarse en po ou en gran.

*es* pimienta de Jamaica  
*en* allspice  
*en* Jamaica pepper

**pementa negra** *loc.s.f.* Froito incompletamente maduro e desecado da pementeira (*Piper nigrum*), provisto do pericarpo, de forma globosa, cor negra e sabor picante, que se emprega como condimento e que pode comercializarse en po ou en gran.

*es* pimienta negra  
*en* black pepper

**pementa rosa** *loc.s.f.* Froito desecado da pementeira falsa (*Schinus terebinthifolius*), de forma globosa, cor rosada e sabor lixeiramente doce, que se emprega como condimento e que pode comercializarse en po ou en gran.

*es* pimienta rosa  
*en* pink peppercorn

**pementa verde** *loc.s.f.* Froito inmaduro da pementeira (*Piper nigrum*), de forma globosa, cor verde e sabor lixeiramente picante, que se emprega como condimento e que pode comercializarse en po ou en gran e conservarse en salmoira ou vinagre.

*es* pimienta verde  
*en* green pepper

**pementeira** *s.f.* Recipiente que se emprega para gardar a pementa moída e servila na mesa.

*es* pimentero  
*en* pepper pot [GB]  
*en* pepper shaker [US]

**pemento**<sup>1</sup> *s.m.* Froito en baga da planta do mesmo nome, do xénero *Capsicum* (especialmente *Capsicum annum*), oco e con moitas sementes pequenas no seu interior, que pode presentar diversos tamaños, formas, cores e sabores segundo as variedades ou o momento da recolección.

*es* pimiento  
*en* pepper  
*en* capsicum

**pemento**<sup>2</sup> *s.m.* Condimento preparado a partir do froito desecado e moído de varias especies do xénero *Capsicum* (especialmente *Capsicum annum*), de sabor doce, agri-doce ou picante.

*es* pimentón  
*es* pimiento  
*en* Spanish paprika

**pemento chouriceiro** *loc.s.m.* Pemento tradicional da cociña vasca, de forma alongada, cor vermella e sabor picante, que se

comercializa desecado, e do que se aproveita a polpa unha vez rehidratada.

*es* pimiento choricero

*en* dried red pepper

**pemento da Arnoia** *loc.s.m.* Pemento cultivado tradicionalmente no concello da Arnoia, de tamaño mediano e forma acampada, coa pel lisa de cor verde clara cando está inmaturo e sabor doce.

*es* pimiento de Arnoia

*en* Arnoia pepper

**pemento de Padrón** *loc.s.m.* Pemento cultivado tradicionalmente nas comarcas do Sar e Caldas, de pequeno tamaño e forma cónica, coa pel de cor verde brillante cando está inmaturo, e que ten ocasionalmente un sabor picante.

*es* pimiento de Padrón

*en* Padrón pepper

**pemento do piquillo** *loc.s.m.* Pemento vermello, tradicional de Navarra, de pequeno tamaño e forma triangular, rematado nunha punta arredondada, que se adoita comercializar asado e en conserva.

*es* pimiento del piquillo

*es* pimiento de piquillo

*en* piquillo

**pemento morrón** *loc.s.m.* Pemento de gran tamaño, de cor variable, xeralmente vermella, máis doce e carnoso que outras variedades e que se pode consumir cando aínda está inmaturo.

*es* pimiento morrón

*es* pimiento de bonete

*en* sweet pepper

**penedés** *s.m.* Viño tinto, branco ou rosado, elaborado nas provincias de Barcelona e Tarragona, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* penedés

*en* Penedès

**peneira**<sup>1</sup> *s.f.* Utensilio composto por un aro e unha malla metálica ou tea moi fina, que se emprega para filtrar, depurar ou separar partículas de distinto tamaño.

*gl* baruto

*gl* bortel

*gl* xirgo

*es* tamiz

*es* cedazo

*en* sifter

**peneira**<sup>2</sup> *s.f.* Molusco gasterópodo mariño coa cuncha plana e ovalada, enrolada en espiral, coa última volta moi ampla, de cor parda ou verdosa, con liñas concéntricas máis escuras e con sete orificios no bordo.

*gl* concharela

*gl* orella

*es* oreja de mar

*es* oreja marina

*en* abalone

*en* ormer

*en* green ormer

*NC* *Haliotis tuberculata*

**peneirar** *v.t.* Pasar pola peneira certas substancias granuladas ou en po para quitarlles as impurezas.

*gl* barutar

*gl* bortelar

*gl* xirgar

*es* tamizar

*es* cerner

*es* cernir

*en* sift

*en* sieve

**peniscar** *v.t.* Véxase: petiscar

**pepitoria** *s.f.* Guiso elaborado con anacos de carne, especialmente de ave, preparados cunha salsa ligada con xemas de ovo, á que se lle engade améndoas ou outros froitos secos.

*es* pepitoria

*en* meat stew in almond and yolk sauce

**peppermint** *s.m.* Bebida que se obtén por maceración ou destilación de diversas plantas do xénero *Mentha* (especialmente *Mentha x piperita*) ou os seus extractos, cun contido en azucre superior a 250 g/l e unha graduación alcohólica comprendida entre 24° e 40°.

*es* pipermín

*es* pipermint

*en* peppermint schnapps

**pepperoni** *s.m.* Embutido cru similar ao salame, elaborado principalmente cunha mestura de carne de porco e vacún e touciño picados, sazónada con sal, pemento e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa e sometida a un proceso de curación e afumadura, que adoita utilizarse como ingrediente nas pizzas.

*es* pepperoni

*en* pepperoni

**pera** *s.f.* Froito en pomo da pereira (*Pyrus communis*), máis ancho na base que na parte superior, xeralmente coa pel verde ou amarela e a polpa branca, doce e zumarenta.

*es* pera  
*en* pear

**pera bergamota** *loc.s.f.* Véxase: bergamota<sup>1</sup>

**pera blanquilla** *loc.s.f.* Pera de pequeno tamaño, redondeada na base, coa pel de cor verde con manchas rosáceas e a polpa branca, moi zumarenta.

*gl* pera de auga  
*es* pera blanquilla  
*es* pera de agua  
*es* pera agua de Aranjuez  
*en* Blanquilla pear

**pera conferencia** *loc.s.f.* Pera de forma alongada, coa pel grosa de cor verde con pintas pardas e a polpa branca e granulosa, de sabor moi doce.

*es* pera conferencia  
*es* pera conference  
*en* Conference pear

**pera de auga** *loc.s.f.* Véxase: pera blanquilla

**pera de San Xoán** *loc.s.f.* Pera de pequeno tamaño e forma oval, coa pel de cor verde avermellada e a polpa branca e crocante, que se comercializa no mes de xuño.

*es* pera de San Juan  
*en* San Juan pear

**pera ercolini** *loc.s.f.* Pera de tamaño mediano, coa pel fina de cor verde amarelada, cunha mancha vermella por onde lle dá o sol, e a polpa abrancazada, de sabor moi doce.

*es* pera ercolini  
*en* Ercolini pear

**pera limoeira** *loc.s.f.* Pera coa pel de cor verde clara, que torna amarela cando madura, e a polpa branca, moi doce e zumarenta.

*es* pera limonera  
*es* pera Dr. Jules Guyot  
*en* Dr. Jules Guyot pear

**pera urraca** *loc.s.f.* Véxase: urraca

**pera Williams** *loc.s.f.* Pera de gran tamaño, coa pel lisa de cor amarela, moi zumarenta e de sabor algo acedo.

*es* pera Williams  
*en* Williams pear [GB]  
*en* Bartlett pear [US]

**perca americana** *loc.s.f.* Peixe de auga doce de corpo alongado e algo comprimido lateralmente, co dorso de cor gris verdosa, cunha banda negra desde o opérculo ata a base da aleta caudal, ventre abrancazado, unha soa aleta dorsal, con raios espiñentos na parte anterior, e cabeza grande, coa boca ampla.

*es* perca americana  
*en* largemouth bass  
*en* largemouth black bass  
*NC* *Micropterus salmoides*

**percebe** *s.m.* Crustáceo cirrípede co pé longo e carnoso, protexido por unha pel dura, de cor escura, e rematado nunha uña formada por varias placas calcarias abrancazadas.

*es* percebe  
*en* barnacle  
*NC* *Pollicipes pollicipes*

**perdiz** *s.f.* Carne dalgunhas aves do xénero *Perdix* (especialmente *Perdix perdix*) ou *Alectoris* (especialmente *Alectoris rufa*).

*es* perdiz  
*en* partridge

**perexil** *s.m.* Véxase: piriexil

**perifol** *s.m.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado, follas compostas e pecioladas, moi aromáticas, e flores brancas en umbela, da que se utilizan as follas como condimento.

*gl* cerefolio  
*es* perifollo  
*es* cerafolio  
*en* chervil  
*NC* *Anthriscus cerefolium*

**perna**<sup>1</sup> *s.f.* Peza de certos animais de abasto, especialmente de ovino, que se obtén das extremidades posteriores, desde o nocello ata a coxa, considerada de primeira categoría.

*es* pierna  
*en* leg

**perna**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: zanco

**pernil** *s.m.* Véxase: xamón

**pernileiro** *s.m.* Véxase: xamoneiro

**pescada** *s.f.* Peixe branco de corpo alongado e algo comprimido lateralmente, que pode acadar máis de 1 m de lonxitude, con escamas pequenas, dorso de cor cinsenta prateada, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais e unha anal, ollos grandes, fociño longo e aguzado, mandí-

bula inferior máis prominente que a superior e dentes aguzados.

*gl* pixota  
*es* merluza  
*en* hake

*NC* *Merluccius merluccius*

**pescado**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: peixe<sup>1</sup>

**pescado**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: peixe<sup>2</sup>

**pescozo** *s.m.* Peza de certos animais de abasto, especialmente de vacún e ovino, que se obtén da rexión que une a cabeza co tronco, lixeiramente graxa e con abundante tecido conxuntivo, considerada de terceira categoría.

*es* pescuezo  
*es* cuello  
*en* neck

**pestiño** *s.m.* Doce elaborado cunha masa de fariña e ovos que se frixe en aceite e se baña en mel.

*es* pestiño  
*en* honey-coated fried dough

**pesto** *s.m.* Salsa de orixe italiana, elaborada con alfabega, allo, aceite, queixo e algún froito seco, xeralmente piñóns, que adoita utilizarse para acompañar pastas.

*es* pesto  
*en* pesto

**petiscar** *v.t.* Tomar un ou varios alimentos en pequenas cantidades ou cada pouco tempo.

*gl* peniscar  
*gl* picar  
*gl* debicar  
*es* picar  
*es* picotear  
*en* nibble  
*en* snack on

**petisco** *s.m.* Aperitivo elaborado con ingredientes diversos, que adoita presentarse espetado nun escarvantes.

*es* pincho  
*en* tapa

**petisú** *s.m.* Doce similar ao profiterol, pero de forma alongada, reenchido de crema e cuberto de chocolate ou glasa de azucre.

*es* petisú  
*en* éclair

**petit-four** *s.m.* Preparación de pastalaría, de pequeno tamaño e formas diversas, que admite ingredientes doces ou salgados e se come dun bocado.

*es* petit-four  
*en* petit four

**petit-suisse** *s.m.* Queixo fresco de orixe francesa, elaborado con leite de vaca enriquecido con nata, de pasta branda, cor branca, textura cremosa e sabor suave, que adoita comercializarse en forma de pequeno cilindro e consumirse con azucre.

*es* petit suisse  
*en* Petit Suisse

**pexego** *s.m.* Véxase: melocotón

**peza** *s.f.* Cada unha das partes en que se divide a canal dun animal de abasto para a súa comercialización e consumo.

*es* corte  
*en* cut

**pezuño** *s.m.* Peza xelatinosa que se obtén da parte final das extremidades de certos animais de abasto, especialmente do porco, e que adoita utilizarse na preparación dos callos.

Nota: Úsase máis en plural. En inglés désígnase “trotter” o pezuño do porco, mentres que “foot” é o de calquera animal.

*gl* uña  
*gl* unlla  
*es* mano  
*es* manita  
*en* trotter  
*en* foot

**piarda** *s.f.* Peixe azul de pequeno tamaño, que pode acadar 20 cm, co corpo alongado, dorso de cor verdosa con pintas negras, flancos cunha banda lonxitudinal prateada e ventre máis claro, dúas aletas dorsais, a segunda máis alta que a primeira, fociño curto, boca ampla e ollos grandes.

*gl* pión  
*gl* bogón  
*es* abichón  
*en* sand smelt  
*NC* *Atherina presbyter*

**picado**<sup>1</sup> *s.m.* Conxunto de ingredientes finamente cortados que se lle engaden a unha preparación.

*es* picadillo  
*en* mince

**picado**<sup>2</sup> *s.m.* Xeo triturado ao que se lle engade zume ou xarope.

*es* granizado  
*en* snow cone



**picador de xeo** *loc.s.m.* Utensilio de forma alongada, cun dos extremos rematado nun mango e o outro afiado, que se emprega para picar o xeo.

*es* picahielo  
*en* ice pick

**picadora** *s.f.* Aparato, manual ou eléctrico, que se utiliza para picar diversos alimentos, especialmente a carne.

*es* picadora  
*en* mincer [GB]  
*en* grinder [US]

**picadora de xeo** *loc.s.f.* Máquina que se emprega para picar o xeo.

*es* picadora de hielo  
*es* trituradora de hielo  
*en* ice crusher

**picante**<sup>1</sup> *adx.* Que produce sensación de ardor na boca.

*es* picante  
*en* hot

**picante**<sup>2</sup> *s.m.* Condimento que se lle engade a unha preparación para darlle sabor picante.

*es* picante  
*en* hot spice

**picar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: petiscar

**picar**<sup>2</sup> *v.t.* Dividir un alimento en anacos homoxéneos e de pequenas dimensións.

*es* picar  
*en* chop  
*en* chop up

**picar**<sup>3</sup> *v.i.* Producir un alimento unha sensación de ardor no padal ou na lingua.

*es* picar  
*en* be hot  
*en* burn

**picar**<sup>4</sup> *v.p.* Comezar a poñerse acedo ou agre un alimento, especialmente o viño.

*es* picar  
*en* sour

**pícnic** *s.m.* Comida ao aire libre na que se toman produtos xa preparados.

*es* picnic  
*en* picnic

**picota** *s.f.* Cereixa coa pel de cor vermella escura e a carne dura e moi doce, que se comercializa sen o pedúnculo.

*es* picota  
*es* cereza picota  
*en* Picota cherry

**pimpinela** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado, follas ovadas e pilosas de bordo dentado e flores vermellas en espiga, da que se utilizan principalmente as follas como condimento ou en infusión.

*es* pimpinela  
*es* pimpinela menor  
*en* salad burnet  
*NC* *Sanguisorba minor*

**pinche, pincha** *s.* Persoa que se encarga da limpeza xeral da cociña e da realización de traballos sinxelos desta.

*es* pinche  
*en* kitchen assistant

**pingo** *s.m.* Graxa solidificada que se obtén ao derreter os tecidos graxos do porco.

*es* manteca de cerdo  
*en* lard

**pinot noir** *loc.s.m.* Uva tinta orixinaria de Francia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel grosa de cor negra azulada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente para a elaboración de viños escumosos.

*es* pinot noir  
*en* pinot noir

**pinta** *s.f.* Medida de capacidade anglosaxoa para os líquidos, que equivale aproximadamente a 0,5 l.

*es* pinta  
*en* pint

**pintar** *v.t.* Cubrir unha masa cunha capa fina e brillante dunha substancia, xeralmente ovo batido ou aceite, coa axuda dunha brocha ou pincel para que adquira unha cor dourada durante a cocción.

*es* pintar  
*en* glaze

**pinto** *s.m.* Peixe branco de corpo alongado e ovalado, similar á maragota, pero de menor tamaño, co dorso de cor apardazada ou verdosa, con manchas máis claras, e coas marxes das aletas dorsal, anal e caudal azuladas.

*gl* merlón  
*es* merlo  
*en* brown wrasse  
*NC* *Labrus merula*

**pinza** *s.f.* Véxase: pinzas

**pinzas** *s.f.pl.* Instrumento, xeralmente metálico, formado por dúas pezas unidas que se emprega para suxeitar ou servir certos ali-

mentos, como os caracois, os espaguetes ou o xeo.

*gl* pinza  
*es* pinzas  
*es* pinza  
*en* tongs

**piña** *s.f.* Froito en sorose do ananás (*Ananas comosus*), de forma semellante ao froito do piñeiro, pero máis grande, coa casca de cor amarela dourada ou parda, rematada nun conxunto de follas verdes, e carne amarela e zumarenta.

*gl* ananás  
*es* piña  
*es* ananás  
*en* pineapple

**piña colada** *loc.s.f.* Bebida orixinaria de Porto Rico, que se obtén da mestura de zume de piña, ron e crema de coco.

*es* piña colada  
*en* piña colada

**piñón** *s.m.* Semente de diversas especies de piñeiro, especialmente do piñeiro manso (*Pinus pinea*), de forma alongada e casca leñosa que garda no seu interior unha améndoa comestible de cor branca e sabor doce.

*es* piñón  
*en* pine nut

**pión** *s.m.* Véxase: piarda

**pión de altura** *loc.s.m.* Peixe semigraxo de pequeno tamaño, co corpo alongado, cuberto de escamas grandes, co dorso de cor verdosa, flancos cunha banda arxétea e ventre claro, unha aleta dorsal adiantada e outra adiposa, ollos moi grandes e boca pequena.

*es* pez plata  
*es* peón  
*en* argentine

*NC Argentina sphyraena*

**pionono** *s.m.* Doce típico de Granada, elaborado cun biscoito borracho enrolado, reenchido de crema ou outros ingredientes e cuberto de crema torrada.

*es* pionono  
*en* stuffed rolled tipsy cake from Granada

**pipa** *s.f.* Recipiente de madeira destinado a conter líquidos, especialmente viño, de tamaño inferior ao bocoi.

*es* pipa  
*en* pipe

**pipo** *s.m.* Véxase: pipote

**pipote** *s.m.* Recipiente destinado a conter líquidos, especialmente viño, de tamaño inferior á pipa.

*gl* pipo  
*es* pipote  
*en* hogshead

**pirixel** *s.m.* Planta herbácea moi aromática, de talos moi ramificados, follas triangulares e dentadas de cor verde escura, flores amareladas en umbela e froito ovoide, da que se utilizan as follas como condimento.

*gl* perexil  
*es* perejil  
*en* parsley  
*NC* *Petroselinum crispum*

**piruleta** *s.f.* Caramelo duro, xeralmente en forma de círculo ou corazón, cun pau que lle serve de mango.

*es* piruleta  
*en* lollipop

**piruliño** *s.m.* Caramelo duro, xeralmente de forma cónica ou cilíndrica, cun pau que lle serve de mango.

*es* pirulí  
*en* lollipop

**pistacho** *s.m.* Froito en drupa da planta do mesmo nome (*Pistacia vera*), provisto dunha casca leñosa e redonda que garda no seu interior unha semente comestible, oleaxinosa e de cor verde, que adoita comercializarse torrado ou salgado como aperitivo.

*es* pistacho  
*es* alfóncigo  
*en* pistachio  
*en* pistachio nut

**pisto** *s.m.* Preparación elaborada con diversas hortalizas picadas e refogadas en aceite.

*es* pisto  
*en* fried vegetable stew

**pistonuda** *s.f.* Véxase: pé azul

**pita**<sup>1</sup> *s.f.* Véxase: galiña

**pita**<sup>2</sup> *s.f.* Peza de pan, tradicional da cociña árabe, de forma plana e arredondada, delgada e oca polo seu interior, que adoita reenchese de ingredientes diversos.

*es* pita  
*es* pan de pita  
*en* pitta [GB]  
*en* pitta bread [GB]

*en* pita [US]

*en* pita bread [US]

**pitaia** *s.f.* Froito en baga da planta do mesmo nome, do xénero *Hyllocereus*, de forma ovoide e que, segundo as especies, pode ter a pel de cor rosa, vermella ou amarela, con brácteas verdes que tornan amarelas cando madura, e a polpa branca ou rosada con sementes negras, moi zumarenta e de sabor doce.

*es* pitahaya

*es* pitaya

*en* pitahaya

*en* dragon fruit

*en* strawberry pear

**pitaia amarela** *loc.s.f.* Pitaia da planta *Hyllocereus megalanthus*, coa pel de cor amarela e a polpa abrancazada con sementes negras.

*es* pitahaya amarilla

*en* yellow pitahaya

**pitaia vermella** *loc.s.f.* Pitaia da planta *Hyllocereus undatus*, coa pel de cor vermella e a polpa branca con sementes negras.

*es* pitahaya roja

*en* red pitahaya

**pixota** *s.f.* *Véxase:* pescada

**pizza** *s.f.* Preparación de orixe italiana, elaborada cunha base de masa fina cuberta de salsa de tomate, queixo e outros ingredientes, e cociñada no forno.

*es* pizza

*en* pizza

**pizzería** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de pizzas.

*gl* pizzería

*es* pizzería

*en* pizzeria

**pizzeiro, pizzeira** *s.* Persoa especializada na elaboración de pizzas.

*es* pizzero, pizzera

*en* pizzaiolo

*en* pizza cook

**pizzería** *s.f.* *Véxase:* pizzería

**placa** *s.f.* *Véxase:* placa de cocción

**placa de cocción** *loc.s.f.* Parte superior dunha cociña, onde están os queimadores, que se usa para cociñar.

*gl* placa

*es* placa de cocción

*es* placa

*en* hob [GB]

*en* cooktop [US]

**placa de gas** *loc.s.f.* Placa que funciona con gas.

*es* placa de gas

*en* gas hob [GB]

*en* gas cooktop [US]

**placa de indución** *loc.s.f.* Placa eléctrica na que a calor se xera mediante un campo magnético situado debaixo do vidro.

*es* placa de inducción

*en* induction hob [GB]

*en* induction cooktop [US]

**placa eléctrica** *loc.s.f.* Placa que funciona con electricidade.

*es* placa eléctrica

*en* electric hob [GB]

*en* electric cooktop [US]

**placa vitrocerámica** *loc.s.f.* *Véxase:* vitrocerámica

**plana** *s.f.* *Véxase:* tona<sup>1</sup>

**planar** *v.t.* *Véxase:* estonar

**plátano** *s.m.* Froito en baga do plataneiro, do xénero *Musa* (especialmente os cultivares de *Musa acuminata*), de forma oblonga e arqueada, coa pel grosa de cor verde que torna amarela cando madura e a polpa fariñenta, de cor amarelada e sabor doce.

*gl* banana

*es* plátano

*es* banana

*es* banano

*en* banana

**plátano macho** *loc.s.m.* Plátano dunha variedade de plataneiro (*Musa x paradisiaca*), de maior tamaño que o común, coa pel verde e a polpa abrancazada, de consistencia dura e sabor pouco doce, que se consome tras someterse a un proceso de cocción ou fritura.

Nota: Esta froita adoita recibir tamén outras denominacións funcionais, como “plátano para frixir” ou “plátano para cocer”.

*es* plátano grande

*es* plátano macho

*es* hartón

*en* plantain

**platuxa das pedras** *loc.s.f.* Peixe branco similar ao linguado, pero máis ancho, co dorso de cor parda con manchas amarelas

e tubérculos óseos nas bases das aletas dorsal e anal.

*es* platija  
*en* flounder

*NC* *Platichthys flesus*

**plum cake** *s.m.* Doce orixinario do Reino Unido, elaborado cunha masa de fariña, lévedo, ovos, manteiga, azucre, pasas e outras froitas, que se coce no forno.

*es* plum-cake  
*en* plum cake

**pluma**<sup>1</sup> *s.f.* Pasta alimenticia en forma de tubo pequeno, con sección oblicua.

*gl* macarrón  
*es* pluma  
*es* macarrón  
*en* penne

**pluma**<sup>2</sup> *s.f.* Peza de porco, xeralmente de raza ibérica, que se obtén da parte anterior do lombo, de forma triangular e con pouca graxa intermuscular.

*es* pluma  
*es* aleta  
*en* fine pork loin fillet

**poexo**<sup>1</sup> *s.m.* Planta herbácea de talo ramificado e piloso, de sección cuadrangular, follas ovais e dentadas e flores azuladas, da que se utilizan principalmente as follas como condimento ou en infusión.

*es* poleo  
*es* menta poleo  
*en* pennyroyal  
*NC* *Mentha pulegium*

**poexo**<sup>2</sup> *s.m.* Infusión que se prepara coas follas secas da planta do mesmo nome.

*es* poleo  
*es* menta poleo  
*en* pennyroyal tea

**polaría** *s.f.* Establecemento no que se venden polos e ovos.

*gl* polería  
*es* pollería  
*en* poulterer's shop  
*en* poultry shop

**polbeira** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de polbo.

*es* pulpería  
*en* octopus restaurant

**polbeiro, polbeira** *s.* Persoa especializada na preparación de polbo.

*es* pulpero, pulpera

*en* octopus cook

**polbo** *s.m.* Molusco cefalópodo co corpo globoso de cor rosada, cabeza grande e musculosa, de superficie rugosa, e oito raxos de tamaño similar, máis curtos no primeiro par e con dúas filas de ventosas na súa cara interna, provisto no seu interior dunha bolsa de tinta.

*es* pulpo  
*en* octopus  
*NC* *Octopus vulgaris*

**polenta** *s.f.* Preparación de orixe italiana, elaborada con fariña milla cocida en auga.

*es* polenta  
*en* polenta

**polería** *s.f.* Véxase: polaría

**políporo frondoso** *loc.s.m.* Fungo formado por numerosos sombreiros sobrepostos, en forma de abano e de cor apardazada, con cadanseu pé lateral, abrancazado e moi ramificado.

*es* maitake  
*es* políporo frondoso  
*en* hen of the woods  
*en* sheep's head  
*en* ram's head  
*NC* *Grifola frondosa*

**polo**<sup>1</sup> *s.m.* Carne da cría da galiña.

*es* pollo  
*en* chicken

**polo**<sup>2</sup> *s.m.* Xeado de auga cun pau que lle serve de mango.

*es* polo  
*en* ice lolly [GB]  
*en* popsicle [US]

**polo picantón** *loc.s.m.* Carne tenra do polo novo que se sacrifica con un ou dous meses de idade e un peso inferior a 500 g.

*es* pollo picantón  
*en* broiler

**polo tomateiro** *loc.s.m.* Carne tenra do polo novo que se sacrifica cun peso comprendido entre 500 e 1000 g.

*es* pollo tomatero  
*es* coquete  
*en* roaster

**polpa** *s.f.* Parte branda e carnosa das froitas.

*gl* carne  
*gl* magalla  
*es* pulpa  
*es* carne

*en* flesh

**polvorón** *s.m.* Doce de consistencia pulverulenta, similar ao manteigado, pero de forma oblonga e cuberto de azucre glas, que se elabora cunha masa de fariña, manteiga de porco, azucre, améndoa e canela, se comercializa envolto en papel e se consome especialmente no Nadal.

*es* polvorón

*en* Spanish soft shortbread

**pomba** *s.f.* Carne de caza menor que se obtén das aves da familia dos colúmbidos, especialmente do xénero *Columba*.

*es* paloma

*en* pigeon

**pombiño** *s.m.* Carne da cría da pomba.

*es* pichón

*en* squab

**pombo** *s.m.* Carne de caza menor que se obtén da ave do mesmo nome (*Columba palumbus*).

*gl* torcaza

*es* paloma torcaz

*en* wood pigeon

**pomelo** *s.m.* Froito en hesperidio da planta do mesmo nome (*Citrus paradisi*), semellante a unha laranxa grande, coa tona de cor amarela ou alaranxada e a polpa zumarenta e de sabor agridoce.

*es* pomelo

*es* toronja

*en* grapefruit

**ponche**<sup>1</sup> *s.m.* Bebida de cor ámbar e sabor afroitado, elaborada a partir de alcohois naturais ou augardentes compostas, cun contido en azucre superior a 150 g/l e unha graduación alcohólica inferior a 35°.

*es* ponche

*en* orange-flavoured liqueur [GB]

*en* orange-flavored liqueur [US]

**ponche**<sup>2</sup> *s.m.* Bebida elaborada con auga ou leite, aos que se lles engade algunha bebida alcohólica, azucre e limón, que pode servirse quente ou fría.

*es* ponche

*en* punch

**poncheira** *s.f.* Recipiente semiesférico onde se prepara o ponche.

*es* ponchera

*en* punch bowl

**poñer a mesa** *loc.v.* Colocar na mesa o mantel, os cubertos e outros utensilios necesarios para comer.

*es* poner la mesa

*en* lay the table

*en* set the table

**porción** *s.f.* Parte que se obtén ao repartir unha preparación.

*es* porción

*en* portion

**porco** *s.m.* Carne que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Sus scrofa domestica*).

*es* cerdo

*en* pork

**porco bravo** *loc.s.m.* Véxase: xabaril

**porra** *s.f.* Masa frixida, típica de Madrid, similar ao churro, pero elaborada con bicarbonato, enrolada en espiral e dividida en seccións de maior grosor.

*es* porra

*en* Spanish fried dough strip

**porro** *s.m.* Bulbo da planta do mesmo nome (*Allium porrum*), de forma alongada e cor branca, que se utiliza principalmente como condimento.

*gl* allo porro

*es* puerro

*es* ajo puerro

*es* ajo porro

*en* leek

**porrón**<sup>1</sup> *s.m.* Recipiente de barro que se emprega para conservar a auga fresca, de ventre amplo, cunha asa na parte superior e dúas bocas, unha para enchelo e a outra para beber directamente del.

*es* botijo

*en* earthenware drinking jug with spout

**porrón**<sup>2</sup> *s.m.* Recipiente de vidro, cun bico longo e cónico, que se emprega para beber botando o líquido desde o alto.

*es* porrón

*en* wine pitcher

**porrusalda** *s.f.* Sopa típica vasca, que se elabora principalmente con porros e patacas.

*es* porrusalda

*en* Basque leek and potato soup

**portaescarvadenes** *s.m.* Recipiente que se emprega para gardar os escarvadenes e presentalos na mesa.

*es* palillero

*en* toothpick holder

**portarrollos** *s.m.* Utensilio que se emprega para soste un rolo de papel, papel de aluminio ou filme e facilitar o seu uso.

*es* portarrollos

*en* roll holder

**porto** *s.m.* Viño licoroso, xeralmente tinto e de sabor doce, que se elabora na rexión portuguesa comprendida entre os ríos Douro e Corgo.

Nota: A denominación procede da rexión do Porto (Portugal), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* oporto

*en* port

*en* port wine

**pota**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente cilíndrico, provisto de tapadeira e asas, que se emprega para quentar ou cocinar alimentos.

*gl* ola

*es* olla

*en* pot

**pota**<sup>2</sup> *s.f.* Cantidad de comida que se fai no recipiente do mesmo nome.

*gl* ola

*gl* potada

*es* olla

*en* pot

*en* potful

**pota**<sup>3</sup> *s.f.* Molusco cefalópodo similar á lura, pero co corpo máis curto e goso, de cor violácea, coas aletas situadas no extremo, cabeza de maior tamaño, oito brazos de tamaño case igual e a cuncha interior máis ancha e feble.

*es* pota

*en* flying squid

*NC* *Todarodes sagittatus*

**potada** *s.f.* Véxase: pota<sup>2</sup>

**potaxe** *s.f.* Guiso caldoso feito con legumes e verduras, que pode levar carne, e ao que se lle engade un rustrido.

*es* potaje

*en* pottage

**pote** *s.m.* Recipiente xeralmente de ferro, con tres pés e tres asas, dúas para agarralo e outra para penduralo, empregado para cocinar na lareira.

*es* pote

*en* cauldron

**potenciador do sabor** *loc.s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para realzar o seu sabor ou aroma.

Nota: Adoita utilizarse a denominación “saborizante” cando realza o sabor do alimento e “aromatizante” ou “aroma” cando realza o seu olor.

*es* potenciador del sabor

*en* flavour enhancer [GB]

*en* flavor enhancer [US]

**pouco feito, pouco feita** *loc.adx.* Referido especialmente á carne, cocinada lixeiramente, de forma que o exterior mostre unha cor dourada e o interior quede cru.

*es* poco hecho, poco hecha

*en* underdone

**pousabandexas** *s.m.* Moble, xeralmente con rodas e provisto de guías, onde se colocan as bandexas para facilitar o seu transporte.

*es* bandejero

*en* tray rack

**pousaculleres** *s.m.* Soporte sobre o que se pousa a culler ou calquera outro utensilio mentres se está a cocinar.

*es* reposacucharas

*en* spoon stand

**pousavazos** *s.m.* Soporte de cartón ou doutro material que se pon debaixo dos vasos para evitar que deixen marcas na mesa.

*es* posavazos

*en* mat

**prago** *s.m.* Peixe semigraxo de corpo alto e comprimido lateralmente, similar ao ollo-mol, pero co dorso e as aletas máis rosados, ventre abrancazado, aleta caudal coas puntas brancas, unha banda azul entre os ollos e sen a mancha negra no inicio da liña lateral.

*es* pargo

*en* porgy

*en* red porgy

*NC* *Pagrus pagrus*

**praliné** *s.m.* Crema elaborada con améndoas ou abelás moídas e mesturadas con azucre acaramelado, mel ou chocolate, que se emprega para reeñcher bombóns ou outros doces.

*es* praliné

*en* praline

**prancha** *s.f.* Placa de metal sobre a que se coñían ou torran os alimentos.

*es* plancha  
*en* griddle

**prata** *s.f.* Véxase: fonte<sup>1</sup>

**pratada** *s.f.* Véxase: fonte<sup>2</sup>

**pratado** *s.m.* Véxase: prato<sup>2</sup>

**prato**<sup>1</sup> *s.m.* Peza da vaixela na que se preparan, serven e consomen os alimentos.

*es* plato  
*en* plate  
*en* dish

**prato**<sup>2</sup> *s.m.* Cantidad de comida que se serve nun prato.

*gl* pratado  
*es* plato  
*en* plate  
*en* dish  
*en* plateful  
*en* dishful

**prato**<sup>3</sup> *s.m.* Cada unha das preparaci3ns culinarias que compoñen un menú.

*es* plato  
*en* course

**prato base** *loc.s.m.* Prato ornamental, plano e de grandes dimensi3ns, sobre o que se colocan os pratos de servizo.

*es* plato de presentaci3n  
*es* plato base  
*en* charger  
*en* plate charger

**prato chan** *loc.s.m.* Véxase: prato plano

**prato combinado** *loc.s.m.* Prato que se ofrece nunha carta ou menú, e que se comp3n de diversas preparaci3ns e gornici3ns servidas xuntas.

*es* plato combinado  
*en* set main course

**prato de pan** *loc.s.m.* Prato plano e de reducidas dimensi3ns no que se coloca o pan de cada comensal na mesa.

*es* plato de pan  
*en* bread-and-butter plate

**prato de sobremesa** *loc.s.m.* Prato plano e de pequeno tama3no no que se toman as sobremesas.

*es* plato de postre  
*en* dessert plate

**prato do d3a** *loc.s.m.* Prato que un restaurante ou establecemento hostaleiro lles recomenda cada d3a aos seus clientes.

*es* plato del d3a

*en* dish of the day  
*en* today's special

**prato fondo** *loc.s.m.* Véxase: prato sopeiro

**prato plano** *loc.s.m.* Prato con pouca concavidade no que se serven alimentos s3lidos.

*gl* prato chan  
*es* plato llano  
*en* dinner plate

**prato sopeiro** *loc.s.m.* Prato de maior concavidade que os demais, no que se serven alimentos l3quidos, como sopas, cremas ou pur3s.

*gl* prato fondo  
*es* plato sopero  
*es* plato hondo  
*en* soup plate  
*en* rim soup bowl

**prato 3nico** *loc.s.m.* Prato que se ofrece no menú e que non vai acompañado doutros.

*es* plato 3nico  
*en* single course

**praza** *s.f.* Lugar, cuberto ou non, onde se venden alimentos perecedoiros.

*gl* praza de abastos  
*gl* mercado de abastos  
*es* plaza  
*es* plaza de abastos  
*es* mercado de abastos  
*en* public market

**praza de abastos** *loc.s.f.* Véxase: praza

**prebe** *s.m.* Véxase: salsa

**prebi3tico** *s.m.* Alimento que cont3n substancias non dixeribles, presentes de forma natural ou engadida e que pos3en propiedades beneficiosas para o organismo ao estimular o crecemento ou a actividade de determinados microorganismos que compoñen a flora intestinal.

*es* prebi3tico  
*en* prebiotic

**precoci3nado, precoci3nada** *adx.* Que se vende xa coci3nado.

*es* precocinado, precocinada  
*en* precooked

**prensador de allos** *loc.s.m.* Utensilio composto de dous brazos unidos por un extremo e un dep3sito con buracos que se emprega para esmagar allos.

*es* prensador de ajos  
*en* garlic press

**preparación** *s.f.* Prato que se elabora seguindo unhas técnicas culinarias.

*es* preparación

*en* preparation

**prequentar** *v.t.* Facer funcionar un forno ou outro aparato similar a unha temperatura determinada antes de introducir nel o produto que se desexa cocinar.

*es* precalentar

*en* preheat

**presa**<sup>1</sup> *s.f.* Cantidade de produto que se pode agarrar cunha man.

*gl* presada

*gl* manchea

*es* manojo

*en* handful

**presa**<sup>2</sup> *s.f.* Peza de porco, xeralmente de raza ibérica, que se obtén da parte anterior do lombo, á altura da escápula, de forma arredondada e con abundante graxa intermuscular.

*es* presa

*es* bola

*en* fine pork blade fillet

**presada** *s.f.* Véxase: presa<sup>1</sup>

**presentación** *s.f.* Forma de dispoñer os alimentos antes de servilos.

*es* presentación

*en* presentation

**presoiro** *s.m.* Substancia coa que se calla un líquido, especialmente o leite.

*gl* calleiro

*gl* callo

*es* cuajo

*en* rennet

**primeiro prato** *loc.s.m.* Prato que se ofrece no menú para tomar en primeiro lugar ou despois dos entrantes ou entremeses.

*es* primer plato

*en* first course

**priorato** *s.m.* Viño tinto elaborado na provincia de Tarragona, principalmente a partir das uvas garnacha tinta e cariñena, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* priorato

*en* Priorat

**probar** *v.t.* Véxase: degustar

**probiótico** *s.m.* Alimento que contén microorganismos vivos e que, ao ser inxerido en cantidades axeitadas, causa un efecto positivo no

organismo, equilibrando a flora intestinal e mellorando o sistema inmunolóxico.

*es* probiótico

*en* probiotic

**produto alimenticio** *loc.s.m.* Véxase: alimento

**profiterol** *s.m.* Doce de forma arredondada, similar á chula, que se coce no forno, se reche de crema ou outros ingredientes e se cobre con chocolate.

*es* profiterol

*en* profiterole

**proteico, proteica** *adx.* Que contén proteínas.

*gl* proteínico, proteínica

*es* proteico, proteica

*es* proteínico, proteínica

*en* proteinaceous

**proteína** *s.f.* Substancia orgánica constituída pola unión de aminoácidos, que se encarga fundamentalmente da formación de estruturas orgánicas.

*es* proteína

*en* protein

**proteínico, proteínica** *adx.* Véxase: proteico, proteica

**provolone** *s.m.* Queixo de orixe italiana, elaborado con leite de vaca, coa codia lisa, branda e amarelada e a pasta dura e prensada, de cor clara, textura firme e sabor doce ou picante, que adoita comercializarse en forma cilíndrica ou oblonga.

*es* provolone

*en* provolone

**pucheiro**<sup>1</sup> *s.m.* Recipiente cilíndrico, de barro ou outros materiais, de barriga e boca anchas, máis alto ca largo e normalmente con dúas asas, que se emprega para cocinar.

*es* puchero

*en* stew pot

**pucheiro**<sup>2</sup> *s.m.* Recipiente de barro, semellante a un xerro sen bico, que se emprega para gardar diferentes alimentos, como o mel ou a manteiga.

*es* puchero

*en* jar

**pucheiro**<sup>3</sup> *s.m.* Preparación similar ao cocido ou á potaxe, que admite diversos ingredientes segundo a receita seguida.

*es* puchero

*en* stew



**pu<sup>1</sup>din** *s.m.* Doce de orixe inglesa e consistencia cremosa, elaborado xeralmente con leite, pan esfaragullado, ovos, azucre e froitas ou froitos secos, que se cocíña nun molde ao forno ou ao baño maría.

*es* pudin  
*es* pudín  
*es* budín  
*en* pudding

**pu<sup>2</sup>din** *s.m.* Preparación de orixe inglesa, elaborada con verdura, carne ou peixe e ligada con leite e ovos, que se cocíña nun molde ao forno ou ao baño maría.

*es* pudin  
*es* pudín  
*es* budín  
*en* pudding

**pularda** *s.f.* Carne moi tenra que se obtén da galiña nova castrada, sacrificada cunha idade comprendida entre os cinco ou seis meses e un peso aproximado de 2 kg.

*es* pularda  
*en* poularde

**pulga** *s.f.* Peza de pan en forma de barra de pequeno tamaño, reenchida de friame, queixo ou outros ingredientes, e que adoita tomarse como aperitivo.

*es* pulga  
*es* pulguita  
*en* mini bread roll

**pulverizador** *s.m.* Véxase: atomizador

**punta da croca** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da parte inferior da croca, entre a folla dura e a faldra, de forma triangular, tenra e magra, considerada de primeira categoría.

Nota: Esta peza adoita comercializarse sen separarse da croca.

*es* rabillo  
*es* rabillo de cadera  
*en* rump tail

**punto de bóla** *loc.s.m.* Grao de cocción que presenta un almibre, xeralmente ao acadar entre 115 °C e 125 °C, cando ao coller unha pequena cantidade e vertela nun recipiente con auga fría adopta a forma dunha pequena bóla.

Nota: A bóla pode ser frouxa, cando rompe facilmente, aproximadamente a 115 °C, ou

forte, cando presenta máis resistencia, aproximadamente a 122 °C.

*es* punto de bola  
*en* ball stage

**punto de caramelo** *loc.s.m.* Grao de cocción que presenta un almibre, xeralmente ao acadar entre 128 °C e 145 °C, cando espesa e comeza a adquirir unha cor dourada.

Nota: O caramelo pode ser frouxo, cando ten cor amarelada e consistencia pegañenta, aproximadamente a 128 °C, ou forte, de cor acastañada e consistencia dura, aproximadamente a 140 °C.

*es* punto de caramelo  
*en* caramel stage

**punto de febra** *loc.s.m.* Grao de cocción que presenta un almibre, xeralmente ao acadar entre 105 °C e 112 °C, cando ao coller unha pequena cantidade cos dedos índice e polgar e separalos forma un filamento entre estes.

Nota: A febra pode ser frouxa, cando forma un filamento delgado que rompe facilmente, aproximadamente a 105 °C, ou forte, cando forma un filamento grosso e máis resistente, aproximadamente a 110 °C.

*es* punto de hebra  
*en* thread stage

**punto de merengue** *loc.s.m.* Grao de firmeza que adquire a clara do ovo cando ao batela con azucre triplica o seu volume e presenta unha textura consistente.

*es* punto de merengue  
*en* stiff peak

**punto de neve** *loc.s.m.* Grao de firmeza que adquire a clara de ovo cando ao batela aumenta de volume e presenta unha consistencia firme e esponxosa.

*es* punto de nieve  
*en* soft peak

**pañado** *s.m.* Cantidade de produto que cabe nun puño.

*es* puñado  
*en* fistful

**puré** *s.m.* Caldo espeso que se elabora con legumes, hortalizas ou outros alimentos, cocidos e triturados.

*es* puré  
*en* purée



**quebranoces** *s.m.* Véxase: crebanoces

**quecer** *v.i.* Aumentar de temperatura un alimento, líquido ou preparación tras sometelo á acción da calor.

*gl* quentar  
*es* calentar  
*en* heat

**quefir** *s.m.* Bebida orixinaria do Cáucaso e Asia central, elaborada con leite sometido a fermentación alcohólica, de consistencia cremosa e sabor agri doce.

*es* kéfir  
*en* kefir

**queimada** *s.f.* Bebida típica de Galicia que se elabora queimando augardente mesturada con azucre, grans de café e tona de limón ou laranxa.

*es* queimada  
*en* flaming Galician punch

**queimador** *s.m.* Parte dunha cociña que produce a chama ou a calor e sobre a que se preparan os alimentos.

*gl* fogón  
*es* quemador  
*es* fogón  
*en* burner

**queimador eléctrico** *loc.s.m.* Utensilio provisto dunha resistencia eléctrica que se emprega para queimar o azucre en determinadas sobremesas.

*es* quemador eléctrico  
*en* carameliser [GB]  
*en* caramelizer [US]

**queixada** *s.f.* Doce que se elabora con queixo ou requieixo, fariña, ovos, leite e azucre, e se coce no forno.

*es* quesadilla  
*es* quesada  
*en* baked cheesecake

**queixeira** *s.f.* Recipiente composto por un prato e unha tapadeira, xeralmente de cristal, que se emprega para gardar e protexer o queixo.

*es* quesera  
*en* cheese dish

**queixiño** *s.m.* Porción de queixo fundido envolta e empaquetada individualmente.

*es* quesito  
*en* cheese triangle

**queixo** *s.m.* Produto que se obtén ao callar o leite despois de escoar o soro.

*es* queso  
*en* cheese

**queixo Arzúa-Ulloa** *loc.s.m.* Queixo de orixe galega, elaborado con leite de vaca das razas rubia galega, pardo-alpina, frisoa ou cruzamentos destas, coa codia fina, elástica e amarelada, e a pasta branda e prensada, de cor marfil, textura cremosa e con ollos pequenos e escasos, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede das comarcas de Arzúa (A Coruña) e da Ulloa (Lugo), onde se elabora.

*es* queso Arzúa-Ulloa  
*en* Arzúa-Ulloa cheese

**queixo azul** *loc.s.m.* Queixo que ten ollos ou veas azuladas pola presenza de determinados fungos desenvolvidos no seu interior ou pola súa superficie durante o proceso de maduración.

*es* queso azul  
*en* blue cheese

**queixo branco pasteurizado** *loc.s.m.* Queixo fresco no que o coágulo obtido se someteu a un proceso de pasteurización.

*es* queso blanco pasterizado  
*en* pasteurised fresh cheese [GB]  
*en* pasteurized fresh cheese [US]

**queixo de barra** *loc.s.m.* Queixo de pasta prensada, de maduración media, que se comercializa envasado ao baleiro en forma de prisma, e que se emprega fundamentalmente para a elaboración de bocadillos e sándwichs.

*es* queso de barra  
*en* block cheese

**queixo de bóla** *loc.s.m.* Queixo xeralmente de orixe holandesa, coa codia revestida de cera, parafina ou película de aceites vexetais de cor amarela ou vermella e a pasta semidura e prensada, que se comercializa en forma esférica.

*es* queso de bola  
*en* ball cheese

**queixo de Burgos** *loc.s.m.* Queixo fresco de orixe burgalesa, elaborado con leite de vaca ou ovella, coa pasta branda prensada, de cor branca, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

*es* queso de Burgos  
*en* Burgos cheese

**queixo de porco** *loc.s.m.* Véxase: cacheira prensada

**queixo de tetilla** *loc.s.m.* Queixo de orixe galega, elaborado con leite de vaca das razas frisoa, pardo-alpina ou rubia galega, coa codia fina e elástica, de cor amarela clara, e a pasta branda e prensada, de cor marfil e textura cremosa, que adoita comercializarse en forma cónica.

*gl* tetilla  
*es* queso de tetilla  
*es* tetilla  
*en* tetilla cheese

**queixo desnatado** *loc.s.m.* Queixo que contén unha cantidade de graxa inferior ao 10% sobre o extracto seco total.

*es* queso desnatado  
*en* fat-free cheese

**queixo do Cebreiro** *loc.s.m.* Queixo de orixe galega, elaborado con leite pasteurizado de vaca das razas rubia galega, pardo-alpina, frisoa ou cruzamentos destas, coa pasta branda e prensada, de cor branca e textura granulosa, que adoita comercializarse fresco e en forma de cogomelo.

Nota: A denominación procede do concello de Pedrafita do Cebreiro (Lugo), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* queso de O Cebreiro  
*en* Cebreiro cheese

**queixo en po** *loc.s.m.* Queixo deshidratado de aspecto pulverulento que se lles engade a certas preparacións para darlles sabor.

*es* queso en polvo  
*en* cheese powder  
*en* powdered cheese

**queixo extragraxo** *loc.s.m.* Queixo que contén unha cantidade de graxa superior ao 60% sobre o extracto seco total.

*es* queso extragrasso  
*en* high-fat cheese

**queixo fresco** *loc.s.m.* Queixo de pasta branda, cor branca e sabor suave que non se someteu a maduración.

*es* queso fresco  
*en* fresh cheese  
*en* unripened cheese

**queixo fundido** *loc.s.m.* Produto obtido pola mestura, fusión e emulsión dunha ou máis variedades de queixo, ás que se lles pode engadir leite, produtos lácteos ou outros produtos alimenticios.

*es* queso fundido  
*en* process cheese  
*en* processed cheese

**queixo graxo** *loc.s.m.* Queixo que contén unha cantidade de graxa comprendida entre o 45% e o 60% sobre o extracto seco total.

*es* queso graso  
*en* fat cheese

**queixo madurecido** *loc.s.m.* Queixo que tras o proceso de fabricación se mantén durante certo tempo a unha temperatura determinada e en condicións necesarias para que se produzan os cambios físicos e químicos característicos.

Nota: Segundo o grao de maduración alcanzado, o adxectivo “madurecido” pode substituírse polos cualificativos “tenro”, “semicurado”, “curado”, “vello” ou “anello”.

*es* queso madurado  
*en* aged cheese  
*en* ripened cheese

**queixo manchego** *loc.s.m.* Queixo orixinario de Castela-A Mancha, elaborado con leite de ovella da raza manchega, coa codia dura e encerada, de cor apardazada, e a pasta prensada, abrancazada e con ollos pe-

quenos e escasos, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

*es* queso manchego

*en* Manchego

**queixo relado** *loc.s.m.* Queixo esmiuzado que se obtén ao relar queixos de consistencia dura ou semidura e que se lles engade a certas preparacións para darlles sabor.

*es* queso rallado

*en* grated cheese

**queixo San Simón da Costa** *loc.s.m.*

Queixo de orixe galega, elaborado con leite de vaca das razas rubia galega, pardoalpina, frisoa ou cruzamentos destas, coa codia dura, de cor ocre e afumada con madeira de sabugueiro e a pasta semidura, prensada e amarelada, que adoita comercializarse en forma cónica.

Nota: A denominación procede da parroquia de San Simón da Costa (Lugo), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* queso San Simón da Costa

*en* San Simón da Costa cheese

**queixo semidesnatado** *loc.s.m.* Queixo que contén unha cantidade de graxa comprendida entre o 10% e o 25% sobre o extracto seco total.

*es* queso semidesnatado

*en* low-fat cheese

**queixo semigraxo** *loc.s.m.* Queixo que contén unha cantidade de graxa comprendida entre o 25% e o 45% sobre o extracto seco total.

*es* queso semigraso

*en* half-fat cheese

**quenelle** *s.f.* Preparación de orixe francesa, similar a unha albóndega, pero de forma oblonga, que se elabora con carne ou peixe picados e ligados con ovo e fariña ou pan.

*es* quenelle

*en* quenelle

**quenlla**<sup>1</sup> *s.f.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar máis de 3 m de lonxitude, de corpo alongado e fusiforme, co dorso de cor azul escura, flancos máis claros e ventre abrancazado, dúas aletas dorsais, a primeira máis grande que a segunda, aletas pectorais longas e estreitas, aleta caudal asimétrica, co extremo superior máis desenvolvido, cinco pares de fendeduras branquiais, fociño prolongado e agu-

zado, ollos redondos e dentes triangulares co bordo serrado.

*gl* tiburón azul

*es* tintorera

*es* tiburón azul

*en* blue shark

*NC* *Prionace glauca*

**quenlla**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tiburón

**quentapratos** *s.m.* Moble provisto dun sistema calefactor que se emprega para quentar os pratos.

*es* calentaplatos

*en* plate warmer

**quentar**<sup>1</sup> *v.p.* Véxase: quecer

**quentar**<sup>2</sup> *v.t.* Facer que un alimento, líquido ou preparación aumenten de temperatura expoñéndoos á acción da calor.

*es* calentar

*en* heat

**quente** *adx.* Que ten unha temperatura superior á normal ou esperada.

*es* caliente

*en* hot

**quesadilla** *s.f.* Prato típico mexicano, elaborado cunha tortilla dobrada pola metade e reenchida principalmente de queixo, que se quenta ata que este se funde.

*es* quesadilla

*en* quesadilla

**quiche** *s.f.* Preparación elaborada cunha base de masa cuberta de diversos ingredientes, principalmente ovos, leite ou nata e verduras ou carne, e cocida no forno.

*es* quiche

*en* quiche

**quinoa** *s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Chenopodium quinoa*), de forma arredondada e cor abrancazada, moi utilizada na cocíña andina.

Nota: Adoita considerarse un cereal, a pesar de que a planta non pertence á familia das gramíneas.

*es* quinua

*en* quinoa

**quinto** *s.m.* Botella de cervexa de aproximadamente 20 cl.

*es* botellín de cerveza

*es* quinto de cerveza

*en* small bottle of beer



**rabiza** *s.f.* Véxase: nabiza

**rabo** *s.m.* Peza muscular e xelatinosa que constitúe a prolongación da columna vertebral de certos animais de abasto, especialmente de vacún e ovino, situada na parte posterior do seu corpo e considerada de terceira categoría.

*es* rabo

*en* tail

**racha** *s.f.* Porción delgada que se obtén ao cortar transversal ou lonxitudinalmente un alimento, principalmente unha froita.

*es* raja

*en* slice

**ración** *s.f.* Porción dun alimento ou preparación que se serve nun establecemento hostaleiro.

*es* ración

*en* portion

*en* serving

**racionar** *v.t.* Dividir un alimento en porcións para a súa repartición.

*es* racionar

*en* portion out

**raclette**<sup>1</sup> *s.f.* Prato típico suízo, que se elabora expoñendo unha peza de queixo a unha fonte de calor para derretela, e que adoita acompañarse de patacas ou embutidos.

Nota: Adoita recibir tamén esta denominación o aparato no que se prepara.

*es* raclette

*en* raclette

**raclette**<sup>2</sup> *s.f.* Queixo de orixe suíza, elaborado con leite de vaca, coa codia fina e lisa, de cor alaranxada, e a pasta semidura e prensada, clara e de textura cremosa, que adoita comercializarse en forma cilíndrica e co que se prepara o prato do mesmo nome.

*es* raclette

*en* raclette

**rafa** *s.f.* Véxase: miolo

**ragú** *s.m.* Guiso orixinario de Francia, elaborado con anacos de carne e hortalizas cocinados nunha salsa.

*es* ragú

*en* ragout

**raia** *s.f.* Peixe cartilaxinoso da familia dos raídos (especialmente do xénero *Raja*), de corpo romboidal, cola longa e delgada e grandes aletas pectorais.

*es* raya

*en* skate

**raña** *s.f.* Véxase: amanita dos césares

**ramallo de mar** *loc.s.m.* Véxase: carrasca brava

**rambután** *s.m.* Froito en drupa da planta *Nephelium lappaceum*, de forma ovalada, coa pel de cor vermella, cuberta de espiñas brandas e longas, e a polpa branca, cunha pebida dura no seu interior, e de sabor agri-doce.

*es* rambután

*en* rambutan

**rango** *s.m.* Conxunto de mesas asignadas a un camareiro.

*es* rango

*en* station

**rapante** *s.m.* Peixe branco de corpo plano e contorno ovalado, co dorso de cor castaña clara ou apardazada, ventre abrancazado, liña lateral curvada sobre a aleta pectoral, boca grande e oblicua e ollos pequenos no lado esquerdo, co inferior máis adiantado.

*gl* meiga

*es* gallo del Norte

*en* megrim

*NC* *Lepidorhombus whiffiagonis*

**raposo de mar** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar 5 m de lonxitude, co corpo cilíndrico, dorso de cor

gris azulada, flancos máis claros e ventre abrancazado, segunda aleta dorsal moi pequena, aleta caudal asimétrica, co extremo superior curvado e de lonxitude similar á do resto do corpo, fociño curto e arredondado e dentes finos.

*es* zorro  
*es* pez zorro  
*en* thresher  
*en* thresher shark  
*NC* *Alopias vulpinus*

**raspadeira** *s.f.* Utensilio provisto dun mango e unha folla con dous gumes no medio que se emprega para mondar hortalizas e froitas.

*gl* pelador  
*es* pelador  
*es* pelapatatas  
*en* peeler

**raspadura** *s.f.* Conxunto de fragmentos que resultan de raspar un alimento.

*es* raspadura  
*en* scrapings

**raspar** *v.t.* Retirar a parte máis superficial dun alimento con obxecto áspero ou cortante.

*es* raspar  
*en* scrape

**rastreabilidade** *s.f.* Véxase: rastrexabilidade

**rastrexabilidade** *s.f.* Posibilidade de coñecer o historial, a utilización e a localización dun produto, co obxectivo de dispor de toda a información ao longo da cadea alimentaria.

*gl* rastreabilidade  
*es* trazabilidad  
*es* rastreabilidad  
*en* traceability

**ratafía** *s.f.* Bebida elaborada con noces, plantas aromáticas, anís ou os seus extractos, cunha graduación alcohólica inferior a 35°.

*es* ratafía  
*en* ratafia

**ратиño** *s.m.* Cogomelo co sombreiro cónico cando é novo e plano convexo na madurez, de cor agrisada, máis clara cara á marxe, pé cilíndrico, branco ou con tonalidades agrisadas e sabor doce.

*es* negrilla  
*es* ratón  
*en* grey knight [GB]  
*en* gray knight [US]

*NC* *Tricholoma terreum*

**ravioli** *s.m.* Pasta alimenticia composta por dúas láminas moi delgadas de forma cadrada, reenchidas de diversos ingredientes, como carne, queixo ou verduras.

Nota: O plural é “ravioli”, seguindo a formación da lingua orixinal.

*es* ravioli  
*en* ravioli

**ravo** *s.m.* Raíz da planta do mesmo nome (*Raphanus sativus*), grosa e napiforme, coa pel de diferentes cores segundo as variedades e a carne branca, de sabor picante, que pode consumirse crúa ou cocinada.

*es* rábano  
*en* radish

**raxaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de raxo.

*gl* raxería  
*es* raxaría  
*es* raxería  
*en* restaurant specialised in pork loin [GB]  
*en* restaurant specialized in pork loin [US]

**raxería** *s.f.* Véxase: raxaría

**raxo**<sup>1</sup> *s.m.* Peza de porco que se obtén da rexión lumbar, a ambos os dous lados do espiñazo, de forma alongada, magra e zumaenta, considerada de categoría extra.

*gl* lombo  
*gl* lombelo  
*es* lomo  
*es* cinta de lomo  
*en* loin

**raxo**<sup>2</sup> *s.m.* Preparación elaborada con lombo de porco cortado en anacos e frixido, que adoita condimentarse con cebola ou outros ingredientes.

*es* raxo  
*en* diced fried pork loin

**rebanda** *s.f.* Porción delgada que se obtén ao cortar transversalmente un alimento, principalmente o pan.

*es* rebanada  
*en* slice

**rebandar** *v.t.* Dividir en rebandas un alimento, principalmente o pan.

*es* rebanar  
*en* slice



**rebezo** *s.m.* Carne de caza maior que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Rupicapra rupicapra*).

*es* rebeco  
*es* gamuza  
*en* chamois

**rebozar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: empanar

**rebozar**<sup>2</sup> *v.t.* Cubrir un alimento cunha capa de ovo e fariña antes de fríxilo.

*es* rebozar  
*en* batter  
*en* dip in batter

**receita** *s.f.* Relación de ingredientes e instrucións necesarios para elaborar unha preparación culinaria.

*es* receta  
*en* recipe

**receitario** *s.m.* Conxunto de receitas.

*es* recetario  
*en* recipe book

**recheo** *s.m.* Conxunto de ingredientes cos que se enche un alimento ou preparación, tanto doce como salgada.

*es* relleno  
*en* filling

**recolledor de faragullas** *loc.s.m.* Utensilio que se emprega para recoller as migallas que quedan sobre a mesa.

*es* recogemigas  
*en* crumb scoop

**recoller a mesa** *loc.v.* Retirar da mesa os utensilios, os restos de comida e o mantel unha vez que se acabou de comer.

*es* recoger la mesa  
*es* quitar la mesa  
*en* clear the table

**rectificación** *s.f.* Operación que consiste en someter un líquido a sucesivas destilacións para purificalo ou separar os seus constituíntes.

*es* rectificación  
*en* rectification

**rectificar**<sup>1</sup> *v.t.* Corrixir a sazón dunha preparación despois de probala.

*es* rectificar  
*es* corregir  
*en* adjust seasoning

**rectificar**<sup>2</sup> *v.t.* Someter un líquido a sucesivas destilacións para purificalo ou separar os seus constituíntes.

*es* rectificar  
*en* rectify

**redeño** *s.m.* Membrana graxa que rodea o estómago e os intestinos de certos animais de abasto, especialmente do porco, e que se emprega na elaboración de embutidos ou para envolver certas preparacións.

*gl* entretiño  
*gl* cordela  
*gl* ballo  
*es* redaño  
*es* entresijo  
*en* caul

**redondo** *s.m.* Peza de vacún que se obtén da parte posterior da coxa, xunto á folla dura, de forma cilíndrica e lixeiramente dura, considerada de primeira categoría.

*es* redondo  
*es* blanquita  
*en* eye of round

**redondo da man** *loc.s.m.* Peza de vacún que se obtén da parte anterior do lombo, sobre a escápula, de forma alongada, tenra e zumarenta, considerada de primeira categoría.

*es* pez  
*en* chuck tender

**reducción** *s.f.* Preparación que se obtén ao evaporar un líquido, xeralmente vinagre ou viño, ata que quede concentrado.

*es* reducción  
*en* reduction

**reducir** *v.t.* Espesar unha preparación líquida, especialmente unha salsa, facendo que ferva ata que se evapore parte do líquido que contén e quede máis concentrada.

*es* reducir  
*en* reduce

**reencher** *v.t.* Introducir un ou máis ingredientes nun alimento ou preparación.

*es* rellenar  
*en* stuff

**refección** *s.f.* Alimento lixeiro que se toma para repoñer forzas.

*gl* refrixerio  
*es* refacción  
*es* refección  
*es* refresco  
*es* refrigerio  
*en* snack

**refinar** *v.t.* Quitarlle as impurezas a un produto a través dun proceso industrial, co obxectivo de mellorar o seu aspecto ou a súa calidade.

*es* refinar  
*en* refine

**refogar** *v.t.* Frixir lixeiramente un alimento con pouca graxa e a lume baixo, especialmente antes de engadirlle a auga ou o caldo co que terminará de cociñarse.

*es* rehogar  
*es* estovar  
*en* fry gently

**refornar** *v.t.* Recocer o pan no forno para que seque e se conserve mellor.

*es* bizcochar  
*en* bake twice

**refrescar** *v.t.* Poñer en auga fría un alimento que acaba de cocerse, en especial unha verdura ou pasta, para arrefrialo rapidamente.

*es* refrescar  
*en* refresh

**refresco** *s.m.* Bebida sen alcohol, carbonatada ou non, que se elabora con auga, zumes de froitas, extractos vexetais, azucres ou outros ingredientes alimenticios.

*gl* bebida refrescante  
*es* refresco  
*es* bebida refrescante  
*en* soft drink  
*en* soda [US]

**refrito** *s.m.* Véxase: rustrido

**refrixeración** *s.f.* Proceso que consiste en arrefriar un alimento durante un período de tempo variable a unha temperatura superior á do seu punto de conxelación, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* refrigeración  
*en* refrigeration

**refrixerador** *s.m.* Véxase: frigorífico

**refrixerar** *v.t.* Arrefriar un alimento durante un período de tempo variable a unha temperatura superior á do seu punto de conxelación, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* refrigerar  
*en* refrigerate

**refrixerio** *s.m.* Véxase: refección

**regalicia**<sup>1</sup> *s.f.* Planta herbácea de talo leñoso, follas elípticas, flores pequenas e azuladas agrupadas en acios e rizomas longos e cilíndricos, de cor parda e sabor doce, estes últimos utilizados como condimento ou en infusión.

*es* regaliz  
*es* regalicia  
*es* ororuz  
*en* liquorice [GB]  
*en* licorice [US]  
*NC* *Glycyrrhiza glabra*

**regalicia**<sup>2</sup> *s.f.* Lambetada que se elabora a partir dunha pasta obtida do zume da raíz da planta do mesmo nome.

*es* regaliz  
*es* regalicia  
*en* liquorice [GB]  
*en* licorice [US]

**regar** *v.t.* Esparexer un líquido, como viño ou zume de cocción, sobre un alimento ou preparación mentres se cociña para aromatizalo ou darlle sabor.

*es* regar  
*es* rociar  
*en* baste

**regulador de acidez** *loc.s.m.* Véxase: corrector de acidez

**rehidratación** *s.f.* Proceso que consiste en devolverlle a un alimento a auga que perdeu nun proceso previo de deshidratación.

*es* rehidratación  
*en* rehydration

**rehidratar** *v.t.* Devolverlle a un alimento a auga que perdeu nun proceso previo de deshidratación.

*es* rehidratar  
*en* rehydrate

**rei** *s.m.* Peixe branco similar á maragota, pero máis longo e de cor alaranxada con tres pintas negras, no caso das femias e exemplares máis novos, e parda verdosa con manchas lineais azuladas nos machos.

*gl* budión rei  
*es* gallano  
*es* tordo de dos colores  
*en* black acara  
*en* cuckoo wrasse  
*NC* *Cichlasoma bimaculatum*

**reineta** *s.f.* Mazá de forma redonda e un pouco achatada, coa pel fina de cor dou-

rada e a carne amarelada, moi aromática, de sabor lixeiramente acedo.

*gl* mazá reineta

*es* reineta

*es* manzana reineta

*en* russet

*en* russet apple

**relador** *s.m.* Utensilio provisto dunha placa metálica con pequenos buracos de bordos saíntes, que se emprega para relar diferentes alimentos.

*es* rallador

*en* grater

**reladura** *s.f.* Conxunto de fragmentos que resultan de relar un alimento.

*es* ralladura

*en* gratings

**relar** *v.t.* Dividir un alimento en anacos de pequeno tamaño coa axuda dun relador.

*es* rallar

*en* grate

**relón** *s.m.* *Véxase:* farelo

**reloxo** *s.m.* Molusco bivalvo coas cunchas sólidas e grosas, de contorno circular e cor abrancazada ou apardazada, con bandas radiais rosadas, liñas concéntricas finas e sífons curtos e unidos.

*es* reloj

*en* rayed artemis

*NC* *Dosinia exoleta*

**remexer** *v.t.* Darlle voltas a unha preparación dentro dun recipiente e coa axuda dun utensilio para mesturar os seus ingredientes ou evitar que se pegue.

*gl* mexer

*gl* revolver

*es* remover

*es* revolver

*en* stir

**remolacha** *s.f.* Raíz da planta do mesmo nome (*Beta vulgaris*), fusiforme, grosa e carnosa, coa pel de cor violácea ou amarelada segundo as variedades, e a carne abrancazada, doce e zumarenta, que se consome cocida ou se utiliza para a obtención de azucre.

*es* remolacha

*en* beetroot [GB]

*en* beet [US]

**remollar** *v.t.* Introducir un alimento nun líquido durante certo tempo para abrandalo, desalgallo ou rehidratálo.

*es* remojar

*en* steep

**reno** *s.m.* Carne de caza maior que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Rangifer tarandus*).

*es* reno

*en* venison

*en* reindeer meat

**reo** *s.m.* Peixe azul que vive no mar e desova nos ríos, similar ao salmón, de corpo alongado e comprimido lateralmente, dorso de cor parda agrisada con pintas negras, flancos prateados e ventre abrancazado.

*gl* troita marisca

*gl* troita salmonada

*es* reo

*es* trucha de mar

*en* sea trout

*NC* *Salmo trutta trutta*

**repetir** *v.t.* Servirse de novo do que se acaba de comer ou beber.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*es* repetir

*en* have seconds

**repolo** *s.m.* Col de talo curto e follas amplas e apertadas, de cor verde polo exterior e abrancazada polo interior, que forman unha cabeza esférica e da que se consomen as follas cocidas.

*es* repollo

*en* cabbage

*NC* *Brassica oleracea* var. *capitata*

**repostaría**<sup>1</sup> *s.f.* *Véxase:* pastelería<sup>2</sup>

**repostaría**<sup>2</sup> *s.f.* Arte e oficio de traballar as masas para elaborar doces.

*gl* repostería

*es* repostería

*en* pastry making

**repostaría**<sup>3</sup> *s.f.* Conxunto de doces elaborados con masa.

*gl* repostería

*es* repostería

*en* pastry

**repostería**<sup>1</sup> *s.f.* *Véxase:* pastelería<sup>2</sup>

**repostería**<sup>2</sup> *s.f.* *Véxase:* repostaría<sup>2</sup>

**repostería**<sup>3</sup> *s.f.* *Véxase:* repostaría<sup>3</sup>

**requeixo** *s.m.* Masa branda, de cor branca, que se obtén ao escoar o soro do leite callado.

*es* requesón  
*en* cottage cheese

**requentar** *v.t.* Volver quentar un alimento ou preparación previamente cociñados.

*es* recalentar  
*en* reheat

**reuento** *s.m.* Véxase: fermento

**reserva**<sup>1</sup> *s.f.* Acción de gardar, con antelación, unha mesa nun establecemento hostaleiro.

*es* reserva  
*en* booking  
*en* reservation

**reserva**<sup>2</sup> *s.m.* Viño que envelleceu durante un período mínimo de 36 meses, dos cales 12 permaneceu en barricas de carballo e o tempo restante en botella, no caso dos viños tintos, e durante un mínimo de 24 meses, dos que 6 permaneceu en barricas de carballo e o tempo restante en botella, no caso dos brancos e rosados.

*es* reserva  
*en* reserve wine

**reservado** *s.m.* Dependencia dun establecemento hostaleiro que se destina ao uso exclusivo de determinadas persoas.

*es* reservado  
*en* private room

**reservar** *v.t.* Notificarlle con antelación a un establecemento hostaleiro a intención de ocupar unha mesa.

*es* reservar  
*en* book  
*en* reserve

**reseso, resesa** *adx.* Dito dun alimento elaborado con fariña, que perdeu calidades debido principalmente ao paso do tempo ou á humidade.

*es* revenido, revenida  
*es* correoso, correosa  
*en* stale

**restauración** *s.f.* Conxunto de actividades relacionadas coa preparación e o servizo de comidas e bebidas nun establecemento hostaleiro.

*es* restauración  
*en* restaurant industry

**restaurador, restauradora** *s.* Persoa que dirixe un restaurante.

*es* restaurador, restauradora  
*en* restaurateur

**restaurante** *s.m.* Establecemento onde se preparan comidas e bebidas para seren consumidas, polo xeral, no mesmo local.

*es* restaurante  
*en* restaurant

**restaurante de comida para levar**

*loc.s.m.* Restaurante onde se preparan comidas para seren consumidas fóra del.

*es* restaurante de comida para llevar  
*en* takeaway [GB]  
*en* takeout [US]  
*en* carryout [US]

**restaurante vexetariano** *loc.s.m.* Restaurante especializado na preparación e no servizo de produtos aptos para seren consumidos por persoas vexetarianas.

*es* restaurante vegetariano  
*en* vegetarian restaurant

**reste** *s.f.* Véxase: restra

**restra** *s.f.* Trenza que se fai cos allos, cebolas ou outros alimentos para penduralos.

*gl* reste  
*es* ristra  
*en* string

**retrogusto** *s.m.* Conxunto de sensacións gustativas e olfactivas que quedan na boca despois de inxerir un alimento ou bebida, en especial un viño, e que difiren das experimentadas anteriormente.

*es* retrogusto  
*en* aftertaste

**revolto** *s.m.* Preparación elaborada con ovos batidos e outros ingredientes, que se cociña na tixola e se remexen sen darlles ningunha forma particular.

*es* revuelto  
*en* scrambled eggs

**revolver** *v.t.* Véxase: remexer

**rías baixas** *loc.s.m.* Viño branco ou tinto elaborado no Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Ribeira do Ulla e Soutomaior, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* rías baixas  
*en* Rías Baixas

**ribeira sacra** *loc.s.m.* Viño branco ou tinto elaborado na zona meridional da provincia de Lugo e na zona setentrional da provincia de Ourense, entre as ribeiras dos ríos Miño e Sil, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* ribeira sacra  
*en* Ribeira Sacra

**ribeiro** *s.m.* Viño branco ou tinto elaborado no noroeste da provincia de Ourense, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* ribeiro  
*en* Ribeiro

**ricotta** *s.f.* Requeixo de orixe italiana, elaborado xeralmente con soro de leite de ovella, de cor branca e sabor suave.

*es* ricotta  
*en* ricotta

**ril** *s.m.* Órgano excretor situado na rexión lumbar de certos animais de abasto, que adoita consumirse salteado ou cocido.

Nota: Úsase máis en plural.

*es* riñón  
*en* kidney

**rioxa** *s.m.* Viño tinto, branco ou rosado elaborado nas provincias da Rioxa, Árabá e Navarra, principalmente coas uvas aráuco e macabeo, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* rioja  
*en* Rioja

**risoto** *s.m.* Preparación orixinaria de Italia, elaborada principalmente con arroz, que se condimenta con diversos ingredientes e se coce nun caldo ata que queda cremoso.

*es* risotto  
*en* risotto

**rizador de manteiga** *loc.s.m.* Utensilio provisto dun mango e unha folla en forma de gancho que se emprega para obter rizos de manteiga.

*es* rizador de mantequilla  
*en* butter curler

**robaliza** *s.f.* Peixe semigraxo de corpo alongado e fusiforme, de cor gris prateada, co dorso máis escuro e o ventre abrancazado, primeira aleta dorsal triangular, formada por raios espiñentos, e a segunda trapezoidal, e boca grande, con labios carnosos.

*es* lubina

*es* robalo  
*en* sea bass

*NC* *Dicentrarchus labrax*

**robot de cociña** *loc.s.m.* Máquina que realiza diferentes traballos na cociña, como bater, amasar ou mesmo cocíñar.

*es* robot de cocina  
*en* food processor

**roco** *s.m.* *Véxase:* choupin

**roda** *s.f.* *Véxase:* toro

**rodaballo** *s.m.* Peixe branco de corpo plano e case circular, sen escamas, co dorso de cor xeralmente apardazada ou verdosa, con puntos amarelos e negros e tubérculos óseos, ventre abrancazado e os ollos no lado esquerdo da cabeza.

*es* rodaballo  
*en* turbot

*NC* *Scophthalmus maximus*

**rodar** *v.t.* *Véxase:* torar

**rodete** *s.m.* *Véxase:* rolete

**rolete** *s.m.* Utensilio cilíndrico e alongado, xeralmente de madeira, que se emprega para estirar e rebaixar masas.

*gl* rodete  
*gl* rolo  
*es* rodillo  
*en* rolling pin

**roliño de primavera** *loc.s.m.* Preparación de orixe chinesa, composta por un cilindro de masa reenchido de diversos ingredientes, principalmente verduras, e frixido.

*es* rollito de primavera  
*en* spring roll

**rolla** *s.f.* Peza de cortiza ou doutro material, xeralmente de forma cilíndrica, que se emprega para tapar as botellas.

*gl* tapón  
*es* tapón  
*en* cork

**rolo**<sup>1</sup> *s.m.* *Véxase:* rolete

**rolo**<sup>2</sup> *s.m.* Porción de carne de certos animais de abasto, en especial de vacún e porco, xeralmente reenchida de diversos ingredientes, que se enrola e ata para que manteña esta forma mentres se cocíña no forno.

*es* rollo  
*es* roti  
*en* roulade

**rolo de cabra** *loc.s.m.* Queixo elaborado con leite de cabra que se comercializa con forma cilíndrica.

*es* rulo de cabra  
*en* goat cheese log

**romanesco** *s.m.* Inflorescencia da col do mesmo nome (cultivares de *Brassica oleracea* var. *botrytis*), de cor verde clara ou amarelada, que forma estruturas fractais e que se consome cocida.

*gl* brócoli romanesco  
*es* romanesco  
*es* coliflor romanesco  
*es* brócoli romanesco  
*en* Romanesco broccoli  
*en* Roman cauliflower

**romeu** *s.m.* Planta arbustiva moi aromática, de talo moi ramificado, follas lineais, agudas e pilosas, flores azuladas agrupadas en acios e froito globoso de cor castaña clara, da que se utilizan as follas como condimento ou en infusión.

*es* romero  
*en* rosemary  
*NC* *Rosmarinus officinalis*

**ron** *s.m.* Bebida que se obtén por destilación e fermentación do zume da cana de azucre, envellecido en barricas de carballo ou cerdeira, e cunha graduación alcohólica comprendida entre 40° e 60°.

*es* ron  
*en* rum

**roncador mulato** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo alongado e comprimido lateralmente, con escamas pequenas, dorso de cor gris apardazada, ventre abrancazado, preopérculo dentado, unha soa aleta dorsal, ollos grandes, labios carnosos e interior da boca alaranxado.

*es* roncador  
*es* burro  
*es* burro chiclero  
*en* rubberlip grunt  
*NC* *Plectorhinchus mediterraneus*

**roncal** *s.m.* Queixo de orixe navarra, elaborado con leite de ovella das razas *lacha* ou *rasa*, coa codia grosa e apardazada e a pasta dura e prensada, de cor amarela pálida e sabor lixeiramente picante, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede do concello de Roncal (Navarra), onde se elabora.

*es* roncal  
*en* Roncal cheese

**rooibos** *s.m.* Planta arbustiva de talo leñoso, follas finas e acuminadas e flores pequenas e amarelas, da que se utilizan as follas desecadas en infusión.

*es* rooibos  
*en* rooibos  
*NC* *Aspalathus linearis*

**roquefort** *s.m.* Queixo azul de orixe francesa, elaborado con leite de ovella, coa codia branda, de cor branca e recuberta de mofo e a pasta semidura, abrancazada, con veas azuladas pola acción dos fungos, de aroma intenso e sabor picante, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede da vila de Roquefort-sur-Soulzon (Francia), onde se elabora.

*es* roquefort  
*en* Roquefort

**rosado** *s.m.* Viño de cor rosada elaborado con uvas tintas ou coa mestura destas con uvas brancas, que se caracteriza por fermentar sen os follos.

*gl* viño rosado  
*es* rosado  
*es* vino rosado  
*en* rosé  
*en* rosé wine

**rosbif** *s.m.* Lombo de vacún asado, que se caracteriza porque, ao cortalo, a carne debe aparecer ben feita por fóra, vermella no centro e rosada na zona intermedia.

*es* rosbif  
*en* roast beef

**rosca**<sup>1</sup> *s.f.* Peza de pan en forma de anel.

*es* rosca  
*es* roscó  
*en* ring-shaped loaf

**rosca**<sup>2</sup> *s.f.* Doce en forma de anel, elaborado cunha masa fermentada de fariña, leite, ovos e azucre, que se cociña no forno.

*es* rosca  
*en* ring-shaped roll  
*en* ring-shaped pastry

**rosca de viño** *loc.s.f.* Doce en forma de anel, elaborado cunha masa de fariña, manteiga, azucre e canela, aromatizada con viño, que se cobre de azucre glas na súa totalidade e se consome especialmente no Nadal.

- es* rosco de vino  
*en* Spanish ring-shaped wine soft shortbread
- roscón** *s.m.* Véxase: pan de ovo
- roscón de Reis** *loc.s.m.* Pan de ovo que agocha unha sorpresa no seu interior e se consume o día de Reis.  
*es* roscón de Reyes  
*en* king cake
- rosquilla** *s.f.* Doce de pequeno tamaño e con forma de anel, elaborado principalmente cunha masa de fariña, ovos e azucre, que se frixe en aceite.  
*es* rosquilla  
*en* doughnut  
*en* donut [US]
- roux** *s.m.* Preparación que se obtén ao mesturar fariña en manteiga derretida, que adquire diferentes tonalidades segundo o tempo de cocción e que se utiliza para ligar salsas ou fondos.  
*es* roux  
*en* roux
- roxa** *s.f.* Peixe cartilaxinoso de corpo alongado, similar ao melgacho, pero de maior tamaño, con pintas máis grandes e pregaduras nasais que non chegan á boca.  
*es* alitán  
*en* nursehound  
*NC* *Scyliorhinus stellaris*
- roxóns** *s.m.pl.* Produto cárnico elaborado coas febras das carnes graxas do porco que quedan despois de derreter o pingo, sazonadas con sal e outros condimentos e aditivos e prensadas nun molde.  
*es* chicharrones  
*es* chicharros  
*en* pressed pork scraps
- rubio riscado** *loc.s.m.* Peixe semigraxo de corpo alongado, co dorso de cor vermella con manchas negras e ventre abrancazado, dúas aletas dorsais con raios espiñentos, aletas pectorais longas e violáceas, cos tres primeiros raios libres, liña lateral moi marcada e cabeza voluminosa, cuberta de espiñas e placas óseas.  
*gl* berete riscado  
*es* rubio  
*en* streaked gurnard  
*NC* *Trigloporus lastoviza*
- ruda** *s.f.* Planta arbustiva de talo erecto e ramificado, follas alternas e flores amarelas en corimbos, da que se utilizan as follas e abrochos como condimento ou en infusión.  
*es* ruda  
*en* rue  
*NC* *Ruta graveolens*
- rueda** *s.m.* Viño branco, tinto ou rosado elaborado principalmente nas provincias de Valladolid, Ávila e Segovia, pertencente á denominación de orixe homónima.  
*es* rueda  
*en* Rueda
- ruibarbo** *s.m.* Planta do xénero *Rheum* (especialmente *Rheum rhabarbarum*), de follas grandes e dentadas, flores amarelas ou verdes agrupadas en acios e rizoma groso, da que se utilizan principalmente os pecíolos, de cor verde e encarnada e sabor amargo, como condimento.  
*es* ruibarbo  
*en* rhubarb
- rustrido** *s.m.* Preparado feito principalmente con cebola, allo e pemento, frixidos en aceite ou manteiga, que se utiliza como condimento.  
*gl* refrito  
*es* sofrito  
*es* refrito  
*en* fried chopped onion, garlic and pepper
- rustrir** *v.t.* Frixir lixeiramente e a lume baixo os ingredientes do rustrido, como a cebola, o allo ou o pemento.  
*es* sofreír  
*es* pochar  
*en* lightly fry chopped onion, garlic and pepper





**sabella** *s.f.* Peixe azul que vive no mar e desova nos ríos, similar á zamborca, pero de menor tamaño e con varias pintas negras detrás do opérculo.

*es* saboga  
*en* twaite shad  
*NC* *Alosa fallax*

**saboga** *s.f.* Peixe branco de corpo alongado e ovalado, co dorso de cor azul arxétea, flancos máis claros con liñas douradas horizontais, liña lonxitudinal moi marcada, aleta pectoral cunha pinta negra na base, cabeza curta e boca pequena.

*es* salema  
*en* salema  
*NC* *Sarpa salpa*

**sabor** *s.m.* Calidade dun alimento que se percibe polo sentido do gusto.

*gl* gusto  
*gl* padal  
*es* sabor  
*es* gusto  
*es* paladar  
*en* taste  
*en* flavour [GB]  
*en* flavor [US]

**sabugueiro** *s.m.* Planta arbustiva de talo erecto e ramificado, follas ovoides e dentadas, flores brancas en corimbo e froito esférico de cor negra, da que se utilizan principalmente as flores en infusión.

*gl* bieiteiro  
*es* saúco  
*es* sabuco  
*en* elderberry  
*NC* *Sambucus nigra*

**sacabolas** *s.m.* Utensilio en forma de culler que se emprega para baleirar certos alimentos, como froitas ou hortalizas, e obter bólas decorativas.

*es* sacabolas

*es* cucharilla parisiense  
*es* cucharilla vaciadora  
*en* baller

**sacar a rolla** *loc.v.* Quitarlle a rolla a unha botella.

*gl* tirar a rolla  
*es* descorchar  
*en* uncork

**sacarina** *s.f.* Substancia sintética (C<sub>7</sub>H<sub>5</sub>NO<sub>3</sub>S), de cor branca e sabor doce, que se emprega como edulcorante.

Nota: Número CE: E-954

*es* sacarina  
*en* saccharin

**sacarosa** *s.f.* Disacárido (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) presente principalmente na cana de azucre e na remolacha azucreira, composto de glicosa e frutosa.

*es* sacarosa  
*en* sucrose

**sacarrollas** *s.m.* Utensilio que se emprega para quitar as rollas das botellas.

*gl* abridor  
*es* sacacorchos  
*es* descorchador  
*en* corkscrew

**sagú** *s.m.* Fécula que se obtén do talo de diversas palmeiras do xénero *Metroxylon*, empregada especialmente como espesante.

*es* sagú  
*en* sago

**saín** *s.m.* Aceite que se extrae da graxa dalgúns peixes e cetáceos ao prensalos.

*es* saín  
*en* fish oil

**sake** *s.m.* Bebida orixinaria do Xapón, que se obtén por fermentación do arroz, cunha graduación alcohólica comprendida entre 14° e 16°, e que adoita servirse quente ou morna en pequenas cuncas.

*es* sake  
*en* sake

**sal** *s.m.* Substancia cristalina, constituída fundamentalmente por cloruro sódico, que se emprega para sazonar ou conservar alimentos.

*gl* sal común  
*es* sal  
*es* sal común  
*en* salt  
*en* common salt

**sal común** *loc.s.m.* Véxase: sal

**sal de allo** *loc.s.m.* Sal fino ao que se lle engadiu allo desecado e pulverizado.

*es* sal de ajo  
*en* garlic salt

**sal de apio** *loc.s.m.* Sal fino ao que se lle engadiu apio desecado e pulverizado.

*es* sal de apio  
*en* celery salt

**sal de cociña** *loc.s.m.* Sal refinado en grans finos ou gordos, cunha humidade superior á do sal de mesa, que se emprega para coñar.

*es* sal de cocina  
*en* cooking salt

**sal de fusión** *loc.s.m.* Aditivo que se lles engade a certos queixos para reordenar as súas proteínas, de maneira que permitan a distribución homoxénea da graxa e outros compoñentes.

*es* sal de fundido  
*en* emulsifying salt

**sal de Maldon** *loc.s.m.* Sal mariño, xeralmente en forma de escamas de grosor medio, que se produce no Reino Unido.

Nota: A denominación procede da localidade de Maldon (Reino Unido), onde se produce.

*es* sal Maldon  
*es* sal de Maldon  
*en* Maldon sea salt

**sal de manancial** *loc.s.m.* Sal que se obtén de mananciais salinos.

*es* sal de manantial  
*en* spring salt

**sal de mesa** *loc.s.m.* Sal refinado cun tamaño de gran inferior a 2 mm.

*gl* sal fino  
*es* sal de mesa

*es* sal fina  
*en* table salt

**sal de sésamo** *loc.s.m.* Sal mariño, tradicional da cociña xaponesa, ao que se lle engadiu sementes de sésamo torradas e pulverizadas.

*es* gomasio  
*es* sal de sésamo  
*en* sesame salt  
*en* gomasio  
*en* gomashio

**sal do Himalaia** *loc.s.m.* Sal mariño de cor rosada e rico en minerais, que se obtén dos sedimentos da cordilleira do Himalaia.

*es* sal del Himalaya  
*es* sal rosa del Himalaya  
*en* Himalayan salt

**sal especial** *loc.s.m.* Sal refinado que contén diversas substancias autorizadas.

*es* sal especial  
*en* special salt

**sal fino** *loc.s.m.* Véxase: sal de mesa

**sal gordo** *loc.s.m.* Sal, refinado ou non, cun tamaño de gran superior a 2 mm.

*es* sal gruesa  
*es* sal gorda  
*en* coarse salt

**sal gris** *loc.s.m.* Sal mariño sen refinar que contén restos de arxila que lle dan unha cor agrisada.

*es* sal gris  
*en* grey sea salt [GB]  
*en* gray sea salt [US]

**sal iodado** *loc.s.m.* Sal que contén ioduro potásico, iodato potásico ou outro derivado iodado autorizado.

*es* sal yodada  
*en* iodised salt [GB]  
*en* iodized salt [US]

**sal mariño** *loc.s.m.* Sal que se obtén da evaporación da auga do mar.

*es* sal marina  
*en* sea salt

**sal negro** *loc.s.m.* Sal mariño sen refinar que contén carbón vexetal activo ou outros minerais de orixe volcánica, que lle proporcionan a cor escura característica e un lixeiro sabor a afumado.

*es* sal negra  
*en* black salt

**sal refinado** *loc.s.m.* Sal que se obtén da purificación por lavado ou disolución e posterior cristalización do sal xema, sal mariño ou sal de manancial.

*es* sal refinada  
*en* refined salt

**sal xema** *loc.s.m.* Sal que se obtén de xacementos salinos naturais.

*es* sal gema  
*en* rock salt

**salame** *s.m.* Embutido cru elaborado cunha mestura de carne de porco, de vacún ou de porco e vacún e touciño picados, sazónada con sal, pementa e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa natural ou artificial e sometida a un proceso de curación e afumadura.

*es* salami  
*en* salami

**salchicha** *s.f.* Produto elaborado cunha mestura de carne e touciño picados, sazónada con sal, pementa e outros condimentos e aditivos, embuchada nunha tripa natural ou artificial, que pode comercializarse cru, cocido ou afumado.

*es* salchicha  
*en* sausage

**salchicha de Frankfurt** *loc.s.f.* Salchicha elaborada cunha mestura de carne de porco, de vacún ou de porco e vacún e touciño, sometida a un proceso de afumadura e posteriormente de escaldadura.

*es* salchicha de Frankfurt  
*en* frankfurter

**salchicha de Viena** *loc.s.f.* Salchicha elaborada cunha mestura de carne de porco, de vacún ou de porco e vacún e touciño, sometida a un proceso de escaldadura e posteriormente de afumadura.

*es* salchicha de Viena  
*en* Vienna sausage

**salchichón** *s.m.* Embutido cru elaborado cunha mestura de carne de porco, de vacún ou de porco e vacún e touciño, sazónada con sal, pementa e outros condimentos e aditivos, amasada, embuchada nunha tripa natural ou artificial e sometida a un proceso de curación.

*es* salchichón  
*en* saucisson

**saleiro** *s.m.* Recipiente que se emprega para gardar o sal e servilo na mesa.

*es* salero  
*en* salt cellar [GB]  
*en* salt shaker [US]

**salga** *s.f.* Véxase: salgadura

**salgado, salgada**<sup>1</sup> *adx.* Que ten sal ou que sabe a el por ter de máis.

*es* salado, salada  
*en* salty

**salgado, salgada**<sup>2</sup> *adx.* Conservado en sal.

*es* salado, salada  
*en* salted

**salgado, salgada**<sup>3</sup> *adx.* Que non ten sabor doce, comparado con outros alimentos do mesmo tipo.

*es* salado, salada  
*en* savoury [GB]  
*en* savory [US]

**salgadura** *s.f.* Proceso que consiste en curar con sal un alimento, co fin de deshidratálo e inhibir a actividade microbiana para prolongar a súa conservación.

*gl* salga  
*es* salazón  
*es* saladura  
*en* salting

**salgar**<sup>1</sup> *v.t.* Botar unhas áreas de sal sobre un alimento ou preparación para condimentalo.

*gl* salpresar  
*gl* arear  
*es* salar  
*en* salt

**salgar**<sup>2</sup> *v.t.* Conservar en sal un alimento.

*gl* salpresar  
*es* salar  
*es* salpresar  
*en* salt

**salmoira** *s.f.* Disolución de sal en auga, á que se lle pode engadir outros condimentos, e que se utiliza xeralmente para a conservación de certos alimentos.

*gl* moira  
*es* salmuera  
*es* aguasal  
*en* brine

**salmón** *s.m.* Peixe azul que vive no mar e desova nos ríos, de corpo alongado e fusiforme, con escamas pequenas, dorso de cor

cinsenta, ventre e flancos prateados, boca grande con dentes cónicos e carne de cor rosa alaranxada.

*es* salmón

*en* salmon

*NC* *Salmo salar*

**salmonete de lama** *loc.s.m.* Peixe semigraxo de corpo alongado e comprimido lateralmente, similar ao salmonete de rocha, pero de menor tamaño, co dorso de cor rosada, flancos máis claros e ventre abrancazado, fociño máis curto e abrupto e dúas barbas máis pequenas que as aletas pectorais.

*gl* barbo de lama

*es* salmonete de fango

*en* red mullet

*NC* *Mullus barbatus barbatus*

**salmonete de rocha** *loc.s.m.* Peixe semigraxo de corpo alongado e comprimido lateralmente, con escamas grandes, dorso de cor vermella acastañada, flancos avermellados con varias bandas lonxitudinais amarelas, ventre abrancazado, dúas aletas dorsais separadas, fociño prolongado, boca pequena e dúas barbas na mandíbula inferior máis longas que as aletas pectorais.

*gl* barbo de rocha

*es* salmonete de roca

*en* surmullet

*NC* *Mullus surmuletus*

**salmorejo** *s.m.* Gaspacho típico de Córdoba, de consistencia máis espesa que o tradicional por levar miolo de pan.

*es* salmorejo

*en* thick gazpacho

**salón de té** *loc.s.m.* Establecemento onde se serven téis ou outras infusións e repostaría.

*es* salón de té

*en* tea room

**salpementar** *v.t.* Condimentar un alimento con sal e pementa.

*es* salpimentar

*en* add salt and pepper

**salpicón** *s.m.* Preparación elaborada principalmente con peixe, marisco, ovo e cebola, picados e aderezados con aceite e vinagre, que se consome fría.

*es* salpicón

*en* seafood cocktail

**salpresar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: salgar<sup>1</sup>

**salpresar**<sup>2</sup> *v.t.* Véxase: salgar<sup>2</sup>

**salsa** *s.f.* Líquido máis ou menos denso e substancioso que gornece un prato, realza o seu sabor ou axuda a cocinálo, e que pode servirse quente ou frío dependendo da preparación.

*gl* mollo

*gl* prebe

*es* salsa

*en* sauce

**salsa agridoce** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente cunha redución de vinagre e azucre, á que se lle pode engadir outros ingredientes, e que adoita utilizarse para acompañar pratos da cociña oriental.

*es* salsa agridulce

*en* sweet-and-sour sauce

**salsa aurora** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente con *velouté* ou bechamel, salsa de tomate e nata líquida.

*es* salsa aurora

*en* aurora sauce

**salsa barbacoa** *loc.s.f.* Salsa de consistencia pastosa que combina sabores doces e acedos e que se emprega especialmente para acompañar as carnes á grella.

*es* salsa barbacoa

*en* barbecue sauce

**salsa bearnesa** *loc.s.f.* Salsa elaborada ao baño maría mesturando xeralmente manteiga, xemas de ovo, estragón, vinagre e chalota, que adoita utilizarse para acompañar carnes ou peixes cocinados á grella.

*es* salsa bearnesa

*es* bearnesa

*en* béarnaise sauce

**salsa boloñesa** *loc.s.f.* Salsa de tomate á que se lle engade carne picada e especias, utilizada fundamentalmente para acompañar pastas.

*es* salsa boloñesa

*es* boloñesa

*en* Bolognese sauce

**salsa brava** *loc.s.f.* Salsa picante de orixe española, elaborada xeralmente con chile, que adoita utilizarse para acompañar as patatas frixidas.

*es* salsa brava

*en* Spanish spicy sauce

**salsa Cumberland** *loc.s.f.* Salsa típica da cociña inglesa, elaborada xeralmente con xelea de grosella, laranxa, limón, chalota,

mostaza e porto, que adoita utilizarse para acompañar pratos de caza.

Nota: A denominación procede do marqués de Cumberland, antigo condado de Reino Unido, a quen se lle dedicou esta salsa.

*es* salsa Cumberland  
*en* Cumberland sauce

**salsa de mostaza** *loc.s.f.* Véxase: mostaza<sup>2</sup>

**salsa de soia** *loc.s.f.* Salsa de orixe chinesa, elaborada a partir da fermentación das sementes de soia, que adoita utilizarse para acompañar pratos da cociña oriental.

*es* salsa de soja  
*en* soy  
*en* soy sauce  
*en* soya [GB]  
*en* soya sauce [GB]

**salsa de tomate** *loc.s.f.* Salsa elaborada cociñando tomates maduros cun rustrido de allo, cebola ou outros ingredientes.

*es* salsa de tomate  
*en* tomato sauce

**salsa demi-glace** *loc.s.f.* Salsa derivada da española, aínda que máis concentrada que esta, elaborada principalmente cun fondo escuro de tenreira, manteiga e fariña.

*es* salsa demi-glace  
*en* demi-glace

**salsa española** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente cun fondo escuro de tenreira, manteiga, fariña e unha *mirepoix*.

*es* salsa española  
*en* espagnole sauce

**salsa holandesa** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente con vinagre ou zume de limón, xemas de ovo e manteiga, que se prepara ao baño maría ou a lume baixo.

*es* salsa holandesa  
*en* hollandaise  
*en* hollandaise sauce

**salsa italiana** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente con salsa de tomate, salsa española, cebola, champiñóns, xamón, viño branco e herbas finas, que adoita utilizarse para acompañar pastas.

*es* salsa italiana  
*en* Italian sauce

**salsa maionesa** *loc.s.f.* Véxase: maionesa

**salsa Mornay** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente con bechamel, queixo relado e xema de ovo.

Nota: A denominación procede de Philippe de Mornay, gobernador de Saumur, a quen se lle dedicou esta salsa.

*es* salsa Mornay  
*en* Mornay sauce

**salsa romesco** *loc.s.f.* Salsa picante, típica da cociña catalá, elaborada xeralmente con tomate, ñoras, cebolas e allo asados e triturados con améndoas, aceite de oliva e vinagre, que adoita utilizarse para acompañar o peixe.

*es* romesco  
*es* salsa romesco  
*en* Catalan roasted vegetable sauce

**salsa rosa** *loc.s.f.* Maionesa mesturada con *ketchup*, á que se lle pode engadir outros ingredientes, como *brandy* ou zume de laranxa, e que adoita utilizarse para acompañar marisco ou ensaladas.

*es* salsa rosa  
*es* salsa cóctel  
*en* cocktail sauce

**salsa suprema** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente a partir dunha *velouté* de ave ligada con nata líquida, e que adoita utilizarse para acompañar pratos de ave.

*es* salsa suprema  
*en* suprême sauce

**salsa tártara** *loc.s.f.* Maionesa á que xeralmente se lle engade ovo duro, alcaparras, cebola, piriñel e cogombro.

*es* salsa tártara  
*en* tartar sauce  
*en* tartare sauce

**salsa verde** *loc.s.f.* Salsa elaborada principalmente con piriñel e que adoita utilizarse para acompañar peixes.

*es* salsa verde  
*en* green sauce

**salsa vinagreta** *loc.s.f.* Véxase: vinagreta

**salsa Worcestershire** *loc.s.f.* Salsa agridoce, típica da cociña inglesa, elaborada principalmente con vinagre, melaza, salsa de soia e especias.

Nota: A denominación procede do condado de Worcestershire (Reino Unido), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* salsa Worcestershire  
*es* salsa Worcester  
*es* salsa inglesa  
*en* Worcestershire sauce

*en* Worcester sauce

**salsear** *v.t.* Engadirlle unha salsa a unha preparación, especialmente no momento de servila.

*es* salsear

*en* sauce

**salseira** *s.f.* Recipiente que se emprega para servir os prebes na mesa.

*es* salsaera

*en* sauce boat

**salseiro, salseira** *s.* Persoa que, nunha coziña, se encarga principalmente da preparación das salsas.

*es* salsero, salsaera

*en* sauce cook

*en* saucier

**salteado** *s.m.* Conxunto de anacos de carne, peixe ou verduras que se frixen lixeiramente con pouca graxa e a lume forte nun recipiente destapado.

*es* salteado

*en* sauté

*en* saute

**saltear** *v.t.* Frixir lixeiramente un alimento con pouca graxa e a lume forte nun recipiente destapado.

*es* saltear

*en* sauté

*en* saute

**saltón** *s.m.* Molusco bivalvo similar ao berberecho, pero de maior tamaño, coas cunchas sólidas, de cor amarelada e contorno ovalado, con preto de 45 costelas pouco saíntes e apenas nítidas.

*es* berberecho dentado

*es* berberecho de Noruega

*en* Norway cockle

*NC* *Laevicardium crassum*

**salvia** *s.f.* Planta arbustiva de follas oblongas de cor agrisada, moi aromáticas, flores violáceas en espiga e froito globoso de cor castaña, da que se utilizan as follas como condimento ou en infusión.

*gl* xarxa

*gl* sarxa

*es* salvia

*en* sage

*NC* *Salvia officinalis*

**sandía** *s.f.* Froito en pepónide da planta do mesmo nome (*Citrullus lanatus*), de gran tamaño e forma case esférica, xeralmente

coa pel de cor verde escura e a polpa encarnada, moi zumarenta, con pebidas negras e de sabor doce.

*es* sandía

*en* watermelon

**sándwich** *s.m.* Bocadillo que se fai con dúas rebandas de pan de molde reenchidas de diversos ingredientes, e que adoita servirse quente.

*gl* emparedado

*es* sándwich

*es* emparedado

*en* sandwich

**sandwicheira** *s.f.* Aparato formado por dúas placas articuladas, cun peche hermético, que se emprega para torrar os sándwichs.

*es* sandwichera

*en* sandwich toaster

**sangrar** *v.t.* Véxase: desangrar

**sangría** *s.f.* Bebida que se obtén da mestura de viño, normalmente tinto, azucre e froitas.

*es* sangría

*en* sangria

**sangue** *s.m.* Líquido vermello que circula polas veas e arterias do organismo dos animais de abasto, e que se emprega, en especial o do porco, na elaboración de embutidos ou filloas.

*es* sangre

*en* blood

**sanmartiño** *s.m.* Peixe semigraxo de corpo alto e comprimido lateralmente, de cor agrisada ou apardazada, con reflexos dourados e unha mancha negra rodeada de amarelo nos flancos, aleta dorsal con raios espiñentos e longos na parte anterior e cabeza grande, cuberta de cristas óseas, coa boca ampla.

*es* pez de San Pedro

*en* John Dory

*NC* *Zeus faber*

**santiaguíño** *s.m.* Crustáceo decápodo de corpo curto e grosso, co cacho de cor parda con espiñas dispostas en forma de cruz, patas curtas rematadas nunha uña aguzada e antenas externas anchas e planas, cos bordos dentados.

*es* santiaguíño

*en* broad lobster

*en* lesser slipper lobster

NC *Scyllarus arctus*

**sanxacobe** *s.m.* Preparación formada por dous filetes de carne ou liscos de xamón cocido reenchidos de queixo, que se empanan e frixen.

*es* san jacobó

*en* breaded fried meat stuffed with cheese

**sapidez** *s.f.* Calidade de sávido.

*es* sapidez

*en* sapidity

**sávido, sávida** *adx.* Que ten algún sabor.

*es* sávido, sávida

*en* sapid

**sardiña** *s.f.* Peixe azul de corpo alongado e comprimido lateralmente, con escamas de gran tamaño, dorso de cor azul verdosa, ventre prateado e estrías óseas no opérculo.

*es* sardina

*en* pilchard

NC *Sardina pilchardus*

**sargo** *s.m.* Peixe branco de corpo ovalado e comprimido lateralmente, de cor gris prateada, con varias bandas transversais negras e outra máis ancha no pedúnculo caudal, fociño arredondado e espazo interocular máis escuro.

*es* sargo

*en* white seabream

NC *Diplodus sargus sargus*

**sargo bicudo** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo ovalado e comprimido lateralmente, similar ao sargo común, pero con máis bandas transversais negras e o fociño longo e apuntado.

*es* sargo picudo

*en* sharpsnout seabream

NC *Diplodus puntazzo*

**sargo de cabeza negra** *loc.s.m.* Peixe branco de corpo ovalado e comprimido lateralmente, similar ao sargo, pero con dúas bandas transversais negras, unha detrás da cabeza e outra no pedúnculo caudal, e varias liñas lonxitudinais douradas.

*es* mojarra

*es* sargo mojarra

*en* two-banded seabream

NC *Diplodus vulgaris*

**sartaña** *s.f.* Véxase: tixola

**sarxa** *s.f.* Véxase: salvia

**sasafrán** *s.m.* Véxase: azafrán

**sauvignon blanc** *loc.s.m.* Uva branca orixinal de Francia, de pequeno tamaño, forma elíptica e pel de grosor medio de cor amarela dourada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente na rexión de Bordeos e no val do Loira.

*es* sauvignon blanc

*en* sauvignon blanc

**savarín** *s.m.* Doce con forma de coroa, elaborado cunha masa fermentada de fariña, ovos, manteiga, leite e azucre, que se coce no forno, se empapa nun almibre aromatizado con ron ou licor e se adoita servir reenchido de nata, crema ou froitas.

*es* savarín

*en* savarin

**saximi** *s.m.* Suxi elaborado con tiras finas de peixe ou marisco crus, acompañados xeralmente de salsa de soia, xenxibre ou *wasabi*.

*es* sashimi

*en* sashimi

**sazón** *s.f.* Grao de madurez adecuado dun alimento, especialmente un froito.

*es* sazón

*en* ripeness

**sazonador** *s.m.* Produto preparado a partir da mestura de diversas especias ou condimentos, entre si ou con outras substancias alimenticias.

*es*azonador

*en* seasoning

**sazonar** *v.t.* Engadirlle a un alimento ou preparación un ou máis condimentos para darlles sabor.

*gl* condimentar

*gl* aderezar

*gl* adobar

*gl* adubar

*es* sazonar

*es* condimentar

*es* aderezar

*es* aviar

*en* season

**sbrinz** *s.m.* Queixo de orixe suíza, elaborado con leite de vaca, coa codia moi dura, seca e amarela e a pasta dura, prensada e cocida, de cor clara e textura granulosa, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede da comuna de Brienz (Suíza), onde se elaboraba orixi-

nariamente, aínda que con alteracións na súa grafía.

*es* sbrinz

*en* Sbrinz

**sebo** *s.m.* Produto obtido por fusión das grasas de depósitos adiposos do gando vacún ou ovino.

*es* sebo

*en* tallow

**secado** *s.m.* Proceso que consiste en eliminar a auga que contén un alimento utilizando as condicións ambientais naturais, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*gl* desecamento

*es* secado

*es* desecación

*en* drying

**secar** *v.t.* Eliminar a auga que contén un alimento utilizando as condicións ambientais naturais, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*gl* desecar

*es* secar

*es* desecar

*en* dry

**secuestrante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para formar compostos químicos con ións metálicos.

*es* secuestrante

*en* sequestering agent

*en* sequestrant

**segorella** *s.f.* Planta herbácea moi aromática, de talo erecto e ramificado, follas lanceoladas e pilosas de cor verde escuro e flores rosadas, da que se utilizan principalmente as follas frescas ou desecadas como condimento.

*es* ajedrea

*en* savory

*en* summer savory

*NC* *Satureja hortensis*

**segredo** *s.m.* Peza de porco, xeralmente de raza ibérica, que se obtén da parte posterior da pa, entre o costelar e o entreteto, carnosa e con graxa entrefebrada, que adoita comercializarse en filetes con forma de abano.

*es* secreto

*es* cruceta

*en* fine pork fillet

**segundo prato** *loc.s.m.* Prato quente que se ofrece no menú para tomar en segundo lugar, despois doutra preparación.

*es* segundo plato

*en* main course

*en* entrée [US]

**seitán** *s.m.* Produto orixinario de Asia oriental, elaborado a partir do glute de trigo, que presenta un alto contido proteico.

*es* seitán

*en* seitan

**sela** *s.f.* Peza de certos animais de abasto, especialmente de ovino, que se obtén da rexión dorsal, desde o rabo ata a última costela, considerada de primeira categoría.

Nota: Esta peza adoita comercializarse sen separarse da perna.

*es* silla

*en* saddle

**selar** *v.t.* Dourar unha carne ou peixe a lume forte para evitar que perda o seu zume durante o seu tratamento posterior.

*es* sellar

*en* sear

**seltz** *s.m.* Véxase: auga carbónica

**selva negra** *loc.s.f.* Doce de forma redonda, orixinario de Alemaña, composto por tres capas de biscoito de chocolate, emborrachadas con *kirsch* e reenchidas de nata e cereixas, que se decora con nata, cereixas e labras de chocolate.

*es* selva negra

*en* Black Forest gâteau [GB]

*en* Black Forest cake [US]

**semente de papoula** *loc.s.f.* Semente desecada de diversas especies do xénero *Papaver* (especialmente *Papaver rhoeas* e *Papaver somniferum*), que adoita utilizarse para decorar ou aromatizar preparacións de panadaría e repostaría.

*es* semilla de amapola

*en* poppyseed

*en* poppy seed

**semiconserva** *s.f.* Produto alimenticio envasado en recipientes herméticos sen estar sometido a un proceso de esterilización completo, co fin de prolongar a súa conservación e preservar as súas propiedades durante un tempo limitado e en condicións de refraxeación.

*es* semiconserva



*en* semi-preserved food

**semidesnatado, semidesnatada** *adx.* Que foi desprovisto de parte da súa materia graxa, referido a un produto lácteo.

*es* semidesnatado, semidesnatada

*en* semi-skimmed

*en* semi-skim [US]

**sémola** *s.f.* Produto que se obtén da moenda dos grans de cereal, en especial de trigo, cun tamaño de gránulo superior a 0,4 mm, e que se utiliza principalmente na elaboración de pastas alimenticias.

*es* sémola

*en* semolina

**semolina** *s.f.* Sémola de gránulo inferior a 0,2 mm.

*es* semolina

*en* fine semolina

**sendeiriña** *s.f.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e estendido na madurez, de cor ocre, xeralmente cunha pequena protuberancia no centro máis escura, pé delgado e fibroso, da mesma cor que o sombreiro, e sabor doce.

*es* senderuela

*es* carrerilla

*en* fairy ring mushroom

*en* fairy ring champignon

*NC* *Marasmius oreades*

**señorita** *s.f.* Véxase: xulia

**servir** *v.t.* Dispoñer un alimento, preparación ou bebida para que sexa consumido.

*es* servir

*en* serve

**servizo**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: cuberto<sup>1</sup>

**servizo**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: cuberto<sup>2</sup>

**servizo**<sup>3</sup> *s.m.* Disposición dun alimento, preparación ou bebida para que sexa consumido.

*es* servicio

*en* service

**servizo á americana** *loc.s.m.* Véxase: servizo empratado

**servizo á francesa** *loc.s.m.* Forma de servizo na que o camareiro lles presenta aos clientes a comida en fontes e llela ofrece pola esquerda para que eles mesmos se sirvan.

*es* servicio a la francesa

*en* service à la française

**servizo á inglesa** *loc.s.m.* Forma de servizo na que o camareiro lles presenta aos clientes a comida en fontes directamente na mesa para despois servirles pola esquerda as preparacións nos pratos.

*es* servicio a la inglesa

*en* silver service

**servizo á rusa** *loc.s.m.* Forma de servizo na que normalmente o xefe de cociña prepara os alimentos e lévaos nun carro ata a mesa do cliente, onde o camareiro procede ao corte das pezas e á súa distribución en pratos.

*es* servicio a la rusa

*es* servicio en guerdón

*en* service à la russe

**servizo de barra** *loc.s.m.* Servizo ofrecido nunha cafetería ou bar que consiste en ofrecerlles aos clientes as consumicións na barra.

*es* servicio de barra

*en* bar service

**servizo de comedor** *loc.s.m.* Servizo ofrecido nun establecemento hostaleiro que consiste en ofrecerlles aos clientes a posibilidade de comer no propio local.

*es* servicio de comedor

*en* dining-room service

**servizo de mesa** *loc.s.m.* Servizo ofrecido nun establecemento hostaleiro que consiste en ofrecerlles aos clientes as bebidas ou comidas na mesa para que as consuman sentados.

*es* servicio de mesa

*en* table service

**servizo empratado** *loc.s.m.* Forma de servizo na que o camareiro serve os pratos, xa preparados na cociña, pola dereita dos clientes.

*gl* servizo á americana

*es* servicio emplatado

*es* servicio a la americana

*es* servicio directo

*en* American service

*en* plate service

**sésamo** *s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Sesamum indicum*), de pequeno tamaño, forma ovoide e cor amarelada, que se emprega como condimento ou para a obtención de aceite.

*es* sésamo

*es* ajonjolí

*en* sesame

**sidra** *s.f.* Bebida que se obtén da fermentación da mazá ou do seu zume, cunha graduación alcohólica superior a 4°.

*es* sidra  
*en* cider [GB]  
*en* hard cider [US]

**sidra de pera** *loc.s.f.* Bebida similar á sidra, que se obtén da fermentación da pera ou do seu zume.

*es* perada  
*es* sidra de pera  
*en* perry

**sidraría** *s.f.* Establecemento especializado no servizo e venda de sidra.

*gl* sidrería  
*es* sidrería  
*en* cider bar

**sidrería** *s.f.* *Véxase:* sidraría

**sifón** *s.m.* Botella que contén auga carbónica que sae a presión por un tubo, logo de premir unha válvula.

Nota: Recibe tamén esta denominación o líquido que contén esta botella.

*es* sifón  
*en* siphon  
*en* syphon

**siluro** *s.m.* Peixe de auga doce de gran tamaño, que pode acadar 3 m de lonxitude, de corpo alongado, sen escamas, co dorso de cor apardazada ou verdosa, flancos máis claros e ventre abrancazado, unha soa aleta dorsal moi curta e cabeza grande e aplanaada, cos ollos pequenos, boca ampla e seis barbas, dúas longas no focíño e catro máis curtas na mandíbula inferior.

*es* siluro  
*en* wels  
*en* wels catfish  
*NC* *Silurus glanis*

**silva macho** *loc.s.f.* Planta arbustiva de talos verdosos e espiñentos, follas dentadas, flores rosadas ou abrancazadas e froito vermello, ovado e carnoso, da que se utilizan principalmente os froitos en infusión.

*es* escaramujo  
*en* dog rose  
*NC* *Rosa canina*

**silvamar** *s.f.* Planta arbustiva de talos delgados, follas pecioladas e espiñentas, flores abrancazadas en umbela, froito globoso de cor vermella escura e rizoma alongado e

nodoso, da que se utiliza principalmente o rizoma en infusión.

*gl* zarzaparrilla  
*es* zarzaparrilla  
*en* sarsaparilla  
*NC* *Smilax aspera*

**só** *s.m.* *Véxase:* café só

**soá** *s.f.* Peza de porco que se obtén da columna vertebral, unha vez separados o raxo, o solombo e o costeleiro, considerada de categoría inferior.

*es* espinazo de cerdo  
*en* backbone

**soaxe** *s.f.* *Véxase:* borraxe

**sobao** *s.m.* Doce típico de Cantabria, elaborado cunha masa de fariña, ovos, manteiga e azucre, que se coce no forno nun molde de papel de base cuadrangular.

*es* sobao  
*en* Cantabrian butter sponge

**sobrasada** *s.f.* Embutido cru de cor vermella e consistencia pastosa, típico de Mallorca, elaborado cunha mestura de carne de porco e touciño picados, sazónada con sal, pemento e outros condimentos e aditivos, amasada e embuchada nunha tripa natural ou artificial e sometida a un proceso de curación.

*es* sobrasada  
*en* Majorcan cured soft sausage

**sobre de azucre** *loc.s.m.* Cantidade pequena de azucre, xeralmente entre 7 e 10 g, que se comercializa en sobres de papel de diferentes formatos.

*es* azucarillo  
*en* sugar packet

**sobremesa** *s.f.* Alimento, especialmente unha froita ou doce, que se toma despois do xantar ou da cea.

*es* postre  
*en* dessert

**sobremesa de xeado** *loc.s.f.* Xeado que se somete a un proceso de elaboración e decoración posterior con diversos produtos alimenticios.

*es* postre helado  
*es* postre de helado  
*en* frozen dessert

**sobremesa láctea** *loc.s.f.* Produto obtido a partir do iogur que se conserva durante máis tempo e sen necesidade de refrixeración, debido á eliminación das bacterias

lácticas que contén nun tratamento térmico equivalente á pasteurización.

*es* postre lácteo  
*en* dairy dessert

**soda** *s.f.* Auga que contén un mínimo de 6 g/l de dióxido de carbono e bicarbonato sódico.

*es* soda  
*es* agua de soda  
*en* soda  
*en* soda water

**sofritir** *v.t.* Véxase: sofrixir

**sofrixir** *v.t.* Frixir lixeiramente un alimento.

*gl* sofritir  
*es* sofreír  
*en* fry lightly

**soia** *s.f.* Semente da planta do mesmo nome (*Glycine max*), de forma globosa e cor verde, que se emprega na elaboración de sucedáneos de alimentos de orixe animal, como leite ou queixo, e para a obtención de aceite.

*es* soja  
*es* soya  
*en* soya bean [GB]  
*en* soybean [US]

**solla** *s.f.* Peixe branco de corpo plano e contorno ovalado, co dorso de cor gris apardazada, con manchas alaranxadas e amarreladas, aleta dorsal desde a altura do ollo ata o pedúnculo caudal, e a anal desde o opérculo, e cabeza grande, cos ollos no lado dereito.

*es* solla  
*en* plaice  
*NC* *Pleuronectes platessa*

**sollo**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: curuxo

**sollo**<sup>2</sup> *s.m.* Véxase: esturión

**sollo rei** *loc.s.m.* Véxase: esturión

**solombo** *s.m.* Peza de vacún ou porco que se obtén da rexión lumbar, entre o lombo e as costelas, de forma alongada, moi tenra e zumarenta, libre de graxa, considerada de categoría extra.

*gl* lagarto  
*es* solomillo  
*en* tenderloin

**sommelier** *s.m./f.* Persoa especializada en viños que, nun establecemento hostaleiro, se encarga do servizo e asesoramento destes e mais das bebidas espirituosas.

*es* sumiller  
*en* sommelier  
*en* wine waiter, wine waitress [GB]  
*en* wine steward [US]

**somontano** *s.m.* Viño tinto, branco ou rosado elaborado principalmente na provincia de Huesca, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* somontano  
*en* Somontano

**sopa** *s.f.* Prato elaborado cun caldo onde se cocen substancias sólidas, como fideos, arroz ou hortalizas, e que se serve polo xeral como primeiro prato.

*es* sopa  
*en* soup

**sopa de allo** *loc.s.f.* Sopa elaborada principalmente con allo, pan e aceite, da que existen moitas variedades en canto á forma de facela e aos ingredientes que inclúe.

*es* sopa de ajo  
*en* garlic soup

**sopa xuliana** *loc.s.f.* Sopa preparada con diversas hortalizas, como verzas, apio, porros, nabos ou cenorias, cortadas en láminas moi finas e alongadas.

*es* sopa juliana  
*en* julienne

**sopeira** *s.f.* Recipiente fondo e con tapadeira no que se presenta a sopa na mesa.

*es* sopera  
*en* tureen

**sorber** *v.t.* Tomar un líquido aspirándoo.

*es* sorber  
*en* sip

**sorbete** *s.m.* Xeadado que contén en masa, como mínimo, un 15% de froitas e un 20% de extracto seco total.

*es* sorbete  
*en* sorbet  
*en* sherbet [US]

**sorbeteira** *s.f.* Máquina que se emprega para elaborar sorbetes e xeados.

*es* sorbetera  
*en* sorbet maker  
*en* sherbet maker [US]

**sorbitol** *s.m.* Polialcohol (C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>) derivado da glicosa, presente nalgunhas froitas, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-420

*es* sorbitol

*en* sorbitol

**sorbo** *s.m.* Véxase: chopo

**sorgo** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Sorghum bicolor*), de forma arredondada e cor amarelada ou avermellada, que se emprega para a obtención de fariña e na elaboración de bebidas.

*es* sorgo

*en* sorghum

**oro** *s.m.* Líquido que queda despois de callar o leite no proceso de elaboración do queixo.

*es* suero

*en* whey

**sousón** *s.m.* Uva tinta autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma acuminada e pel fina de cor negra azulada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Rías Baixas, Ribeiro e Valdeorras.

*es* sousón

*en* sousón

**stilton** *s.m.* Queixo de orixe inglesa, elaborado con leite de vaca, coa codia grosa e dura, de cor apardazada, e a pasta semidura, de cor amarelada, xeralmente cuberta con veas azuladas, de sabor e aroma fortes, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede da vila de Stilton (Reino Unido), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* stilton

*en* Stilton

**strudel** *s.m.* Doce orixinario de Austria e Alemaña, elaborado cunha masa de follado reenchida xeralmente con mazás aromatizadas con canela e pasas, que se enrola e se coce no forno.

*es* strudel

*en* strudel

**subir** *v.t.* Remexer enerxicamente a nata ou as claras de ovo ata que aumenten de volume e adquiran unha consistencia firme e esponxosa.

*es* montar

*es* levantar

*en* whip

**sucedáneo** *s.m.* Substancia similar a outra polo seu sabor, textura, aparencia e olor e que pode utilizarse como substituto parcial ou completo desta.

*es* sucedáneo

*en* substitute

**sucedáneo de meixón** *loc.s.m.* Produto elaborado con surimi, ao que se lle dá forma de meixón.

*es* gula

*es* sucedáneo de angula

*en* surimi elver

**sufilé** *s.m.* Preparación elaborada con claras de ovo batidas a punto de neve, mesturadas con outros ingredientes doces ou salgados e cocinadas no forno.

*es* suflé

*es* soufflé

*en* soufflé

**suprema** *s.f.* Porción, xeralmente do tamaño dunha ración, que se obtén ao cortar as partes máis apreciadas dunha ave ou peixe e quitarlles os ósos, a pel ou as espiñas.

*es* suprema

*en* suprême

**surimi** *s.m.* Preparado de orixe xaponesa composto principalmente de carne de peixe procesada, co que se elaboran distintos produtos, como os sucedáneos de cangrexo e de meixón.

*es* surimi

*en* surimi

**suxi** *s.m.* Preparación culinaria de orixe xaponesa elaborada a base de arroz e peixe cru ou verduras, xeralmente envoltos nunha folla de *nori*.

*es* sushi

*en* sushi

**syrah** *s.m.* Uva tinta orixinaria de Francia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel de grosor medio de cor negra azulada, de cultivo moi estendido e utilizada especialmente no val do Ródano.

Nota: Recibe tamén esta denominación o viño elaborado con esta uva.

*es* syrah

*en* syrah

*en* shiraz

**tabardilla** *s.f.* Mazá coa pel rugosa e sen brillo, de cor verde e marrón e a carne branca, de sabor agri doce.

*gl* mazá tabardilla  
*es* tabardilla  
*es* manzana tabardilla  
*en* Tabardilla apple

**tabasco** *s.m.* Salsa picante elaborada con chile, vinagre e especias.

Nota: A denominación procede da marca Tabasco, rexistrada por McIlhenny Company, e derivada á súa vez do estado mexicano do mesmo nome.

*es* tabasco  
*en* Tabasco  
*en* Tabasco sauce

**taberna** *s.f.* Establecemento de carácter modesto e popular onde se serven bebidas e, ás veces, tamén comidas.

*gl* tasca  
*gl* baiuca  
*es* taberna  
*es* tasca  
*es* bodegón  
*en* pub  
*en* tavern [US]

**táboa**<sup>1</sup> *s.f.* Utensilio de diferentes tamaños, normalmente de madeira ou fibra sintética, sobre o que se pican, cortan ou amasan diversos alimentos.

*es* tabla  
*en* chopping board [GB]  
*en* cutting board [US]

**táboa**<sup>2</sup> *s.f.* Fonte ou bandexa sobre a que se colocan certos alimentos, xeralmente da mesma clase, como queixos ou embutidos.

*es* tabla  
*en* platter

**tabulé** *s.m.* Ensalada típica de Oriente Próximo, preparada principalmente con *bulgur* ou sémola de trigo e hortalizas, e ade-

rezada con aceite de oliva, zume de limón e diversas herbas aromáticas, como pirixel e menta.

*es* tabulé  
*en* tabbouleh  
*en* tabouleh

**taco**<sup>1</sup> *s.m.* Anaco dun alimento, xeralmente queixo ou xamón, cortado en forma de prisma.

*es* taco  
*en* dice

**taco**<sup>2</sup> *s.m.* Preparación típica mexicana, que consiste nunha tortilla dobrada á metade e reenchida de diversos ingredientes.

*es* taco  
*en* taco

**tafona** *s.f.* Establecemento onde se fai e vende pan.

*gl* forno  
*gl* panadaría  
*gl* panadería  
*es* tahona  
*es* horno  
*es* panadería  
*en* bakery

**tallada** *s.f.* Porción que se obtén ao cortar transversalmente un alimento, especialmente unha peza de carne.

*es* tajada  
*es* tasajo  
*en* slice

**tallar** *v.t.* Véxase: cortar<sup>1</sup>

**tallarín** *s.m.* Pasta alimenticia de forma alongada e estreita, con sección rectangular.

*es* tallarín  
*en* taglierini

**tallo**<sup>1</sup> *s.m.* Véxase: corte

**tallo**<sup>2</sup> *s.m.* Toro de madeira groso que se emprega como soporte para tallar pezas de carne.

*gl* cepo  
*es* tajo  
*en* butcher's block  
*en* chopping block

**tamarindo** *s.m.* Froito en legume da planta do mesmo nome (*Tamarindus indica*), coa pel coriácea de cor apardazada e a polpa escura e xelatinosa, con sementes duras no seu interior, e de sabor agri doce.

*es* tamarindo  
*en* tamarind

**tampa** *s.f.* Véxase: tapadeira

**tapa**<sup>1</sup> *s.f.* Pequena porción de comida que se serve como acompañamento dunha bebida.

*es* tapa  
*en* tapa

**tapa**<sup>2</sup> *s.f.* Véxase: tapadeira

**tapa da pa** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da cara externa da man de diante, magra e de forma alongada e plana, considerada de segunda categoría.

*es* llana  
*en* feather blade

**tapa do peito** *loc.s.f.* Peza de vacún que se obtén da musculatura da cavidade torácica, situada na parte inferior do pescozo, entre as dúas extremidades anteriores, dura e con moito tecido conxuntivo, considerada de segunda categoría.

*es* aleta  
*es* tapa de pecho  
*en* brisket

**tapadeira** *s.f.* Cuberta de calquera recipiente.

*gl* tapa  
*gl* tampa  
*es* tapa  
*es* tapadera  
*en* lid

**tapioca** *s.f.* Fécula que se obtén da raíz da mandioca (*Manihot esculenta*), de cor branca e textura granulosa, empregada especialmente como espesante.

*es* tapioca  
*es* mandioca  
*en* tapioca

**tapón** *s.m.* Véxase: rolla

**tarrantés** *s.m.* Uva branca autóctona de Galicia, de pequeno tamaño, forma esférica e pel fina de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños

das denominacións de orixe Ribeiro e Rías Baixas.

*es* tarrantés  
*en* tarrantés

**tarrelo** *s.m.* Véxase: leitaruga

**tarro** *s.m.* Recipiente cilíndrico, con boca ancha e xeralmente de vidro, que serve para conter determinados alimentos como confeituras ou salsas.

*es* tarro  
*en* jar

**tártaro** *s.m.* Prato que se elabora principalmente con carne ou peixe crus, picados, adobados con diversos condimentos e aos que se lles dá unha forma arredondada, que adoita servirse acompañado de xema de ovo crúa.

*es* tártaro  
*en* tartare

**tarteira** *s.f.* Véxase: cazola<sup>2</sup>

**tasca** *s.f.* Véxase: taberna

**taste-vin** *s.m.* Pequena cunca metálica, xeralmente de prata, na que se examina o viño.

*es* tastevin  
*en* tastevin

**taxín** *s.m.* Guiso de orixe magrebí, elaborado con carne, peixe ou verduras, e cocinado no recipiente do mesmo nome.

*es* tajín  
*en* tagine  
*en* tajine

**té** *s.m.* Infusión que prepara coas follas, xermolos ou abrochos, fermentados ou non, da planta do mesmo nome (*Camellia sinensis*).

*es* té  
*en* tea

**té árabe** *loc.s.m.* Té verde que se serve con azucre e follas de menta ou hortelá, xeralmente en vasos pequenos.

*es* té moruno  
*es* té árabe  
*en* mint tea  
*en* Toureg tea  
*en* Tuareg tea

**té aromatizado** *loc.s.m.* Té ao que se lle engade substancias aromatizantes, plantas aromáticas ou especias, que lle proporcionan un olor ou sabor característicos.

*es* té aromatizado

*en* flavoured tea [GB]

*en* flavored tea [US]

**té branco** *loc.s.m.* Té de cor clara, que se prepara cos abrochos novos da planta, unha vez secos, sen sometelos a fermentación.

*es* té blanco

*en* white tea

**té descafeinado** *loc.s.m.* Té desprovisto da maior parte da súa cafeína, cun contido máximo do 0,12%.

*es* té descafeinado

*en* decaffeinated tea

**té instantáneo** *loc.s.m.* Véxase: té soluble

**té negro** *loc.s.m.* Té de cor escura, entre ámbar e apardazada, que se prepara coas follas da planta, unha vez secas e sometidas a fermentación.

*es* té negro

*en* black tea

**té oolong** *loc.s.m.* Té de cor variable entre o dourado e o avermellado, que se prepara coas follas da planta, unha vez secas e sometidas a fermentación parcial.

*gl* té semifermentado

*es* té oolong

*es* té semifermentado

*en* oolong

**té Pu-erh** *loc.s.m.* Véxase: té vermello

**té semifermentado** *loc.s.m.* Véxase: té oolong

**té solúbel** *loc.s.m.* Véxase: té soluble

**té soluble** *loc.s.m.* Produto concentrado que se obtén pola evaporación parcial ou total da infusión do té, que se pode disolver en auga ou leite.

*gl* té solúbel

*gl* té instantáneo

*es* té soluble

*es* té instantáneo

*en* instant tea

*en* soluble tea

**té verde** *loc.s.m.* Té de cor variable entre o amarelo e o dourado, que se prepara coas follas da planta, unha vez enroladas, sometidas a un tratamento térmico e secas, sen que alcancen a fermentación.

*es* té verde

*en* green tea

**té vermello** *loc.s.m.* Té de cor avermellada, que se prepara coas follas da planta, unha

vez secas e sometidas a unha longa fermentación en barricas de carballo.

*gl* té Pu-erh

*es* té rojo

*en* Pu-Erh tea

**teína** *s.f.* Cafeína presente no té.

*es* teína

*en* tea caffeine

**tella** *s.f.* Galleta elaborada cunha masa de fariña, claras de ovo, manteiga, azucre e outros ingredientes, que se coce no forno e á que se lle dá forma curva nun cilindro.

*es* teja

*en* tile-shaped biscuit [GB]

*en* tile-shaped cookie [US]

**tello** *s.m.* Cuberta de calquera recipiente da batería de cociña.

*gl* testo

*es* tapa

*es* tapadera

*en* lid

**temaki** *s.m.* Suxi elaborado cunha folla de *nori* enroscada en forma de cono e reenchida de arroz e outros ingredientes, como peixe ou verduras.

*es* temaki

*en* temaki

*en* temaki zushi

**tempeh** *s.m.* Produto orixinario de Indonesia, de sabor forte, que se obtén da fermentación das sementes da soia co fungo *Rhizopus oligosporus*.

*es* tempeh

*en* tempeh

**temperado, temperada** *adx.* Véxase: morno, morna

**temperar**<sup>1</sup> *v.t.* Moderar a temperatura dun alimento, líquido ou preparación, para que non estea nin moi frío nin moi quente.

*gl* mornear

*gl* amornar

*es* templar

*es* entibiar

*es* temperar

*es* atemperar

*en* cool down

*en* warm up

**temperar**<sup>2</sup> *v.t.* Moderarse a temperatura dun alimento, líquido ou preparación, de forma que non estea nin moi frío nin moi quente.

*gl* mornear

*gl* amornar  
*es* templar  
*es* entibiar  
*es* temperar  
*es* atemperar  
*en* cool down  
*en* warm up

**tempura** *s.f.* Prato típico xaponés, elaborado con anacos de peixe, marisco ou verdura rebozados e frixidos en aceite moi quente durante pouco tempo.

*es* tempura  
*en* tempura

**tenaces** *s.f.pl.* Instrumento formado por dous brazos móbiles de metal unidos por un eixe e rematados en forma de gancho, que se emprega para agarrar certos alimentos.

*es* tenazas  
*es* tenaza  
*en* tongs

**tenca** *s.f.* Peixe de auga doce de corpo alongado e comprimido lateralmente, con escamas pequenas, dorso de cor verde escura, flancos máis claros con reflexos dourados, ventre abrancazado, unha soa aleta dorsal alta, ollos pequenos, boca con labios grosos e dúas barbas pequenas na mandíbula inferior.

*es* tenca  
*en* tench  
*NC* Tinca tinca

**tenda de delicatessen** *loc.s.f.* Establecemento onde se venden produtos e alimentos selectos.

*es* delicatessen  
*en* delicatessen

**tenreira** *s.f.* Carne que se obtén da cría da vaca sacrificada con menos dun ano de vida, especialmente entre os oito meses e o ano.

*gl* vitela  
*es* ternera  
*en* veal

**tenreira branca** *loc.s.f.* Carne que se obtén da cría da vaca sacrificada cunha idade inferior aos oito meses.

*es* ternera blanca  
*en* white veal

**tenro, tenra** *adx.* Brando, fácil de cortar e de mastigar.

*es* tierno, tierna

*en* tender

**tépedo, tépeda** *adx.* Véxase: morno, morna

**tequila** *s.amb.* Bebida orixinaria de México, que se obtén por destilación dos zumes fermentados de agave (*Agave tequilana*), cunha graduación alcohólica superior a 38°, e que adoita tomarse dunha soa vez acompañada de sal e limón.

Nota: A denominación procede do concello de Tequila (México), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* tequila  
*en* tequila

**teriyaki** *s.m.* Preparación típica xaponesa, elaborada con carne ou peixe grellados despois de seren mariñados en salsa de soia.

*es* teriyaki  
*en* teriyaki

**termo** *s.m.* Recipiente, xeralmente en forma de botella, de paredes dobres entre as que se produce o baleiro, utilizado para manter durante varias horas a temperatura do líquido que se garda no seu interior.

*es* termo  
*en* thermos  
*en* vacuum flask

**terraza** *s.f.* Zona da que dispón un establecemento hostaleiro onde os clientes poden tomar as súas consumicións ao aire libre.

*es* terraza  
*en* terrace

**terrina** *s.f.* Recipiente, xeralmente provisto dunha tapadeira, que se utiliza para conservar ou presentar algúns alimentos.

*es* terrina  
*es* tarrina  
*en* terrine

**terrón de azucre** *loc.s.m.* Masa de azucre compacta en forma de cubo.

*es* azucarillo  
*es* terrón de azúcar  
*en* sugar lump

**tesoira** *s.f.* Véxase: tesoiras

**tesoiras** *s.f.pl.* Utensilio formado por dúas follas con gume unidas na parte central, que se emprega para cortar.

*gl* tesoira  
*es* tijeras  
*es* tijera  
*en* scissors  
*en* scissor



**tesoiras de trinchar** *loc.s.f.pl.* Tesoiras de follas curvas utilizadas para trinchar pezas de carne.

*es* tijeras de trinchar  
*en* carving scissors

**testículo** *s.m.* Véxase: colloufa

**testo** *s.m.* Véxase: tello

**tetaría** *s.f.* Establecemento onde se serven téis ou outras infusións.

*gl* tetería  
*es* tetería  
*en* tea café

**teteira** *s.f.* Recipiente no que se prepara e serve o té ou outras infusións.

*es* tetera  
*en* teapot

**tetería** *s.f.* Véxase: tetaría

**tetilla** *s.amb.* Véxase: queixo de tetilla

**tiburón** *s.m.* Peixe cartilaxinoso da subclase dos elasmobranquios, xeralmente de corpo alongado e fusiforme, co dorso de cor agrisada ou apardazada, ventre abrancazado, entre cinco e sete pares de fendeduras branquiais e boca grande e ventral con varias ringleiras de dentes aguzados.

*gl* quenlla  
*es* tiburón  
*en* shark

**tiburón azul** *loc.s.m.* Véxase: quenlla<sup>1</sup>

**tiburón peregrino** *loc.s.m.* Peixe cartilaxinoso de gran tamaño, que pode acadar máis de 10 m de lonxitude, co corpo fusiforme, dorso de cor agrisada, ventre abrancazado, aleta caudal asimétrica, co extremo superior máis longo que o inferior, cinco pares de fendeduras branquiais moi prolongadas, fociño apuntado e cónico e boca grande con moitos dentes pequenos.

*gl* peixe bobo  
*es* peregrino  
*en* basking shark  
*NC* *Cetorhinus maximus*

**tila** *s.f.* Infusión que se prepara coas flores e brácteas da planta do mesmo nome, do xénero *Tilia* (especialmente *Tilia tomentosa* e *Tilia cordata*).

*es* tila  
*en* lime flower tea  
*en* linden flower tea

**tilapia do Nilo** *loc.s.f.* Peixe de auga doce co corpo alongado e comprimido lateralmente, dorso verde agrisado, ventre abrancazado, unha soa aleta dorsal con raios espiñentos na parte anterior, aleta caudal con varias liñas transversais de cor escura e cabeza grande, con labios grosos.

*es* tilapia del Nilo  
*en* tilapia  
*en* Nile tilapia

*NC* *Oreochromis niloticus niloticus*

**timbal** *s.m.* Preparación elaborada cunha mestura de diversos ingredientes, principalmente carne ou peixe, coa que se reenche unha masa ou molde, polo xeral de forma cilíndrica.

*es* timbal  
*en* timbale

**timo** *s.m.* Glándula carnosa endócrina situada na parte inferior da gorxa de certos animais de abasto cando son novos, como a tenreira ou o cordeiro, que adoita consumirse guisada.

*gl* moega  
*es* molleja  
*es* timo  
*es* lechecilla  
*en* sweetbread

**tinta** *s.f.* Substancia de cor escura que segrega certos moluscos cefalópodos e que adoita utilizarse como colorante e saborizante en determinadas preparacións.

*es* tinta  
*en* ink

**tinto** *s.m.* Viño de cor vermella escura elaborado principalmente con uvas tintas fermentadas cos follos e mais as pebidas.

*gl* viño tinto  
*es* tinto  
*es* vino tinto  
*en* red  
*en* red wine

**tira de lura** *loc.s.f.* Anaco de lura rebozado e frixido.

*es* raba  
*en* calamari strip  
*en* squid strip

**tirabeque** *s.m.* Vafiña tenra da planta do mesmo nome (*Pisum sativum* subsp. *sativum* var. *macrocarpon*), de cor verde, ancha e plana, que se consome cando as sementes son pequenas.

*es* tirabeque  
*en* mangetout [GB]  
*en* snow pea [US]

**tiramisú** *s.m.* Doce de orixe italiana, elaborado con biscoitos empapados en café e licor, cubertos cunha crema elaborada con *mascarpone*, claras de ovo a punto de neve e azucre, e decorado con chocolate en po.

*es* tiramisú  
*en* tiramisu

**tirar a rolla** *loc.v.* Véxase: sacar a rolla

**tisana** *s.f.* Bebida medicinal que se elabora por infusión ou cocción de substancias vegetais ou outros ingredientes.

*es* tisana  
*en* tisane

**tixelada** *s.f.* Véxase: tixelada

**tixola** *s.f.* Recipiente de forma circular, máis ancho ca fondo e provisto dun mango, que se emprega principalmente para frixir.

*gl* panela  
*gl* frixideira  
*gl* fritideira  
*gl* sartaña  
*es* sartén  
*en* frying pan

**tixola basculante** *loc.s.f.* Aparato de gran tamaño dotado dunha fonte de calor, formado por unha cuba basculante e unha tapadeira, que se emprega principalmente para frixir ou estufar certos alimentos.

*es* sartén basculante  
*en* tilting pan  
*en* bratt pan

**tixola de saltear** *loc.s.f.* Tixola que se emprega para saltear carnes, peixes ou verduras.

*es* sartén para saltear  
*en* sauté pan

**tixelada** *s.f.* Cantidade de alimentos cocinados na tixola dunha soa vez.

*gl* tixelada  
*gl* fritada  
*es* sartenada  
*en* pan  
*en* panful

**tofe** *s.m.* Caramelo mastigable elaborado con azucre e manteiga, ao que se lle pode engadir amendoas, chocolate ou outros ingredientes.

*es* toffee

*es* tofe  
*en* toffee

**tofu** *s.m.* Produto orixinario de Asia oriental, de sabor suave, que se obtén da fermentación das sementes da soia.

*es* tofu  
*en* tofu  
*en* bean curd

**tollo** *s.m.* Véxase: cazón

**tomar** *v.t.* Comer ou beber algo.

*es* tomar  
*en* have

**tomás** *s.m.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, con escamas grandes, de cor negra violácea, con dúas aletas dorsais e unha espiña entre ambas e os ollos moi grandes coa pupila verdosa.

*es* tomás  
*es* bocanegra  
*en* black cardinal fish  
*NC* *Epigonus telescopus*

**tomate** *s.m.* Froito en baga da tomateira (*Solanum lycopersicum*), que varía de cor, forma e tamaño segundo as variedades, aínda que adoita ser arredondado, achatado pola parte superior, coa pel e a polpa vermellas e con moitas sementes pequenas no interior.

*es* tomate  
*en* tomato

**tomate cereixa** *loc.s.m.* Tomate da planta *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*, similar a unha cereixa, de pequeno tamaño e redondo, coa pel fina de cor vermella intensa e a polpa avermellada, de sabor doce.

*es* tomate cherry  
*es* tomate cereza  
*en* cherry tomato

**tomate de árbore** *loc.s.m.* Froito en baga da planta *Solanum betaceum*, de forma ovalada, coa pel lisa e brillante de cor vermella, alaranxada ou amarela segundo as variedades e a polpa xelatinosa de cor laranxa escura, con numerosas pebidas e de sabor agridoce.

*es* tamarillo  
*es* tomate de árbol  
*en* tamarillo  
*en* tree tomato

**tomate frito** *loc.s.m.* Salsa de tomate frixida en aceite para que evapore gran parte da auga que contén.

*es* tomate frito

*en* fried tomato sauce

**tomate negro** *loc.s.m.* Tomate de forma arredondada, coa pel de cor verde escura ou denegrada e a polpa escura.

Nota: Este tomate comercialízase coa denominación “kumato”, marca rexistrada por Syngenta.

*es* tomate negro

*en* Kumato tomato

**tomate pera** *loc.s.m.* Tomate de forma oblonga, coa pel fina de cor vermella e a polpa encarnada, de sabor doce, co que se adoita elaborar conservas.

*es* tomate pera

*en* pear tomato

**tomate raf** *loc.s.m.* Tomate de forma irregular, con profundos sucros, coa pel de cor verde escura pola parte superior e vermella pola inferior, e a polpa rosada e zumarenta, de sabor doce.

*es* tomate raf

*en* raf tomato

**tomíño** *s.m.* Planta herbácea moi aromática, de talo leñoso e ramificado, follas lanceoladas e flores pequenas de cor malva ou rosácea, da que se utilizan principalmente as follas e talos como condimento ou en infusión.

*es* tomillo

*en* thyme

*NC* *Thymus vulgaris*

**tona**<sup>1</sup> *s.f.* Capa superficial e de grosor variable dalgunhas froitas e hortalizas.

*gl* plana

*gl* para

*gl* pela

*gl* pel

*es* piel

*es* monda

*es* mondadura

*en* peel

*en* rind

**tona**<sup>2</sup> *s.f.* Capa sólida que se forma sobre o leite cando se deixa en repouso.

*es* nata

*es* crema

*en* skin

**tonel** *s.m.* Recipiente similar a unha cuba no que se garda o viño.

*es* tonel

*en* cask

**tónica** *s.f.* Bebida elaborada principalmente con auga, dióxido de carbono e quinina.

*gl* auga tónica

*es* tónica

*es* agua tónica

*en* tonic

*en* tonic water

**tónica con xenebra** *loc.s.f.* Bebida que se obtén da mestura de xenebra e tónica.

*gl* gin-tonic

*es* gin-tonic

*en* gin and tonic

**torar** *v.t.* Cortar en toros un alimento, principalmente embutidos, peixes e froitas.

*gl* rodar

*es* cortar en rodajas

*en* slice

**torcaza** *s.f.* Véxase: pombo

**tordo** *s.m.* Carne de caza menor que se obtén das aves do xénero *Turdus*.

*es* tordo

*es* zorzal

*en* thrush

**tornear** *v.t.* Modelar un alimento, especialmente unha hortaliza ou froita, cun coitelo ata darlle unha forma regular e homoxénea co fin de mellorar a súa presentación.

*es* tornear

*en* shape

**toro** *s.m.* Porción circular que se obtén ao cortar transversalmente un alimento, principalmente embutidos, peixes e froitas.

*gl* roda

*es* rodaja

*en* slice

**torrada**<sup>1</sup> *s.f.* Rebanda de pan torrada.

*gl* tosta

*es* tostada

*es* tosta

*en* toast

**torrada**<sup>2</sup> *s.f.* Rebanda de pan empapada en leite e ovo, frixida en aceite e cuberta de azucre.

*es* torrija

*en* French toast

**torradora** *s.f.* Aparato que se emprega para torrar rebandas de pan.

*es* tostador  
*es* tostadora  
*en* toaster

**torradura** *s.f.* Exposición dun alimento á acción do lume ou da calor para desecalo ata que adquira unha cor máis escura.

*gl* tostadura  
*es* tueste  
*es* tostadura  
*es* tostado  
*es* tostación  
*en* toasting

**torrar**<sup>1</sup> *v.t.* Expoñer un alimento á acción do lume ou da calor para desecalo ata que adquira unha cor máis escura.

*gl* tostar  
*es* tostar  
*es* torrar  
*en* toast

**torrar**<sup>2</sup> *v.p.* Adquirir un alimento unha cor máis escura pola acción do lume ou da calor.

*gl* tostar  
*es* tostar  
*en* toast

**torrefacción** *s.f.* Torradura de certos alimentos, especialmente o café ou o cacao, para desecalos e potenciar as súas propiedades aromáticas.

*es* torrefacción  
*en* roasting

**torresmo** *s.m.* Anaco de touciño frixido.

*es* torrezno  
*en* fried fatback

**torta**<sup>1</sup> *s.f.* Peza de pan de forma redonda e aplanada, con pouco miolo.

*es* torta  
*en* flat round loaf

**torta**<sup>2</sup> *s.f.* Doce, xeralmente de forma redonda e plana, elaborado cunha masa ou biscoito e reenchido ou cuberto de crema, chocolate, froitas ou outras substancias, que adoita servirse en porcións.

*es* tarta  
*en* cake

**torta de Mondoñedo** *loc.s.f.* Doce típico de Mondoñedo, elaborado principalmente con cabelo de anxo, améndoa e follado.

*es* tarta de Mondoñedo  
*en* cake from Mondoñedo

**torta de queixo** *loc.s.f.* Doce elaborado principalmente con queixo fresco ou cremoso que, dependendo do seu proceso de elaboración, admite diversos ingredientes.

*es* tarta de queso  
*en* cheesecake

**torta de Santiago** *loc.s.f.* Doce tradicional galego, de forma redonda, elaborado cunha masa de améndoas moídas, azucre e ovos, que se coce no forno e se decora con azucre glas e coa silueta da cruz da Orde de Santiago.

*es* tarta de Santiago  
*en* almond cake from Santiago

**torta do Casar** *loc.s.f.* Queixo de orixe estremena, elaborado con leite de ovella das razas meiriña e entrefina, coa codia semidura e de cor ocre, xeralmente untada en aceite, e a pasta branda e prensada, abrazada e de textura moi cremosa, que adoita comercializarse en forma cilíndrica.

Nota: A denominación procede do concello Casar de Cáceres (Estremadura), onde se elaboraba orixinariamente.

*es* torta del Casar  
*en* torta del Casar

**torta Sacher** *loc.s.f.* Doce de orixe vienesa, composto por dúas capas de biscoito de chocolate reenchidas cunha fina capa de marmelada de albaricoque, e recuberto de chocolate.

Nota: A denominación procede do apelido da persoa que elaborou este doce por primeira vez, Franz Sacher.

*es* tarta Sacher  
*en* Sachertorte

**torta Tatín** *loc.s.f.* Doce orixinario de Francia, elaborado cunha masa de follado e mazás acarameladas en azucre e manteiga, que se coce de forma invertida, coas mazás por baixo e a masa por riba.

Nota: A denominación procede do apelido das irmás creadoras deste doce, Stéphanie e Caroline Tatin.

*es* tarta Tatin  
*en* tarte Tatin

**tortaleta** *s.f.* Pequena peza de masa crebada ou de follado, que se cociña en moldes pe-

quenos e individuais e se reenche de diversos ingredientes doces ou salgados.

*es* tartaleta

*en* tartlet

**tortelini** *s.m.* Pasta alimenticia de forma anular, que se presenta reenchida de diversos ingredientes, como carne ou verduras.

Nota: O plural é “tortelini”, seguindo a formación da lingua orixinal.

*es* tortellini

*en* tortellini

**tortilla**<sup>1</sup> *s.f.* Preparación elaborada con ovos batidos que se cociñan na tixola ata que callan e aos que se lles pode engadir diversos ingredientes, como patacas, queixo ou atún.

*es* tortilla

*en* omelette

*en* omelet [US]

**tortilla**<sup>2</sup> *s.f.* Torta fina e redonda elaborada xeralmente con fariña de millo e auga, moi utilizada na cociña mexicana como ingrediente principal de diversas preparacións.

*es* tortilla

*en* tortilla

**tortilla de patacas** *loc.s.f.* Tortilla elaborada con ovos batidos e patacas frixidas, que adoita levar cebola.

*gl* tortilla española

*es* tortilla de patatas

*es* tortilla española

*en* tortilla

*en* Spanish omelette

*en* Spanish omelet [US]

**tortilla española** *loc.s.f.* Véxase: tortilla de patacas

**tortilla francesa** *loc.s.f.* Tortilla elaborada só con ovos batidos, que adoita dobrarse ata darlle unha forma rectangular.

*es* tortilla francesa

*en* plain omelette

*en* plain omelet [US]

**tortillaría** *s.f.* Establecemento especializado na preparación de tortillas.

*gl* tortillería

*es* tortillería

*en* tortilla restaurant

**tortillería** *s.f.* Véxase: tortillaría

**tortullo** *s.m.* Cogomelo co sombreiro acampanado cando é novo e plano convexo na madurez, de cor gris con tonalidades vio-

láceas ou apardazadas e pé cilíndrico, abrancazado ou amarelado.

*es* capuchina

*en* charbonnier

*en* sooty head

*NC* *Tricholoma portentosum*

**tosta** *s.f.* Véxase: torrada<sup>1</sup>

**tostadura** *s.f.* Véxase: torradura

**tostar**<sup>1</sup> *v.t.* Véxase: torrar<sup>1</sup>

**tostar**<sup>2</sup> *v.p.* Véxase: torrar<sup>2</sup>

**touciño** *s.m.* Graxa con coiro que se obtén do porco.

*es* tocino

*en* fatback

**touciño do ceo** *loc.s.m.* Doce de pequeno tamaño e consistencia xelatinosa, elaborado con xemas de ovo e azucre, que se coce nun molde ao vapor ou ao baño maría.

*es* tocino de cielo

*es* tocinillo de cielo

*en* rich crème caramel

**touciño entrefebrado** *loc.s.m.* Véxase: entreteto<sup>2</sup>

**touro** *s.m.* Carne que se obtén do macho da vaca sacrificado cunha idade superior aos catro anos.

*es* toro

*en* beef

*en* bull meat

**tragacanto** *s.m.* Resina de cor branca, exsudada pola planta do mesmo nome, do xénero *Astragalus* (especialmente *Astragalus gummifer*), que se emprega na industria alimentaria como espesante, xelificante, emulxente ou estabilizante.

Nota: Número CE: E-413

*gl* goma de tragacanto

*es* tragacanto

*es* goma tragacanto

*es* goma adragante

*en* tragacanth

*en* gum tragacanth

**trago** *s.m.* Véxase: chopo

**trancha** *s.f.* Véxase: trancho

**trancho** *s.m.* Peixe azul similar á sardiña, pero máis pequeno e comprimido, co dorso de cor azulada, flancos e ventre prateados, opérculo sen estrías e aleta dorsal moi posterior.

*gl* trancha

*gl* espadín  
*es* espadín  
*en* sprat  
*en* brisling  
*NC* *Sprattus sprattus*

**trapo de cociña** *loc.s.m.* Véxase: pano de cociña

**trazar** *v.p.* Véxase: cortar<sup>3</sup>

**treixadura**<sup>1</sup> *s.f.* Uva branca autóctona de Galicia, de tamaño mediano, forma elíptica, pel grosa de cor verde amarelada e sabor moi doce, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra e Monterrei.

*es* treixadura  
*en* treixadura

**treixadura**<sup>2</sup> *s.m.* Viño branco elaborado coa uva do mesmo nome.

*es* treixadura  
*en* treixadura

**trepia** *s.f.* Aro ou triángulo de ferro, provisto de tres pés e con frecuencia dunha asa, sobre o que se coloca unha ola, tixola ou outro recipiente para poñelos ao lume.

*gl* trespés  
*es* trébedes  
*en* trivet

**trespés** *s.m.* Véxase: trepia

**tridente** *s.m.* Garfo de gran tamaño, provisto de tres pugas, que se emprega principalmente para darlles a volta aos asados.

*es* tridente  
*en* meat fork

**trigo** *s.m.* Gran da planta do mesmo nome, do xénero *Triticum*, de forma alongada e cor amarelada, que se emprega principalmente para a obtención de fariña coa que se elabora o pan e as pastas alimenticias.

*es* trigo  
*en* wheat

**trigo brando** *loc.s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Triticum aestivum* subsp. *aestivum*), de forma oval, consistencia branda e alto contido en amidón, que se emprega principalmente para a obtención de fariñas panificables.

*gl* trigo candeal  
*es* trigo blando  
*es* trigo candeal  
*en* bread wheat

**trigo candeal** *loc.s.m.* Véxase: trigo brando

**trigo duro** *loc.s.m.* Gran da planta do mesmo nome (*Triticum turgidum* subsp. *durum*), de forma elíptica, consistencia dura e alto contido en glute, que se emprega principalmente para a elaboración de pastas alimenticias.

*es* trigo duro  
*es* trigo durillo  
*en* durum  
*en* durum wheat

**trigo mouro** *loc.s.m.* Semente da planta do mesmo nome (*Fagopyrum esculentum*), de forma triangular e cor escura, que se emprega principalmente para a obtención de fariña.

Nota: Adoita considerarse un cereal, a pesar de que a planta non pertence á familia das gramíneas.

*gl* trigo sarraceno  
*es* trigo sarraceno  
*es* alforfón  
*en* buckwheat

**trigo sarraceno** *loc.s.m.* Véxase: trigo mouro

**trinchante** *s.m.* Coitelo de gran tamaño, provisto dunha folla longa e estreita, que se emprega para trinchar a carne.

*gl* coitelo de trinchar  
*es* cuchillo de trinchar  
*en* carving knife

**trinchar** *v.t.* Dividir en racións un alimento xa cociñado para servilo na mesa, especialmente unha ave ou unha peza de carne de gran tamaño.

*es* trinchar  
*en* carve

**tripa** *s.f.* Conduto do aparato dixestivo dos animais de abasto que se estende desde o estómago ata o ano, e que adoita empregarse na elaboración de embutidos.

*gl* intestino  
*es* tripa  
*es* intestino  
*en* intestine

**tripa cagadeira** *loc.s.f.* Véxase: tripa cagueira

**tripa cagueira** *loc.s.f.* Porción final do intestino groso do porco, que se utiliza na elaboración de certos embutidos.

*gl* tripa cagadeira

*gl* cagueira  
*gl* cagadeira  
*es* tripa cular  
*es* tripa del cagalar  
*en* pig bung

**tripada** *s.f.* Conxunto das tripas dun animal de abasto, que adoita utilizarse na elaboración de embutidos.

*gl* tripallada  
*gl* tripaxe  
*es* mondongo  
*es* tripería  
*en* intestines

**tripallada** *s.f.* Véxase: tripada

**tripaxe** *s.f.* Véxase: tripada

**triturar** *v.t.* Dividir un alimento en partículas moi pequenas, ata reducilo a po ou trans-formalo nunha pasta homoxénea.

*es* triturar  
*en* mince

**troita** *s.f.* Peixe de auga doce, de corpo fusi-forme, cabeza pequena e coloración variable, xeralmente acastañada e con pintas vermellas ou negras rodeadas por un círculo claro.

*es* trucha  
*en* brown trout  
*NC* *Salmo trutta fario*

**troita arco da vella** *loc.s.f.* Peixe de auga doce similar á troita común, pero coa cabeza máis ancha, unha franxa irisada de cor purpúrea nos flancos, pintas negras sen auréola de cor e aleta caudal de lóbulos máis marcados.

*es* trucha arco iris  
*en* rainbow trout  
*NC* *Oncorhynchus mykiss*

**troita marisca** *loc.s.f.* Véxase: reo

**troita salmonada** *loc.s.f.* Véxase: reo

**trompeta** *s.f.* Cogomelo co sombreiro convexo cando é novo e en forma de funil na madurez, perforado no medio e de cor apardazada ou moura, pé longo, cilíndrico e amarelado, e sabor doce.

*gl* trompeta con pregamentos  
*es* rebozuelo atrompetado  
*en* funnel chanterelle  
*en* trumpet chanterelle  
*NC* *Cantharellus tubaeformis*

**trompeta amarela** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro apardazado, aplanado cando é

novo e en forma de funil na madurez, ás veces perforado no medio, pé cilíndrico ou comprimido, xeralmente de cor amarela, e sabor lixeiramente doce.

*gl* trompeta dourada  
*es* trompeta amarilla  
*es* rebozuelo anaranjado  
*en* yellow foot  
*NC* *Cantharellus lutescens*

**trompeta con pregamentos** *loc.s.f.* Véxase: trompeta

**trompeta dos mortos** *loc.s.f.* Cogomelo co sombreiro en forma de trompeta, de cor cinzenta ou tirando a negra e coa marxe ondulada, pé cilíndrico ou aplanado, de tonalidades similares ás do sombreiro, e sabor doce.

*es* trompeta de los muertos  
*en* black trumpet  
*en* trumpet of death  
*NC* *Craterellus cornucopioides*

**trompeta dourada** *loc.s.f.* Véxase: trompeta amarela

**tronco de Nadal** *loc.s.m.* Doce orixinario de Francia, elaborado cun biscoito enrolado, reenchido de crema ou chocolate, cuberto de chocolate e decorado de forma que recorda o tronco dunha árbore, que se consume no Nadal.

*es* tronco de Navidad  
*en* yule log

**trufa**<sup>1</sup> *s.f.* Fungo do xénero *Tuber*, que medra baixo a terra, de forma globosa ou subglobosa, xeralmente irregular, do que se empregan algunhas especies como condimento polo seu aroma intenso.

*es* trufa  
*en* truffle

**trufa**<sup>2</sup> *s.f.* Doce de pequeno tamaño e forma esférica, elaborado con chocolate, manteiga e azucre e cuberto de cacao en po ou fideos de chocolate.

*es* trufa  
*en* truffle

**trufa branca** *loc.s.f.* Trufa de forma subglobosa, lobulada e moi irregular, lisa e de cor ocre, coa gleba de cor abrancazada cando é nova e con tons apardazados ou avermellados na madurez, sucada por numerosas veas brancas e finas, e sabor e olor intensos.

*gl* trufa branca do Piemonte  
*es* trufa blanca  
*es* trufa blanca del Piemonte

*en* white truffle  
*en* Piedmont truffle  
*en* alba madonna  
*NC* *Tuber magnatum*

**trufa branca de primavera** *loc.s.f.* Trufa de forma globosa, lobulada e xeralmente irregular, lisa e de cor ocre, coa gleba abrancazada cando é nova e apardazada ou avermellada na madurez, sucada por algunhas veas brancas e anchas, e sabor e olor intensos.

*es* blanquilla  
*en* whitish truffle  
*NC* *Tuber borchii*

**trufa branca do Piemonte** *loc.s.f.* Véxase: trufa branca

**trufa chinesa** *loc.s.f.* Trufa de forma globosa, xeralmente regular, verrugosa e de cor marrón escura, coa gleba abrancazada cando é nova e negra purpúrea na madurez, sucada por numerosas veas brancas e finas, e sabor lixeiramente picante.

*es* trufa china  
*en* Chinese truffle  
*NC* *Tuber indicum*

**trufa de inverno** *loc.s.f.* Trufa de forma subglobosa e irregular, verrugosa e de cor negra, coa gleba abrancazada cando é nova e agrisada na madurez, sucada por algunhas veas brancas e anchas, e olor intenso que lembra ao da noz moscada.

*gl* trufa moscada  
*es* trufa de invierno  
*es* trufa de otoño  
*en* winter truffle  
*NC* *Tuber brumale*

**trufa de verán** *loc.s.f.* Trufa de forma subglobosa, con verrugas de base piramidal e de cor marrón escura a negra, coa gleba abrancazada cando é nova e marrón clara na madurez, sucada por numerosas veas brancas e moi finas, e sabor e olor suaves.

*es* trufa de verano  
*en* summer truffle  
*NC* *Tuber aestivum*

**trufa moscada** *loc.s.f.* Véxase: trufa de inverno

**trufa negra** *loc.s.f.* Trufa de forma subglobosa e irregular, con pequenas verrugas de base piramidal e de cor parda a negra, coa gleba abrancazada cando é nova e negra violácea

na madurez, sucada por numerosas veas brancas e finas, e sabor e olor intensos.

*es* trufa negra  
*es* trufa de Périgord  
*en* black truffle  
*en* Périgord black truffle  
*NC* *Tuber melanosporum*

**trufar** *v.t.* Reencher ou condimentar con trufas certos alimentos, especialmente unha ave.

*es* trufar  
*en* truffle

**tsuica** *s.t.* Augardente de ameixas, propia de Romanía, forte e aromática.

*es* tsuica  
*en* tsuica

**turma** *s.f.* Fungo do xénero *Terfezia* (especialmente *Terfezia arenaria* e *Terfezia claveryi*), que medra baixo a terra, de forma subglobosa e irregular, semellante a unha pataca, coa gleba de cor variable segundo as especies, e sabor lixeiramente doce.

*es* criadilla de tierra  
*es* turma  
*en* desert truffle

**turnedó** *s.m.* Filete de vacún que se obtén do centro do solombo, groso e de forma arredondada, que adoita albardarse antes de frixilo ou grellalo.

*es* turnedó  
*en* tournedos

**turrón** *s.m.* Doce de forma rectangular, que se elabora principalmente con améndoas, azucres ou mel e ovos e se consome especialmente no Nadal.

Nota: Dependendo de se a améndoa vai enteira ou esmagada o turrón denominarase duro ou brando, respectivamente.

*es* turrón  
*en* turrón

**turronaría** *s.f.* Establecemento onde se elabora e vende turrón.

*gl* turronería  
*es* turronería  
*en* turron shop

**turronería** *s.f.* Véxase: turronaría

**tzatziki** *s.m.* Preparación orixinaria de Grecia, elaborada principalmente con iogur e cogombros, que adoita empregarse como salsa de *kebabs* ou ensaladas.

*es* tzatziki  
*en* tzatziki



**ulido** *s.m.* Véxase: olor

**ultraconxelación** *s.f.* Proceso que consiste en arrefriar un alimento durante un breve período de tempo a unha temperatura aproximada de -40 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* ultracongelación

*en* deep-freezing

*en* quick-freezing

**ultraconxelar** *v.t.* Arrefriar un alimento durante un breve período de tempo a unha temperatura aproximada de -40 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* ultracongelar

*en* deep-freeze

*en* quick-freeze

**ultramarinos<sup>1</sup>** *s.m.pl.* Alimentos que proceden de ultramar e que poden conservarse facilmente sen sufrir alteracións.

*es* ultramarinos

*en* groceries

**ultramarinos<sup>2</sup>** *s.m.* Tenda especializada na venda de produtos ultramarinos.

*es* ultramarinos

*en* grocery

**umami** *s.m.* Gusto do glutamato monosódico, considerado o quinto sabor básico.

*es* umami

*en* umami

**unlla** *s.f.* Véxase: pezuño

**untar** *v.t.* Estender unha substancia pastosa ou graxenta sobre un alimento ou recipiente.

*es* untar

*en* spread

**unto** *s.m.* Graxa que envolve os intestinos dos animais, especialmente do porco.

*es* unto

*en* lard

**uña** *s.f.* Véxase: pezuño

**uperización** *s.f.* Proceso que consiste en quantar un alimento líquido mediante a inxección de vapor a presión durante un breve período de tempo a unha temperatura de 150 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* uperización

*es* ultrapasteurización

*es* ultrapasterización

*en* ultra-pasteurisation [GB]

*en* ultra-pasteurization [US]

**uperizar** *v.t.* Quantar un alimento líquido mediante a inxección de vapor a presión durante un breve período de tempo a unha temperatura de 150 °C, co fin de inhibir a actividade microbiana e prolongar a súa conservación.

*es* uperizar

*es* ultrapasteurizar

*es* ultrapasterizar

*en* ultra-pasteurise [GB]

*en* ultra-pasteurize [US]

**urraca** *s.f.* Pera de tamaño moi pequeno, coa pel de cor parda escura e sabor doce.

*gl* pera urraca

*es* pera urraca

*en* Urraca pear

**uva** *s.f.* Froito en baga da vide (*Vitis vinifera*), que se agrupa en acios, de forma esférica, coa pel de cor variable segundo os cultivos e a polpa zumarenta e xeralmente doce, utilizado para o seu consumo directo ou para a elaboración de viño.

*es* uva

*en* grape

**uva pasa** *loc.s.f.* Véxase: pasa

**uxa** *s.f.* Véxase: ouxa



- vaca** *s.f.* Carne que se obtén do mamífero femia do mesmo nome (*Bos taurus*), sacrificado cunha idade superior aos catro anos.  
*es* vaca  
*en* beef  
*en* cow meat
- vacherin** *s.m.* Queixo de orixe francesa e suíza, elaborado con leite de vaca, coa codia branda, branca e recuberta de mofo e a pasta branda e prensada, de cor marfil e textura cremosa, que adoita comercializarse en caixas de cortiza de abeto de forma cilíndrica.  
*es* vacherin  
*en* vacherin
- vacún maior** *loc.s.m.* Carne do vacún sacrificado con máis de catro anos de vida, como o boi, a vaca ou o touro.  
*es* vacuno mayor  
*en* beef
- vainilla** *s.f.* Froito en casula, inmaduro e desecado, da planta do mesmo nome, do xénero *Vanilla* (especialmente *Vanilla planifolia*), de cor negra e con moitas sementes no interior, moi aromático e de sabor doce, que se emprega como condimento e que adoita comercializarse en vañas ou en po.  
*es* vainilla  
*en* vanilla
- vaixela** *s.f.* Conxunto de pratos, fontes e outras pezas con características comúns.  
*es* vajilla  
*en* dinner set  
*en* dinner service
- valdeorras** *s.m.* Viño tinto ou branco elaborado no nordeste da provincia de Ourense, pertencente á denominación de orixe homónima.  
*es* valdeorras  
*en* Valdeorras
- valdepeñas** *s.m.* Viño tinto, branco ou rosado elaborado principalmente coa uva aráuxo na provincia de Cidade Real, pertencente á denominación de orixe homónima.  
*es* valdepeñas  
*en* Valdepeñas
- valeriana**<sup>1</sup> *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e ramificado na parte superior, follas lanceoladas e dentadas, flores brancas ou rosadas en corimbo, froito ovoide e rizoma moi aromático, da que se utiliza principalmente o rizoma como condimento ou en infusión.  
*es* valeriana  
*en* valerian  
*NC* *Valeriana officinalis*
- valeriana**<sup>2</sup> *s.f.* Infusión que se prepara co rizoma desecado da planta do mesmo nome.  
*es* valeriana  
*en* valerian tea
- vanilina** *s.f.* Aldehído fenólico (C<sub>8</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>) presente nas vañas da vainilla ou obtida por síntese do eugenol, que se emprega como sucedáneo da vainilla.  
*es* vainillina  
*en* vanillin
- vaporizador** *s.m.* Véxase: atomizador
- variado** *s.m.* Conxunto de alimentos de distintas especialidades que se agrupan no mesmo envase.  
*es* surtido  
*en* assortment
- vasilla** *s.f.* Recipiente cóncavo que se utiliza para conter alimentos sólidos ou líquidos.  
*es* vasija  
*en* pot
- vaso**<sup>1</sup> *s.m.* Recipiente que se emprega para beber.  
*es* vaso  
*en* glass

**vaso**<sup>2</sup> *s.m.* Cantidad de líquido que cabe no recipiente do mesmo nome.

*es* vaso  
*en* glass  
*en* glassful

**vaso de chopo** *loc.s.m.* Vaso moi pequeno onde se serve a cantidade de licor que se pode beber dunha vez.

*es* chupito  
*es* vaso de chupito  
*en* shot glass

**vaso de mesturas** *loc.s.m.* Vaso grande, xeralmente de vidro, que se emprega para preparar bebidas combinadas.

*es* vaso mezclador  
*en* mixing glass

**vaso de tubo** *loc.s.m.* Vaso alongado, sen pé, onde xeralmente se serven bebidas con xeo.

*gl* vaso longo  
*es* vaso de tubo  
*es* vaso de refresco  
*en* Collins glass

**vaso de whisky** *loc.s.m.* Vaso ancho e baixo onde se serve o *whisky*.

*es* vaso de whisky  
*en* rocks glass  
*en* old-fashioned glass

**vaso longo** *loc.s.m.* Véxase: vaso de tubo

**veado** *s.m.* Véxase: cervo

**velouté** *s.f.* Salsa elaborada principalmente mesturando un caldo de carne ou peixe con manteiga e fariña.

*es* velouté  
*en* velouté

**ventrecha** *s.f.* Corte do peixe, principalmente do bonito e do atún, que comprende a parte ventral.

*es* ventresca  
*en* belly

**ventrullo** *s.m.* Véxase: calleiro<sup>1</sup>

**verbena** *s.f.* Planta herbácea de talo erecto e híspido, follas ovoides irregularmente dentadas e flores violáceas en espiga, da que se utilizan as follas en infusión.

*gl* orxabán  
*es* verbena  
*en* vervain  
*en* verbena  
*NC* *Verbena officinalis*

**verde** *adx.* Referido a un froito, que aínda non está maduro.

*gl* inmaturo, inmatura  
*es* verde  
*es* inmaduro, inmadura  
*en* unripe  
*en* green

**verdello** *s.m.* Alga verde que pode acadar 1 m de lonxitude, co estipe longo e tubuloso, sen ramificacións, que se vai ensanchando progresivamente desde a base, e as marxes onduladas.

*es* nori verde  
*en* gutweed  
*en* grass kelp  
*NC* *Ulva intestinalis*

**verdura** *s.f.* Hortaliza, especialmente a de follas verdes comestibles.

*es* verdura  
*en* vegetable

**vermú**<sup>1</sup> *s.m.* Bebida elaborada con viño e aromatizada con substancias vexetais do xénero *Artemisia*, cunha graduación alcohólica comprendida entre 15° e 20°, e que adoita tomarse como aperitivo.

*es* vermú  
*es* vermut  
*en* vermouth

**vermú**<sup>2</sup> *s.m.* Bebida que se toma antes do xantar, e que adoita acompañarse dunha comida lixeira ou tapa.

*es* vermú  
*es* vermut  
*en* aperitif

**vertedoiro** *s.m.* Pía na que se frega a louza.

*es* fregadero  
*en* sink

**verza**<sup>1</sup> *s.f.* Planta de talo longo e erecto, con follas grandes e carnosas de cor verde que non forman unha cabeza terminal e flores amarelas, da que se consomen as follas cocidas.

*es* col de hoja  
*es* col forrajera  
*es* berza  
*en* collard  
*NC* *Brassica oleracea* var. *viridis*

**verza**<sup>2</sup> *s.f.* Alga verde do xénero *Ulva* (especialmente *Ulva rigida* e *Ulva lactuca*), que pode acadar ata 20 cm de lonxitude, coa fronde laminar, de marxes onduladas e consistencia firme.

*gl* lavacán  
*es* lechuga de mar  
*en* sea lettuce

**vexetalismo** *s.m.* Sistema de alimentación no que se exclúen todos os produtos procedentes de animais, vivos ou mortos, e máis os seus derivados.

Nota: A utilización do termo “veganismo” para este concepto considérase incorrecta porque non constitúe un sistema de alimentación, senón unha filosofía de vida onde, ademais de non comer animais nin os seus derivados, se evita o seu uso en todo tipo de produtos, como na vestimenta ou os cosméticos.

*es* vegetalismo  
*en* veganism

**vexetalista** *s.m./f.* Persoa que exclúe da súa alimentación todos os produtos procedentes de animais, vivos ou mortos, e máis os seus derivados.

Nota: Na actualidade utilízase con bastante frecuencia o termo “vegano” asociado a este concepto, máis trátase dun uso errado, pois fai referencia á persoa que segue unha filosofía de vida onde, ademais de non comer animais, vivos ou mortos, e os seus derivados, evita o seu uso na vestimenta, cosmética e lecer.

*es* vegetarianista  
*en* vegan

**vexetarianismo** *s.m.* Sistema de alimentación baseado exclusivamente no consumo de produtos de orixe vexetal ou, nalgúns casos, tamén nos procedentes de animais vivos, como ovos, leite ou mel e os seus derivados.

*es* vegetarianismo  
*en* vegetarianism

**vexetariano, vexetariana** *s.* Persoa que se alimenta exclusivamente de produtos vexetais ou procedentes de animais vivos como ovos ou leite.

*es* vegetariano, vegetariana  
*en* vegetarian

**vianda** *s.f.* Calquera alimento para o consumo humano.

*es* vianda  
*en* viand

**vichyssoise** *s.f.* Crema que se elabora principalmente con porros, cebola, patacas e leite ou nata, e que se serve fría.

*es* vichyssoise  
*en* vichyssoise

**vieira** *s.f.* Molusco bivalvo coas cunchas sólidas e grosas, de contorno circular, unha plana e de cor parda avermellada e a outra cóncava e máis clara, con preto de 15 costelas radiais, liñas de crecemento claras, dúas orellas simétricas e carne abrancazada, coas gónadas laranxas.

*es* vieira  
*en* great scallop  
*NC* *Pecten maximus*

**vieiriña** *s.f.* Molusco bivalvo similar á vieira, pero de menor tamaño, coas cunchas cóncavas, co contorno circular e de cor variable, con preto de 20 costelas provistas de rugosidades e orellas asimétricas.

*gl* voadora  
*es* volandeira  
*en* queen scallop  
*NC* *Aequipecten opercularis*

**vinagre** *s.m.* Líquido que se obtén da fermentación alcohólica e acética de produtos de orixe agraria que conteñen azucres ou substancias amiláceas, e que se emprega para condimentar algunhas preparacións ou conservar certos alimentos.

Nota: Para os efectos da comercialización, se non se indica o produto do que se obtén, debe entenderse que é de viño.

*es* vinagre  
*en* vinegar

**vinagre balsámico** *loc.s.m.* Vinagre orixinario das provincias italianas de Módena e Reggio Emilia, que se obtén do mosto de uva branca cocido e envellecido, de cor escura e sabor lixeiramente doce.

*es* vinagre balsámico  
*en* balsamic vinegar

**vinagre de froitas** *loc.s.m.* Vinagre que se obtén da fermentación alcohólica e acética de froitas.

*es* vinagre de frutas  
*en* fruit vinegar

**vinagre de sidra** *loc.s.m.* Vinagre que se obtén da fermentación da sidra.

*es* vinagre de sidra  
*en* cider vinegar

**vinagre de viño** *loc.s.m.* Vinagre que se obtén da fermentación acética do viño.

*es* vinagre de vino

*en* wine vinegar

**vinagreira** *s.f.* Recipiente que se emprega para gardar o vinagre e servilo na mesa.

*es* vinagrera

*en* vinegar bottle

**vinagreiras** *s.f.pl.* Véxase: aceiteiras

**vinagreta** *s.f.* Salsa elaborada con vinagre e aceite, á que xeralmente se lle engade ovo cocido, cebola, pirixel ou pementa.

*gl* salsa vinagreta

*es* vinagreta

*es* salsa vinagreta

*en* vinaigrette

**viño** *s.m.* Bebida alcohólica que resulta da fermentación total ou parcial da uva fresca ou do mosto da uva, cunha graduación non inferior a 9°.

*es* vino

*es* caldo

*en* wine

**viño abocado** *loc.s.m.* Viño cun contido en azucre residual comprendido entre 5 e 15 g/l.

*es* vino abocado

*en* off-dry wine

**viño anello** *loc.s.m.* Viño que envelleceu durante un período mínimo de 24 meses en bocois de madeira de carballo ou en botella.

*es* vino añejo

*en* aged wine

**viño branco** *loc.s.m.* Véxase: branco

**viño clarete** *loc.s.m.* Véxase: clarete

**viño da terra** *loc.s.m.* Viño con indicación xeográfica pero que non segue a normativa vinícola e enolóxica da denominación de orixe.

*es* vino de la tierra

*en* Spanish vin du pays

**viño de agulla** *loc.s.m.* Viño que cando se embotella conserva parte do dióxido de carbono procedente da fermentación dos azucres propios ou engadidos, e que ao servilo desprende burbullas pero non chega a formar espuma.

*es* vino de aguja

*en* semi-sparkling wine

**viño de mesa** *loc.s.m.* Viño xeralmente de pouca idade, procedente de variedades de uva autorizadas, elaborado segundo as prácticas comúns e que non está asignado

a unha denominación de orixe ou indicación xeográfica determinadas.

*es* vino de mesa

*es* vino de pasto

*en* table wine

**viño doce** *loc.s.m.* Viño cun contido en azucre residual superior a 50 g/l.

*es* vino dulce

*en* sweet wine

**viño escumoso** *loc.s.m.* Viño que contén dióxido de carbono procedente principalmente da segunda fermentación en botella dos azucres naturais ou engadidos, e que ao servilo forma unha espuma persistente e desprende burbullas.

Nota: Segundo o seu contido en azucre, pode ser “brut nature” (inferior a 3 g/l), “extra brut” (de 0 a 6 g/l), “brut” (de 6 a 15 g/l), “extraseco” (de 12 a 20 g/l), “seco” (de 17 a 35 g/l), “semisecco” (de 33 a 50 g/l) ou “doce” (superior a 50 g/l).

*gl* viño espumoso

*es* vino espumoso

*en* sparkling wine

**viño espumoso** *loc.s.m.* Véxase: viño escumoso

**viño gasificado** *loc.s.m.* Viño ao que se lle engadiu artificialmente o dióxido de carbono que contén ou parte deste durante o proceso de elaboración.

*es* vino gasificado

*en* carbonated wine

**viño licoroso** *loc.s.m.* Viño ao que lle engadiu alcohol vínico, viño doce natural, mosto ou mistela, cunha graduación alcohólica comprendida entre 13,5° e 23°.

*es* vino licoroso

*es* vino de licor

*en* liqueur wine

**viño nobre** *loc.s.m.* Viño envellecido durante un período mínimo de 18 meses en bocois de madeira de carballo ou en botella.

*es* vino noble

*en* noble wine

**viño novo** *loc.s.m.* Viño sen crianza, destinado a ser consumido xeralmente durante o mesmo ano da súa produción, de sabor fresco e afroitado.

*es* vino nuevo

*es* vino joven

*en* young wine

**viño quinado** *loc.s.m.* Viño aromatizado con cortiza de quina.

*es* vino quinado

*en* quinquine wine

**viño rosado** *loc.s.m.* Véxase: rosado

**viño seco** *loc.s.m.* Viño cun contido en azucre residual inferior a 5 g/l.

*es* vino seco

*en* dry wine

**viño semidoce** *loc.s.m.* Viño cun contido en azucre residual comprendido entre 30 e 50 g/l.

*es* vino semidulce

*en* medium-sweet wine

**viño semisecco** *loc.s.m.* Viño cun contido en azucre residual comprendido entre 15 e 30 g/l.

*es* vino semisecco

*en* medium-dry wine

**viño tinto** *loc.s.m.* Véxase: tinto

**viño tostado** *loc.s.m.* Viño doce, de cor xeralmente dourada, elaborado a partir do mosto procedente de uvas pasificadas, producido principalmente na denominación de orixe Ribeiro.

*es* vino tostado

*en* toasted wine

**viño vello** *loc.s.m.* Viño que envelleceu de maneira oxidativa durante un período mínimo de 36 meses.

*es* vino viejo

*en* old wine

**viño verde** *loc.s.m.* Viño novo e acedo producido no norte de Portugal, con denominación de orixe propia.

*es* vino verde

*en* vinho verde

**viño xeneroso** *loc.s.m.* Viño seco, abocado ou doce ao que se lle engadiu alcohol vínico ou viño doce natural, cunha graduación alcohólica comprendida entre 14° e 23°.

*es* vino generoso

*es* vino de postre

*en* fortified wine

**viñoteca** *s.f.* Establecemento especializado no servizo e venda de viños.

*gl* enoteca

*es* vinoteca

*es* enoteca

*en* wine bar

**viradeira** *s.f.* Prato provisto dunha agarra-doiro, que se utiliza para darlle a volta á tortilla ou escoar o aceite da tixola.

*es* plato volteador de tortilla

*en* tortilla turner

**viriato** *s.m.* Véxase: andoa

**víscera** *s.f.* Calquera dos órganos contidos nas cavidades cranial, torácica e abdominal dos animais de abasto.

*es* víscera

*en* viscera

**vitamina** *s.f.* Substancia orgánica presente nos alimentos en moi pequena cantidade e que realiza funcións vitais no organismo.

*es* vitamina

*en* vitamin

**vitamínico, vitamínica** *adx.* Que contén vitaminas.

*es* vitamínico, vitamínica

*en* vitamin

**vitela** *s.f.* Véxase: tenreira

**vitrocerámica** *s.f.* Placa de material vitrocerámico.

*gl* placa vitrocerámica

*es* vitrocerámica

*es* placa vitrocerámica

*en* glass-ceramic hob [GB]

*en* glass-ceramic cooktop [US]

**voadora** *s.f.* Véxase: vieiriña

**vodka** *s.amb.* Bebida incolora, orixinaria de Rusia e Polonia, que se obtén de alcohois rectificadas, diluídos con auga e purificados, cunha graduación alcohólica comprendida entre 38° e 50°.

*es* vodka

*es* vodca

*en* vodka

**volcán de chocolate** *loc.s.m.* Doce elaborado cun biscoito de chocolate reenchido de chocolate derretido, que se serve quente.

*es* coulant

*es* volcán de chocolate

*en* chocolate lava cake

*en* molten chocolate cake

**volován** *s.m.* Pastel oco elaborado con masa crebada ou de follado, que se coce e se reeche de diversos ingredientes doces ou salgados.

*es* volován

*en* vol-au-vent

**volvedoira** *s.f.* Véxase: escumadeira





**wakame** *s.m.* Alga parda que pode acadar 2 m de lonxitude, formada por un rizoide do que sae un estipe aplanado, coa lámina laciniada e un nervio central, lixeiramente carnosa, que adoita comercializarse deshidratada.

*es* wakame

*en* wakame

*NC* *Undaria pinnatifida*

**wasabi** *s.m.* Raíz fresca ou desecada do ravo xaponés (*Eutrema japonica*), carnosa, de forma alongada, nodosa, de cor verdosa e sabor picante, que se emprega como condimento, especialmente na cociña xaponesa.

*es* wasabi

*en* wasabi

**whisky** *s.m.* Bebida elaborada a partir da mestura de augardente de malte de orxo e alcohol destilado e fermentado procedente doutros cereais, envellecida en bocois de carballo durante un mínimo de tres anos, e cunha graduación alcohólica comprendida entre 40° e 58°.

*es* whisky

*es* güisqui

*en* whisky [GB]

*en* whiskey [US]

**whisky escocés** *loc.s.m.* Whisky orixinario de Escocia, que se obtén por destilación dun mosto fermentado de malte de orxo, envellecido en barricas de carballo durante un mínimo de tres anos, cunha graduación alcohólica superior a 40°.

*gl* escocés

*es* whisky escocés

*es* escocés

*en* Scotch

*en* Scotch whisky

**whisky irlandés** *loc.s.m.* Whisky orixinario de Irlanda, que se obtén por destilación dun mosto fermentado de orxo e outros cereais, envellecido en barricas de madeira durante un mínimo de tres anos, cunha graduación alcohólica superior a 40°.

*gl* irlandés

*es* whisky irlandés

*es* irlandés

*en* Irish whiskey

**wok** *s.m.* Recipiente similar a unha tixola, pero de forma cónica, moi utilizado na cociña oriental para saltar, frixir ou cociñar ao vapor.

*es* wok

*en* wok



**xabaril** *s.m.* Carne de caza maior, de cor vermella escura, que se obtén do mamífero do mesmo nome (*Sus scrofa*).

*gl* porco bravo  
*es* jabalí  
*en* boar  
*en* wild boar

**xamón** *s.m.* Peza de porco que se obtén das extremidades posteriores, considerada de primeira categoría, e que adoita comercializarse enteira, xa sexa en fresco ou salgada e curada.

*gl* pernil  
*es* jamón  
*es* pernil  
*en* ham

**xamón asado** *loc.s.m.* Produto cárnico elaborado co pernil do porco sen ósos, cartilaxes nin tendóns, sazonado con sal e outros condimentos e aditivos e asado no forno.

*es* jamón asado  
*en* roasted ham

**xamón cocido** *loc.s.m.* Produto cárnico elaborado co pernil do porco sen ósos, cartilaxes nin tendóns, sazonado con sal e outros condimentos e aditivos e sometido a un proceso de cocción.

Nota: Cando a este produto se lle engade féculas ou proteínas recibe a denominación “friame de xamón”, coñecido popularmente como “xamón de York”.

*es* jamón cocido  
*en* cooked ham

**xamón curado** *loc.s.m.* Xamón obtido do porco de calquera raza, sometido a un proceso de salgadura e curación.

Nota: Segundo o período mínimo de curación, pode etiquetarse coa mención “bodega” ou “cava” (nove meses), “reserva”

ou “anello” (doce meses) ou “gran reserva” (quince meses).

*es* jamón serrano  
*es* jamón curado  
*en* cured ham

**xamonaría** *s.f.* Establecemento especializado na venda de xamóns.

*gl* xamonería  
*es* jamonería  
*en* ham shop

**xamoneiro** *s.m.* Soporte sobre o que se coloca o xamón para que non se mova ao cortalo.

*gl* pernilheiro  
*es* jamonero  
*en* ham holder

**xamonería** *s.f.* Véxase: xamonaría

**xantano** *s.m.* Po de cor amarelada que produce a bacteria *Xanthomonas campestris* no proceso de fermentación, empregado na industria alimentaria como espesante ou emulxente.

Nota: Número CE: E-415

*es* goma xantana  
*en* xanthan

**xantar**<sup>1</sup> *v.t.* Tomar algo na comida do mediodía.

Nota: Úsase tamén como absoluto.

*gl* comer  
*es* almorzar  
*es* comer  
*en* have for lunch

**xantar**<sup>2</sup> *s.m.* Acción de comer, especialmente ao mediodía.

*gl* comida  
*es* almuerzo  
*es* comida  
*en* lunch

**xanzá** *s.f.* Planta herbácea de talo fistuloso, follas elípticas ou ovadas en roseta, flores

amarelas ou vermellas e rizoma grosso e carnoso, da que se utiliza principalmente o rizoma como condimento ou en infusión.

*gl* xenciana

*es* genciana

*en* gentian

*NC* *Gentiana lutea*

**xarda** *s.f.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, co dorso azul verdoso con bandas transversais negras e flancos e ventre de cor branca prateada, dúas aletas dorsais moi separadas, cabeza afiada e boca grande.

*gl* cabala

*es* caballa

*en* mackerel

*NC* *Scomber scombrus*

**xardineira** *s.f.* Preparación elaborada con diversas hortalizas cocidas, principalmente chícharos, cenorias e champiñóns, que se emprega para acompañar carnes.

*es* jardinera

*en* jardinière

**xaropada** *s.f.* Véxase: xarope

**xarope** *s.m.* Líquido denso que se obtén da cocción de azucre en auga, e ao que se lle engade zume de froitas, herbas ou outras substancias.

*gl* xaropada

*es* sirope

*en* syrup

*en* sirup [US]

**xarope de glicosa** *loc.s.m.* Solución acuosa purificada e concentrada de sacáridos nutritivos, que se obtén a partir do amidón, da fécula ou da inulina.

*es* jarabe de glucosa

*en* glucose syrup

**xarope de pradairo** *loc.s.m.* Xarope orixinario de América do Norte, elaborado a partir do zume dalgunhas especies de pradairo, do xénero *Acer*, de textura densa, cor ámbar e sabor doce, que se emprega principalmente para acompañar certas sobremesas.

*es* jarabe de arce

*en* maple syrup

**xarrete** *s.m.* Peza de vacún que se obtén da musculatura que rodea a tibia e o peroné nas extremidades posteriores ou o cúbito e o radio nas anteriores, magra e xelatinosa, considerada de segunda categoría.

*es* jarrete

*es* morcillo

*en* shank

**xarxa** *s.f.* Véxase: salvia

**xeadaría** *s.f.* Establecemento onde se elaboran e venden xeados.

*gl* xeadaría

*es* heladería

*en* ice-cream parlour [GB]

*en* ice-cream parlor [US]

**xadeira** *s.f.* Máquina que se emprega para facer xeados.

*es* heladera

*es* heladora

*en* ice-cream maker

**xadería** *s.f.* Véxase: xeadaría

**xeado** *s.m.* Preparación resultante da conxelación, simultánea ou posterior, dunha mestura composta fundamentalmente de auga, leite, nata, azucre ou froitas, e que se comercializa con diversas presentacións en estado sólido, semisólido ou pastoso.

*es* helado

*en* ice cream

**xeado de auga** *loc.s.m.* Xeado que contén en masa como mínimo un 12% de extracto seco total.

*es* helado de agua

*en* ice pop

**xeado de crema** *loc.s.m.* Xeado que contén en masa, como mínimo, un 8% de materia graxa e un 2,5% de proteínas, ambas as dúas exclusivamente de orixe láctea.

*es* helado de crema

*en* regular ice cream

**xeado de leite** *loc.s.m.* Xeado que contén en masa entre o 2,5% e 8% de materia graxa de orixe láctea, ou un máximo de 0,3% no caso de utilizar leite desnatado, e un mínimo de 6% de extracto seco magro lácteo.

*es* helado de leche

*en* reduced-fat ice cream

**xeado, xeadá** *adx.* Que está moi frío.

*es* helado, helada

*en* icy

**xefe de cociña, xefa de cociña** *loc.s.* Persoa que, nunha cociña, se encarga de dirixir a brigada.

*es* jefe de cocina, jefa de cocina

*es* chef

*en* chef  
*en* chef de cuisine

**xefe de comedor, xefa de comedor** *loc.s.*  
*Véxase: maître*

**xelatina** *s.f.* Substancia incolora obtida da cocción de certas algas ou cartilaxes e ósos de animais, que se solidifica ao arrefriar.

*es* gelatina  
*en* gelatine  
*en* gelatin [US]

**xelea** *s.f.* Mestura coa consistencia xelificada apropiada de azucres e zume ou extractos acuosos dunha ou varias especies de froitas, en xeral nunha proporción superior ao 35%.

Nota: Cando este produto se elabora con zume ou extractos acuosos de froitas nunha proporción superior ao 45% recibe a denominación “xelea extra”.

*es* jalea  
*en* jelly

**xelea real** *loc.s.f.* Substancia segregada polas abellas para alimentar as larvas e a raíña, que se utiliza como complemento alimenticio.

*es* jalea real  
*en* royal jelly

**xelificante** *s.m.* Aditivo que se lles engade a certos alimentos para darlles unha textura similar á dun xel.

*es* gelificante  
*en* gelling agent

**xema**<sup>1</sup> *s.f.* Parte central do ovo, de cor amarela.

*es* yema  
*en* yolk

**xema**<sup>2</sup> *s.f.* Doce elaborado con xemas de ovo cocidas nun almibre.

*es* yema  
*en* candied yolk

**xenciana** *s.f.* *Véxase: xanzá*

**xenebra** *s.f.* Bebida incolora, obtida por destilación dun mosto de cereais aromatizado con bagas de cimbros, cunha graduación alcohólica comprendida entre 38° e 50°.

*es* ginebra  
*es* gin  
*en* gin

**xenxibre** *s.m.* Rizoma desecado da planta do mesmo nome (*Zingiber officinale*), car-

noso, de forma alongada, nodoso, de cor castaña clara polo exterior e abrancazada polo interior e sabor picante, que se emprega como condimento.

*es* jengibre  
*en* ginger

**xeo** *s.m.* Auga en estado sólido pola acción do frío.

*es* hielo  
*en* ice

**xeo picado** *loc.s.m.* Xeo triturado nun proceso manual ou mecánico.

*es* hielo picado  
*es* hielo frappé  
*es* hielo pilé  
*en* crushed ice

**xerez**<sup>1</sup> *s.m.* Uva branca de tamaño mediano, forma esférica e pel fina de cor verde amarelada, utilizada especialmente para a elaboración dos viños das denominacións de orixe Xerez, O Bierzo e Ribeiro.

*es* palomino  
*es* jerez  
*en* palomino

**xerez**<sup>2</sup> *s.m.* Viño elaborado nas provincias de Cádiz e Sevilla a partir das variedades de uva xerez, pedro ximénez e moscatel, pertencente á denominación de orixe homónima.

*es* jerez  
*en* sherry

**xerme de trigo** *loc.s.m.* Produto constituído polo embrión do gran de trigo, separado deste ao iniciarse o proceso de moenda.

*es* germen de trigo  
*en* wheat germ

**xermolo de soia** *loc.s.m.* Semente xerminada da soia, que se adoita consumir crúa.

*es* brote de soja  
*en* soya bean sprout [GB]  
*en* soybean sprout [US]

**xerra**<sup>1</sup> *s.f.* Recipiente, xeralmente provisto dunha asa, que se emprega para conter e servir líquidos.

*es* jarra  
*en* jug

**xerra**<sup>2</sup> *s.f.* Cantidade de líquido que cabe nunha xerra.

*gl* xerrada  
*gl* xerrado  
*es* jarra

*en* jug  
*en* jugful

**xerrada** *s.f.* Véxase: xerra<sup>2</sup>

**xerrado** *s.m.* Véxase: xerra<sup>2</sup>

**xerro** *s.m.* Recipiente, xeralmente menor que a xerra e cunha asa, empregado para conter e servir líquidos.

*es* jarro  
*en* small jug

**xestela** *s.f.* Planta herbácea do xénero *Equisetum*, de talo articulado e nodoso, follas filiformes e rizomas moi ramificados, da que se utilizan os talos e follas en infusión.

*es* cola de caballo  
*en* horsetail

**xiba** *s.f.* Véxase: choco

**xícara** *s.f.* Véxase: cunquiña

**xilitol** *s.m.* Polialcohol (C<sub>5</sub>H<sub>12</sub>O<sub>5</sub>) derivado da xilosa, presente nalgunhas plantas, que se emprega na industria alimentaria como edulcorante.

Nota: Número CE: E-967

*es* xilitol  
*en* xylitol

**xinsén** *s.m.* Substancia que se extrae da raíz da planta do mesmo nome (*Panax ginseng*), moi utilizada como complemento alimenticio polas súas propiedades tónicas e estimulantes.

*es* ginseng  
*en* ginseng

**xirgar** *v.t.* Véxase: peneirar

**xirgo** *s.m.* Véxase: peneira<sup>1</sup>

**xiringa** *s.f.* Instrumento que se emprega para introducir materias líquidas ou semilíquidas nunha masa ou para decorar unha preparación.

*es* jeringa  
*en* syringe

**xitake** *s.m.* Cogomelo co sombreiro levemente convexo cando é novo e plano convexo na madurez, de cor acastañada con tons avermellados e cuberto de escamas abrancazadas e espalladas, pé curto e fibroso, de cor máis clara, e sabor característico.

*es* shiitake  
*es* shitake  
*en* shiitake  
*en* shitake

NC *Lentinula edodes*

**xogo de café** *loc.s.m.* Conxunto de cuncas, pratos e outros elementos con características comúns, que se emprega para servir o café na mesa.

*es* juego de café  
*en* coffee set  
*en* coffee service

**xogo de cubertos** *loc.s.m.* Conxunto de culleres, garfos, coitelos e outros utensilios con características comúns.

*es* cubtería  
*en* cutlery  
*en* flatware [US]

**xogo de té** *loc.s.m.* Conxunto de cuncas, pratos e outros elementos con características comúns, que se emprega para servir o té na mesa.

*es* juego de té  
*en* tea set  
*en* tea service

**xouba** *s.f.* Sardiña pequena.

*gl* parrocha  
*es* sardinilla  
*es* parrocha  
*en* sardine

**xovenca** *s.f.* Carne que se obtén da vaca nova sacrificada entre os dous e os catro anos de vida.

*es* novilla  
*en* beef  
*en* heifer meat

**xovenco** *s.m.* Carne que se obtén do touro novo sacrificado entre os dous e os catro anos de vida.

*es* novillo  
*en* beef  
*en* bullock meat

**xucrute** *s.m.* Preparación de orixe alsaciana elaborada con col ou repolo cortado en tiras moi finas, salgado e despois fermentado, que adoita servirse acompañado de patacas cocidas, diversos embutidos e carne de porco.

*es* chucrut  
*en* sauerkraut

**xulia** *s.f.* Peixe branco de pequeno tamaño, co corpo alongado, unha soa aleta dorsal con raios espiñentos e fociño bicudo, co dorso avermellado e cunha banda lonxitudinal amarela nos flancos, no caso das femias, e

co dorso apardazado ou verdoso, cunha banda lonxitudinal laranxa nos flancos e unha mancha azulada no opérculo, no caso dos machos.

*gl* doncela

*gl* señorita

*es* doncella

*es* julia

*en* Mediterranean rainbow wrasse

*NC* *Coris julis*

**xuliana**<sup>1</sup> *s.f.* Peixe branco de corpo ancho e aplanado, sen escamas, co dorso de cor apardazada, ventre branco e peritoneo branco, rabo longo e musculado, cabeza grande e boca ampla, coa mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* rape blanco

*en* angler

*NC* *Lophius piscatorius*

**xuliana**<sup>2</sup> *s.f.* Preparación elaborada con diversas hortalizas, cortadas en tiras moi finas e alongadas, que se emprega para confeccionar sopas ou acompañar carnes e peixes.

*es* juliana

*en* julienne

**xurelo** *s.m.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, co dorso de cor gris verdosa con reflexos dourados, flancos e ventre prateados, cunha mancha negra detrás do opérculo, cabeza e ollos grandes e mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*gl* chicharro

*es* jurel

*es* chicharro

*en* horse mackerel

*NC* *Trachurus trachurus*

**xurelo do Cabo** *loc.s.m.* Peixe azul de corpo alongado e fusiforme, similar ao xurelo, co dorso de cor gris verdosa, flancos e ventre máis claros, unha mancha negra no opérculo, cabeza e ollos grandes e mandíbula inferior máis prominente que a superior.

*es* jurel del Cabo

*en* Cape horse mackerel

*NC* *Trachurus capensis*





- zabaione** *s.m.* Doce cremoso, orixinario de Italia, que se elabora con xemas de ovo, azucre e viño doce, principalmente marsala, se coce ao baño maría e se serve morno.  
*es* sabayón  
*en* zabaglione  
*en* sabayon
- zamborca** *s.f.* Peixe azul que vive no mar e desova nos ríos, de corpo alongado e comprimido lateralmente, con escamas grandes, dorso de cor azul verdoxa e ventre e flancos prateados, cunha pinta negra detrás do opérculo e, ás veces, varias no lombo.  
*es* sábaló  
*en* allis shad  
*NC* *Alosa alosa*
- zamburiña** *s.f.* Molusco bivalvo similar á vieiriña, pero de menor tamaño, coas cunchas de contorno ovalado e cor variable, con aproximadamente 30 costelas e orellas moi desiguais.  
*gl* pateliña  
*es* zamburiña  
*en* variegated scallop  
*NC* *Mimachlamys varia*
- zanco** *s.m.* Peza de ave que comprende o fémur, a tibia e o peroné, xunto coa musculatura que os envolve.  
*gl* perna  
*es* muslo  
*en* leg
- zanquiño** *s.m.* Peza de ave que comprende a tibia e o peroné, xunto coa musculatura que os envolve.  
*es* muslito  
*es* jamoncito  
*en* drumstick
- zaragallada** *s.f.* Conxunto de ingredientes cos que se enche un alimento ou preparación salgada.  
*es* farsa  
*en* stuffing
- zarzaparrilla** *s.f.* Véxase: silvamar
- zorza**<sup>1</sup> *s.f.* Carne de porco picada e adobada, que se emprega para facer os chourizos.  
*gl* amoadó  
*es* picadillo  
*en* seasoned pork mince
- zorza**<sup>2</sup> *s.f.* Preparación elaborada con carne de porco picada e adobada, que se frixe en aceite.  
*es* zorza  
*en* spicy diced fried pork
- zumarento, zumarenta** *adx.* Que ten zume.  
*es* jugoso, jugosa  
*en* juicy  
*en* succulent
- zume**<sup>1</sup> *s.m.* Líquido que se extrae de froitas e vexetais.  
*es* zumo  
*es* jugo  
*en* juice
- zume**<sup>2</sup> *s.m.* Líquido que se obtén da cocción de substancias animais.  
*es* jugo  
*en* juices
- zume concentrado** *loc.s.m.* Bebida que se elabora a partir de zumes de froitas ou vexetais obtidos pola eliminación, mediante procedementos físicos, dunha parte da súa auga de constitución.  
*es* zumo concentrado  
*en* concentrated juice
- zurdo liso** *loc.s.m.* Peixe azul similar ao atún, de corpo alongado e fusiforme, con poucas escamas, dorso de cor gris azulada con liñas irregulares máis escuras, ventre prateado e dúas aletas dorsais moi separadas.  
*gl* atún xudeu liso  
*es* melva  
*en* frigate tuna  
*NC* *Auxis thazard thazard*



# Índice de nomes científicos

- Acanthocardia aculeata*: berberecho macho  
*Acanthocardia echinata*: berberecho bravo  
*Acanthocardia tuberculata*: marolo  
*Achillea millefolium*: aquilea  
*Acipenser sturio*: esturión  
*Aequipecten opercularis*: vieiriña  
*Agaricus arvensis*: bóla de neve  
*Agaricus bisporus* var. *bisporus*: champiñón de París  
*Agaricus bitorquis*: cogomelo das rapadoiras  
*Agaricus campestris*: champiñón silvestre  
*Agaricus subrufescens*: champiñón do sol  
*Agaricus sylvaticus*: fungo das febras  
*Agroclybe aegerita*: cogomelo dos chopos  
*Allium fistulosum*: ceboliña  
*Allium schoenoprasum*: ceboliño  
*Alopias vulpinus*: raposo de mar  
*Alosa alosa*: zamborca  
*Alosa fallax*: sabella  
*Aloysia citrodora*: herba luísa  
*Amanita caesarea*: amanita dos césaes  
*Amanita ponderosa*: gurumelo  
*Anarhichas minor*: peixe lobo de pintas  
*Anethum graveolens*: aneto  
*Angelica archangelica*: anxélica  
*Anguilla anguilla*: anguía  
*Anthias anthias*: peixe rei  
*Anthriscus cerefolium*: perifol  
*Aphia minuta*: lorcho transparente  
*Apium graveolens* var. *dulce*: apio  
*Argentina sphyraena*: pión de altura  
*Argyrosomus regius*: corvina  
*Aristaeopsis edwardsiana*: carabineiro  
*Aristeus antennatus*: gamba rosada  
*Artemisia abrotanum*: abróitano  
*Artemisia dracunculus*: estragón  
*Artemisia vulgaris*: artemisa  
*Aspalathus linearis*: rooibos  
*Atherina presbyter*: piarda  
*Auricularia auricula-judae*: orella de Xudas  
*Auricularia polytricha*: orella de madeira  
*Auxis thazard thazard*: zurdo liso  
*Balistes capriscus*: peixe porco  
*Barbus barbus*: barbo  
*Belone belone*: agulla  
*Beryx decadactylus*: castañeta vermella  
*Beta vulgaris*: acelga  
*Boletus aereus*: andoa negra  
*Boletus aestivalis*: andoa de verán  
*Boletus edulis*: andoa  
*Boletus pinophilus*: andoa dos piñeiros  
*Boops boops*: boga  
*Borago officinalis*: borraaxe  
*Brama brama*: castañeta  
*Brassica oleracea*: col  
*Brassica oleracea* var. *capitata*: repolo  
*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*: lombarda  
*Brassica oleracea* var. *viridis*: verza  
*Callista chione*: ameixon  
*Calocybe gambosa*: cogomelo de San Xurxo  
*Cancer pagurus*: boi  
*Cantharellus cibarius*: cantarelo  
*Cantharellus lutescens*: trompeta amarela  
*Cantharellus tubaeformis*: trompeta  
*Carcinus maenas*: cangrexo  
*Carthamus tinctorius*: cártamo  
*Carum carvi*: carvea  
*Cerastoderma edule*: berberecho  
*Cetorhinus maximus*: tiburón peregrino  
*Chaceon affinis*: cangrexo real  
*Chamelea gallina*: chirla  
*Chelon labrosus*: muxe negro  
*Chondrus crispus*: carrapucho  
*Cichlasoma bimaculatum*: rei  
*Cichorium endivia*: escarola  
*Cichorium intybus*: chicoria  
*Ciliata mustela*: bacallau de cinco barbelas  
*Clitocybe geotropa*: fungo funil  
*Clupea harengus*: arenque  
*Codium tomentosum*: carrasca brava  
*Conger conger*: congro  
*Coprinus comatus*: matacandil  
*Coriandrum sativum*: coandro  
*Coris julis*: xulia  
*Crassostrea angulata*: ostra portuguesa  
*Crassostrea gigas*: ostra rizada

- Craterellus cornucopioides*: trompeta dos mortos
- Cymbopogon citratus*: herba li-moeira
- Cynara cardunculus*: cardo
- Cyprinus carpio carpio*: carpa
- Dasyatis pastinaca*: ouxa
- Dentex dentex*: dentón
- Dicentrarchus labrax*: robaliza
- Dicologlossa cuneata*: acedía
- Diplodus puntazzo*: sargo bicudo
- Diplodus sargus sargus*: sargo
- Diplodus vulgaris*: sargo de cabeza negra
- Donax trunculus*: cadelucha
- Dosinia exoleta*: reloxo
- Eledone cirrhosa*: cabezón
- Engraulis encrasicolus*: bocareo
- Ensis ensis*: navalla
- Ensis siliqua*: longueirón
- Epigonus telescopus*: tomás
- Epinephelus marginatus*: cherna cinsenta
- Eruca vesicaria*: eiruga
- Esox lucius*: lucio
- Etmopterus spinax*: gata
- Eucalyptus globulus*: eucalipto
- Euthynnus alletteratus*: merma
- Fistulina hepatica*: lingua de boi
- Flammulina velutipes*: cogomelo de pé aveludado
- Foeniculum vulgare*: fiúncho
- Fucus serratus*: bocho
- Gadus morhua*: bacallau
- Gaidropsarus mediterraneus*: barbada da pedra
- Gaidropsarus vulgaris*: barbada
- Galeorhinus galeus*: cazón
- Gentiana lutea*: xanzá
- Glycyrrhiza glabra*: regalicia
- Grifola frondosa*: políporo frondoso
- Haliotis tuberculata*: peneira
- Helicolenus dactylopterus dactylopterus*: cabra de altura
- Heptanchias perlo*: bocadoce
- Hericium erinaceus*: ourizo dos carballos
- Hexanchus griseus*: bocadoce gris
- Himanthalia elongata*: correa
- Hippoglossus hippoglossus*: fletán
- Homarus gammarus*: lumbrigante
- Hydnum albidum*: lingua de ovella branca
- Hydnum repandum*: lingua de ovella
- Hydnum rufescens*: lingua de ovella avermellada
- Hygrocybe pratensis*: falso cantarelo dos prados
- Hygrophorus agathosmus*: higróforo de amêndoa
- Hygrophorus latitabundus*: limago
- Hygrophorus marzuolus*: higróforo de marzo
- Hygrophorus russula*: higróforo escarlata
- Hyperoplus lanceolatus*: bolo
- Hyssopus officinalis*: hisopo
- Illex coindettii*: choupa
- Isurus oxyrinchus*: marraxo azul
- Juniperus communis*: cimbri
- Katsuwonus pelamis*: bonito alistado
- Labrus bergylta*: maragota
- Labrus merula*: pinto
- Lactarius deliciosus*: níscao
- Lactarius salmonicolor*: níscao de abeto
- Lactarius sanguifluus*: níscao de sangue
- Lactuca sativa*: leituga
- Lactuca sativa var. crispa*: leituga rizada
- Laevicardium crassum*: saltón
- Lamna nasus*: marraxo
- Lampetra fluviatilis*: lamprea de río
- Laurus nobilis*: loureiro
- Lavandula angustifolia*: lavanda
- Lentinula edodes*: xitake
- Lepidorhombus whiffiagonis*: rapante
- Lepista nuda*: pé azul
- Lepista panaeolus*: lepista dos prados
- Lepista personata*: pé violeta
- Levisticum officinale*: levístico
- Lichia amia*: palometón
- Limanda limanda*: limanda
- Liocarcinus corrugatus*: can-grexo rugoso
- Liocarcinus depurator*: patulate
- Litopenaeus vannamei*: gamba patibranca
- Littorina littorea*: caramuxo
- Loligo vulgaris*: lura
- Lophius budegassa*: peixe sapo
- Lophius piscatorius*: xuliana
- Lutraria lutraria*: arola
- Macrolepiota procera*: choupín
- Maja squinado*: centola
- Malva sylvestris*: malva
- Marasmius oreades*: sendeiríña
- Melanogrammus aeglefinus*: burro
- Melicerus kerathurus*: lagostino
- Melissa officinalis*: melisa
- Mentha pulegium*: poexo
- Mentha spicata*: hortelá
- Merlangius merlangus*: bacalada
- Merluccius merluccius*: pescada
- Micromesistius poutassou*: lirio
- Micropterus salmoides*: perca americana
- Mimachlamys varia*: zamburiña
- Molva dypterygia*: peixe pau
- Molva molva*: maruca
- Mullus barbatus barbatus*: salmonete de lama
- Mullus surmuletus*: salmonete de rocha
- Muraena helena*: morea
- Mustelus asterias*: cazón branco
- Nasturtium officinale*: agrón
- Necora puber*: nécora
- Nepeta cataria*: nébeda
- Nephrops norvegicus*: lagostino
- Ocimum basilicum*: alfábega
- Octopus vulgaris*: polbo
- Oncorhynchus mykiss*: troita arco da vella
- Oreochromis niloticus niloticus*: tilapia do Nilo
- Origanum majorana*: maiorana
- Origanum vulgare*: ouregó
- Ostrea capsa*: morruncho
- Ostrea edulis*: ostra plana
- Pagellus acarne*: pancho bicudo

- Pagellus bogaraveo*: ollomol  
*Pagellus erythrinus*: breca  
*Pagrus pagrus*: prago  
*Palaemon serratus*: camarón  
*Palinurus elephas*: lagosta  
*Palinurus mauritanicus*: lagosta moura  
*Palmaria palmata*: dulse  
*Pangasianodon hypophthalmus*: panga  
*Panulirus regius*: lagosta verde  
*Paracentrotus lividus*: ourizo  
*Parapenaeus longirostris*: gamba branca  
*Patella vulgata*: lapa  
*Pecten maximus*: vieira  
*Penaeus monodon*: gamba xigante  
*Petromyzon marinus*: lamprea  
*Petroselinum crispum*: pirixel  
*Peumus boldus*: boldo  
*Pholiota nameko*: *nameko*  
*Phycis blennoides*: bertorella de lama  
*Phycis phycis*: bertorella de rocha  
*Platichthys flesus*: platuxa das pedras  
*Plectorhynchus mediterraneus*: roncador mulato  
*Pleoticus muelleri*: gamba vermella arxentina  
*Pleuronectes platessa*: solla  
*Pleurotus eryngii*: cogomelo de cardo  
*Pleurotus ostreatus*: cogomelo de ostra  
*Pollachius pollachius*: badexo  
*Pollachius virens*: carboeiro  
*Pollicipes pollicipes*: percebe  
*Polyprion americanus*: cherna  
*Portulaca oleracea*: beldroega  
*Prionace glauca*: quenlla  
*Rhizopogon luteolus*: ovo de carrizo  
*Rhizopogon roseolus*: ovo de carrizo vermello  
*Rosa canina*: silva macho  
*Rosmarinus officinalis*: romeu  
*Ruditapes decussatus*: ameixa fina  
*Ruditapes philippinarum*: ameixa xaponesa  
*Rumex acetosa*: aceda  
*Russula cyanoxantha*: netorra das carballeiras  
*Russula virescens*: netorra verde  
*Ruta graveolens*: ruda  
*Saccharina latissima*: faixa  
*Salmo salar*: salmón  
*Salmo trutta fario*: troita  
*Salmo trutta trutta*: reo  
*Salvia officinalis*: salvia  
*Sambucus nigra*: sabugueiro  
*Sanguisorba minor*: pimpinela  
*Santolina chamaecyparissus*: abrótano femia  
*Sarda sarda*: bonito  
*Sardina pilchardus*: sardiña  
*Sargassum fusiforme*: hiziki  
*Sarpa salpa*: saboga  
*Satureja hortensis*: segorella  
*Scomber scombrus*: xarda  
*Scomberesox saurus saurus*: alcrique  
*Scophthalmus maximus*: rodaballo  
*Scophthalmus rhombus*: curuxo  
*Scorpaena scrofa*: escarapote  
*Scyliorhinus canicula*: melgacho  
*Scyliorhinus stellaris*: roxa  
*Scyllarus arctus*: santiaguíño  
*Sepia elegans*: choquiño  
*Sepia officinalis*: choco  
*Sepiola rondeletii*: chopiño  
*Seriola dumerili*: peixe limón  
*Serranus cabrilla*: cabra  
*Silurus glanis*: siluro  
*Smilax aspera*: silvamar  
*Solea solea*: linguado  
*Solen marginatus*: longueirón vello  
*Sparassis crispa*: coliflor de monte  
*Sparus aurata*: dourada  
*Sphyrna zygaena*: peixe martelo  
*Spinacia oleracea*: espinaca  
*Spisula solida*: ameixa branca  
*Spondylisoma cantharus*: pancha  
*Sprattus sprattus*: trancho  
*Squatina squatina*: peixe anxoso  
*Stropharia rugosoannulata*: estrofaría de anel rugoso  
*Suillus luteus*: andoa anelada  
*Symphodus melops*: farro  
*Tapes rhomboides*: ameixa rubia  
*Taraxacum officinale*: leitaruga  
*Thunnus alalunga*: bonito do norte  
*Thunnus albacares*: atún amarelo  
*Thunnus thynnus*: atún  
*Thymus vulgaris*: tomiño  
*Tinca tinca*: tenca  
*Todarodes sagittatus*: pota  
*Trachurus capensis*: xurelo do Cabo  
*Trachurus trachurus*: xurelo  
*Tremella mesenterica*: merexo das ramalleiras  
*Tricholoma matsutake*: *matsutake*  
*Tricholoma portentosum*: tortullo  
*Tricholoma terreum*: ratiño  
*Trigloporus lastoviza*: rubio riscado  
*Trisopterus luscus*: faneca  
*Trisopterus minutus*: fodón  
*Tuber aestivum*: trufa de verán  
*Tuber borchii*: trufa branca de primavera  
*Tuber brumale*: trufa de inverno  
*Tuber indicum*: trufa chinesa  
*Tuber magnatum*: trufa branca  
*Tuber melanosporum*: trufa negra  
*Ulva intestinalis*: verdello  
*Undaria pinnatifida*: *wakame*  
*Ustilago maydis*: carbón  
*Valeriana officinalis*: valeriana  
*Valerianella locusta*: herba dos cóengos  
*Venerupis aurea*: ameixa bicuda  
*Venerupis senegalensis*: ameixa babosa  
*Venus verrucosa*: carneiro  
*Verbena officinalis*: verbena  
*Volvariella volvacea*: cogomelo da palla  
*Xerocomus badius*: andoa escura  
*Xiphias gladius*: peixe espada  
*Zeus faber*: sanmartiño



# Índice de equivalencias inglés-galego

- à la carte:** á carta  
**à la marinière:** á mariñeira  
**à la paysanne:** á paisana  
**à point<sup>1</sup>:** no seu punto<sup>1</sup>  
**à point<sup>2</sup>:** no seu punto<sup>2</sup>  
**abalone:** peneira<sup>2</sup>  
**absinthe:** asente  
**açaí:** azafá  
**acetic acid:** ácido acético  
**acid:** acedo, aceda  
**acidity regulator:** corrector de acidez  
**acidulant:** acidulante  
**acidulate:** acidular  
**acorn-fed:** de landra  
**add almonds:** amendoar  
**add salt and pepper:** salpementar  
**additive:** aditivo  
**adjust seasoning:** rectificar<sup>1</sup>  
**advocaat:** *advocaat*  
**afternoon snack:** merenda  
**aftertaste:** retrogusto  
**agar:** ágar-ágar  
**agar-agar:** ágar-ágar  
**age:** envellecer  
**aged cheese:** queixo madurecido  
**aged wine:** viño anello  
**ageing<sup>1</sup>:** crianza<sup>1</sup>  
**ageing<sup>2</sup>:** envellecemento  
**aging<sup>1</sup>:** crianza<sup>1</sup>  
**aging<sup>2</sup>:** envellecemento  
**aioli:** alioli  
**al dente:** *al dente*  
**alba madonna:** trufa branca  
**albacore:** bonito do norte  
**albariño:** albariño  
**albilla:** *albilla*  
**alcohol:** alcohol  
**alcoholic drink:** bebida alcohólica  
**ale:** *ale*  
**alfonsino:** castañeta vermella  
**Alicante Henri Bouschet:** gar-nacha tintureira  
**alimentary:** alimentario, alimentaria  
**alla carbonara:** á carbonara  
**allis shad:** zamborca  
**allspice:** pementa de Xamaica  
**all-you-can-eat buffet:** bufete libre  
**almond:** améndoa  
**almond brittle:** guirlache  
**almond cake from Santiago:** torta de Santiago  
**almond mushroom:** champiñón do sol  
**almond woodwax:** higróforo de améndoa  
**Alsace bottle:** botella alsaciana  
**amaretto:** *amaretto*  
**amberjack:** peixe limón  
**American service:** servizo empratado  
**amino acid:** aminoácido  
**amontillado:** amontillado  
**anchovy<sup>1</sup>:** anchoa  
**anchovy<sup>2</sup>:** bocareo  
**angelica:** anxelica  
**angelsark:** peixe anxó  
**angler:** xuliana<sup>1</sup>  
**angostura:** angostura  
**Angostura bitters:** angostura  
**anhydrous fat:** graxa anhidra  
**animal fat:** graxa animal  
**aniseed:** anís<sup>1</sup>  
**aniseed candy [US]:** anís<sup>2</sup>  
**aniseed sweet [GB]:** anís<sup>2</sup>  
**aniseed-flavored [US]:** anisado, anisada  
**aniseed-flavoured [GB]:** anisado, anisada  
**anisettes<sup>1</sup>:** anís<sup>3</sup>  
**anisettes<sup>2</sup>:** anisete  
**anisettes with crystallised sugar [GB]:** anís cristalizado  
**anisettes with crystallized sugar [US]:** anís cristalizado  
**antickaking agent:** antiaglutinante  
**anti-foaming agent:** antiescumante  
**antioxidant:** antioxidante  
**aperitif:** vermú<sup>2</sup>  
**appertisation [GB]:** appertización  
**appertise [GB]:** appertizar  
**appertization [US]:** appertización  
**appertize [US]:** appertizar  
**appetiser [GB]:** aperitivo<sup>1</sup>  
**appetizer [US]<sup>1</sup>:** aperitivo<sup>1</sup>  
**appetizer [US]<sup>2</sup>:** entrante  
**apple:** mazá  
**apricot:** albaricoque  
**apron:** mandil  
**arak:** *arrak*  
**arame:** *arame*  
**Arbequina olive:** oliva arbequina  
**arepa:** arepa  
**argentine:** piñón de altura  
**Argentine red shrimp:** gamba vermella arxentina  
**Argentinian barbecue sauce:** *chimichurri*

**Argentinian sandwich biscuit** [GB]: *alfajor*<sup>2</sup>  
**Argentinian sandwich cookie** [US]: *alfajor*<sup>2</sup>  
**Armagnac**: armañac  
**Arnoia pepper**: pemento da Arnoia  
**aroma**: aroma  
**aromatic herbs**: herbas aromáticas  
**arrack**: *arrak*  
**arrowroot**: arrurruz  
**artichoke**: alcachofa  
**artificially-sweetened yogurt**: iogur edulcorado  
**arugula** [US]: eiruga  
**Arzúa-Ulloa cheese**: queixo Arzúa-Ulloa  
**asparagus**: espárrago  
**aspartame**: aspartame  
**aspic**: *aspic*  
**assortment**: variado  
**Asturian bean stew**: fabada  
**Atlantic diet**: dieta atlántica  
**au jus**: no seu zume  
**au naturel**: ao natural  
**aubergine** [GB]: berenxena  
**aurora sauce**: salsa aurora  
**avocado**: aguacate  
**avocado pear** [GB]: aguacate  
**axillary seabream**: pancho bicudo  
**azarole**: acerola  
**baba**: babá  
**babaco**: babaco  
**baby blackspot seabream**: pancho  
**baby conger**: anguiacho  
**baby hake**: carioca  
**baby horse mackerel**: chincho  
**baby lamb**: año de leite  
**baby pollack**: corbelo  
**baby sole**: lirpa  
**baby squid**: luriña  
**back**: lombo<sup>2</sup>  
**backbone**: soá  
**bacon**: beicon  
**baguette**: bagueta  
**bain-marie**: baño maría<sup>2</sup>

**bake**: cocer<sup>3</sup>  
**bake blind**: cocer en branco  
**bake twice**: refornar  
**baked**: ao forno  
**baked cheesecake**: queixada  
**baker**: panadeiro, panadeira  
**bakery**<sup>1</sup>: panadaría<sup>1</sup>  
**bakery**<sup>2</sup>: tafona  
**baking**: cocción<sup>2</sup>  
**baking soda**: bicarbonato sódico  
**baklava**: baclava  
**balance**: balanza  
**ball cheese**: queixo de bóla  
**ball stage**: punto de bóla  
**ballan wrasse**: maragota  
**baller**: sacabolas  
**balloon whisk**: batedor de globo  
**balsamic vinegar**: vinagre balsámico  
**bamboo**: bambú  
**banana**: plátano  
**banana passionfruit**: curuba  
**banana split**: *banana split*  
**banded carpet shell**: ameixa rubia  
**banquet**: ágape  
**bar**<sup>1</sup>: bar  
**bar**<sup>2</sup>: barra<sup>1</sup>  
**bar**<sup>3</sup>: barra<sup>3</sup>  
**bar service**: servizo de barra  
**barbecue**<sup>1</sup>: asadeiro<sup>1</sup>  
**barbecue**<sup>2</sup>: barbacoa<sup>1</sup>  
**barbecue**<sup>3</sup>: barbacoa<sup>2</sup>  
**barbecue grill**: barbacoa<sup>1</sup>  
**barbecue sauce**: salsa barbacoa  
**barbel**: barbo  
**bard**<sup>1</sup>: albarda  
**bard**<sup>2</sup>: albardar  
**bard**<sup>3</sup>: mecha  
**barista**: barista  
**barley**: orxo  
**barman, barmaid** [GB]: barman  
**barnacle**: percebe  
**barrel**: barril  
**barrique**: barrica  
**bartender** [US]: barman  
**Bartlett pear** [US]: pera Williams

**basil**: alfábega  
**basking shark**: tiburón peregrino  
**basmati**: arroz basmati  
**basmati rice**: arroz basmati  
**Basque leek and potato soup**: porrusalda  
**Basque tuna and potato stew**: *marmitako*  
**baste**: regar  
**batch**: fornada  
**batter**<sup>1</sup>: amoadado<sup>1</sup>  
**batter**<sup>2</sup>: rebozar<sup>2</sup>  
**Bavarian cream**: crema bávara  
**bay**: loureiro  
**bay boletus**: andoa escura  
**be bitter**: amargar<sup>2</sup>  
**be hot**: picar<sup>3</sup>  
**be in season**: estar en comida  
**bean**: feixón  
**bean curd**: tofu  
**bearded tooth mushroom**: ourizo dos carballos  
**béarnaise sauce**: salsa bearnesa  
**beat**: bater  
**béchamel**: bechamel  
**beef**<sup>1</sup>: anello  
**beef**<sup>2</sup>: boi<sup>1</sup>  
**beef**<sup>3</sup>: cebón  
**beef**<sup>4</sup>: touro  
**beef**<sup>5</sup>: vaca  
**beef**<sup>6</sup>: vacún maior  
**beef**<sup>7</sup>: xovenca  
**beef**<sup>8</sup>: xovenco  
**beef hump**: *morrillo*  
**beefsteak fungus**: lingua de boi  
**beer**: cervexa  
**beer bar**: cervexaría  
**beer house**: cervexaría  
**beet** [US]: remolacha  
**beet sugar**: azucre de remolacha  
**beetroot** [GB]: remolacha  
**beignet**: chula  
**Belgian endive**: endivia  
**belly**: ventrecha  
**belly** [GB]: entreteto<sup>1</sup>  
**bergamot**<sup>1</sup>: bergamota<sup>1</sup>  
**bergamot**<sup>2</sup>: bergamota<sup>2</sup>  
**bergamot orange**: bergamota<sup>2</sup>



**Berlin doughnut:** bomba  
**beurre manié:** manteiga amasada  
**beverage:** bebida  
**bicarbonate of soda:** bicarbonato sódico  
**big game:** caza maior  
**bilberry:** arando  
**bind:** ligar  
**binding:** ligazón<sup>1</sup>  
**biscuit [GB]<sup>1</sup>:** galleta  
**biscuit [GB]<sup>2</sup>:** pasta<sup>2</sup>  
**biscuit cutter [GB]:** cortapastas  
**bisque:** *bisque*  
**bitter<sup>1</sup>:** amargar<sup>1</sup>  
**bitter<sup>2</sup>:** amargo, amarga  
**bitter almond:** amêndoa amarga  
**bitter orange:** laranxa amarga  
**bitterness:** amargor  
**bitters:** bíter  
**black acara:** rei  
**black caraway:** comiño negro  
**black cardinal fish:** tomás  
**black coffee:** café só  
**black cumin:** comiño negro  
**black currant:** grosella negra  
**Black Forest cake [US]:** selva negra  
**Black Forest gâteau [GB]:** selva negra  
**black mulberry:** amora negra  
**black mustard:** mostaza negra  
**black pepper:** pementa negra  
**black poplar mushroom:** cogomelo dos chopos  
**black porcini:** andoa negra  
**black pudding [GB]:** morcilla  
**black pudding filler [GB]:** mondongada<sup>3</sup>  
**black salt:** sal negro  
**black seabream:** pancha  
**black tea:** té negro  
**black truffle:** trufa negra  
**black trumpet:** trompeta dos mortos  
**blackbellied angler:** peixe sapo  
**blackbelly rosefish:** cabra de altura  
**blackberry:** amora<sup>1</sup>  
**blackcurrant:** grosella negra  
**blackspot seabream:** ollomol  
**blanch:** branquear  
**blanquette:** *blanquette*  
**Blanquilla pear:** pera *blanquilla*  
**blast chiller:** abatedor de temperatura  
**bleed:** desangrar  
**bleeding milk cap:** níscaro de sangue  
**blend:** mesturar  
**blended coffee:** café mesturado  
**blin:** *blini*  
**block cheese:** queixo de barra  
**blood:** sangue  
**blood orange:** laranxa sanguíña  
**blood pudding [GB]:** morcilla  
**blood sausage [US]:** morcilla  
**blood sausage filler [US]:** mondongada<sup>3</sup>  
**bloody milk cap:** níscaro de sangue  
**blossom honey:** mel de flores  
**blue and red shrimp:** gamba rosada  
**blue cheese:** queixo azul  
**blue gum:** eucalipto  
**blue leg:** pé violeta  
**blue ling:** peixe pau  
**blue shark:** quenlla<sup>1</sup>  
**blue whiting:** lirio  
**bluefin:** atún  
**bluefin tuna:** atún  
**blue-leg swimming crab:** patulale  
**bluntnose sixgill shark:** boca-doce gris  
**blushing beard truffle:** ovo de carrizo vermello  
**boar:** xabaril  
**bocksbeutel:** botella *bocksbeutel*  
**bog bilberry:** arando negro  
**bogue:** boga  
**boil<sup>1</sup>:** cocción<sup>1</sup>  
**boil<sup>2</sup>:** cocer<sup>1</sup>  
**boil<sup>3</sup>:** cocer<sup>2</sup>  
**boil<sup>4</sup>:** ferver<sup>1</sup>  
**boil<sup>5</sup>:** ferver<sup>3</sup>  
**boil<sup>6</sup>:** fervura  
**boiled:** en branco  
**boiled coffee:** café de pota  
**boiled egg:** ovo cocido  
**boiled sweet [GB]:** caramelo duro  
**boldo:** boldo  
**Bolognese sauce:** salsa boloñesa  
**bomba rice:** arroz bomba  
**bone<sup>1</sup>:** desosar  
**bone<sup>2</sup>:** óso  
**boning knife:** coitelo de desosar  
**bonito:** bonito  
**book:** reservar  
**booking:** reserva<sup>1</sup>  
**borage:** borraxe  
**bordeaux:** bordeos  
**bordeaux bottle:** botella bordelesa  
**bordeaux glass:** copa de bordeos  
**bottle<sup>1</sup>:** botella  
**bottle<sup>2</sup>:** embotellar  
**bottle opener:** abridor<sup>1</sup>  
**bottle rack:** botelleiro  
**bouillabaisse:** bullabesa  
**bouillon cube:** pastilla de caldo  
**boulangère potato:** pataca panadeira  
**bouquet:** buqué  
**bouquet garni:** atado de herbas  
**bourbon:** *bourbon*  
**bowl<sup>1</sup>:** bol  
**bowl<sup>2</sup>:** cunco<sup>1</sup>  
**brains:** miolos  
**braise:** brasear  
**bran:** farelo  
**bran bread:** pan de farelo  
**brancellao:** brancellao  
**brandade:** brandada  
**brandy:** *brandy*  
**brandy snifter:** copa de *brandy*  
**bratt pan:** tixola basculante  
**brawn [GB]:** cacheira prensada  
**Brazil nut:** noz do Brasil  
**bread<sup>1</sup>:** empanar  
**bread<sup>2</sup>:** pan  
**bread bag:** bolsa de pan  
**bread basket:** paneira<sup>2</sup>  
**bread bin [GB]:** paneira<sup>1</sup>

**bread box** [US]: paneira<sup>1</sup>  
**bread knife**: coitelo de pan  
**bread roll**: bolíño  
**bread stew**: migas  
**bread wheat**: trigo brando  
**bread-and-butter plate**: prato de pan  
**breadcrumbs**: pan relado  
**breaded fried meat stuffed with cheese**: sanxacobe  
**breadstick**: pau de pan  
**breakfast**: almorzo  
**breast**<sup>1</sup>: peito  
**breast**<sup>2</sup>: peituga  
**breast fillet**: filete de peituga  
**Brie**: *brie*  
**brigade de cuisine**: brigada de cociña  
**brill**: curuxo  
**brine**<sup>1</sup>: ensalmoirar  
**brine**<sup>2</sup>: salmoira  
**brioche**: *brioche*  
**brioche bun**: bolo de leite  
**brisket**: tapa do peito  
**brisling**: trancho  
**broad bean** [GB]: faba loba  
**broad lobster**: santiaguíño  
**broadtail shortfin squid**: choupa<sup>1</sup>  
**broccoli**: brócoli  
**brochette**: espetada  
**broiler**: polo picantón  
**broth**: caldo<sup>2</sup>  
**brown**<sup>1</sup>: dourar<sup>1</sup>  
**brown**<sup>2</sup>: dourar<sup>2</sup>  
**brown bread**: pan integral  
**brown cane sugar**: azucre moreno de cana  
**brown crab**: boi<sup>2</sup>  
**brown egg**: ovo moreno  
**brown mustard**: mostaza da India  
**brown rice**: arroz integral  
**brown stock**: fondo escuro  
**brown sugar**: azucre moreno  
**brown trout**: troita  
**brown wrasse**: pinto  
**brownie**: *brownie*  
**brunch**: *brunch*  
**Brussels sprout**: col de Bruxelas

**buckwheat**: trigo mouro  
**buffet**<sup>1</sup>: ambigú  
**buffet**<sup>2</sup>: bufete<sup>1</sup>  
**buffet**<sup>3</sup>: bufete<sup>2</sup>  
**bulgar**: *bulgur*  
**bulgur**: *bulgur*  
**bulgur wheat**: *bulgur*  
**bulking agent**: axente de volume  
**bull meat**: touro  
**bullock meat**: xovenco  
**bun**: bolo<sup>2</sup>  
**bunch of grapes**: acio  
**burger**: hamburguesa  
**Burgos cheese**: queixo de Burgos  
**burgundy**: borgoña  
**burgundy bottle**: botella borgoña  
**burgundy glass**: copa de borgoña  
**burgundy mushroom**: estrofaria de anel rugoso  
**burn**: picar<sup>3</sup>  
**burner**: queimador  
**burrito**: *burrito*  
**butcher**<sup>1</sup>: carniceiro, carniceira  
**butcher**<sup>2</sup>: despezar  
**butcher shop** [US]: carnizaría  
**butcher's** [GB]: carnizaría  
**butcher's block**: tallo<sup>2</sup>  
**butcher's shop** [GB]: carnizaría  
**butter**<sup>1</sup>: manteiga<sup>1</sup>  
**butter**<sup>2</sup>: manteiga<sup>3</sup>  
**butter curler**: rizador de manteiga  
**butter dish**: manteigueira  
**butter knife**: coitelo de manteiga  
**buttery**: manteigoso, manteigosa  
**button mushroom**: champiñón de París  
**cabbage**: repolo  
**cabernet franc**: *cabernet franc*  
**cabernet sauvignon**: *cabernet sauvignon*  
**Cabrales**: *cabrales*  
**cacao**: cacao<sup>1</sup>  
**cachaça**: cachaza  
**caecum-stuffed chorizo** [GB]: morcón

**Caesar's mushroom**: amanita dos césares  
**cafe**: cafetaría  
**café**: cafetaría  
**caffè latte**: café con leite  
**caffè macchiato**: cortado  
**caffeine**: cafeína  
**cañño**: cañño  
**cañño branco**: cañño branco  
**cañño tinto**: cañño tinto  
**caipirinha**: caipiriña  
**cake**<sup>1</sup>: pastel<sup>1</sup>  
**cake**<sup>2</sup>: torta<sup>2</sup>  
**cake from Mondoñedo**: torta de Mondoñedo  
**calamari strip**: tira de lura  
**calamus**: cálamo  
**calvados**: calvados  
**calzone**: *calzone*  
**Camembert**: *camembert*  
**camomile tea** [GB]: macela  
**can opener**: abrelatas  
**canapé**: canapé  
**Canarian chile sauce** [US]: *majo picón*  
**Canarian chilli sauce** [GB]: *majo picón*  
**Canarian roasted-grain flour**: gofio  
**Canarian salted jacket potatoes**: patacas engurradas  
**candied yolk**: xema<sup>2</sup>  
**candy**: confeitir<sup>2</sup>  
**candy** [US]<sup>1</sup>: caramelo<sup>2</sup>  
**candy** [US]<sup>2</sup>: doce<sup>3</sup>  
**candy** [US]<sup>3</sup>: lamberetada  
**cane sugar**: azucre de cana  
**cannelle knife**: acanalador  
**cannelloni**: canelón  
**Cantabrian butter sponge**: *sobao*  
**cap**: chapa  
**cap of rump**: cabeza de contra  
**Cape horse mackerel**: xurelo do Cabo  
**caper**: alcaparra  
**capon**: capón  
**cappuccino**: capuchino  
**capsicum**: pemento<sup>1</sup>

- carafe:** decantador  
**carambola:** carambola  
**caramel:** caramelo<sup>1</sup>  
**caramel stage:** punto de caramelo  
**caramelise [GB]<sup>1</sup>:** acaramelar<sup>1</sup>  
**caramelise [GB]<sup>2</sup>:** acaramelar<sup>2</sup>  
**caramelise [GB]<sup>3</sup>:** confeitar<sup>4</sup>  
**carameliser [GB]:** queimador eléctrico  
**caramelize [US]<sup>1</sup>:** acaramelar<sup>1</sup>  
**caramelize [US]<sup>2</sup>:** acaramelar<sup>2</sup>  
**caramelize [US]<sup>3</sup>:** confeitar<sup>4</sup>  
**caramelizer [US]:** queimador eléctrico  
**caramote prawn:** lagostino<sup>1</sup>  
**caraway:** carvea  
**carbohydrate:** hidrato de carbono  
**carbonated water:** auga con gas  
**carbonated wine:** viño gasificado  
**carboy:** garrafón  
**carcase [GB]<sup>1</sup>:** canal  
**carcase [GB]<sup>2</sup>:** carcasa  
**carcass<sup>1</sup>:** canal  
**carcass<sup>2</sup>:** carcasa  
**cardamom:** cardamomo  
**cardoon:** cardo  
**Carignan<sup>1</sup>:** cariñena<sup>1</sup>  
**Carignan<sup>2</sup>:** cariñena<sup>2</sup>  
**Carignane [US]<sup>1</sup>:** cariñena<sup>1</sup>  
**Carignane [US]<sup>2</sup>:** cariñena<sup>2</sup>  
**carp:** carpa  
**carpaccio:** *carpaccio*  
**carrageen<sup>1</sup>:** *carraghenina*  
**carrageen<sup>2</sup>:** carrapucho  
**carrageenan:** *carraghenina*  
**carrageenin:** *carraghenina*  
**carragheen<sup>1</sup>:** *carraghenina*  
**carragheen<sup>2</sup>:** carrapucho  
**carrier:** axente de soporte  
**carrot:** cenoria  
**carryout [US]<sup>1</sup>:** comida para levar  
**carryout [US]<sup>2</sup>:** restaurante de comida para levar  
**carte du jour:** menú do día  
**carve:** trincar  
**carving fork:** garfo de trincar  
**carving knife:** trinchante
- carving scissors:** tesoiras de trincar  
**cashew:** anacardio  
**cashew nut:** anacardio  
**cask:** tonel  
**cassava:** mandioca  
**casserole<sup>1</sup>:** cazola<sup>1</sup>  
**casserole<sup>2</sup>:** cazola<sup>2</sup>  
**casserole<sup>3</sup>:** cazola<sup>3</sup>  
**casserole<sup>4</sup>:** cazolada<sup>2</sup>  
**cassia:** canela de China  
**cassis:** crema de grosellas negras  
**Catalan custard:** crema catalá  
**Catalan large sausage:** botifarra  
**Catalan roasted vegetable salad:** escalivada  
**Catalan roasted vegetable sauce:** salsa romesco  
**Catalan thin saucisson:** *fuet*  
**catering:** cátering  
**catering industry:** cátering  
**catnip:** nébeda  
**catsup:** *ketchup*  
**caul:** redeño  
**cauldron<sup>1</sup>:** caldeira  
**cauldron<sup>2</sup>:** pote  
**cauliflower:** coliflor  
**cauliflower mushroom:** coliflor de monte  
**cava:** cava<sup>2</sup>  
**caviar:** caviar  
**caviare:** caviar  
**cayenne pepper:** caiena  
**Cebreiro cheese:** queixo do Cebreiro  
**cecum-stuffed chorizo [US]:** morcón  
**celeriac:** apiorravo  
**celery:** apio  
**celery salt:** sal de apio  
**cellar:** adega<sup>1</sup>  
**cellaret:** licoreira<sup>2</sup>  
**cellarrette [US]:** licoreira<sup>2</sup>  
**cellarman:** adegueiro, adagueira  
**cep:** andoa  
**cereal<sup>1</sup>:** cereais  
**cereal<sup>2</sup>:** cereal  
**cereal beer:** cervexa de cereais  
**ceviche:** cebiche
- chamois:** rebezo  
**chamomile tea [US]:** macela  
**champagne:** champaña  
**champagne bottle:** botella de champaña  
**champagne cooler:** cubeta de champaña  
**champagne glass:** copa de champaña  
**chanterelle:** cantarelo  
**Chantilly cream:** chantillí  
**charbonnier:** tortullo  
**charcoal burner:** netorra das carballeiras  
**charcoal-grilled:** á brasa  
**charcuterie:** chacinaria  
**charcuterie dealer:** chacineiro, chacineira  
**chard:** acelga  
**chardonnay:** *chardonnay*  
**chardonnay glass:** copa de *chardonnay*  
**charger:** prato base  
**charlotte:** carlota  
**chateaubriand:** *chateaubriand*  
**chayote [GB]:** caiota  
**Cheddar:** *cheddar*  
**cheek:** faceira  
**cheese:** queixo  
**cheese cutter wire:** lira  
**cheese dish:** queixeira  
**cheese knife:** coitelo de queixo  
**cheese powder:** queixo en po  
**cheese triangle:** queixiño  
**cheesecake:** torta de queixo  
**chef:** xefe de cociña, xefa de cociña  
**chef de cuisine:** xefe de cociña, xefa de cociña  
**cherimoya:** chirimoia  
**cherry:** cereixa  
**cherry brandy:** augardente de cereixas  
**cherry tomato:** tomate cereixa  
**chervil:** perifol  
**chest freezer:** arca conxeladora  
**chestnut:** castaña  
**chew [GB]:** caramelo mastigable  
**chewing gum:** goma de mascar

- chicken:** polo<sup>1</sup>  
**chickpea [GB]:** garavanzo  
**chicory:** chicoria<sup>1</sup>  
**chicory tea:** chicoria<sup>2</sup>  
**chiffonade:** *chiffonnade*  
**chile [US]:** chile  
**chili [US]:** chile  
**chilli [GB]:** chile  
**chilli pepper [GB]:** chile  
**chimichurri:** *chimichurri*  
**Chinchón anisette:** chinchón  
**Chinese lantern:** alquequenxe  
**Chinese noodle:** fideo chinés  
**Chinese truffle:** trufa chinesa  
**chinois:** coadoiro chinés  
**chip [GB]:** pataca frixida  
**chirimoya:** chirimoia  
**chitterlings:** mondongada<sup>1</sup>  
**chives:** ceboliño  
**chocolate<sup>1</sup>:** bombón  
**chocolate<sup>2</sup>:** chocolate<sup>1</sup>  
**chocolate<sup>3</sup>:** chocolate<sup>2</sup>  
**chocolate bar<sup>1</sup>:** barriña de chocolate  
**chocolate bar<sup>2</sup>:** libra de chocolate  
**chocolate café:** chocolataría  
**chocolate lava cake:** volcán de chocolate  
**chocolate pot:** chocolateira  
**chocolate shop:** bombonaría  
**chocolate sprinkle [US]:** fideo de chocolate  
**chocolate square:** onza  
**chop<sup>1</sup>:** costeleta<sup>1</sup>  
**chop<sup>2</sup>:** costeleta<sup>2</sup>  
**chop<sup>3</sup>:** picar<sup>2</sup>  
**chop suey:** *chop suey*  
**chop up:** picar<sup>2</sup>  
**chopped ham:** *chopped*  
**chopper:** machete  
**chopping block:** tallo<sup>2</sup>  
**chopping board [GB]:** táboa<sup>1</sup>  
**chopsticks:** paños chineses  
**chorizo:** chourizo  
**chorizo stuffed bread roll:** bolo preñado  
**choux pastry:** masa *choux*  
**chuck:** agulla<sup>1</sup>
- chuck tender:** redondo da man  
**chufa:** chufa  
**churn:** mazar  
**churrascaria:** churrascaría  
**churrasco:** churrasco  
**ciabatta:** chapata  
**cider [GB]:** sidra  
**cider bar:** sidraría  
**cider brandy:** augardente de sidra  
**cider spirit:** augardente de sidra  
**cider vinegar:** vinagre de sidra  
**cinnamon:** canela  
**citric acid:** ácido cítrico  
**citron:** cidra  
**citrus:** cítrico  
**citrus fruit:** cítrico  
**civet:** *civet*  
**clam:** ameixa<sup>2</sup>  
**claret:** clarete  
**claret wine:** clarete  
**clarify:** clarificar  
**clean<sup>1</sup>:** lañar  
**clean<sup>2</sup>:** limpar  
**clear the table:** recoller a mesa  
**cleaver:** machete  
**clementine:** clementina  
**client:** cliente, clienta  
**cling film [GB]:** filme  
**clingstone peach:** pavía  
**cloud ear:** orella de madeira  
**clove<sup>1</sup>:** cravo  
**clove<sup>2</sup>:** dente de allo  
**clove of garlic:** dente de allo  
**coalfish:** carboeiro  
**coarse salt:** sal gordo  
**coat<sup>1</sup>:** bañar  
**coat<sup>2</sup>:** cobertura  
**coat<sup>3</sup>:** napar  
**coat with caramel:** garapiñar  
**cob:** mazaroca  
**cock:** galo  
**cockle:** berberecho  
**cocktail<sup>1</sup>:** cóctel<sup>1</sup>  
**cocktail<sup>2</sup>:** cóctel<sup>2</sup>  
**cocktail<sup>3</sup>:** combinado  
**cocktail glass:** copa de cóctel  
**cocktail lounge:** coctelaría<sup>2</sup>
- cocktail sauce:** salsa rosa  
**cocktail shaker:** cocteleira  
**cocktail stirrer:** culler de mesturas  
**cocktail strainer:** coadoiro de espiral  
**cocoa:** cacao<sup>2</sup>  
**cocoa bean:** cacao<sup>1</sup>  
**cocoa butter:** manteiga de cacao  
**cocoa paste:** pasta de cacao  
**cocoa powder:** cacao<sup>2</sup>  
**coconut:** coco  
**coconut butter:** manteiga de coco  
**coconut sweet:** cocada  
**cod:** bacallau  
**codfish:** bacallau  
**coffee<sup>1</sup>:** café<sup>1</sup>  
**coffee<sup>2</sup>:** café<sup>2</sup>  
**coffee laced with brandy or liquor:** *carajillo*  
**coffee liqueur:** licor café  
**coffee lover:** cafeteiro, cafeteira<sup>1</sup>  
**coffee maker:** cafeteira<sup>1</sup>  
**coffee pot:** cafeteira<sup>2</sup>  
**coffee roasted with sugar:** café torrefacto  
**coffee service:** xogo de café  
**coffee set:** xogo de café  
**coffee shop:** cafetería  
**coffee waiter, coffee waitress:** cafeteiro, cafeteira<sup>2</sup>  
**coffee with condensed milk:** café con leite condensado  
**cognac:** coñac  
**cola:** cola<sup>2</sup>  
**cola nut:** cola<sup>1</sup>  
**colander:** escoadoiro  
**cold:** frío, fría  
**cold cuts [US]:** friame  
**cold meat:** friame  
**cold room:** cuarto frío  
**cold store:** cuarto frío  
**cold-storage room:** cámara frigorífica  
**cole:** col  
**collard:** verza<sup>1</sup>  
**collation:** colación  
**Collins glass:** vaso de tubo

- comber:** cabra<sup>2</sup>  
**come to the boil:** levantar fervura  
**comfit:** confeito  
**common prawn:** camarón  
**common salt:** sal  
**compote:** compota  
**compound brandy:** augardente composta  
**compound butter:** manteiga composta  
**concentrate:** concentrar  
**concentrated juice:** zume concentrado  
**condense:** condensar  
**condensed milk:** leite condensado  
**condiment:** condimento  
**cone:** cornete<sup>1</sup>  
**confectioner:** confeiteiro, confeitadeira  
**confectioners' sugar [US]:** azucre glas  
**confectionery:** confeitaría  
**Conference pear:** pera conferencia  
**confit<sup>1</sup>:** confeitado<sup>3</sup>  
**confit<sup>2</sup>:** *confit*  
**conger:** congro  
**conger eel:** congro  
**consommé:** consomé  
**consume:** consumir  
**continental breakfast:** almorzo continental  
**convenience food:** comida preparada  
**cook<sup>1</sup>:** cocinar  
**cook<sup>2</sup>:** cocineiro, cocineira  
**cook au gratin:** gratinar  
**cook with onions:** encebolar  
**cooked ham:** xamón cocido  
**cooked lean pork:** magro de porco  
**cooked on its back:** ao lombo  
**cooked pork shoulder:** pa cocida  
**cooked turkey breast:** peituga de pavo  
**cooked with oil, chile and garlic [US]:** ao pil-pil  
**cooked with oil, chilli and garlic [GB]:** ao pil-pil  
**cooked with peppers, tomato and onion:** ao *chilindrón*  
**cooker:** cocina<sup>3</sup>  
**cooking:** culinaria  
**cookie [US]<sup>1</sup>:** galleta  
**cookie [US]<sup>2</sup>:** pasta<sup>2</sup>  
**cookie cutter [US]:** cortapastas  
**cooking salt:** sal de cocina  
**cooking stone for Galician crêpes:** pedra das filloas  
**cooktop [US]:** placa de cocción  
**cookware:** batería de cocina  
**cool<sup>1</sup>:** arrefriar<sup>1</sup>  
**cool<sup>2</sup>:** arrefriar<sup>2</sup>  
**cool down<sup>1</sup>:** temperar<sup>1</sup>  
**cool down<sup>2</sup>:** temperar<sup>2</sup>  
**cooler:** arrefriador  
**coquina:** cadelucha  
**coquina clam:** cadelucha  
**core:** carozo  
**corer:** descaroizador  
**coriander:** coandro  
**cork<sup>1</sup>:** arrollar  
**cork<sup>2</sup>:** cortiza  
**cork<sup>3</sup>:** rolla  
**corkscrew:** sacarrollas  
**corkwing wrasse:** farro  
**corn [US]:** millo  
**corn oil:** aceite de millo  
**corn salad:** herba dos cóengos  
**cornbread:** broa  
**corn cob:** mazaroca  
**cornet [GB]<sup>1</sup>:** cornete<sup>1</sup>  
**cornet [GB]<sup>2</sup>:** cornete<sup>2</sup>  
**cornflour [GB]:** maicena  
**Cornicabra olive:** oliva cornicabra  
**cornmeal:** fariña milla  
**cornstarch [US]:** maicena  
**cos lettuce:** leituga romana  
**cottage cheese:** requieixo  
**cotton lavender:** abróvano femia  
**cottonseed oil:** aceite de algodón  
**coulis<sup>1</sup>:** *coulis*<sup>1</sup>  
**coulis<sup>2</sup>:** *coulis*<sup>2</sup>  
**counter:** barra<sup>1</sup>  
**countertop [US]:** mesado  
**country loaf:** fogaza  
**courgette [GB]:** cabaciña  
**course:** prato<sup>3</sup>  
**court bouillon:** caldo curto  
**couscous:** cuscús  
**cover with syrup:** almirar  
**cow meat:** vaca  
**cowberry:** arando vermello  
**crab stick:** pau de surimi  
**crackling [US]:** coiro<sup>2</sup>  
**crawfish:** lagosta  
**cream<sup>1</sup>:** crema<sup>1</sup>  
**cream<sup>2</sup>:** crema<sup>4</sup>  
**cream<sup>3</sup>:** nata  
**cream jug:** leiteira  
**cream of soup:** crema<sup>3</sup>  
**cream powder:** nata en po  
**cream puff:** lionesa  
**creamy:** cremoso, cremosa  
**crème:** crema<sup>4</sup>  
**crème caramel:** flan  
**crème caramel mold [US]:** flaneiro  
**crème caramel mould [GB]:** flaneiro  
**crème de cassis:** crema de grosellas negras  
**crêpe:** *crêpe*  
**crêpe pan:** filloeira  
**crêpe shop:** *crêperie*  
**crêperie:** *crêperie*  
**crianza wine:** crianza<sup>2</sup>  
**crockery:** louza  
**croissant:** *croissant*  
**croquette:** croqueta  
**crouton:** carochos  
**crudités:** *crudités*  
**cruet<sup>1</sup>:** aceiteira<sup>1</sup>  
**cruet<sup>2</sup>:** aceiteiras  
**crumb<sup>1</sup>:** empanar  
**crumb<sup>2</sup>:** esfaragullar  
**crumb<sup>3</sup>:** faragulla  
**crumb<sup>4</sup>:** miolo  
**crumb scoop:** recolledor de faragullas  
**crumble:** esmiazar  
**crunchy:** crocante<sup>1</sup>  
**crush:** machucar  
**crushed ice:** xeo picado

**crust:** codia  
**crystallise [GB]:** cristalizar  
**crystallize [US]:** cristalizar  
**Cuba libre:** cubalibre  
**cuckoo wrasse:** rei  
**cucumber:** cogombro  
**cuisine:** cociña<sup>2</sup>  
**culinary:** culinario, culinaria  
**Cumberland sauce:** salsa Cumberland  
**cumin:** comiño  
**cumquat:** *kumquat*  
**cup<sup>1</sup>:** cunca<sup>1</sup>  
**cup<sup>2</sup>:** cunca<sup>2</sup>  
**cupful:** cunca<sup>2</sup>  
**curaçao:** curaçao  
**curcuma:** cúrcuma  
**curd:** callada  
**curdle<sup>1</sup>:** callar<sup>1</sup>  
**curdle<sup>2</sup>:** callar<sup>2</sup>  
**curdle<sup>3</sup>:** cortar<sup>2</sup>  
**curdle<sup>4</sup>:** cortar<sup>3</sup>  
**cure:** curar  
**cured beef:** chacina  
**cured ham:** xamón curado  
**cured picnic shoulder:** lacón<sup>2</sup>  
**cured pork loin:** lombo embuchado  
**cured pork shoulder:** pa curada  
**cured tuna:** moxama  
**curing:** curación  
**curled lettuce:** leituga rizada  
**currant<sup>1</sup>:** grosella  
**currant<sup>2</sup>:** pasa de Corinto  
**curry powder:** *curry*  
**custard:** crema de ovo  
**customer:** cliente, clienta  
**cut<sup>1</sup>:** cortar<sup>1</sup>  
**cut<sup>2</sup>:** corte  
**cut<sup>3</sup>:** peza  
**cut off the head:** escabezar  
**cut up:** cortar en anacos  
**cutlery<sup>1</sup>:** coitelaría  
**cutlery<sup>2</sup>:** xogo de cubertos  
**cutting:** despezamento  
**cutting board [US]:** táboa<sup>1</sup>  
**cuttlefish:** choco  
**dab:** limanda

**dairy:** manteigaría  
**dairy dessert:** sobremesa láctea  
**dairy product:** lácteo  
**Danablu:** danablú  
**dandelion:** leitaruga  
**Danish blue:** danablú  
**dark beer:** cervexa negra  
**date:** dátíl  
**decaf:** café descafeinado  
**decaff:** café descafeinado  
**decaffeinated coffee:** café descafeinado  
**decaffeinated tea:** té descafeinado  
**decant:** decantar  
**decantation:** decantación  
**decanter<sup>1</sup>:** decantador  
**decanter<sup>2</sup>:** licoreira<sup>1</sup>  
**decoction:** decocción  
**deep fryer:** frixideira<sup>1</sup>  
**deep-freeze:** ultraconxelar  
**deep-freezing:** ultraconxelación  
**deep-sea red crab:** cangrexo real  
**deep-water pink shrimp:** gamba branca  
**deep-water rose shrimp:** gamba branca  
**defoamer:** antiescumante  
**defrost:** desconxelar  
**defrosting:** desconxelación  
**deglaze:** desglasar  
**dehydrate:** deshidratar  
**dehydration:** deshidratación  
**delicacies:** *delicatessen*  
**delicacy:** manxar  
**delicatessen:** tenda de *delicatessen*  
**demi-glace:** salsa *demi-glace*  
**demijohn:** garrafa  
**demitasse spoon:** culleriña de moca  
**dentex:** dentón  
**desalt:** desalgar  
**desert truffle:** turma  
**dessert:** sobremesa  
**dessert fork:** garfo de sobremesa  
**dessert knife:** coitelo de sobremesa

**dessert plate:** prato de sobremesa  
**dessertspoon:** culler de sobremesa  
**dice<sup>1</sup>:** cortar en dados  
**dice<sup>2</sup>:** taco<sup>1</sup>  
**diced fried pork loin:** raxo<sup>2</sup>  
**diet<sup>1</sup>:** dieta  
**diet<sup>2</sup>:** lixeiro, lixeira  
**diet food:** alimento dietético  
**dietary fiber [US]:** fibra  
**dietary fibre [GB]:** fibra  
**dietetic:** dietético, dietética  
**dietetic food:** alimento dietético  
**dietetics:** dietética  
**digestive<sup>1</sup>:** dixestivo  
**digestive<sup>2</sup>:** dixestivo, dixestiva  
**dill:** aneto  
**diner:** comensal  
**dining room:** comedor  
**dining room service:** servizo de comedor  
**dinner:** cea  
**dinner fork:** garfo de mesa  
**dinner knife:** coitelo de mesa  
**dinner plate:** prato plano  
**dinner service:** vaixela  
**dinner set:** vaixela  
**dip:** mollar<sup>1</sup>  
**dip in batter:** rebozar<sup>2</sup>  
**disembowel:** eviscerar  
**dish<sup>1</sup>:** prato<sup>1</sup>  
**dish<sup>2</sup>:** prato<sup>2</sup>  
**dish of the day:** prato do día  
**dish rack:** escorredoiro  
**dish towel [US]:** pano de cociña  
**dishful:** prato<sup>2</sup>  
**dishwasher<sup>1</sup>:** lavalouza  
**dishwasher<sup>2</sup>:** lavapratos  
**dishwashing department:** departamento de frega  
**dispenser:** dosificador  
**dissolve:** disolver  
**distil [GB]:** destilar  
**distill [US]:** destilar  
**distillation:** destilación  
**distilled alcohol:** alcohol destilado  
**dog rose:** silva macho

**doily**: blonda  
**donabranca**: moza fresca  
**doner kebab**: *kebab*  
**donut [US]**: rosquilla  
**dough**: masa<sup>1</sup>  
**doughnut**: rosquilla  
**doughnut peach**: paraguaio  
**Dover sole**: linguado  
**dozal**: dozal  
**Dr. Jules Guyot pear**: pera li-  
moeira  
**draft [US]**: de barril  
**draft beer [US]**: cana<sup>1</sup>  
**dragon fruit**: pitaia  
**drain**: escoar  
**draught [GB]**: de barril  
**draught beer [GB]**: cana<sup>1</sup>  
**dredge**: empoar  
**dredger**: empoador  
**dress<sup>1</sup>**: aliñar  
**dress<sup>2</sup>**: marcar  
**dressing**: aliño  
**dried apricot**: orellón<sup>2</sup>  
**dried chestnut**: castaña maia  
**dried fig**: figo paso  
**dried fruit**: froita seca  
**dried red pepper**: pemento  
chouriceiro  
**drink<sup>1</sup>**: beber  
**drink<sup>2</sup>**: bebida  
**drink<sup>3</sup>**: consumición  
**drink<sup>4</sup>**: copa<sup>3</sup>  
**drinking chocolate**: chocolate  
de facer  
**drizzle**: chorro  
**dropper**: contagotas  
**drumstick**: zanquiño  
**dry**: secar  
**dry milk**: leite en po  
**dry wine**: viño seco  
**drying**: secado  
**Dublin Bay prawn**: lagostino<sup>2</sup>  
**duck**: parrulo  
**dulce de leche**: doce de leite  
**dulse**: *dulse*  
**durum**: trigo duro  
**durum wheat**: trigo duro  
**dusky grouper**: cherna cinsenta

**dust**: empoar  
**duxelles**: *duxelles*  
**dwarf bobtail**: chopiño  
**dwarf oyster**: morruncho  
**ear**: orella<sup>1</sup>  
**early fig**: bévera  
**ear-shaped fried dough**: orella<sup>3</sup>  
**earthenware bottle**: caneco  
**earthenware drinking jug with  
spout**: porrón<sup>1</sup>  
**Easter bread**: mona de Pascua  
**eat**: comer<sup>1</sup>  
**ebullition**: ebulición  
**éclair**: petisú  
**Edam**: *edam*  
**edible crab**: boi<sup>2</sup>  
**eel**: anguía  
**egg**: ovo  
**egg box**: oveira<sup>1</sup>  
**egg cup**: oveira<sup>2</sup>  
**egg pasta**: pasta ao ovo  
**egg product**: ovoproducto  
**egg white**: clara<sup>1</sup>  
**eggplant [US]**: berenxena  
**elderberry**: sabugueiro  
**electric cooktop [US]**: placa  
eléctrica  
**electric drip coffee maker**: ca-  
feteira de filtro  
**electric hob [GB]**: placa eléc-  
trica  
**elegant cuttlefish**: choquiño  
**elfin saddle**: orella de gato  
**elver**: meixón  
**Emmental**: *emmental*  
**Emmentaler**: *emmental*  
**empanada**: empanada  
**empty**: casco  
**emulsifier**: emulxente  
**emulsify**: emulsionar  
**emulsifying salt**: sal de fusión  
**emulsion**: emulsión  
**en papillote**: en papillota  
**enchilada**: enchilada  
**endive<sup>1</sup>**: endivia  
**endive<sup>2</sup>**: escarola  
**energy drink**: bebida enerxética  
**English breakfast**: almorzo in-  
glés

**enokitake**: cogomelo de pé ave-  
ludado  
**enrich**: enriquecer  
**enriched bread**: pan enriquecido  
**enriched flour**: fariña enrique-  
cida  
**enriched food**: alimento enri-  
quecido  
**enriched rice**: arroz enriquecido  
**entrecôte**: entrecosto  
**entrée [US]**: segundo prato  
**entrée preparer**: entremeseiro,  
entremeseira  
**entremetier**: entremeseiro, en-  
tremeseira  
**Ercolini pear**: pera *ercolini*  
**escabeche**: escabeche  
**escallop**: escalope  
**escalope**: escalope  
**escalope cordon bleu**: *cordon  
bleu*  
**escalope Milanese**: milanesa  
**escargot**: caracol  
**espadeiro**: espadeiro  
**espagnole sauce**: salsa española  
**espresso**: expreso  
**espresso machine**: cafeteira de  
expreso  
**essence**: esencia  
**etamine**: estameña  
**evaporated milk**: leite evapo-  
rado  
**viscerate**: eviscerar  
**ewe meat**: ovella  
**espresso**: expreso  
**extract**: extracto  
**extractor hood [GB]**: campá ex-  
tractora  
**extra-virgin olive oil**: aceite de  
oliva virxe extra  
**extra-white sugar**: azucre extra-  
branco  
**eye of round**: redondo  
**fairy ring champignon**: sendei-  
riña  
**fairy ring mushroom**: sendei-  
riña  
**fajita**: *fajita*  
**falafel**: faláfel  
**fallow deer meat**: gamo

**farfalle:** lazo  
**fast food:** comida rápida  
**fat:** graxa  
**fat cheese:** queixo graxo  
**fatback:** touciño  
**fat-free cheese:** queixo desnatado  
**fatty acid:** ácido graxo  
**fatty fish:** peixe azul  
**fava bean [US]:** faba loba  
**feather blade:** tapa da pa  
**feed:** alimentar  
**feedstuff-fed:** de ceba  
**feijoa:** feixoa  
**feijoada:** feixoada  
**felafel:** faláfel  
**fennel:** fiúncho  
**fenugreek:** fenogreco  
**ferment<sup>1</sup>:** fermentar  
**ferment<sup>2</sup>:** levedar  
**fermentation:** fermentación  
**fernet:** *fernet*  
**ferrón:** ferrón  
**feta:** feta  
**fettuccine:** cinta  
**fiasco:** fiasco  
**fiber [US]:** fibra  
**fibre [GB]:** fibra  
**field blewit:** pé violeta  
**field mushroom:** champiñón silvestre  
**fig:** figo  
**fig bread:** pan de figos  
**filet mignon:** *filet mignon*  
**filled brioche bun:** cristina  
**filled marzipan roll:** óso de santo  
**filler:** mondongada<sup>2</sup>  
**fillet<sup>1</sup>:** filete<sup>2</sup>  
**fillet<sup>2</sup>:** filetear  
**filleting knife:** coitelo de filetear  
**filling:** recheo  
**filo:** masa filo  
**filter:** filtro  
**fine pork blade fillet:** presa<sup>2</sup>  
**fine pork fillet:** segredo  
**fine pork loin fillet:** pluma<sup>2</sup>  
**fine semolina:** semolina

**finer herbes:** herbas finas  
**finger bowl:** lavamáns  
**fino:** fino  
**firming agent:** endurecedor  
**first course:** primeiro prato  
**fish<sup>1</sup>:** peixe<sup>1</sup>  
**fish<sup>2</sup>:** peixe<sup>2</sup>  
**fish fork:** garfo de peixe  
**fish kettle:** peixeira  
**fish knife:** pa de peixe  
**fish oil:** saín  
**fish scaler:** escamador  
**fish stew:** caldeirada  
**fishmonger:** peixeiro, peixeira  
**fishmonger's:** peixaría  
**fishmonger's shop:** peixaría  
**fistful:** puñado  
**fivebeard rockling:** bacallau de cinco barbelas  
**flake<sup>1</sup>:** floco  
**flake<sup>2</sup>:** esmiuzar  
**flaky:** follado, follada  
**flambé:** flamexar  
**flaming Galician punch:** queimada  
**flank:** faldra  
**flat oyster:** ostra plana  
**flat peach:** paraguaio  
**flat round loaf:** torta<sup>1</sup>  
**flat whisk:** batedor plano  
**flatware [US]:** xogo de cubertos  
**flavor [US]<sup>1</sup>:** aromatizar  
**flavor [US]<sup>2</sup>:** flavor  
**flavor [US]<sup>3</sup>:** sabor  
**flavor enhancer [US]:** potenciador do sabor  
**flavor with aniseed [US]:** anisar  
**flavored tea [US]:** té aromatizado  
**flavored water [US]:** auga aromatizada  
**flavored yogurt [US]:** iogur aromatizado  
**flavour [GB]<sup>1</sup>:** aromatizar  
**flavour [GB]<sup>2</sup>:** flavor  
**flavour [GB]<sup>3</sup>:** sabor  
**flavour enhancer [GB]:** potenciador do sabor

**flavour with aniseed [GB]:** anisar  
**flavoured tea [GB]:** té aromatizado  
**flavoured water [GB]:** auga aromatizada  
**flavoured yogurt [GB]:** iogur aromatizado  
**flesh<sup>1</sup>:** carne<sup>1</sup>  
**flesh<sup>2</sup>:** polpa  
**fleshy low jaw:** cococha  
**fleur de sel:** flor de sal  
**flounder:** platuxa das pedras  
**flour<sup>1</sup>:** enfariñar<sup>1</sup>  
**flour<sup>2</sup>:** enfariñar<sup>2</sup>  
**flour<sup>3</sup>:** fariña  
**flower-shaped fried dough:** flor  
**flying squid:** pota<sup>3</sup>  
**foaming agent:** escumante  
**foie gras:** *foie-gras*  
**foil:** papel de aluminio  
**fondant:** fondant  
**fondue:** *fondue*<sup>1</sup>  
**fondue fork:** garfo de *fondue*  
**fondue set:** *fondue*<sup>2</sup>  
**food<sup>1</sup>:** alimentación  
**food<sup>2</sup>:** alimentario, alimentaria  
**food<sup>3</sup>:** alimento  
**food additive:** aditivo  
**food coloring [US]:** colorante  
**food colouring [GB]:** colorante  
**food mill:** pasador de puré  
**food processor:** robot de cociña  
**food supplement:** complemento alimenticio  
**foodstuff<sup>1</sup>:** alimento  
**foodstuff<sup>2</sup>:** comestible  
**foot:** pezuño  
**fore shank:** encontro  
**fork:** garfo  
**forkbeard:** bertorella de rocha  
**fortified bread:** pan enriquecido  
**fortified flour:** fariña enriquecida  
**fortified food:** alimento enriquecido  
**fortified rice:** arroz enriquecido  
**fortified wine:** viño xeneroso  
**fortify:** enriquecer



**fowl fat:** ensulla  
**fowl liver:** fígado de ave  
**frankfurter:** salchicha de Frankfurt  
**free-range:** de ceba de campo  
**freeze:** conxelar  
**freeze-dry:** liofilizar  
**freeze-drying:** liofilización  
**freezer:** conxelador  
**freezing:** conxelación  
**freezing room:** cámara de conxelación  
**French bean [GB]<sup>1</sup>:** feixón  
**French bean [GB]<sup>2</sup>:** feixón verde  
**French fry [US]:** pataca frixida  
**French press:** cafeteira de émbolo  
**French toast:** torrada<sup>2</sup>  
**fresh:** fresco, fresca  
**fresh cheese:** queixo fresco  
**fresh chorizo:** chourizo crioulo  
**fresh cream:** nata líquida  
**fresh egg:** ovo fresco  
**fresh meat:** carne fresca  
**fresh pasta:** pasta fresca  
**fricandeau:** fricandó  
**fricassée:** fricasé  
**fridge:** frigorífico  
**fried chopped onion, garlic and pepper:** rustrido  
**fried dough:** masa frixida  
**fried dough maker:** churreira  
**fried dough seller:** churreiro, churreira  
**fried egg:** ovo frixido  
**fried fatback:** torresmo  
**fried food shop:** frixidoría  
**fried milk:** leite frito  
**fried rice:** arroz tres delicias  
**fried tomato sauce:** tomate frito  
**fried vegetable stew:** pisto  
**frigate tuna:** zurdo liso  
**frog legs:** ancas de ra  
**frost:** glasar<sup>1</sup>  
**frosting:** glasa<sup>1</sup>  
**frozen:** conxelado, conxelada  
**frozen dessert:** sobremesa de xeadó

**frozen food:** conxelado  
**frozen meat:** carne conxelada  
**frugivore:** fruxívoro, fruxívora  
**fruit<sup>1</sup>:** froita  
**fruit<sup>2</sup>:** froito  
**fruit bowl:** froiteiro  
**fruit brandy:** augardente de froitas  
**fruit salad:** macedonia  
**fruit spirit:** augardente de froitas  
**fruit vinegar:** vinagre de froitas  
**fruitarianism:** fruxivorismo  
**fruity:** afroitado, afroitada  
**fry<sup>1</sup>:** estrelar  
**fry<sup>2</sup>:** fritada<sup>1</sup>  
**fry<sup>3</sup>:** frito  
**fry<sup>4</sup>:** frixir  
**fry gently:** refogar  
**fry lightly:** sofrixir  
**fryer:** frixideira<sup>1</sup>  
**frying:** fritura<sup>2</sup>  
**frying pan:** tixola  
**Fuji apple:** mazá *fuji*  
**fumet:** *fumet*  
**functional food:** alimento funcional  
**fungus:** fungo  
**funnel:** funil  
**funnel chanterelle:** trompeta  
**furrow:** acanalar  
**fusilli:** espiral  
**gage:** claudia  
**galactose:** galactosa  
**galangal:** galanga  
**galantine:** galantina  
**Galician blood crêpe:** filloa<sup>2</sup>  
**Galician boiled chopped potato:** cachelo  
**Galician broth:** caldo<sup>1</sup>  
**Galician crêpe:** filloa<sup>1</sup>  
**Galician pound cake:** bica  
**Galician ring-shaped honey pastry:** melindre  
**Galician-style:** á feira  
**game:** caza  
**gamey:** *faisandé*  
**gamy:** *faisandé*  
**ganache:** *ganache*  
**garbanzo [US]:** garavanzo

**garden sorrel:** aceda  
**garden strawberry:** amorodo grande  
**garfish:** agulla<sup>2</sup>  
**garlic:** allo<sup>1</sup>  
**garlic bread:** pan de allo  
**garlic press:** prensador de allos  
**garlic salt:** sal de allo  
**garlic sauce:** allada  
**garlic soup:** sopa de allo  
**garnish<sup>1</sup>:** gornecer  
**garnish<sup>2</sup>:** gornición  
**gas cooktop [US]:** placa de gas  
**gas hob [GB]:** placa de gas  
**gastronomy:** gastronomía  
**gazpacho:** gaspacho  
**gelatin [US]:** xelatina  
**gelatine:** xelatina  
**gelling agent:** xelificante  
**genetically modified food:** alimento modificado xeneticamente  
**gentian:** xanzá  
**gherkin:** cogombríño  
**gianduja:** *giandua*  
**giant tiger prawn:** gamba gigante  
**giblets:** miúdos de ave  
**gilthead seabream:** dourada  
**gin:** xenebra  
**gin and tonic:** tónica con xenebra  
**ginger:** xenxibre  
**ginseng:** xinsén  
**gizzard:** moega<sup>1</sup>  
**glass<sup>1</sup>:** copa<sup>1</sup>  
**glass<sup>2</sup>:** copa<sup>2</sup>  
**glass<sup>3</sup>:** vaso<sup>1</sup>  
**glass<sup>4</sup>:** vaso<sup>2</sup>  
**glass-ceramic cooktop [US]:** vitrocerámica  
**glass-ceramic hob [GB]:** vitrocerámica  
**glassful<sup>1</sup>:** copa<sup>2</sup>  
**glassful<sup>2</sup>:** vaso<sup>2</sup>  
**glassware:** cristalaría  
**glaze<sup>1</sup>:** abrillantar  
**glaze<sup>2</sup>:** glasa<sup>2</sup>  
**glaze<sup>3</sup>:** glasar<sup>2</sup>

**glaze**<sup>4</sup>: pintar  
**glazing agent**: axente de revestimento  
**glucose**: glicosa  
**glucose syrup**: xarope de glicosa  
**gluten**: glute  
**glutinous rice**: arroz glutinoso  
**gnocchi**: ñoqui  
**go off**: pasar<sup>2</sup>  
**goat**: cabra<sup>1</sup>  
**goat cheese log**: rolo de cabra  
**goby**: lorcho transparente  
**godello**: godello  
**goji berry**: baga de *goji*  
**golden carpet shell**: ameixa bicuda  
**golden chantarelle**: cantarelo  
**Golden Delicious apple**: mazá *golden*  
**golden jelly fungus**: merexo das ramalleiras  
**golden kiwi fruit**: kiwi amarelo  
**golden needle mushroom**: cogomelo de pé aveludado  
**gomashio**: sal de sésamo  
**gomasio**: sal de sésamo  
**goose**: ganso  
**gooseberry**: grosella espiñenta  
**Gordal olive**: oliva gorda  
**Gorgonzola**: *gorgonzola*  
**Gouda**: *gouda*  
**goulash**: gulax  
**gourmand**: gastrónomo, gastronomía<sup>1</sup>  
**gourmet**: gastrónomo, gastronomía<sup>2</sup>  
**graciano**: graciano  
**grain**: gran  
**grain brandy**: augardente de cereais  
**Grana Padano**: *grana padano*  
**granadilla**: maracuxá  
**grand reserve wine**: gran reserva  
**Granny Smith apple**: mazá Granny Smith  
**granulated sugar**: azucre granulado  
**grape**<sup>1</sup>: bago

**grape**<sup>2</sup>: uva  
**grape marc**: bagazo<sup>2</sup>  
**grapefruit**: pomelo  
**grappa**: *grappa*  
**grass kelp**: verdello  
**grate**: relar  
**grated cheese**: queixo relado  
**grater**: relador  
**gratings**: reladura  
**gray knight [US]**: ratiño  
**gray sea salt [US]**: sal gris  
**gray triggerfish [US]**: peixe porco  
**grease**: engraxar  
**grease can**: aceiteira<sup>2</sup>  
**great red shrimp**: carabineiro  
**great sandeel**: bolo<sup>1</sup>  
**great scallop**: vieira  
**greater amberjack**: peixe limón  
**greater forkbeard**: bertorella de lama  
**green**: verde  
**green bean**: feixón verde  
**green brittlegill**: netorra verde  
**green ormer**: peneira<sup>2</sup>  
**green pepper**: pementa verde  
**green sauce**: salsa verde  
**green shore crab**: cangrexo  
**green spiny lobster**: lagosta verde  
**green tea**: té verde  
**green-cracking russula**: netorra verde  
**greengage**: claudia  
**greengrocer**: froiteiro, froiteira  
**greengrocer's**: froitaría  
**greengrocer's shop**: froitaría  
**grenache**: garnacha  
**grenache blanc**: garnacha branca  
**grenache noir**: garnacha tinta  
**grenadine**: granadina  
**grey knight [GB]**: ratiño  
**grey sea salt [GB]**: sal gris  
**grey triggerfish [GB]**: peixe porco  
**griddle**: prancha  
**gridiron**: grella  
**grill**<sup>1</sup>: gratinador  
**grill**<sup>2</sup>: grella

**grill**<sup>3</sup>: grellada  
**grill**<sup>4</sup>: grellar  
**grilled**<sup>1</sup>: á grella  
**grilled**<sup>2</sup>: á prancha  
**grind**: moer  
**grinder [US]**: picadora  
**groceries**: ultramarinos<sup>1</sup>  
**grocery**: ultramarinos<sup>2</sup>  
**grooved carpet shell**: ameixa fina  
**grooved razor shell**: longueirón vello  
**ground coffee**: café moído  
**groundnut [GB]**: cacahuete  
**Gruyère**: *gruyère*  
**guacamole**: guacamole  
**guar gum**: guar  
**guarana**: guaraná  
**guava**: guaiaba  
**guinea fowl**: galiña de Guinea  
**gum arabic**: goma arábica  
**gum tragacanth**: tragacanto  
**gut**: destripar  
**gutweed**: verdello  
**haddock**: burro  
**hake**: pescada  
**halal**: *halal*  
**half-fat cheese**: queixo semi-graxo  
**half-moon knife**: media lúa  
**halibut**: fletán  
**ham**: xamón  
**ham holder**: xamoneiro  
**ham knife**: coitelo xamoneiro  
**ham shop**: xamonaría  
**hamburger**: hamburguesa  
**hamburger restaurant**: hamburguesaría  
**hammerhead**: peixe martelo  
**hammerhead shark**: peixe martelo  
**hand blender**: batedor<sup>2</sup>  
**handful**: presa<sup>1</sup>  
**hard candy [US]**: caramelo duro  
**hard cider [US]**: sidra  
**hard-boiled egg**: ovo duro  
**hard-crumb bread**: pan candeal  
**hardy kiwi fruit**: kiwiño  
**hare**: lebre

- haricot [GB]:** feixón  
**Havarti:** *havarti*  
**have:** tomar  
**have as an afternoon snack:** merendar  
**have for breakfast:** almorzar  
**have for dinner:** cear  
**have for lunch:** xantar<sup>1</sup>  
**have for supper:** cear  
**have for tea:** merendar  
**have seconds:** repetir  
**hazelnut:** abelá  
**headcheese [US]:** cacheira prensada  
**headwaiter:** *mâitre*  
**heart<sup>1</sup>:** corazón<sup>2</sup>  
**heart<sup>2</sup>:** ollo  
**heart of palm:** corazón de palmeira  
**heat<sup>1</sup>:** quecer  
**heat<sup>2</sup>:** quentar<sup>2</sup>  
**heavy amidella:** gurumelo  
**hedgehog mushroom:** lingua de ovella  
**heel<sup>1</sup>:** corroscio<sup>1</sup>  
**heel<sup>2</sup>:** febra miúda  
**heifer meat:** xovenca  
**hen:** galiña  
**hen of the woods:** políporo frondoso  
**herb brandy:** augardente de herbas  
**herb liqueur:** licor de herbas  
**herring:** arenque  
**hibiscus:** hibisco  
**high-fat cheese:** queixo extra-graxo  
**high-risk food:** alimento de alto risco  
**hijiki:** *hiziki*  
**Himalayan salt:** sal do Himalaia  
**himematsutake:** champiñón do sol  
**hind shank:** osobuco<sup>1</sup>  
**hiziki:** *hiziki*  
**hob [GB]:** placa de cocción  
**hock:** *codillo*  
**hogshead:** pipote  
**Hojiblanca olive:** oliva de folla branca  
**hollandaise:** salsa holandesa  
**hollandaise sauce:** salsa holandesa  
**homogenisation [GB]:** homoxeneización  
**homogenise [GB]:** homoxeneizar  
**homogenization [US]:** homoxeneización  
**homogenize [US]:** homoxeneizar  
**honey:** mel  
**honey dipper:** culler de mel  
**honey-coated fried dough:** pestiño  
**honeydew honey:** mel de melada  
**horchata:** orchata  
**horchata shop:** orchataría  
**horned bread:** cornecho  
**horned cucumber:** kiwano  
**horned melon:** kiwano  
**horned octopus:** cabezón  
**hors d'oeuvre:** entremés  
**hors d'oeuvre dish:** fonte de entremeses  
**horse mackerel:** xurelo  
**horse mushroom:** bóla de neve  
**horsemeat:** cabalo  
**horsetail:** xestela  
**hot<sup>1</sup>:** picante<sup>1</sup>  
**hot<sup>2</sup>:** quente  
**hot dog:** bocadillo de salchicha  
**hot kitchen:** cociña quente  
**hot spice:** picante<sup>2</sup>  
**hotel and catering:** hostaleiro, hostaleira  
**hotel and catering industry:** hostalaría  
**houmous:** *hummus*  
**household goods:** enxoval  
**huitlacoche:** carbón  
**hulled:** integral<sup>1</sup>  
**hulled rice:** arroz integral  
**humectant:** humectante  
**hummus:** *hummus*  
**husked:** integral<sup>1</sup>  
**husked rice:** arroz integral  
**hydrogenated fat:** graxa hidroxenada  
**hyssop:** hisopo  
**Iberian:** ibérico, ibérica  
**ice<sup>1</sup>:** glasar<sup>1</sup>  
**ice<sup>2</sup>:** xeo  
**ice bucket:** cubeta de xeo  
**ice cream:** xeado  
**ice cream coated with chocolate and almonds:** crocante<sup>2</sup>  
**ice crusher:** picadora de xeo  
**ice cube:** cubo de xeo  
**ice lolly [GB]:** polo<sup>2</sup>  
**ice pick:** picador de xeo  
**ice pop:** xeado de auga  
**ice tray:** bandexa de xeo  
**iceberg lettuce:** leituga iceberg  
**ice-cream cone:** cornete<sup>2</sup>  
**ice-cream goblet:** copa de xeado  
**ice-cream maker:** xeadeira  
**ice-cream palour [GB]:** xeadaría  
**ice-cream parlor [US]:** xeadaría  
**ice-cream scoop:** culler de xeado  
**ice-cube tray:** bandexa de xeo  
**ice-making machine:** máquina de xeo  
**icing:** glasa<sup>1</sup>  
**icing sugar [GB]:** azucre glas  
**icy:** xeado, xeadá  
**Idiazabal cheese:** idiazábal  
**immersion blender:** batedor<sup>2</sup>  
**imperishable food:** alimento imperecedeiro  
**in almond and yolk sauce:** en pepitoria  
**in batter:** á romana  
**in brunoise:** á *brunoise*  
**in casserole:** á cazola  
**in garlic sauce:** ao allo  
**in salt:** ao sal  
**in season:** en sazón  
**incise:** cicelar  
**Indian mustard:** mostaza da India  
**induction cooktop [US]:** placa de indución  
**induction hob [GB]:** placa de indución

**infusion:** infusión  
**ingest:** consumir  
**ingredient:** ingrediente  
**ink:** tinta  
**insipid:** insípido, insípida  
**instant:** instantáneo, instantánea  
**instant chicory:** chicoria soluble  
**instant coffee:** café soluble  
**instant tea:** té soluble  
**intestine:** tripa  
**intestines:** tripada  
**invert sugar:** azucre invertido  
**iodised salt [GB]:** sal iodado  
**iodized salt [US]:** sal iodado  
**Irish coffee:** café irlandés  
**Irish moss:** carrapucho  
**Irish whiskey:** *whisky* irlandés  
**irradiate:** irradiar  
**irradiation:** irradiación  
**isinglass:** cola de peixe  
**isomalt:** isomaltitol  
**Italian percolator:** cafeteira italiana  
**Italian sauce:** salsa italiana  
**jam:** confeitura  
**Jamaica pepper:** pementa de Xamaica  
**Japanese carpet shell:** ameixa xaponesa  
**jar<sup>1</sup>:** pucheiro<sup>2</sup>  
**jar<sup>2</sup>:** tarro  
**jardinière<sup>1</sup>:** á xardineira<sup>1</sup>  
**jardinière<sup>2</sup>:** á xardineira<sup>2</sup>  
**jardinière<sup>3</sup>:** xardineira  
**jelly:** xelea  
**jelly ear:** orella de Xudas  
**jelly melon:** kiwano  
**Jew's ear:** orella de Xudas  
**John Dory:** sanmartiño  
**jowl:** papada  
**Juan García:** mouratón  
**jug<sup>1</sup>:** xerra<sup>1</sup>  
**jug<sup>2</sup>:** xerra<sup>2</sup>  
**jugful:** xerra<sup>2</sup>  
**juice<sup>1</sup>:** licuar  
**juice<sup>2</sup>:** zume<sup>1</sup>  
**juicer:** licuadora  
**juices:** zume<sup>2</sup>

**juicy:** zumarento, zumarenta  
**julienne<sup>1</sup>:** sopa xuliana  
**julienne<sup>2</sup>:** xuliana<sup>2</sup>  
**julienned:** á xuliana  
**Jumilla:** *jumilla*  
**juniper:** cimbros  
**junk food:** comida lixo  
**kaki:** caqui  
**kasseler:** costeleta de Saxonia  
**kassler:** costeleta de Saxonia  
**kebab:** espetada moura  
**kefir:** quefir  
**ketchup:** *ketchup*  
**kettle:** fervedoiro  
**kid:** cabrito  
**kidney:** ril  
**kidney bean:** feixón  
**king cake:** roscón de Reis  
**king oyster mushroom:** cogomelo de cardo  
**king trumpet mushroom:** cogomelo de cardo  
**kirsch:** *kirsch*  
**kitchen:** cociña<sup>1</sup>  
**kitchen assistant:** pinche, pincha  
**kitchen staff:** brigada de cociña  
**kiwano:** kiwano  
**kiwi:** kiwi  
**kiwi fruit:** kiwi  
**kiwifruit:** kiwi  
**knead:** amasar  
**knead twice:** gramar  
**kneader:** amasadora  
**knife:** coitelo  
**knuckle:** corte redondo  
**kohlrabi:** colirravo  
**kola nut:** cola<sup>1</sup>  
**kombu:** *kombu*  
**kosher:** *kosher*  
**koumiss:** cumís  
**Kumato tomato:** tomate negro  
**kumiss:** cumís  
**kumquat:** *kumquat*  
**lactic acid:** ácido láctico  
**lactitol:** lactitol  
**lacto vegetarianism:** lactovexetarianismo  
**lactose:** lactosa

**ladle:** cullerón<sup>1</sup>  
**ladleful:** cullerón<sup>2</sup>  
**lager:** *lager*  
**lamb:** aña  
**Lambrusco:** lambrusco  
**lamb's lettuce:** herba dos cóen-gos  
**lamine:** laminar  
**lamprey<sup>1</sup>:** lamprea  
**lamprey<sup>2</sup>:** lamprea de río  
**langue de chat:** lingua de gato  
**lapwing:** avefría  
**lard<sup>1</sup>:** lardo  
**lard<sup>2</sup>:** manteiga<sup>2</sup>  
**lard<sup>3</sup>:** mechar  
**lard<sup>4</sup>:** pingo  
**lard<sup>5</sup>:** unto  
**larding needle:** agulla de mechar  
**largemouth bass:** perca americana  
**largemouth black bass:** perca americana  
**lasagna:** lasaña  
**lasagne:** lasaña  
**latte macchiato:** leite manchado  
**laurel:** loureiro  
**lavender:** lavanda  
**lay the table:** poñer a mesa  
**lean:** magro, magra  
**lean meat:** febra  
**leavening agent:** gasificante  
**lecithin:** lecitina  
**leek:** porro  
**leerfish:** palometón  
**leg<sup>1</sup>:** perna<sup>1</sup>  
**leg<sup>2</sup>:** zanco  
**legume:** legume  
**legume stew:** cocido  
**lemon:** limón  
**lemon balm:** melisa  
**lemon grass:** herba limoeira  
**lemon soda [US]:** gasosa  
**lemon verbena:** herba luísa  
**lemonade:** limoada  
**lemonade [GB]:** gasosa  
**lemongrass:** herba limoeira  
**lentil:** lentella  
**lepista:** lepista dos prados

- lesser slipper lobster:** santia-guiño
- lettuce:** leituga
- levulose:** frutosa
- liaison:** ligazón<sup>2</sup>
- lichee:** lichi
- licorice [US]<sup>1</sup>:** regalicia<sup>1</sup>
- licorice [US]<sup>2</sup>:** regalicia<sup>2</sup>
- lid<sup>1</sup>:** tapadeira
- lid<sup>2</sup>:** tello
- light:** lixeiro, lixeira
- lighter:** acendedor
- lightly fry chopped onion, garlic and pepper:** rustrir
- lights:** liviáns
- lime:** lima
- lime flower tea:** tila
- limoncello:** *limoncello*
- limpet:** lapa
- linden flower tea:** tila
- line:** forrar
- ling:** maruca
- lingonberry:** arando vermello
- lion's mane mushroom:** ourizo dos carballos
- lipid:** lípido
- liqueur:** licor
- liqueur glass:** copa de licor
- liqueur wine:** viño licoroso
- liquid sugar:** azucre líquido
- liquor store [US]:** licoraría
- liquorice [GB]<sup>1</sup>:** regalicia<sup>1</sup>
- liquorice [GB]<sup>2</sup>:** regalicia<sup>2</sup>
- litchi:** lichi
- lite:** lixeiro, lixeira
- little tunny:** merma
- liver:** figado
- loaf:** barra<sup>2</sup>
- loaf of bread:** barra<sup>2</sup>
- lobster:** lumbrigante
- locust bean gum:** goma de alfarrrobeira
- loin<sup>1</sup>:** lombo<sup>1</sup>
- loin<sup>2</sup>:** raxo<sup>1</sup>
- lollipop<sup>1</sup>:** chupachús
- lollipop<sup>2</sup>:** piruleta
- lollipop<sup>3</sup>:** piruliño
- lollo rosso:** leituga *lollo rosso*
- long-grain rice:** arroz de gran longo
- loquat:** néspera
- loureira branca:** loureira branca
- loureira tinta:** loureira tinta
- lovage:** levístico
- low-fat cheese:** queixo semidesnatado
- lukewarm:** morno, morna
- lump:** bolo<sup>3</sup>
- lump sugar:** azucre en terróns
- lunch:** xantar<sup>2</sup>
- lunch box:** friameira
- lungs:** liviáns
- lupin [GB]:** chícharo de raposo
- lupine [US]:** chícharo de raposo
- lychee:** lichi
- lyophilisation [GB]:** liofilización
- lyophilise [GB]:** liofilizar
- lyophilization [US]:** liofilización
- lyophilize [US]:** liofilizar
- Maasdam:** *maasdam*
- macabeo:** macabeo
- macadamia:** noz de macadamia
- macadamia nut:** noz de macadamia
- macaroni:** macarrón<sup>1</sup>
- macaroon:** amendoado
- macchiato:** cortado
- mace:** macis
- macédoine:** macedonia
- macerate:** macerar
- maceration:** maceración
- mackerel:** xarda
- mackerel shark:** marraxo
- macrobiotic:** macrobiótico, macrobiótica
- macrobiotics:** macrobiótica
- macronutrient:** macronutriente
- madeleine:** madalena
- magnum:** botella mágnum
- magret:** *magret*
- main course:** segundo prato
- maître d':** *maître*
- maître d'hôtel:** *maître*
- maize [GB]:** millo
- Majorcan cured soft sausage:** sobrasada
- Majorcan spiral-shaped pastry:** ensaimada
- maki:** *maki*
- maki zushi:** *maki*
- Malabar squash:** cidra caiota
- Malaga:** Málaga
- Maldon sea salt:** sal de Maldon
- mallow:** malva
- malt tea:** malte
- maltitol:** maltitol
- maltose:** maltosa
- malvasia:** malvasía
- Manchego:** queixo manchego
- mandarin:** mandarina
- mandarin orange:** mandarina
- mandarine:** mandarina
- mandolin:** mandolina
- mandoline:** mandolina
- mangetout [GB]:** tirabeque
- mango:** manga<sup>2</sup>
- mangosteen:** mangostán
- Manila clam:** ameixa xaponesa
- manioc:** mandioca
- mannitol:** manitol
- manzanilla:** manzanilla
- Manzanillo olive:** oliva *manzanilla*
- maple syrup:** xarope de pradairo
- maraschino:** marasquino
- marc<sup>1</sup>:** augardente
- marc<sup>2</sup>:** bagazo<sup>2</sup>
- marc crème:** crema de bagazo
- March waxy cap:** higróforo de marzo
- margarine:** margarina
- María Ordoña:** merenzao
- marinade<sup>1</sup>:** adobo<sup>2</sup>
- marinade<sup>2</sup>:** mariñada
- marinate<sup>1</sup>:** adobar<sup>2</sup>
- marinate<sup>2</sup>:** mariñar
- marinate in escabeche:** escabechar
- marinated pork loin:** lombo adobado
- marinating in escabeche:** escabechado
- marmalade:** marmelada
- marmiton:** marmitón, marmitoa
- marron glacé:** *marron glacé*

- marrow bone:** óso de cana  
**Marsala:** marsala  
**marzipan<sup>1</sup>:** mazapán<sup>1</sup>  
**marzipan<sup>2</sup>:** mazapán<sup>2</sup>  
**mascarpone:** *mascarpone*  
**mat:** pousavasos  
**matchstick potato:** pataca palla  
**mate:** mate  
**maté:** mate  
**matsutake:** *matsutake*  
**mature:** envellecer  
**maturing:** envellecemento  
**mayonnaise:** maionesa  
**mead:** hidromel  
**meadow mushroom:** champiñón silvestre  
**meadow waxcap:** falso cantarelo dos prados  
**meagre:** corvina  
**meal:** comida<sup>1</sup>  
**meat:** carne<sup>2</sup>  
**meat fork:** tridente  
**meat hammer:** mazo<sup>1</sup>  
**meat product:** derivado cárnico  
**meat stew in almond and yolk sauce:** pepitoria  
**meatball:** albóndega  
**medallion:** medallón  
**Mediterranean diet:** dieta mediterránea  
**Mediterranean rainbow wrasse:** xulia  
**medium-dry wine:** viño semi-seco  
**medium-grain rice:** arroz de gran medio  
**medium-sweet wine:** viño semi-doce  
**megrin:** rapante  
**melon:** melón  
**melt<sup>1</sup>:** derreter<sup>1</sup>  
**melt<sup>2</sup>:** derreter<sup>2</sup>  
**mencía<sup>1</sup>:** mencía<sup>1</sup>  
**mencía<sup>2</sup>:** mencía<sup>2</sup>  
**menu<sup>1</sup>:** carta  
**menu<sup>2</sup>:** menú  
**menu<sup>3</sup>:** menú do día  
**merenzao:** merenzao  
**meringue:** merengue  
**meringued milk:** leite merengado  
**merlot:** *merlot*  
**meunière:** *meunière*  
**micronutrient:** micronutriente  
**microwave:** microondas  
**microwave oven:** microondas  
**milfoil:** aquilea  
**milk:** leite  
**milk bread:** pan de leite  
**milk chocolate:** chocolate con leite  
**milk mayonnaise:** lactonesa  
**milk powder:** leite en po  
**milk shake:** batido  
**milkshake:** batido  
**mill:** muíño  
**mille-feuille:** milfollas<sup>2</sup>  
**millet:** paínzo  
**minarine:** minarina  
**mince<sup>1</sup>:** picado<sup>1</sup>  
**mince<sup>2</sup>:** triturar  
**mince [GB]:** carne picada  
**minced meat:** carne picada  
**mincemeat:** carne picada  
**mincer [GB]:** picadora  
**mineral:** mineral  
**mineral water:** auga mineral  
**mineralised water [GB]:** auga mineralizada  
**mineralized water [US]:** auga mineralizada  
**minestrone:** minestrone  
**mini bread roll:** pulga  
**mini sandwich:** bocadiño  
**minibar:** minibar  
**mint:** menta<sup>1</sup>  
**mint tea:** té árabe  
**mirabelle:** mirabel  
**mirabelle plum:** mirabel  
**mirepoix:** *mirepoix*  
**mirin:** *mirin*  
**mirliton [US]:** caiota  
**miso:** *miso*  
**mistelle:** mistela  
**mix:** mesturar  
**mixed salad:** ensalada mixta  
**mixed-fed:** de receba  
**mixer:** amasadora  
**mixing glass:** vaso de mesturas  
**mixology:** coctelaría<sup>1</sup>  
**mocha<sup>1</sup>:** moca<sup>1</sup>  
**mocha<sup>2</sup>:** moca<sup>2</sup>  
**mocha spoon:** culleriña de moca  
**moisten:** mollar<sup>2</sup>  
**mojito:** *mojito*  
**molasses [US]:** melaza  
**mold [US]<sup>1</sup>:** enmoldar  
**mold [US]<sup>2</sup>:** molde  
**mold for empanada [US]:** empanadeira  
**molten chocolate cake:** volcán de chocolate  
**monastrell:** *monastrell*  
**monofloral honey:** mel monofloral  
**Monterrei:** monterrei  
**moray:** morea  
**moray eel:** morea  
**morel:** pantorra  
**Mornay sauce:** salsa Mornay  
**mortadella:** mortadela  
**mortar:** morteiro  
**moufflon meat:** muflón  
**moufflon meat [GB]:** muflón  
**mould [GB]<sup>1</sup>:** enmoldar  
**mould [GB]<sup>2</sup>:** molde  
**mould for empanada [GB]:** empanadeira  
**mountain cranberry:** arando vermello  
**mouratón:** mouratón  
**mourvèdre:** *monastrell*  
**mousaka:** musaca  
**moussaka:** musaca  
**mousse:** *mousse*  
**mouthful:** bocado  
**mozafresca:** mozafresca  
**mozzarella:** *mozzarella*  
**muesli:** muesli  
**mug<sup>1</sup>:** cunca<sup>1</sup>  
**mug<sup>2</sup>:** cunca<sup>2</sup>  
**mugful:** cunca<sup>2</sup>  
**mugwort:** artemisa  
**mulberry:** amora<sup>2</sup>  
**multifloral honey:** mel de milflores  
**mung:** feixón de China

- mung bean:** feixón de China  
**muscat:** moscatel  
**muscat blanc à petits grains:** moscatel de bago miúdo  
**muscat of Alexandria:** moscatel de Alexandria  
**muscatel:** moscatel  
**mushroom<sup>1</sup>:** champiñón  
**mushroom<sup>2</sup>:** cogomelo  
**mussel:** mexillón  
**must:** mosto  
**mustard<sup>1</sup>:** mostaza<sup>1</sup>  
**mustard<sup>2</sup>:** mostaza<sup>2</sup>  
**mustard pot:** mostaceira  
**mutton<sup>1</sup>:** carneiro<sup>1</sup>  
**mutton<sup>2</sup>:** muflón  
**mutton<sup>3</sup>:** ovella  
**mutton<sup>4</sup>:** ovino maior  
**nachos:** nachos  
**nameko:** *nameko*  
**nape:** cocote  
**napkin:** pano de mesa  
**napkin holder:** gardapanos  
**napkin ring:** aro  
**napoleon [US]:** milfollas<sup>2</sup>  
**natural food:** alimento natural  
**natural roasted coffee:** café torrado natural  
**navel orange:** laranxa *navel*  
**neck:** pescozo  
**nectar:** néctar de froitas  
**nectar honey:** mel de flores  
**nectarine:** nectarina  
**nettle:** estruga  
**nibble:** petiscar  
**nigiri:** *nigiri*  
**nigiri zushi:** *nigiri*  
**Nile tilapia:** tilapia do Nilo  
**noble wine:** viño nobre  
**non-alcoholic drink:** bebida sen alcohol  
**nori:** *nori*  
**northern pike:** lucio  
**Norway cockle:** saltón  
**Norway lobster:** lagostino<sup>2</sup>  
**nourish:** alimentar  
**nourishing:** alimenticio, alimenticia  
**nourishment:** alimentación
- nozzle:** bico  
**nursehound:** roxa  
**nut:** froito seco  
**nutcracker:** crebanoces  
**nutmeg:** noz moscada  
**nutrient:** nutriente  
**nutrition:** nutrición  
**nutritional:** nutricional  
**nutritious:** nutritivo, nutritiva  
**ñora pepper:** ñora  
**oak leaf lettuce:** leituga folla de carballo  
**oats:** avea  
**octopus:** polbo  
**octopus cook:** polbeiro, polbeira  
**octopus restaurant:** polbeira  
**offal [GB]:** miúdos  
**off-dry wine:** viño abocado  
**off-licence [GB]:** licoraría  
**oil:** aceite  
**oil, garlic, pepper and tomato sauce:** allada arrieira  
**oily fish:** peixe azul  
**okara:** *okara*  
**old wine:** viño vello  
**old-fashioned glass:** vaso de *whisky*  
**olive:** oliva  
**olive oil:** aceite de oliva  
**olive pomace oil:** aceite de bagazo de oliva  
**oloroso:** oloroso  
**omelet [US]:** tortilla<sup>1</sup>  
**omelette:** tortilla<sup>1</sup>  
**on a high flame:** a lume forte  
**on a high heat:** a lume forte  
**on a low flame:** a pouco lume  
**on a low heat:** a pouco lume  
**on the spit:** ao espeto  
**onion:** cebola  
**onion chorizo:** chourizo ceboleiro  
**oolong:** té *oolong*  
**open bar:** barra libre  
**open-crumb bread:** molete  
**orange:** laranxa  
**orange blossom:** azar  
**orange blossom water:** auga de azar
- orange flower:** azar  
**orange flower water:** auga de azar  
**orange soda [US]:** laranxada  
**orangeade [GB]:** laranxada  
**orange-flavored liqueur [US]:** ponche<sup>1</sup>  
**orange-flavoured liqueur [GB]:** ponche<sup>1</sup>  
**order:** nota de pedimento  
**oregano:** ourego  
**organic food:** alimento ecolóxico  
**organoleptic:** organoléptico, organoléptica  
**ormer:** peneira<sup>2</sup>  
**osso bucco:** osobuco<sup>2</sup>  
**ostrich:** avestruz  
**otter shell:** arola  
**outside flat:** folla dura  
**oval kumquat:** *kumquat* ovalado  
**oven:** forno<sup>1</sup>  
**oven glove:** luva de cociña  
**over a high flame:** a lume forte  
**over a high heat:** a lume forte  
**over a low flame:** a pouco lume  
**over a low heat:** a pouco lume  
**overdone:** pasado, pasada  
**ovo vegetarianism:** ovovexetarianismo  
**ovo-lacto vegetarianism:** ovovexetarianismo  
**ox meat:** boi<sup>1</sup>  
**ox tongue:** lingua de boi  
**oyster:** ostra  
**oyster fork:** garfo de ostras  
**oyster knife:** abreostras  
**oyster mushroom:** cogomelo de ostra  
**Pacific cupped oyster:** ostra rizada  
**paddy straw mushroom:** cogomelo da palla  
**Padrón pepper:** pemento de Padrón  
**paella:** paella<sup>1</sup>  
**paella pan:** paelleira  
**pain au chocolat:** napolitana  
**pair:** maridar

**pairing:** maridaxe  
**pale beer:** cervexa loura  
**palm butter:** manteiga de palma  
**palmier:** palmeira  
**palo cortado:** *palo cortado*  
**palomino:** xerez<sup>1</sup>  
**Pamplona chorizo:** chourizo de Pamplona  
**pan:** tixelada  
**pancake:** *pancake*  
**pancetta:** entreteto<sup>2</sup>  
**pandora:** breca  
**panettone:** panetone  
**panful:** tixelada  
**panna cotta:** panacota  
**pantry<sup>1</sup>:** antecociña  
**pantry<sup>2</sup>:** economato  
**pap:** papa  
**papaw:** papaia  
**papaya:** papaia  
**paprika:** paprica  
**parasol mushroom:** choupín  
**parboil:** aferventar  
**parboiled rice:** arroz vaporizado  
**parchment paper:** papel de forno  
**paring knife:** coitelo de estonar  
**Parmesan:** parmesano  
**parsley:** pírixel  
**parsnip:** charoufía  
**partridge:** perdiz  
**passion fruit:** maracuxá  
**pasta:** pasta<sup>1</sup>  
**pasta maker:** máquina de pasta  
**paste:** masa<sup>2</sup>  
**pasteurisation [GB]:** pasteurización  
**pasteurise [GB]:** pasteurizar  
**pasteurised fresh cheese [GB]:** queixo branco pasteurizado  
**pasteurization [US]:** pasteurización  
**pasteurize [US]:** pasteurizar  
**pasteurized fresh cheese [US]:** queixo branco pasteurizado  
**pastís:** pastís  
**pastrami:** *pastrami*  
**pastry<sup>1</sup>:** masa<sup>2</sup>  
**pastry<sup>2</sup>:** pastelaría<sup>4</sup>

**pastry<sup>3</sup>:** repostaría<sup>3</sup>  
**pastry bag:** manga<sup>1</sup>  
**pastry cook:** pasteleiro, pasteleira<sup>2</sup>  
**pastry cream:** crema<sup>2</sup>  
**pastry kitchen:** pastelaría<sup>2</sup>  
**pastry making<sup>1</sup>:** pastelaría<sup>3</sup>  
**pastry making<sup>2</sup>:** repostaría<sup>2</sup>  
**pâté:** paté  
**pâté de foie gras:** *foie-gras*  
**patisserie<sup>1</sup>:** pastelaría<sup>1</sup>  
**patisserie<sup>2</sup>:** pastelaría<sup>4</sup>  
**patissier<sup>1</sup>:** pasteleiro, pasteleira<sup>1</sup>  
**patissier<sup>2</sup>:** pasteleiro, pasteleira<sup>2</sup>  
**paupiette:** *paupiette*  
**pavement mushroom:** cogomelo das rapadoiras  
**pawpaw:** papaia  
**pea:** chícharo  
**peach:** melocotón  
**peanut:** cacahuete  
**peanut butter:** manteiga de cacahuete  
**pear:** pera  
**pear tomato:** tomate pera  
**pecan:** pacana  
**pectin:** pectina  
**Pedro Ximenes<sup>1</sup>:** pedro ximénez<sup>1</sup>  
**Pedro Ximenes<sup>2</sup>:** pedro ximénez<sup>2</sup>  
**peel<sup>1</sup>:** estonar  
**peel<sup>2</sup>:** tona<sup>1</sup>  
**peeler:** raspadeira  
**peeler machine:** peladora  
**Penedès:** penedés  
**penne:** pluma<sup>1</sup>  
**penny bun:** andoa  
**pennyroyal:** poexo<sup>1</sup>  
**pennyroyal tea:** poexo<sup>2</sup>  
**pepper<sup>1</sup>:** pementa  
**pepper<sup>2</sup>:** pemento<sup>1</sup>  
**pepper pot [GB]:** pementeira  
**pepper shaker [US]:** pementeira  
**peppermint schnapps:** *peppermint*  
**peppermint tea:** menta<sup>2</sup>  
**pepperoni:** *pepperoni*  
**Périgord black truffle:** trufa negra

**perishable food:** alimento perecedoiro  
**periwinkle:** caramuxo  
**perry:** sidra de pera  
**persimmon:** caqui  
**pestle:** mazo<sup>2</sup>  
**pesto:** pesto  
**petit four:** *petit-four*  
**Petit Suisse:** *petit-suisse*  
**pheasant:** faisán  
**phyllo:** masa filo  
**pickle<sup>1</sup>:** conserva en vinagre  
**pickle<sup>2</sup>:** envinagrar  
**picnic:** pícnic  
**picnic shoulder:** lacón<sup>1</sup>  
**Picota cherry:** picota  
**Picual olive:** oliva *picual*  
**pie:** pastel<sup>2</sup>  
**piece of dough:** amasadura  
**Piedmont truffle:** trufa branca  
**pig bung:** tripa cagueira  
**pig-bung:** cagueiro, cagueira  
**pigeon:** pomba  
**pig's head:** cacheira  
**pike:** lucio  
**pilaf:** arroz *pilaf*  
**pilaff:** arroz *pilaf*  
**pilau:** arroz *pilaf*  
**pilchard:** sardiña  
**pinch:** chisca  
**pine bolete:** andoa dos piñeiros  
**pine nut:** piñón  
**pineapple:** piña  
**pinewood king bolete:** andoa dos piñeiros  
**pink peppercorn:** pementa rosa  
**pink spiny lobster:** lagosta moura  
**pinkmottle woodwax:** higróforo escarlata  
**pinot noir:** *pinot noir*  
**pint:** pinta  
**piña colada:** *piña colada*  
**pioppino:** cogomelo dos chopos  
**pip:** pebida<sup>1</sup>  
**pipe:** pipa  
**piping bag:** manga<sup>1</sup>  
**piquillo:** pemento do *piquillo*  
**pistachio:** pistacho



**pistachio nut:** pistacho  
**pit [US]:** carabuña  
**pita [US]:** pita  
**pita bread [US]:** pita  
**pitahaya:** pitaiá  
**pitta [GB]:** pita  
**pitta bread [GB]:** pita  
**pizza:** pizza  
**pizza cook:** pizzeiro, pizzeira  
**pizza cutter:** cortapizzas  
**pizza cutting wheel:** cortapizzas  
**pizzaiole:** pizzeiro, pizzeira  
**pizzeria:** pizzería  
**place setting<sup>1</sup>:** cuberto<sup>1</sup>  
**place setting<sup>2</sup>:** cuberto<sup>2</sup>  
**plaice:** solla  
**plain brandy:** augardente simple  
**plain omelet [US]:** tortilla francesa  
**plain omelette:** tortilla francesa  
**plain yogurt:** iogur natural  
**plantain:** plátano macho  
**plastic wrap [US]:** filme  
**plate<sup>1</sup>:** empratar  
**plate<sup>2</sup>:** prato<sup>1</sup>  
**plate<sup>3</sup>:** prato<sup>2</sup>  
**plate charger:** prato base  
**plate cover:** campá  
**plate service:** servizo empratado  
**plate warmer:** quentapratos  
**plateful:** prato<sup>2</sup>  
**platter<sup>1</sup>:** fonte<sup>1</sup>  
**platter<sup>2</sup>:** fonte<sup>2</sup>  
**platter<sup>3</sup>:** táboa<sup>2</sup>  
**platterful:** fonte<sup>2</sup>  
**plongeur:** lavapratos  
**pluck:** desplumar  
**plum:** ameixa<sup>1</sup>  
**plum cake:** *plum cake*  
**poach:** escalfar  
**poached egg:** ovo escalfado  
**pod razor shell:** longueirón  
**polenta:** polenta  
**pollack:** badexo  
**pomace:** bagazo<sup>1</sup>  
**pomegranate:** milgranda  
**poor cod:** fodón  
**popcorn:** floco de millo  
**poppy seed:** semente de papoula  
**poppyseed:** semente de papoula  
**popsicle [US]:** polo<sup>2</sup>  
**porbeagle:** marraxo  
**porcini:** andoa  
**porgy:** prago  
**pork:** porco  
**pork loin restaurant:** raxaría  
**pork rib and skin stuffed sausage:** androlla  
**pork rib-stuffed stomach:** botelo  
**porridge:** papas  
**port:** porto  
**port wine:** porto  
**portable stove:** fornelo  
**portion<sup>1</sup>:** porción  
**portion<sup>2</sup>:** ración  
**portion out:** racionar  
**Portuguese kale soup:** caldo verde  
**Portuguese oyster:** ostra portuguesa  
**Portuguese seafood stew:** cata-plana  
**pot<sup>1</sup>:** marmita  
**pot<sup>2</sup>:** pota<sup>1</sup>  
**pot<sup>3</sup>:** pota<sup>2</sup>  
**pot<sup>4</sup>:** vasilla  
**pot and pan washer:** marmitón, marmito  
**pot holder:** agarrador  
**potato:** pataca  
**potato salad:** ensalada rusa  
**potful:** pota<sup>2</sup>  
**pottage:** potaxe  
**poularde:** pularda  
**poulterer's shop:** polaría  
**poultry shop:** polaría  
**pour:** escanciar  
**pouting:** faneca  
**powdered cheese:** queixo en po  
**powdered cream:** nata en po  
**powdered egg:** ovo en po  
**powdered milk:** leite en po  
**powdered sugar [US]:** azucre glas  
**praline<sup>1</sup>:** garapiñada  
**praline<sup>2</sup>:** praliné  
**prawn:** gamba  
**prebiotic:** prebiótico  
**precooked:** precociñado, precociñada  
**preheat:** prequentar  
**preparation:** preparación  
**presentation:** presentación  
**preservative:** conservante  
**preserved food:** conserva  
**pressed pork scraps:** roxóns  
**pressure cooker:** ola de presión  
**pretzel:** brézel  
**prickly cockle:** berberecho bravo  
**prickly pear:** figo chumbo  
**Priorat:** priorato  
**private room:** reservado  
**probiotic:** probiótico  
**process cheese:** queixo fundido  
**processed cheese:** queixo fundido  
**profiterole:** profiterol  
**promfet:** castañeta  
**protein:** proteína  
**proteinaceous:** proteico, proteica  
**provolute:** *provolute*  
**prune:** ameixa pasa  
**pub<sup>1</sup>:** cervexaría  
**pub<sup>2</sup>:** taberna  
**public market:** praza  
**pudding<sup>1</sup>:** pudín<sup>1</sup>  
**pudding<sup>2</sup>:** pudín<sup>2</sup>  
**Pu-Erh tea:** té vermello  
**puff<sup>1</sup>:** follado<sup>2</sup>  
**puff<sup>2</sup>:** follado, follada  
**puff pastry:** follado<sup>1</sup>  
**puff pastry roll:** cana<sup>2</sup>  
**pullet carpet shell:** ameixa babosa  
**pumpkin:** cabaza  
**pumpkin strands in syrup:** cabelo de anxo  
**punch:** ponche<sup>2</sup>  
**punch bowl:** poncheira  
**pure Iberian:** ibérico puro, ibérica pura  
**purée:** puré  
**purple passion fruit:** maracuxá morado  
**purslane:** beldroega

**put in the oven:** enfornar  
**quail:** paspallás  
**quarter<sup>1</sup>:** cuartear<sup>1</sup>  
**quarter<sup>2</sup>:** cuarto  
**quarter bottle:** benxamín  
**queen scallop:** vieiriña  
**quenelle:** *quenelle*  
**quesadilla:** *quesadilla*  
**quiche:** quiche  
**quick-freeze:** ultraconxelar  
**quick-freezing:** ultraconxelación  
**quilted green russula:** netorra verde  
**quince:** marmelo<sup>1</sup>  
**quince preserve:** marmelo<sup>2</sup>  
**quinoa:** quinoa  
**quinquine wine:** viño quinado  
**rabbit:** coello  
**rack:** *carré*  
**raclette<sup>1</sup>:** *raclette<sup>1</sup>*  
**raclette<sup>2</sup>:** *raclette<sup>2</sup>*  
**radish:** ravo  
**raf tomato:** tomate raf  
**ragout:** ragú  
**rainbow trout:** troita arco da vella  
**raisin:** pasa  
**raising agent:** gasificante  
**ram meat:** carneiro<sup>1</sup>  
**rambutan:** rambután  
**ram's head:** políporo frondoso  
**range hood [US]:** campá extractora  
**rape kale:** nabicol  
**rapeseed oil:** aceite de colza  
**rare:** cru, crúa<sup>2</sup>  
**raspberry:** framboesa  
**ratafia:** ratafía  
**ravioli:** ravioli  
**raw:** cru, crúa<sup>1</sup>  
**raw foodism:** crudivorismo  
**raw foodist:** crudívoro, crudívora  
**raw milk:** leite cru  
**rawism:** crudivorismo  
**rawist:** crudívoro, crudívora  
**rayed artemis:** reloxo  
**razor shell:** navalla

**reach-in refrigerator:** armario frigorífico  
**recipe:** receita  
**recipe book:** receitairo  
**rectification:** rectificación  
**rectified alcohol:** alcohol rectificado  
**rectify:** rectificar<sup>2</sup>  
**red:** tinto  
**red beer:** cervexa torrada  
**red cabbage:** lombarda  
**red currant:** grosella vermella  
**red deer meat:** cervo  
**Red Delicious apple:** mazá *red delicious*  
**red meat:** carne vermella  
**red mullet:** salmonete de lama  
**red offal [GB]:** miúdos vermellos  
**red pitahaya:** pitaiá vermella  
**red porgy:** prago  
**red scorpionfish:** escarapote  
**red shrimp:** gamba rosada  
**red variety meats [US]:** miúdos vermellos  
**red wine:** tinto  
**red wine and cola:** calimocho  
**redcurrant:** grosella vermella  
**reduce:** reducir  
**reduced-fat ice cream:** xeadado de leite  
**reduction:** redución  
**refine:** refinar  
**refined olive oil:** aceite de oliva refinado  
**refined salt:** sal refinado  
**refined sugar:** azucre refinado  
**refresh<sup>1</sup>:** asustar  
**refresh<sup>2</sup>:** refrescar  
**refrigerate:** refrixerar  
**refrigerated counter:** mesa refrixerada  
**refrigerating room:** cámara frigorífica  
**refrigeration:** refrixeración  
**refrigerator:** frigorífico  
**regular ice cream:** xeadado de crema  
**reheat:** requentar

**rehydrate:** rehidratar  
**rehydration:** rehidratación  
**reindeer meat:** reno  
**remove from the oven:** desenfornar  
**rennet:** presoiro  
**reservation:** reserva<sup>1</sup>  
**reserve:** reservar  
**reserve wine:** reserva<sup>2</sup>  
**restaurant:** restaurante  
**restaurant industry:** restauración  
**restaurateur:** restaurador, restauradora  
**Rhine bottle:** botella renana  
**rhubarb:** ruibarbo  
**Rías Baixas:** rías baixas  
**rib<sup>1</sup>:** costela  
**rib<sup>2</sup>:** lombo alto  
**Ribeira Sacra:** ribeira sacra  
**Ribeiro:** ribeiro  
**rice:** arroz  
**rice cooker:** arrocera  
**rice pudding:** arroz con leite  
**rice restaurant:** arrozaría  
**rice steamer:** arrocera  
**rice with fried egg, banana and tomato sauce:** arroz á cubana  
**rich crème caramel:** touciño do ceo  
**ricotta:** *ricotta*  
**rim soup bowl:** prato sopeiro  
**rind:** tona<sup>1</sup>  
**ring-shaped cake:** pan de ovo  
**ring-shaped loaf:** rosca<sup>1</sup>  
**ring-shaped pastry:** rosca<sup>2</sup>  
**ring-shaped roll:** rosca<sup>2</sup>  
**Rioja:** rioxa  
**ripe:** maduro, madura  
**ripened cheese:** queixo madurecido  
**ripeness:** sazón  
**risotto:** risoto  
**river lamprey:** lamprea de río  
**roast<sup>1</sup>:** asado  
**roast<sup>2</sup>:** asar  
**roast beef:** rosbif  
**roast cook:** grelleiro, grelleira  
**roast lightly:** asar lixeiramente

<b>roast suckling pig:</b> bacoriño asado	<b>rubberlip grunt:</b> roncador mulato	<b>sand smelt:</b> piarda
<b>roasted ham:</b> xamón asado	<b>rue:</b> ruda	<b>sandwich<sup>1</sup>:</b> bocadillo
<b>roaster<sup>1</sup>:</b> asador <sup>2</sup>	<b>Rueda:</b> <i>rueda</i>	<b>sandwich<sup>2</sup>:</b> sándwich
<b>roaster<sup>2</sup>:</b> polo tomateiro	<b>rum:</b> ron	<b>sandwich bar:</b> bocadillaría
<b>roasting:</b> torrefacción	<b>rump:</b> croca	<b>sandwich toaster:</b> sandwicheira
<b>roasting pan:</b> fonte de forno	<b>rump tail:</b> punta da croca	<b>sangria:</b> sangría
<b>rock lobster:</b> lagosta moura	<b>rusk:</b> biscota	<b>sapid:</b> sávido, sávida
<b>rock salt:</b> sal xema	<b>russet:</b> reineta	<b>sapidity:</b> sapidez
<b>rock sugar:</b> azucre candi	<b>russet apple:</b> reineta	<b>sardine:</b> xouba
<b>rocket [GB]:</b> eiruga	<b>rutabaga [US]:</b> colinabo	<b>sarsaparilla:</b> silvamar
<b>rocks glass:</b> vaso de <i>whisky</i>	<b>rye:</b> centeo	<b>sashimi:</b> saximi
<b>roe:</b> ova	<b>rye bread:</b> pan de centeo	<b>satsuma:</b> mandarina <i>satsuma</i>
<b>roe deer meat:</b> corzo	<b>rye flour:</b> fariña centea	<b>saturated fat:</b> graxa saturada
<b>roll<sup>1</sup>:</b> boliño	<b>sabayon:</b> <i>zabaione</i>	<b>sauce<sup>1</sup>:</b> salsa
<b>roll<sup>2</sup>:</b> enrolar	<b>saccharin:</b> sacarina	<b>sauce<sup>2</sup>:</b> salsear
<b>roll holder:</b> portarrollos	<b>Sachertorte:</b> torta Sacher	<b>sauce boat:</b> salseira
<b>rolling pin:</b> rolete	<b>saddle:</b> sela	<b>sauce cook:</b> salseiro, salseira
<b>romaine:</b> leituga romana	<b>safflower:</b> cártamo	<b>sauce ladle:</b> culler de salsa
<b>Roman chamomile tea [GB]:</b> macela galega	<b>safflower oil:</b> aceite de cártamo	<b>saucepan<sup>1</sup>:</b> cazarola <sup>1</sup>
<b>Roman cauliflower:</b> romanesco	<b>saffron:</b> azafrán	<b>saucepan<sup>2</sup>:</b> cazo <sup>1</sup>
<b>Roman chamomile tea [US]:</b> macela galega	<b>saffron milk cap:</b> níscaro	<b>saucier:</b> salseiro, salseira
<b>Romanesco broccoli:</b> romanesco	<b>sage:</b> salvia	<b>saucisson:</b> salchichón
<b>Roncal cheese:</b> roncal	<b>sago:</b> sagú	<b>sauerkraut:</b> xucrute
<b>rooibos:</b> <i>rooibos</i>	<b>saithe:</b> carboeiro	<b>saury:</b> alcrigue
<b>rooster [US]:</b> galo	<b>sake:</b> <i>sake</i>	<b>sausage<sup>1</sup>:</b> embutido
<b>Roquefort:</b> <i>roquefort</i>	<b>salad:</b> ensalada	<b>sausage<sup>2</sup>:</b> salchicha
<b>rosé:</b> rosado	<b>salad bowl:</b> ensaladeira	<b>sausage stuffer:</b> embutidora
<b>rosé wine:</b> rosado	<b>salad burnet:</b> pimpinela	<b>saute<sup>1</sup>:</b> salteado
<b>rosemary:</b> romeu	<b>salad fork:</b> garfo de ensalada	<b>saute<sup>2</sup>:</b> saltear
<b>rotisserie:</b> asador <sup>3</sup>	<b>salad spinner:</b> centrifugadora de leituga	<b>sauté<sup>1</sup>:</b> salteado
<b>rôtisseur:</b> grelleiro, grelleira	<b>salamander:</b> gratinadora	<b>sauté<sup>2</sup>:</b> saltear
<b>rough cockle:</b> marolo	<b>salami:</b> salame	<b>sauté pan:</b> tixola de saltear
<b>roulade:</b> rolo <sup>2</sup>	<b>salema:</b> saboga	<b>sauvignon blanc:</b> <i>sauvignon blanc</i>
<b>round kumquat:</b> <i>kumquat</i> redondo	<b>salmon:</b> salmón	<b>savarin:</b> savarín
<b>round loaf:</b> bola	<b>salt<sup>1</sup>:</b> sal	<b>savory:</b> segorella
<b>round-grain rice:</b> arroz de gran redondo	<b>salt<sup>2</sup>:</b> salgar <sup>1</sup>	<b>savory [US]:</b> salgado, salgada <sup>3</sup>
<b>roux:</b> <i>roux</i>	<b>salt<sup>3</sup>:</b> salgar <sup>2</sup>	<b>savoury [GB]:</b> salgado, salgada <sup>3</sup>
<b>Royal Gala apple:</b> mazá <i>royal gala</i>	<b>salt cellar [GB]:</b> saleiro	<b>Sbrinz:</b> <i>sbrinz</i>
<b>royal icing:</b> glasa real	<b>salt shaker [US]:</b> saleiro	<b>scald:</b> escaldar
<b>royal jelly:</b> xelea real	<b>salted:</b> salgado, salgada <sup>2</sup>	<b>scalding:</b> escaldadura
<b>royal spiny lobster:</b> lagosta verde	<b>salted butter:</b> manteiga salgada	<b>scale<sup>1</sup>:</b> báscula
	<b>salting:</b> salgadura	<b>scale<sup>2</sup>:</b> escamar
	<b>salty:</b> salgado, salgada <sup>1</sup>	<b>scallop<sup>1</sup>:</b> escalopar
	<b>San Juan pear:</b> pera de San Xoán	<b>scallop<sup>2</sup>:</b> escalope
	<b>San Simón da Costa cheese:</b> queixo San Simón da Costa	<b>scaloppina:</b> escalopiño
		<b>scarlet shrimp:</b> carabineiro
		<b>scissor:</b> tesoiras
		<b>scissors:</b> tesoiras

**Scotch:** *whisky* escocés  
**Scotch whisky:** *whisky* escocés  
**Scottish coffee:** café escocés  
**scrambled egg:** ovo revolto  
**scrambled eggs<sup>1</sup>:** ovo revolto  
**scrambled eggs<sup>2</sup>:** revolto  
**scrape:** raspar  
**scrapings:** raspadura  
**scratchings [GB]:** coiro<sup>2</sup>  
**sea bass:** robaliza  
**sea belt:** faixa  
**sea lamprey:** lamprea  
**sea lettuce:** verza<sup>2</sup>  
**sea salt:** sal mariño  
**sea spaghetti:** correa  
**sea trout:** reo  
**sea urchin:** ourizo  
**seafood cocktail:** salpicón  
**seafood restaurant:** mariscaría  
**sear<sup>1</sup>:** pasar<sup>1</sup>  
**sear<sup>2</sup>:** selar  
**season:** sazonar  
**seasonal:** de tempada  
**seasoned pork mince:** zorza<sup>1</sup>  
**seasoning<sup>1</sup>:** adobo<sup>1</sup>  
**seasoning<sup>2</sup>:** sazonador  
**seaweed:** alga  
**seed:** pebida<sup>2</sup>  
**segment:** cuarteirón  
**seitan:** seitán  
**self-service restaurant:** autoser-  
vizo  
**seltzer:** auga carbónica  
**semi-fatty fish:** peixe semigraxo  
**semi-oily fish:** peixe semigraxo  
**semi-perishable food:** alimento  
semiperecedoiro  
**semi-preserved food:** semicon-  
serva  
**semi-skim [US]:** semidesnatado,  
semidesnatada  
**semi-skimmed:** semidesnatado,  
semidesnatada  
**semi-sparkling wine:** viño de  
agulla  
**semi-white sugar:** azucre semi-  
branco  
**semolina:** sémola  
**sequestering agent:** secuestrante

**sequestrant:** secuestrante  
**serrated wrack:** bocho  
**serve:** servir  
**server:** pa<sup>1</sup>  
**service:** servizo<sup>3</sup>  
**service à la française:** servizo á  
francesa  
**service à la russe:** servizo á rusa  
**service table:** mesa auxiliar  
**service trolley:** carro de servizo  
**serving:** ración  
**sesame:** sésamo  
**sesame salt:** sal de sésamo  
**set main course:** prato combi-  
nado  
**set the table<sup>1</sup>:** marcar a mesa  
**set the table<sup>2</sup>:** poñer a mesa  
**setzler water:** auga carbónica  
**setting<sup>1</sup>:** cuberto<sup>1</sup>  
**setting<sup>2</sup>:** cuberto<sup>2</sup>  
**seviche:** cebiche  
**Seville orange:** laranxa amarga  
**shaggy ink cap:** matacandil  
**shaggy mane:** matacandil  
**shallot:** chalota  
**shandy:** clara<sup>2</sup>  
**shank:** xarrete  
**shape:** tornear  
**shark:** tiburón  
**sharpen:** afiar  
**sharpening steel:** chaira  
**sharpening stone:** pedra de afiar  
**sharpnose sevengill shark:** bo-  
cadoce  
**sharpnout seabream:** sargo bi-  
cudo  
**shaving:** labra  
**shawarma:** *kebab*  
**sheep's head:** políporo frondoso  
**shellfish:** marisco  
**sherbet [US]:** sorbete  
**sherbet maker [US]:** sorbeteira  
**sherry:** xerez<sup>2</sup>  
**sherry bottle:** botella xerezana  
**shiitake:** xitake  
**shiraz:** *syrach*  
**shirred egg:** ovo ao prato  
**shish kebab:** espetada moura  
**shitake:** xitake

**shore crab:** cangrexo  
**shore rockling:** barbada da pedra  
**shortcrust:** masa crebada  
**shortcrust pastry:** masa crebada  
**shortfin mako:** marraxo azul  
**short-grain rice:** arroz de gran  
redondo  
**shot glass:** vaso de chopo  
**shoulder<sup>1</sup>:** man de diante  
**shoulder<sup>2</sup>:** pa<sup>2</sup>  
**shredded egg:** ovo fiado  
**shrimp:** gamba  
**shrimp chips:** pan de gambas  
**shrimp crackers:** pan de gambas  
**side:** media canal  
**side [US]:** entreteto<sup>1</sup>  
**sieve:** peneirar  
**sift:** peneirar  
**sifter:** peneira<sup>1</sup>  
**silence cloth:** moletón  
**silver service:** servizo á inglesa  
**simmer:** ferver<sup>2</sup>  
**singe:** chamuscar  
**single course:** prato único  
**sink:** vertedoiro  
**sip<sup>1</sup>:** chopo  
**sip<sup>2</sup>:** sorber  
**siphon:** sifón  
**sirup [US]<sup>1</sup>:** xarope  
**sirup [US]<sup>2</sup>:** almibre  
**skate:** raia  
**skewer tapa:** banderilla  
**skim<sup>1</sup>:** desengraxar  
**skim<sup>2</sup>:** desnatar  
**skim<sup>3</sup>:** escumar  
**skim [US]:** desnatado, desnatada  
**skimmed:** desnatado, desnatada  
**skimmer:** escumadeira  
**skin<sup>1</sup>:** esfoliar  
**skin<sup>2</sup>:** tona<sup>2</sup>  
**skipjack tuna:** bonito alistado  
**slice<sup>1</sup>:** lascar  
**slice<sup>2</sup>:** lisco  
**slice<sup>3</sup>:** racha  
**slice<sup>4</sup>:** rebanda  
**slice<sup>5</sup>:** rebandar  
**slice<sup>6</sup>:** tallada  
**slice<sup>7</sup>:** torar

<b>slice</b> <sup>8</sup> : toro	<b>soft-shelled almond</b> : améndoa molar	<b>soybean sprout [US]</b> : xermolo de soia
<b>sliced bread</b> : pan de molde	<b>sole</b> : linguado	<b>spaghetti</b> : espaguete
<b>slicer</b> : cortadora	<b>soluble chicory</b> : chicoria soluble	<b>spaghetti spoon</b> : culler de espaguetes
<b>slippery Jack</b> : andoa anelada	<b>soluble coffee</b> : café soluble	<b>Spanish elongated soft shortbread</b> : <i>alfajor</i> <sup>1</sup>
<b>sloe</b> : abruño	<b>soluble tea</b> : té soluble	<b>Spanish flour soup</b> : <i>gachas</i>
<b>sloe liqueur</b> : pacharán	<b>sommelier</b> : <i>sommelier</i>	<b>Spanish fluted fried dough strip</b> : churro
<b>slotted spoon</b> : escumadeira	<b>Somontano</b> : somontano	<b>Spanish fried dough shop</b> : churraría
<b>small bottle</b> : botello	<b>sooty head</b> : tortullo	<b>Spanish fried dough strip</b> : porra
<b>small bottle of beer</b> : quinto	<b>sorbet</b> : sorbete	<b>Spanish omelet [US]</b> : tortilla de patacas
<b>small cup</b> : cunquiña	<b>sorbet maker</b> : sorbeteira	<b>Spanish omelette</b> : tortilla de patacas
<b>small empanada</b> : empanadilla	<b>sorbitol</b> : sorbitol	<b>Spanish paprika</b> : pemento <sup>2</sup>
<b>small game</b> : caza menor	<b>sorghum</b> : sorgo	<b>Spanish ring-shaped wine soft shortbread</b> : rosca de viño
<b>small glass of beer</b> : curto	<b>sorrel</b> : aceda	<b>Spanish round soft shortbread</b> : manteigado
<b>small jug</b> : xerro	<b>soufflé</b> : suflé	<b>Spanish soft shortbread</b> : polvorón
<b>small sandwich</b> : compango	<b>soup</b> : sopa	<b>Spanish spicy sauce</b> : salsa brava
<b>small saucepan</b> : cazolo	<b>soup plate</b> : prato sopeiro	<b>Spanish vin du pays</b> : viño da terra
<b>small-spotted catshark</b> : melgacho	<b>soup spoon</b> : culler sopeira	<b>spare ribs</b> : costelar
<b>smell</b> : olor	<b>soupspoon</b> : culler sopeira	<b>sparkling water</b> : auga con gas
<b>smoke</b> : afumar	<b>sour</b> <sup>1</sup> : acedar <sup>1</sup>	<b>sparkling wine</b> : viño escumoso
<b>smoking</b> : afumadura	<b>sour</b> <sup>2</sup> : acedar <sup>2</sup>	<b>spatula</b> : espátula
<b>smooth callista</b> : ameixón	<b>sour</b> <sup>3</sup> : acedo, aceda	<b>spearmint</b> : hortelá
<b>smooth clam</b> : ameixón	<b>sour</b> <sup>4</sup> : avinagrar <sup>1</sup>	<b>special bread</b> : pan especial
<b>smooth hammerhead</b> : peixe martelo	<b>sour</b> <sup>5</sup> : avinagrar <sup>2</sup>	<b>special pasta</b> : pasta composta
<b>smooth hound</b> : cazón branco	<b>sour</b> <sup>6</sup> : picar <sup>4</sup>	<b>special salt</b> : sal especial
<b>snack</b> <sup>1</sup> : aperitivo <sup>2</sup>	<b>sour cherry</b> : guinda	<b>spelt</b> : espelta
<b>snack</b> <sup>2</sup> : refección	<b>sour cherry liqueur</b> : licor de guindas	<b>spice</b> : especia
<b>snack on</b> : petiscar	<b>sourdough</b> : fermento	<b>spice rack</b> : especieiro
<b>snail</b> : caracol	<b>sourness</b> : acedume	<b>spicy diced fried pork</b> : zorza <sup>2</sup>
<b>snipe</b> : narcexa	<b>soursop</b> : guanábana	<b>spider</b> : araña
<b>snout</b> : morro	<b>sousón</b> : sousón	<b>spider crab</b> : centola
<b>snow cone</b> : picado <sup>2</sup>	<b>southernwood</b> : abrótnano	<b>spider crab served into its shell</b> : changurro
<b>snow pea [US]</b> : tirabeque	<b>soy</b> : salsa de soia	<b>spinach</b> : espinaca
<b>soak</b> : empapar	<b>soy sauce</b> : salsa de soia	<b>spinous spider crab</b> : centola
<b>soak in wine or liquor</b> : embotruchar	<b>soya [GB]</b> : salsa de soia	<b>spiny cockle</b> : berberecho macho
<b>soda</b> : soda	<b>soya bean [GB]</b> : soia	<b>spiny lobster</b> : lagosta
<b>soda [US]</b> : refresco	<b>soya bean drink [GB]</b> : bebida de soia	<b>spirit</b> : bebida espirituosa
<b>soda water</b> : soda	<b>soya bean oil [GB]</b> : aceite de soia	<b>spirulina</b> : espirulina
<b>sodium bicarbonate</b> : bicarbonato sódico	<b>soya bean sprout [GB]</b> : xermolo de soia	<b>spit</b> : espeto
<b>soft diet</b> : dieta branda	<b>soya sauce [GB]</b> : salsa de soia	
<b>soft drink</b> : refresco	<b>soybean [US]</b> : soia	
<b>soft flour</b> : fariña frouxa	<b>soybean milk [US]</b> : bebida de soia	
<b>soft peak</b> : punto de neve	<b>soybean oil [US]</b> : aceite de soia	
<b>soft-boiled egg</b> : ovo pasado por auga		
<b>soft-crumb bread</b> : pan de flama		

**spoil:** pasar<sup>2</sup>  
**sponge:** biscoito  
**sponge cake:** biscoito  
**sponge finger:** biscoito de soleta  
**spongy cake:** manteigada  
**spoon<sup>1</sup>:** culler<sup>1</sup>  
**spoon<sup>2</sup>:** cullerada  
**spoon stand:** pousaculleres  
**spoonful:** cullerada  
**sports drink:** bebida isotónica  
**spotted wolffish:** peixe lobo de pintas  
**sprat:** trancho  
**spray:** atomizador  
**spread:** untar  
**spring lamb:** año pascual  
**spring roll:** roliño de primavera  
**spring salt:** sal de manancial  
**spring water:** auga de manancial  
**squab:** pombiño  
**squeeze:** espremer  
**squeeze bottle:** biberón  
**squeezer:** espremedor  
**squid:** lura  
**squid strip:** tira de lura  
**St. George's mushroom:** cogomelo de San Xurxo  
**stabiliser [GB]:** estabilizador  
**stabilizer [US]:** estabilizador  
**stale:** reseso, resesa  
**star anise:** anís estrelado  
**star fruit:** carambola  
**starch<sup>1</sup>:** amidón  
**starch<sup>2</sup>:** fécula  
**Starking apple:** mazá *starking*  
**starry smooth hound:** cazón branco  
**starter [GB]:** entrante  
**station<sup>1</sup>:** partida  
**station<sup>2</sup>:** rango  
**steak:** bisté  
**steak knife:** coitelo de carne  
**steak sandwich:** bocadillo de bisté  
**steak tartare:** bisté tártaro  
**steam table:** mesa quente  
**steamed:** ao vapor  
**steel:** chaira  
**steep:** remollar  
**steer meat:** cebón  
**sterilisation [GB]:** esterilización  
**sterilise [GB]:** esterilizar  
**sterilization [US]:** esterilización  
**sterilize [US]:** esterilizar  
**stew<sup>1</sup>:** estufado  
**stew<sup>2</sup>:** estufar  
**stew<sup>3</sup>:** guisar  
**stew<sup>4</sup>:** guiso  
**stew<sup>5</sup>:** pucheiro<sup>3</sup>  
**stew pot:** pucheiro<sup>1</sup>  
**stick blender:** batedor<sup>2</sup>  
**stiff peak:** punto de merengue  
**still:** alambique  
**still water:** auga sen gas  
**Stilton:** *stilton*  
**stingray:** ouxa  
**stir:** remexer  
**stock:** fondo  
**stock cube [GB]:** pastilla de caldo  
**stone:** carabuña  
**stone milk cap:** níscaro de abeto  
**stoner:** descarabuñador  
**storeroom:** despensa  
**strain:** coar  
**strainer:** coadoiro  
**straw:** palla  
**straw mushroom:** cogomelo da palla  
**straw potato:** pataca palla  
**strawberry:** amorodo  
**strawberry guava:** guaiaba vermella  
**strawberry pear:** pitaia  
**streaked gurnard:** rubio riscado  
**string:** restra  
**striped catfish:** panga  
**striped venus:** chirla  
**striploin:** lombo baixo  
**strong flour:** fariña forte  
**strudel:** *strudel*  
**stuff<sup>1</sup>:** embutir  
**stuff<sup>2</sup>:** reencher  
**stuffed rolled tipsy cake from Granada:** pionono  
**stuffing:** zaragallada  
**sturgeon:** esturión  
**substitute:** sucedáneo  
**succory:** chicoria<sup>1</sup>  
**succulent:** zumarento, zumarenta  
**sucking lamb:** añagoto  
**sucking pig:** bacoriño  
**suckling lamb:** añagoto  
**suckling pig:** bacoriño  
**sucrose:** sacarosa  
**sugar<sup>1</sup>:** azucar  
**sugar<sup>2</sup>:** azucre  
**sugar bowl:** azucreiro  
**sugar kelp:** faixa  
**sugar lump:** terrón de azucre  
**sugar packet:** sobre de azucre  
**sugared almond:** améndoa confeitada  
**sugary:** azucrado, azucrada  
**sultana:** pasa sultá  
**summer cep:** andoa de verán  
**summer savory:** segorella  
**summer truffle:** trufa de verán  
**sun agaricus:** champiñón do sol  
**sunflower oil:** aceite de xirasol  
**superfine flour:** óleo  
**supper:** cea  
**suprême:** suprema  
**suprême sauce:** salsa suprema  
**surf clam:** ameixa branca  
**surimi:** surimi  
**surimi elver:** sucedáneo de angula  
**surmullet:** salmonete de rocha  
**sushi:** suxi  
**swallowtail seaperch:** peixe rei  
**sweat:** facer suar  
**swede [GB]:** colinabo  
**sweet<sup>1</sup>:** doce<sup>1</sup>  
**sweet<sup>2</sup>:** doce<sup>2</sup>  
**sweet [GB]<sup>1</sup>:** caramelo<sup>2</sup>  
**sweet [GB]<sup>2</sup>:** doce<sup>3</sup>  
**sweet [GB]<sup>3</sup>:** lambrereta  
**sweet almond:** améndoa doce  
**sweet bay:** loureiro  
**sweet cherry:** cereixa  
**sweet chestnut:** castaña  
**sweet corn:** millo doce  
**sweet flag:** cálamo  
**sweet marjoram:** maiorana  
**sweet pepper:** pemento morrón

**sweet potato:** batata  
**sweet wine:** viño doce  
**sweet-and-sour:** agridoce  
**sweet-and-sour sauce:** salsa agridoce  
**sweetbread:** timo  
**sweetcorn:** millo doce  
**sweeten:** edulcorar  
**sweetened condensed milk:** leite condensado  
**sweetened yogurt:** iogur azu-crado  
**sweetener:** edulcorante  
**sweetness:** dozura  
**Swiss chard:** acelga  
**Swiss roll:** brazo de xitano  
**swordfish:** peixe espada  
**syphon:** sifón  
**syrah:** *syrah*  
**syringe:** xiringa  
**syrup<sup>1</sup>:** xarope  
**syrup<sup>2</sup>:** almibre  
**syrupy:** almibrado, almibrada  
**Tabardilla apple:** tabardilla  
**Tabasco:** tabasco  
**Tabasco sauce:** tabasco  
**tabbouleh:** tabulé  
**table linen:** mantelaría  
**table mat:** gardamanteis  
**table mushroom:** champiñón de París  
**table olive:** oliva de mesa  
**table runner:** camiño de mesa  
**table salt:** sal de mesa  
**table service:** servizo de mesa  
**table water:** auga de mesa  
**table wine:** viño de mesa  
**tablecloth:** mantel  
**tablecloth cover:** cubremanteis  
**tabouleh:** tabulé  
**taco:** taco<sup>2</sup>  
**taffy [US]:** caramelo mastigable  
**tagine:** taxín  
**taglierini:** tallarín  
**tail:** rabo  
**tajine:** taxín  
**takeaway [GB]<sup>1</sup>:** comida para levar

**takeaway [GB]<sup>2</sup>:** restaurante de comida para levar  
**takeout [US]<sup>1</sup>:** comida para levar  
**takeout [US]<sup>2</sup>:** restaurante de comida para levar  
**tallow:** sebo  
**tamarillo:** tomate de árbore  
**tamarind:** tamarindo  
**tangerine:** mandarina  
**tapa<sup>1</sup>:** petisco  
**tapa<sup>2</sup>:** tapa<sup>1</sup>  
**tapas bar:** bar de tapas  
**tapioca:** tapioca  
**tarragon:** estragón  
**tarrantés:** tarrantés  
**tart:** pastel<sup>2</sup>  
**tartar sauce:** salsa tártara  
**tartare:** tártaro  
**tartare sauce:** salsa tártara  
**tarte Tatin:** torta Tatín  
**tartlet:** tortaleta  
**taste<sup>1</sup>:** catar<sup>1</sup>  
**taste<sup>2</sup>:** degustar  
**taste<sup>3</sup>:** gusto<sup>1</sup>  
**taste<sup>4</sup>:** sabor  
**taste bitter:** amargar<sup>2</sup>  
**tasteless:** insípido, insípida  
**tastevin:** *taste-vin*  
**tasting<sup>1</sup>:** cata  
**tasting<sup>2</sup>:** degustación  
**tasting menu:** menú degustación  
**tavern [US]:** taberna  
**T-bone:** costeleta<sup>3</sup>  
**T-bone steak:** costeleta<sup>3</sup>  
**tea<sup>1</sup>:** merenda  
**tea<sup>2</sup>:** té  
**tea café:** tetaría  
**tea caffeine:** teína  
**tea cloth [GB]:** pano de cociña  
**tea infuser:** infusor de té  
**tea room:** salón de té  
**tea service:** xogo de té  
**tea set:** xogo de té  
**tea towel [GB]:** pano de cociña  
**teapot:** teteira  
**teaspoon<sup>1</sup>:** culleradiña  
**teaspoon<sup>2</sup>:** culleriña  
**teaspoonful:** culleradiña

**temaki:** *temaki*  
**temaki zushi:** *temaki*  
**tempeh:** *tempeh*  
**tempranillo<sup>1</sup>:** aráu xo<sup>1</sup>  
**tempranillo<sup>2</sup>:** aráu xo<sup>2</sup>  
**tempura:** tempura  
**tench:** tenca  
**tender:** tenro, tenra  
**tenderloin:** solombo  
**tepid:** morno, morna  
**tequila:** tequila  
**teriyaki:** *teriyaki*  
**terrace:** terraza  
**terracotta hedgehog:** lingua de ovella avermellada  
**terrine:** terrina  
**testicle:** colloufa  
**tetilla cheese:** queixo de tetilla  
**tetrapack:** brik  
**thermos:** termo  
**thick Galician crêpe:** follado<sup>3</sup>  
**thick gazpacho:** *salmorejo*  
**thick trough shell:** ameixa branca  
**thicken<sup>1</sup>:** espesar<sup>1</sup>  
**thicken<sup>2</sup>:** espesar<sup>2</sup>  
**thickener:** espesante  
**thickening agent:** espesante  
**thicklip gray mullet [US]:** muxe negro  
**thicklip grey mullet [GB]:** muxe negro  
**thigh:** coxa  
**thin:** alixeirar  
**thin chorizo:** longaínza  
**thin chorizo from Navarra:** chistorra  
**thongweed:** correa  
**thread stage:** punto de febra  
**three-bearded rockling:** barbadá<sup>1</sup>  
**thresher:** raposo de mar  
**thresher shark:** raposo de mar  
**thrush:** tordo  
**thyme:** tomiño  
**tiger nut:** chufa  
**tilapia:** tilapia do Nilo  
**tile-shaped biscuit [GB]:** tella  
**tile-shaped cookie [US]:** tella  
**tilting pan:** tixola basculante

**timbale:** timbal  
**tin opener [GB]:** abrelatas  
**tipsy cake:** biscoito borracho  
**tiramisu:** tiramisú  
**tisane:** tisana  
**to steep:** a remollo  
**to taste:** ao gusto  
**toast<sup>1</sup>:** torrada<sup>1</sup>  
**toast<sup>2</sup>:** torrar<sup>1</sup>  
**toast<sup>3</sup>:** torrar<sup>2</sup>  
**toasted bread:** pan torrado  
**toasted wine:** viño tostado  
**toaster:** torradora  
**toasting:** torradura  
**today's special:** prato do día  
**toffee:** tofe  
**tofu:** tofu  
**tomato:** tomate  
**tomato bread:** pan con tomate  
**tomato sauce:** salsa de tomate  
**tongs<sup>1</sup>:** pinzas  
**tongs<sup>2</sup>:** tenaces  
**tongue:** lingua  
**tonic:** tónica  
**tonic water:** tónica  
**toothed wrack:** bocho  
**toothpick:** escarvados  
**toothpick holder:** portaescarvados  
**top heel:** corrosco<sup>2</sup>  
**tope shark:** cazón  
**topside:** folla branda  
**torta del Casar:** torta do Casar  
**tortellini:** tortelini  
**tortilla<sup>1</sup>:** tortilla<sup>2</sup>  
**tortilla<sup>2</sup>:** tortilla de patacas  
**tortilla restaurant:** tortillaría  
**tortilla turner:** viradeira  
**Toureg tea:** té árabe  
**tournedos:** turnedó  
**traceability:** rastrexabilidade  
**traditional restaurant:** mesón  
**tragacanth:** tragacanto  
**trans fat:** graxa trans  
**transformed fat:** graxa trans  
**transgenic food:** alimento modificado xeneticamente

**transparent goby:** lorcho transparente  
**tray:** bandexa  
**tray cloth:** cubrebandexas  
**tray rack:** pousabandexas  
**tray slide:** pasabandexas  
**treacle [GB]:** melaza  
**tree strawberry:** albedro  
**tree tomato:** tomate de árbore  
**treixadura<sup>1</sup>:** treixadura<sup>1</sup>  
**treixadura<sup>2</sup>:** treixadura<sup>2</sup>  
**tripe<sup>1</sup>:** calleiro<sup>1</sup>  
**tripe<sup>2</sup>:** callos  
**trivet:** trepia  
**trotter:** pezuño  
**truffle<sup>1</sup>:** trufa<sup>1</sup>  
**truffle<sup>2</sup>:** trufa<sup>2</sup>  
**truffle<sup>3</sup>:** trufar  
**trumpet agaric:** fungo funil  
**trumpet chanterelle:** trompeta  
**trumpet of death:** trompeta dos mortos  
**truss:** bridar  
**tsuica:** tsuica  
**Tuareg tea:** té árabe  
**tuberculate cockle:** marolo  
**tun:** bocoi  
**turbot:** rodaballo  
**tureen:** sopeira  
**turkey:** pavo  
**Turkish coffee:** café turco  
**turmeric:** cúrcuma  
**turnip:** nabo  
**turnip green [US]:** nabiza  
**turnip top [GB]:** nabiza  
**turrón:** turrón  
**turrón shop:** turronaría  
**twait shad:** sabella  
**two-banded seabream:** sargo de cabeza negra  
**txakoli:** chacolí  
**tzatziki:** *tzatziki*  
**ultra-pasteurisation [GB]:** upe-rización  
**ultra-pasteurise [GB]:** upe-rizar  
**ultra-pasteurization [US]:** upe-rización  
**ultra-pasteurize [US]:** upe-rizar  
**umami:** umami

**uncork:** sacar a rolla  
**underdone:** pouco feito, pouco feita  
**unleavened bread:** pan asmo  
**unmold [US]:** desenmoldar  
**unmould [GB]:** desenmoldar  
**unripe:** verde  
**unripened cheese:** queixo fresco  
**unsaturated fat:** graxa insaturada  
**untruss:** desbridar  
**urchin:** ourizo  
**Urraca pear:** urraca  
**vacherin:** *vacherin*  
**vacuum flask:** termo  
**vacuum-packed:** ao baleiro  
**Valdeorras:** valdeorras  
**Valdepeñas:** valdepeñas  
**valerian:** valeriana<sup>1</sup>  
**valerian tea:** valeriana<sup>2</sup>  
**vanilla:** vainilla  
**vanilla sugar:** azucre de vainilla  
**vanillin:** vanilina  
**variegated scallop:** zamburiña  
**variety meats [US]:** miúdos  
**vat:** cuba  
**veal:** tenreira  
**vegan:** vexetalista  
**veganism:** vexetalismo  
**vegetable<sup>1</sup>:** hortaliza  
**vegetable<sup>2</sup>:** verdura  
**vegetable fat:** graxa vexetal  
**vegetable knife:** coitelo de verduras  
**vegetable mix:** *panaché*  
**vegetable oil:** aceite vexetal  
**vegetable stew:** minestra  
**vegetarian:** vexetariano, vexetariana  
**vegetarian restaurant:** restaurante vexetariano  
**vegetarianism:** vexetarianismo  
**velouté:** *velouté*  
**velvet belly:** gata  
**velvet crab:** nécora  
**velvet horn:** carrasca brava  
**velvet swimming crab:** nécora  
**venison<sup>1</sup>:** cervo  
**venison<sup>2</sup>:** corzo



<b>venison</b> <sup>3</sup> : gamo	<b>water down</b> <sup>1</sup> : augar <sup>1</sup>	<b>white truffle</b> : trufa branca
<b>venison</b> <sup>4</sup> : reno	<b>water down</b> <sup>2</sup> : augar <sup>2</sup>	<b>white variety meats</b> [US]: miúdos brancos
<b>verbena</b> : verbena	<b>water goblet</b> : copa de auga	<b>white veal</b> : tenreira branca
<b>verjuice</b> : agraz	<b>watercress</b> : agrón	<b>white wine</b> : branco
<b>vermicelli</b> : fideo	<b>watermelon</b> : sandía	<b>whitefish</b> : peixe branco
<b>vermicelli</b> [GB]: fideo de chocolate	<b>watery</b> : augacento, augacenta	<b>whiteleg shrimp</b> : gamba patibranca
<b>vermicelli paella</b> : fideuá	<b>waxy cap</b> : limago	<b>whiting</b> : bacalada
<b>vermouth</b> : vermú <sup>1</sup>	<b>wedge sole</b> : acedía	<b>whitish truffle</b> : trufa branca de primavera
<b>vervain</b> : verbena	<b>well-done</b> : ben feito, ben feita	<b>whole</b> : enteiro, enteira
<b>viand</b> : vianda	<b>wels</b> : siluro	<b>wholegrain</b> : integral <sup>2</sup>
<b>vichyssoise</b> : <i>vichyssoise</i>	<b>wels catfish</b> : siluro	<b>wholegrain bread</b> : pan integral
<b>Vienna bread</b> : pan de Viena	<b>Welsh onion</b> : ceboliña	<b>wholegrain flour</b> : fariña integral
<b>Vienna coffee</b> : café vienés	<b>wheat</b> : trigo	<b>whortleberry</b> : arando
<b>Vienna sausage</b> : salchicha de Viena	<b>wheat beer</b> : cervexa branca	<b>wild asparagus</b> : espárrago verde
<b>viennoiserie</b> : bolaría	<b>wheat flour</b> : fariña triga	<b>wild berry</b> : froita silvestre
<b>vinaigrette</b> : vinagreta	<b>wheat germ</b> : xerme de trigo	<b>wild boar</b> : xabari
<b>vinegar</b> : vinagre	<b>whew</b> : soro	<b>wild cinnamon</b> : canela branca
<b>vinegar bottle</b> : vinagreira	<b>whip</b> : subir	<b>wild rice</b> : arroz salvaxe
<b>vinho verde</b> : viño verde	<b>whipped cream</b> : nata batida	<b>Williams pear</b> [GB]: pera Williams
<b>vintage</b> : colleita	<b>whisk</b> <sup>1</sup> : batedor <sup>1</sup>	<b>wine</b> : viño
<b>virgin olive oil</b> : aceite de oliva virxe	<b>whisk</b> <sup>2</sup> : bater	<b>wine bar</b> : viñoteca
<b>viscus</b> : víscera	<b>whiskey</b> [US]: <i>whisky</i>	<b>wine cellar</b> : adega <sup>1</sup>
<b>vitamin</b> <sup>1</sup> : vitamina	<b>whiskey cream</b> [US]: crema de <i>whisky</i>	<b>wine glass</b> : copa de viño
<b>vitamin</b> <sup>2</sup> : vitamínico, vitamínica	<b>whisky</b> [GB]: <i>whisky</i>	<b>wine gum</b> : gominola
<b>viura</b> : macabeo	<b>whisky cream</b> [GB]: crema de <i>whisky</i>	<b>wine list</b> : carta de viños
<b>vodka</b> : vodka	<b>white</b> <sup>1</sup> : branco	<b>wine pitcher</b> : porrón <sup>2</sup>
<b>vol-au-vent</b> : volován	<b>white</b> <sup>2</sup> : clara <sup>1</sup>	<b>wine spirit</b> : augardente de viño
<b>wafer</b> <sup>1</sup> : barquillo	<b>white bread</b> : pan de trigo	<b>wine steward</b> [US]: <i>sommelier</i>
<b>wafer</b> <sup>2</sup> : oblea	<b>white chocolate</b> : chocolate branco	<b>wine tasting glass</b> : cataviño
<b>wafer mold</b> [US]: barquilleiro	<b>white coffee</b> : café con leite	<b>wine vinegar</b> : vinagre de viño
<b>wafer mould</b> [GB]: barquilleiro	<b>white egg</b> : ovo branco	<b>wine waiter, wine waitress</b> [GB]: <i>sommelier</i>
<b>waffle</b> : gofre	<b>white flour</b> : fariña refinada	<b>wine-cap stropharia</b> : estrofaría de anel rugoso
<b>waffle iron</b> : gofreira	<b>white hydnum</b> : lingua de ovella branca	<b>winery</b> : adega <sup>2</sup>
<b>waiter, waitress</b> : camareiro, camareira	<b>white meat</b> : carne branca	<b>wineskin</b> : bota
<b>waiter's cloth, waitress' cloth</b> : pano de servizo	<b>white mulberry</b> : amora branca	<b>wing</b> : á
<b>wakame</b> : <i>wakame</i>	<b>white mustard</b> : mostaza branca	<b>winkle</b> : caramuxo
<b>walnut</b> : noz	<b>white offal</b> [GB]: miúdos brancos	<b>winter cherry</b> : alquequenxe
<b>warm up</b> <sup>1</sup> : temperar <sup>1</sup>	<b>white orange</b> : laranxa branca	<b>winter squash</b> : cabaza confeiteira
<b>warm up</b> <sup>2</sup> : temperar <sup>2</sup>	<b>white pepper</b> : pementa branca	<b>winter truffle</b> : trufa de inverno
<b>warty venus</b> : carneiro <sup>2</sup>	<b>white rice</b> : arroz branco	<b>witloof</b> : endivia
<b>wasabi</b> : <i>wasabi</i>	<b>white seabream</b> : sargo	<b>wok</b> : <i>wok</i>
<b>water</b> <sup>1</sup> : auga	<b>white stock</b> : fondo branco	<b>wolfberry</b> : baga de <i>goji</i>
<b>water</b> <sup>2</sup> : augar <sup>2</sup>	<b>white sugar</b> : azucre branco	
<b>water bath</b> : baño maría <sup>1</sup>	<b>white tea</b> : té branco	

**wood blewit:** pé azul  
**wood ear:** orella de madeira  
**wood hedgehog:** lingua de ovella  
**wood mushroom:** fungo das febras  
**wood pigeon:** pombo  
**woodcock:** arcea  
**wood-fired:** de leña  
**Worcester sauce:** salsa Worcestershire  
**Worcestershire sauce:** salsa Worcestershire  
**worktop [GB]:** mesado

**wreckfish:** cherna  
**wrinkled swimming crab:** cangrexo rugoso  
**xanthan:** xantano  
**xylitol:** xilitol  
**yarrow:** aquilea  
**yearling meat:** anello  
**yellow brain:** merexo das ramalheiras  
**yellow false truffle:** ovo de carrizo  
**yellow foot:** trompeta amarela  
**yellow passion fruit:** maracuxá amarelo

**yellow pitahaya:** pitaia amarela  
**yellowfin tuna:** atún amarelo  
**yoghourt:** iogur  
**yoghurt:** iogur  
**yogurt:** iogur  
**yogurt maker:** iogureira  
**yogurt shop:** ioguraría  
**yolk:** xema<sup>1</sup>  
**young garlic:** allo tenro  
**young turnip leave:** grelo  
**young wine:** viño novo  
**yule log:** tronco de Nadal  
**zabaglione:** *zabaione*  
**zucchini [US]:** cabaciña

# Índice de equivalencias castelán-galego

**a fuego fuerte:** a lume forte  
**a fuego lento:** a pouco lume  
**a fuego suave:** a pouco lume  
**a fuego vivo:** a lume forte  
**a la brasa:** á brasa  
**a la carbonara:** á carbonara  
**a la carta:** á carta  
**a la cazuela:** á cazola  
**a la espalda:** ao lombo  
**a la gallega:** á feira  
**a la jardinera:** á xardineira<sup>2</sup>  
**a la marinera:** á mariñeira  
**à la meunière:** *meunière*  
**a la papillote:** en papillota  
**a la parrilla:** á grella  
**a la plancha:** á prancha  
**a la romana:** á romana  
**a la sal:** ao sal  
**a presión:** de barril  
**a remojo:** a remollo  
**abadejo:** badexo  
**abadejo pequeño:** corbello  
**abatidor de temperatura:** abatidor de temperatura  
**abichón:** piarda  
**abreboca:** aperitivo<sup>1</sup>  
**abrebotellas:** abridor<sup>1</sup>  
**abrelatas:** abrelatas  
**abreostas:** abreostas  
**abridor:** abridor<sup>1</sup>  
**abrillantar:** abrillantar  
**abrótano:** abrótno  
**abrótano hembra:** abrótno femia  
**abrótano macho:** abrótno  
**absenta:** asente  
**acanalador:** acanalador  
**acanalara:** acanalara  
**acaramelar<sup>1</sup>:** acaramelar<sup>1</sup>  
**acaramelar<sup>2</sup>:** acaramelar<sup>2</sup>

**acedar<sup>1</sup>:** acedar<sup>1</sup>  
**acedar<sup>2</sup>:** acedar<sup>2</sup>  
**acedera:** aceda  
**acedía:** acedía  
**aceite:** aceite  
**aceite de algodón:** aceite de algodón  
**aceite de cacahuete:** aceite de cacahuete  
**aceite de cártamo:** aceite de cártamo  
**aceite de colza:** aceite de colza  
**aceite de girasol:** aceite de xirasol  
**aceite de maíz:** aceite de millo  
**aceite de oliva:** aceite de oliva  
**aceite de oliva refinado:** aceite de oliva refinado  
**aceite de oliva virgen:** aceite de oliva virxe  
**aceite de oliva virgen extra:** aceite de oliva virxe extra  
**aceite de orujo de oliva:** aceite de bagazo de oliva  
**aceite de soja:** aceite de soia  
**aceite vegetal:** aceite vexetal  
**aceitera:** aceiteira<sup>1</sup>  
**aceiteras:** aceiteiras  
**aceituna:** oliva  
**aceituna arbequina:** oliva arbequina  
**aceituna cornicabra:** oliva cornicabra  
**aceituna de mesa:** oliva de mesa  
**aceituna gordal:** oliva gorda  
**aceituna hojiblanca:** oliva de folla branca  
**aceituna manzanilla:** oliva *manzanilla*  
**aceituna picual:** oliva *picual*

**acelga:** acelga  
**acerola:** acerola  
**acetoso, acetosa:** acedo, aceda  
**achicoria<sup>1</sup>:** chicoria<sup>1</sup>  
**achicoria<sup>2</sup>:** chicoria<sup>2</sup>  
**achicoria instantánea:** chicoria soluble  
**achicoria soluble:** chicoria soluble  
**acidez:** acedume  
**ácido, ácida:** acedo, aceda  
**ácido acético:** ácido acético  
**ácido cítrico:** ácido cítrico  
**ácido graso:** ácido graxo  
**ácido láctico:** ácido láctico  
**acidulante:** acidulante  
**acidular:** acidular  
**aclarar:** alixeirar  
**acompañamiento:** gornición  
**aderezar<sup>1</sup>:** aliñar  
**aderezar<sup>2</sup>:** sazonar  
**aderezo:** aliño  
**aditivo:** aditivo  
**aditivo alimentario:** aditivo  
**adobar:** adobar<sup>2</sup>  
**adobo<sup>1</sup>:** adobo<sup>1</sup>  
**adobo<sup>2</sup>:** adobo<sup>2</sup>  
**advocaat:** *advocaat*  
**afilar:** afiar  
**afrutado, afrutada:** afroitado, afroitada  
**agachadiza:** narcexa  
**ágape:** ágape  
**agar:** ágar-ágar  
**agaragar:** ágar-ágar  
**agar-agar:** ágar-ágar  
**agárico bianillado:** cogomelo das rapadoiras  
**agarrador:** agarrador

**agente de carga:** axente de volume  
**agente de recubrimiento:** axente de revestimento  
**agente de soporte:** axente de soporte  
**agraz:** agraz  
**agriar<sup>1</sup>:** acedar<sup>1</sup>  
**agriar<sup>2</sup>:** acedar<sup>2</sup>  
**agridulce:** agridoce  
**agrilla:** aceda  
**agrío, agría:** acedo, aceda  
**agua:** auga  
**agua aromatizada:** auga aromatizada  
**agua carbonatada:** auga con gas  
**agua carbónica:** auga carbónica  
**agua con gas:** auga con gas  
**agua de azahar:** auga de azar  
**agua de manantial:** auga de manantial  
**agua de mesa:** auga de mesa  
**agua de soda:** soda  
**agua mineral:** auga mineral  
**agua mineralizada:** auga mineralizada  
**agua sin gas:** auga sen gas  
**agua tónica:** tónica  
**aguacate:** aguacate  
**aguado, aguada:** augacento, augacenta  
**aguar<sup>1</sup>:** augar<sup>1</sup>  
**aguar<sup>2</sup>:** augar<sup>2</sup>  
**aguardiente compuesto:** augardente composta  
**aguardiente de cereales:** augardente de cereais  
**aguardiente de cerezas:** augardente de cereixas  
**aguardiente de frutas:** augardente de froitas  
**aguardiente de hierbas:** augardente de herbas  
**aguardiente de orujo:** augardente  
**aguardiente de sidra:** augardente de sidra  
**aguardiente de vino:** augardente de viño  
**aguardiente simple:** augardente simple

**aguasal:** salmoira  
**aguja<sup>1</sup>:** agulla<sup>1</sup>  
**aguja<sup>2</sup>:** agulla<sup>2</sup>  
**aguja de mechar:** agulla de mechar  
**aguja mechera:** agulla de mechar  
**aguzar:** afiar  
**ahornar:** enfornar  
**ahumado:** afumadura  
**ahumar:** afumar  
**ajada:** allada  
**ajedrea:** segorella  
**ajenjo:** asente  
**ajenuz:** comiño negro  
**ajete:** allo tenro  
**ajiaceite:** alioli  
**ajo<sup>1</sup>:** allo<sup>1</sup>  
**ajo<sup>2</sup>:** dente de allo  
**ajo porro:** porro  
**ajo puerro:** porro  
**ajo tierno:** allo tenro  
**ajoaceite:** alioli  
**ajoarriero:** allada arrieira  
**ajonjolí:** sésamo  
**al ajillo:** ao allo  
**al chilindrón:** ao *chilindrón*  
**al dente:** *al dente*  
**al espeto:** ao espeto  
**al gusto:** ao gusto  
**al horno:** ao forno  
**al natural:** ao natural  
**al pilpil:** ao pil-pil  
**al pil-pil:** ao pil-pil  
**al punto<sup>1</sup>:** no seu punto<sup>1</sup>  
**al punto<sup>2</sup>:** no seu punto<sup>2</sup>  
**al vacío:** ao baleiro  
**al vapor:** ao vapor  
**ala:** á  
**alambique:** alambique  
**alazor:** cártamo  
**albacora<sup>1</sup>:** bévera  
**albacora<sup>2</sup>:** bonito do norte  
**albahaca:** alfábega  
**albardar:** albardar  
**albardilla:** albarda  
**albaricoque:** albaricoque  
**albariño:** albariño  
**albilla:** *albilla*

**albillo:** *albilla*  
**albóndiga:** albóndega  
**alcachofa:** alcachofa  
**alcaparra:** alcaparra  
**alcaravea:** carvea  
**alcohol:** alcohol  
**alcohol destilado:** alcohol destilado  
**alcohol rectificado:** alcohol rectificado  
**alcuzcuz:** cuscús  
**ale:** *ale*  
**aleta<sup>1</sup>:** pluma<sup>2</sup>  
**aleta<sup>2</sup>:** tapa do peito  
**alfábega:** alfábega  
**alfajor<sup>1</sup>:** *alfajor<sup>1</sup>*  
**alfajor<sup>2</sup>:** *alfajor<sup>2</sup>*  
**alfóncigo:** pistacho  
**alforfón:** trigo mouro  
**alga:** alga  
**alga dentada:** bocho  
**alholva:** fenogreco  
**alhucema:** lavanda  
**aligerar:** alixeirar  
**aligote:** pancho bicudo  
**alimentación:** alimentación  
**alimentar:** alimentar  
**alimentario, alimentaria:** alimentario, alimentaria  
**alimenticio, alimenticia:** alimenticio, alimenticia  
**alimento:** alimento  
**alimento de alto riesgo:** alimento de alto risco  
**alimento de régimen:** alimento dietético  
**alimento dietético:** alimento dietético  
**alimento ecológico:** alimento ecolóxico  
**alimento enriquecido:** alimento enriquecido  
**alimento funcional:** alimento funcional  
**alimento imperecedero:** alimento imperecedeiro  
**alimento modificado genéticamente:** alimento modificado xeneticamente

- alimento natural:** alimento natural
- alimento no perecedero:** alimento imperecedeiro
- alimento perecedero:** alimento perecedeiro
- alimento semiperecedero:** alimento semiperecedeiro
- alimento transgénico:** alimento modificado xeneticamente
- aliñar:** aliñar
- aliño:** aliño
- alioli:** alioli
- alitán:** roxa
- almeja:** ameixa<sup>2</sup>
- almeja babosa:** ameixa babosa
- almeja branca:** ameixa branca
- almeja dorada:** ameixa bicuda
- almeja fina:** ameixa fina
- almeja japonesa:** ameixa xaponesa
- almeja roja:** ameixa rubia
- almeja rubia:** ameixa rubia
- almejón:** ameixón
- almendra:** améndoa
- almendra amarga:** améndoa amarga
- almendra dulce:** améndoa doce
- almendra mollar:** améndoa molar
- almendrado:** amendoado
- almendrar:** amendoar
- almíbar:** almibre
- almíbarado, almíbarada:** almibrado, almibrada
- almíbarar:** almibrar
- almidón:** amidón
- almirez:** morteiro
- almorzar:** xantar<sup>1</sup>
- almuerzo:** xantar<sup>2</sup>
- alquequenje:** alquequenxe
- alquitara:** alambique
- alsaciana:** botella alsaciana
- altramuz:** chícharo de reposo
- alubia:** feixón
- alzar el hervor:** levantar fervura
- amaretto:** *amaretto*
- amargaleja:** abruño
- amargar<sup>1</sup>:** amargar<sup>1</sup>
- amargar<sup>2</sup>:** amargar<sup>2</sup>
- amargo:** bíter
- amargo, amarga:** amargo, amarga
- amargón:** leitaruga
- amargor:** amargor
- amargura:** amargor
- amasadora:** amasadora
- amasar:** amasar
- amasijo:** amasadura
- ambigú<sup>1</sup>:** ambigú
- ambigú<sup>2</sup>:** bufete<sup>1</sup>
- aminoácido:** aminoácido
- amontillado:** amontillado
- anacardo:** anacardio
- ananás:** piña
- ancas de rana:** ancas de ra
- anchoa:** anchoa
- androlla:** androlla
- aneto:** aneto
- angélica:** anxélica
- angélica arcangélica:** anxélica
- angelote:** peixe anxo
- angostura:** angostura
- anguila:** anguía
- anguilo:** anguiacho
- angula:** meixón
- anís<sup>1</sup>:** anís<sup>1</sup>
- anís<sup>2</sup>:** anís<sup>2</sup>
- anís<sup>3</sup>:** anís<sup>3</sup>
- anís de Chinchón:** chinchón
- anís escarchado:** anís cristalizado
- anís estrellado:** anís estrelado
- anisado:** anís<sup>3</sup>
- anisado, anisada:** anisado, anisada
- anisar:** anisar
- anise:** anise
- antecocina:** antecociña
- antiaglomerante:** antiaglutinante
- antiespumante:** antiescumante
- antioxidante:** antioxidante
- añada:** colleita
- añejamiento:** envellecemento
- añejar:** envellecer
- añojo:** anello
- apagador:** choupín
- aperitivo:** aperitivo<sup>1</sup>
- apio:** apio
- apionabo:** apiorravo
- apirrábano:** apiorravo
- appertización:** appertización
- appertizar:** appertizar
- aquilea:** aquilea
- arame:** *arame*
- arándano:** arando
- arándano negro:** arando negro
- arándano rojo:** arando vermello
- araña:** araña
- arbequina:** oliva arbequina
- arcón congelador:** arca conxeladora
- arenque:** arenque
- arepa:** arepa
- armañac:** armañac
- armario frigorífico:** armario frigorífico
- arola:** arola
- aroma:** aroma
- aromar:** aromatizar
- aromatizar:** aromatizar
- arrak:** *arrak*
- arrocería:** arroceira
- arrocería:** arrozaría
- arroz:** arroz
- arroz a la cubana:** arroz á cubana
- arroz basmati:** arroz basmati
- arroz blanco:** arroz branco
- arroz blanqueado:** arroz branco
- arroz bomba:** arroz bomba
- arroz cargo:** arroz integral
- arroz con leche:** arroz con leite
- arroz de grano corto:** arroz de gran redondo
- arroz de grano largo:** arroz de gran longo
- arroz de grano medio:** arroz de gran medio
- arroz de grano redondo:** arroz de gran redondo
- arroz descascarillado:** arroz integral
- arroz enriquecido:** arroz enriquecido
- arroz glutinoso:** arroz glutinoso
- arroz integral:** arroz integral
- arroz parboiled:** arroz vaporizado

**arroz pardo:** arroz integral  
**arroz pilaf:** arroz *pilaf*  
**arroz salvaje:** arroz salvaxe  
**arroz sancocado:** arroz vaporizado  
**arroz tres delicias:** arroz tres delicias  
**arroz vaporizado:** arroz vaporizado  
**arruruz:** arruruz  
**artemisa:** artemisa  
**artemisia:** artemisa  
**asado:** asado  
**asador<sup>1</sup>:** asadeiro<sup>1</sup>  
**asador<sup>2</sup>:** asador<sup>2</sup>  
**asador<sup>3</sup>:** asador<sup>3</sup>  
**asador, asadora:** grelleiro, grelleira  
**asar:** asar  
**asar a la parrilla:** grellar  
**aspartamo:** aspartame  
**asperón:** pedra de afiar  
**áspic:** *aspic*  
**asustar:** asustar  
**atemperar<sup>1</sup>:** temperar<sup>1</sup>  
**atemperar<sup>2</sup>:** temperar<sup>2</sup>  
**atomizador:** atomizador  
**atún:** atún  
**atún blanco:** bonito do norte  
**atún de aleta amarilla:** atún amarelo  
**atún rojo:** atún  
**autoservicio:** autoservizo  
**avefría:** avefría  
**avellana:** abelá  
**avena:** avea  
**avestruz:** avestruz  
**aviar:** sazonar  
**avinagrar<sup>1</sup>:** avinagrar<sup>1</sup>  
**avinagrar<sup>2</sup>:** avinagrar<sup>2</sup>  
**azafrán:** azafrán  
**azahar:** azar  
**azái:** azaí  
**azúcar:** azucre  
**azúcar amarillo, azúcar amarillo:** azucre moreno  
**azúcar blanco, azúcar blanca:** azucre branco

**azúcar blanco refinado, azúcar blanca refinada:** azucre extrabranco  
**azúcar blanquilla:** azucre branco  
**azúcar cande:** azucre candi  
**azúcar candi:** azucre candi  
**azúcar cuadradillo:** azucre en terróns  
**azúcar de caña:** azucre de cana  
**azúcar de cortadillo:** azucre en terróns  
**azúcar de flor:** azucre branco  
**azúcar de remolacha:** azucre de remolacha  
**azúcar de vainilla:** azucre de vainilla  
**azúcar extrablanco, azúcar extrablanca:** azucre extrabranco  
**azúcar glas:** azucre glas  
**azúcar glasé:** azucre glas  
**azúcar granulado, azúcar granulada:** azucre granulado  
**azúcar invertido, azúcar invertida:** azucre invertido  
**azúcar líquido, azúcar líquida:** azucre líquido  
**azúcar moreno, azúcar morena:** azucre moreno  
**azúcar moreno de caña, azúcar morena de caña:** azucre moreno de cana  
**azúcar negro, azúcar negra:** azucre moreno  
**azúcar piedra:** azucre candi  
**azúcar refinado, azúcar refinada:** azucre refinado  
**azúcar semiblanco, azúcar semiblanca:** azucre semi-branco  
**azúcar terciado, azúcar terciada:** azucre moreno  
**azúcar vainillado, azúcar vainillada:** azucre de vainilla  
**azucarado, azucarada:** azucarado, azucrada  
**azucarar:** azucarar  
**azucarero:** azucreiro  
**azucarillo<sup>1</sup>:** terrón de azucre  
**azucarillo<sup>2</sup>:** sobre de azucre  
**babá:** babá

**babaco:** babaco  
**babilla:** corte redondo  
**babosa negra:** limago  
**bacaladilla:** lirio  
**bacalao:** bacallau  
**baclava:** baclava  
**bacón:** beicon  
**bacoreta:** merma  
**badiana:** anís estrelado  
**baga de goji:** baga de *goji*  
**bagazo:** bagazo<sup>1</sup>  
**baguette:** bagueta  
**baklava:** baclava  
**balanza:** balanza  
**bambú:** bambú  
**banana:** plátano  
**banana split:** *banana split*  
**banano:** plátano  
**bandeja:** bandexa  
**bandejero:** pousabandexas  
**banderilla:** banderilla  
**banquete:** ágape  
**bañar:** bañar  
**baño de maría<sup>1</sup>:** baño maría<sup>1</sup>  
**baño de maría<sup>2</sup>:** baño maría<sup>2</sup>  
**baño maría<sup>1</sup>:** baño maría<sup>1</sup>  
**baño maría<sup>2</sup>:** baño maría<sup>2</sup>  
**bar:** bar  
**bar de tapas:** bar de tapas  
**barbacoa<sup>1</sup>:** barbacoa<sup>1</sup>  
**barbacoa<sup>2</sup>:** barbacoa<sup>2</sup>  
**barbo:** barbo  
**barbuda:** maticandil  
**barista:** barista  
**barman:** barman  
**barquillero:** barquilleiro  
**barquillo:** barquillo  
**barra<sup>1</sup>:** barra<sup>1</sup>  
**barra<sup>2</sup>:** barra<sup>2</sup>  
**barra de pan:** barra<sup>2</sup>  
**barra libre:** barra libre  
**barrica:** barrica  
**barril:** barril  
**báscula:** báscula  
**batata:** batata  
**batería de cocina:** batería de cocina  
**batido:** batido  
**batidor:** batedor<sup>1</sup>

<b>batidor de globo:</b> batedor de globo	<b>bicarbonato sódico:</b> bicarbonato sódico	<b>boleto del pino:</b> andoa dos piñeiros
<b>batidor plano:</b> batedor plano	<b>bígaro:</b> caramuxo	<b>boleto negro:</b> andoa negra
<b>batidora:</b> batedor <sup>2</sup>	<b>biscote:</b> biscota	<b>boleto reticulado:</b> andoa de verán
<b>batir:</b> bater	<b>bisque:</b> <i>bisque</i>	<b>boleto reticulado de verano:</b> andoa de verán
<b>bavarois:</b> crema bávara	<b>bisté:</b> bisté	<b>bolla:</b> bola
<b>bearnesa:</b> salsa bearnesa	<b>bisté tártaro:</b> bisté tártaro	<b>bollería<sup>1</sup>:</b> bolaría
<b>beber:</b> beber	<b>bistec:</b> bisté	<b>bollería<sup>2</sup>:</b> pastalaría <sup>1</sup>
<b>bebida:</b> bebida	<b>bíter:</b> bíter	<b>bollo:</b> bolo <sup>2</sup>
<b>bebida alcohólica:</b> bebida alcohólica	<b>bizcochar:</b> refornar	<b>bollo de leche:</b> bolo de leite
<b>bebida de soja:</b> bebida de soia	<b>bizcocho:</b> biscoito	<b>bollo preñado:</b> bolo preñado
<b>bebida energética:</b> bebida enerxética	<b>bizcocho borracho:</b> biscoito borracho	<b>bollo suizo:</b> bolo de leite
<b>bebida energizante:</b> bebida enerxética	<b>bizcocho de soleta:</b> biscoito de soleta	<b>boloñesa:</b> salsa boloñesa
<b>bebida espirituosa:</b> bebida espirituosa	<b>bizcocho de soletilla:</b> biscoito de soleta	<b>bolsa para pan:</b> bolsa de pan
<b>bebida espirituosa:</b> bebida espirituosa	<b>blanco<sup>1</sup>:</b> branco	<b>bomba:</b> bomba
<b>bebida isotónica:</b> bebida isotónica	<b>blanco<sup>2</sup>:</b> en branco	<b>bombón:</b> bombón
<b>bebida no alcohólica:</b> bebida sen alcohol	<b>blanquear:</b> branquear	<b>bombonería:</b> bombonaría
<b>bebida refrescante:</b> refresco	<b>blanqueta:</b> <i>blanquette</i>	<b>bonete:</b> orella de gato
<b>bebida sin alcohol:</b> bebida sen alcohol	<b>blanquilla:</b> trufa branca de primavera	<b>boniato:</b> batata
<b>becacina:</b> narcexa	<b>blanquita:</b> redondo	<b>bonito:</b> bonito
<b>becada:</b> arcea	<b>blinis:</b> <i>blini</i>	<b>bonito de vientre rayado:</b> bonito alistado
<b>bechamel:</b> bechamel	<b>blonda:</b> blonda	<b>bonito del norte:</b> bonito do norte
<b>beicon:</b> beicon	<b>bocadillería:</b> bocadillaría	<b>boquerón:</b> bocareo
<b>benjamín:</b> benxamín	<b>bocadillo:</b> bocadillo	<b>boquilla:</b> bico
<b>berberecho:</b> berberecho	<b>bocadito:</b> bocadiño	<b>bordelesa:</b> botella bordelesa
<b>berberecho de Noruega:</b> saltón	<b>bocado:</b> bocado	<b>borgoña:</b> borgoña
<b>berberecho dentado:</b> saltón	<b>bocadulce:</b> bocadoce	<b>borgoñona:</b> botella borgoñona
<b>berberecho espinoso:</b> berberecho macho	<b>bocanegra:</b> tomás	<b>borona:</b> broa
<b>berenjena:</b> berenxena	<b>bocatería:</b> bocadillaría	<b>borracho:</b> biscoito borracho
<b>bergamota<sup>1</sup>:</b> bergamota <sup>1</sup>	<b>bocoy:</b> bocoi	<b>borraja:</b> borraxe
<b>bergamota<sup>2</sup>:</b> bergamota <sup>2</sup>	<b>bodega<sup>1</sup>:</b> adega <sup>1</sup>	<b>bota<sup>1</sup>:</b> bota
<b>berlina:</b> bomba	<b>bodega<sup>2</sup>:</b> adega <sup>2</sup>	<b>bota<sup>2</sup>:</b> cuba
<b>berro:</b> agrón	<b>bodegón:</b> taberna	<b>botella:</b> botella
<b>bertorella:</b> barbada da pedra	<b>bodeguero, bodeguera:</b> adegueiro, adegueira	<b>botella alsaciana:</b> botella alsaciana
<b>berza:</b> verza <sup>1</sup>	<b>bodrio:</b> mondongada <sup>3</sup>	<b>botella bocksbeutel:</b> botella <i>bocksbeutel</i>
<b>besamel:</b> bechamel	<b>bofes:</b> liviáns	<b>botella bordelesa:</b> botella bordelesa
<b>besugo:</b> ollomol	<b>boga:</b> boga	<b>botella borgoñona:</b> botella borgoñona
<b>besuguera:</b> peixeira	<b>bogavante:</b> lumbricante	<b>botella de champán:</b> botella de champaña
<b>biberón:</b> biberón	<b>bol:</b> bol	<b>botella del Rin:</b> botella renana
<b>bica:</b> bica	<b>bola:</b> presa <sup>2</sup>	<b>botella jerezana:</b> botella xerezana
	<b>bola de nieve:</b> bóla de neve	<b>botella mágnun:</b> botella mágnun
	<b>boldo:</b> boldo	
	<b>boleto anillado:</b> andoa anelada	
	<b>boleto bayo:</b> andoa escura	

**botella renana:** botella renana  
**botellero:** botelleiro  
**botellín:** botello  
**botellín de cerveza:** quinto  
**botijo:** porrón<sup>1</sup>  
**botillo:** botelo  
**bouquet garni:** atado de herbas  
**bourbon:** *bourbon*  
**brancellao:** brancellao  
**brandada:** brandada  
**brandy:** *brandy*  
**brasear:** brasear  
**brazo de gitano:** brazo de xitano  
**brazuelo<sup>1</sup>:** encontro  
**brazuelo<sup>2</sup>:** lacón<sup>1</sup>  
**breca:** breca  
**brécol:** brócoli  
**brevia:** bévera  
**bridar:** bridar  
**brie:** *brie*  
**brigada de cocina:** brigada de cocíña  
**brioche:** *brioche*  
**brocheta<sup>1</sup>:** espetada  
**brocheta<sup>2</sup>:** espeto  
**brócoli:** brócoli  
**brócoli romanesco:** romanesco  
**bróculi:** brócoli  
**brote de soja:** xermolo de soia  
**brótola de fango:** bertorella de lama  
**brótola de roca:** bertorella de rocha  
**brownie:** *brownie*  
**brunch:** *brunch*  
**brunoise:** á *brunoise*  
**budín<sup>1</sup>:** pudín<sup>1</sup>  
**budín<sup>2</sup>:** pudín<sup>2</sup>  
**buey<sup>1</sup>:** boi<sup>1</sup>  
**buey<sup>2</sup>:** boi<sup>2</sup>  
**buey de mar:** boi<sup>2</sup>  
**bufé<sup>1</sup>:** ambigú  
**bufé<sup>2</sup>:** bufete<sup>1</sup>  
**bufé<sup>3</sup>:** bufete<sup>2</sup>  
**bufé libre:** bufete libre  
**bufet:** bufete<sup>1</sup>  
**bulgur:** *bulgur*  
**bullabesa:** bullabesa  
**bullir:** ferver<sup>3</sup>

**buñuelo:** chula  
**buqué:** buqué  
**burdeos:** bordeos  
**burrito:** *burrito*  
**burro:** roncador mulato  
**burro chiclero:** roncador mulato  
**butifarra:** botifarra  
**caballa:** xarda  
**caballo:** cabalo  
**cabello de ángel:** cabelo de anxo  
**cabernet franc:** *cabernet franc*  
**cabernet sauvignon:** *cabernet sauvignon*  
**cabeza de ajo:** allo<sup>1</sup>  
**cabeza de ajos:** allo<sup>1</sup>  
**cabeza de fraile:** fungo funil  
**cabeza de jabalí:** cacheira prensada  
**cabra:** cabra<sup>1</sup>  
**cabracho:** escarapote  
**cabrales:** *cabrales*  
**cabrilla<sup>1</sup>:** cabra<sup>2</sup>  
**cabrilla<sup>2</sup>:** cantarelo  
**cabrito:** cabrito  
**cacahuete:** cacahuete  
**cacao<sup>1</sup>:** cacao<sup>1</sup>  
**cacao<sup>2</sup>:** cacao<sup>2</sup>  
**cacao en pasta:** pasta de cacao  
**cacao en polvo:** cacao<sup>2</sup>  
**cacerola:** cazarola<sup>1</sup>  
**cachaza:** cachaza  
**cachelo:** cachelo  
**cadera:** croca  
**café<sup>1</sup>:** café<sup>1</sup>  
**café<sup>2</sup>:** café<sup>2</sup>  
**café bombón:** café con leite condensado  
**café capuchino:** capuchino  
**café con leche:** café con leite  
**café cortado:** cortado  
**café de puchero:** café de pota  
**café de tueste natural:** café torrado natural  
**café descafeinado:** café descafeinado  
**café escocés:** café escocés  
**café expés:** expreso  
**café expreso:** expreso  
**café instantáneo:** café soluble

**café irlandés:** café irlandés  
**café mezcla:** café mesturado  
**café molido:** café moído  
**café solo:** café só  
**café soluble:** café soluble  
**café torrefacto:** café torrefacto  
**café turco:** café turco  
**café vienés:** café vienés  
**cafeína:** cafeína  
**cafetera<sup>1</sup>:** cafeteira<sup>1</sup>  
**cafetera<sup>2</sup>:** cafeteira<sup>2</sup>  
**cafetera de émbolo:** cafeteira de émbolo  
**cafetera de filtro:** cafeteira de filtro  
**cafetera de goteo:** cafeteira de filtro  
**cafetera expés:** cafeteira de expreso  
**cafetera expreso:** cafeteira de expreso  
**cafetera francesa:** cafeteira de émbolo  
**cafetera italiana:** cafeteira italiana  
**cafetería:** cafetaría  
**cafetero, cafetera<sup>1</sup>:** cafeteiro, cafeteira<sup>1</sup>  
**cafetero, cafetera<sup>2</sup>:** cafeteiro, cafeteira<sup>2</sup>  
**caíño:** caíño  
**caíño blanco:** caíño branco  
**caíño tinto:** caíño tinto  
**caipiriña:** caipiriña  
**calabacín:** cabaciña  
**calabaza<sup>1</sup>:** andoa  
**calabaza<sup>2</sup>:** cabaza  
**calabaza confitera:** cabaza confiteira  
**calabaza totanera:** cabaza confiteira  
**calamar:** lura  
**cálamo:** cálamo  
**cálamo aromático:** cálamo  
**caldera:** caldeira  
**caldereta:** caldeirada  
**caldo<sup>1</sup>:** caldo<sup>2</sup>  
**caldo<sup>2</sup>:** viño  
**caldo corto:** caldo curto  
**caldo gallego:** caldo<sup>1</sup>



**caldo verde:** caldo verde  
**calentar<sup>1</sup>:** quecer  
**calentar<sup>2</sup>:** quentar<sup>2</sup>  
**calientaplatos:** quentapratos  
**caliente:** quente  
**calimocho:** calimocho  
**callos:** callos  
**calvados:** calvados  
**calzone:** *calzone*  
**cámara:** cámara frigorífica  
**cámara de congelación:** cámara de conxelación  
**cámara frigorífica:** cámara frigorífica  
**camarero, camarera:** camareiro, camareira  
**camarón:** camarón  
**camarón langostino argentino:** gamba vermella arxentina  
**camarón langostino español:** langostino<sup>1</sup>  
**camarón patiblanco:** gamba patibranca  
**camarón tigre gigante:** gamba xigante  
**camembert:** *camembert*  
**camino de mesa:** camiño de mesa  
**camisar:** forrar  
**camomila:** macela  
**campana:** campá  
**campana extractora:** campá extractora  
**canal:** canal  
**canapé:** canapé  
**caneca:** caneco  
**caneco:** caneco  
**canela:** canela  
**canela blanca:** canela branca  
**canela de China:** canela de China  
**canelón:** canelón  
**cangrejo atlántico:** cangrexo  
**cangrejo de arrugas:** cangrexo rugoso  
**cangrejo rey:** cangrexo real  
**cangrejo verde:** cangrexo  
**canónigo:** herba dos cóengos  
**canutillo:** cana<sup>2</sup>  
**caña<sup>1</sup>:** cana<sup>1</sup>  
**caña<sup>2</sup>:** cana<sup>2</sup>

**caña de lomo:** lombo embuchado  
**cañabota:** bocadoce  
**cañabota bocadulce:** bocadoce  
**cañabota gris:** bocadoce gris  
**capellán:** fodón  
**capón:** capón  
**capuchina:** tortullo  
**capuchino:** capuchino  
**caqui:** caqui  
**carabinero:** carabineiro  
**caracol:** caracol  
**carajillo:** *carajillo*  
**carambola:** carambola  
**caramelizar<sup>1</sup>:** acaramelar<sup>1</sup>  
**caramelizar<sup>2</sup>:** acaramelar<sup>2</sup>  
**caramelizar<sup>3</sup>:** confeit<sup>4</sup>  
**caramelo<sup>1</sup>:** caramelo<sup>1</sup>  
**caramelo<sup>2</sup>:** caramelo<sup>2</sup>  
**caramelo blando:** caramelo mastigable  
**caramelo de goma:** gominola  
**caramelo duro:** caramelo duro  
**caramelo masticable:** caramelo mastigable  
**carbohidrato:** hidrato de carbono  
**carbonara:** á carbonara  
**carbonera:** netorra das carballeiras  
**carbonero:** carboeiro  
**carcasa:** carcasa  
**cardamomo:** cardamomo  
**cardo:** cardo  
**careta:** cacheira  
**cariñena<sup>1</sup>:** cariñena<sup>1</sup>  
**cariñena<sup>2</sup>:** cariñena<sup>2</sup>  
**carlota:** carlota  
**carlota rusa:** carlota  
**carne<sup>1</sup>:** carne<sup>1</sup>  
**carne<sup>2</sup>:** carne<sup>2</sup>  
**carne<sup>3</sup>:** polpa  
**carne blanca:** carne branca  
**carne congelada:** carne conxelada  
**carne de membrillo:** marmelo<sup>2</sup>  
**carne fresca:** carne fresca  
**carne magra:** febra  
**carne picada:** carne picada

**carne roja:** carne vermella  
**carneiro:** berberecho bravo  
**carnero:** carneiro<sup>1</sup>  
**carnicería:** carnizaría  
**carniceiro, carniceira:** carniceiro, carniceira  
**carozo:** carabuña  
**carpa:** carpa  
**carpaccio:** *carpaccio*  
**carragenano:** *carraghenina*  
**carragenina:** *carraghenina*  
**carré:** *carré*  
**carrerilla:** sendeiríña  
**carrillada:** faceira  
**carrillera:** faceira  
**carro de servicio:** carro de servizo  
**carta:** carta  
**carta de vinos:** carta de viños  
**cártamo:** cártamo  
**cascanueces:** crebanoces  
**casco:** casco  
**casis:** grosella negra  
**casquería:** miúdos  
**cassis:** crema de grosellas negras  
**castaña:** castaña  
**castaña pilonga:** castaña maia  
**cata:** cata  
**cataplana:** cataplana  
**catar<sup>1</sup>:** catar<sup>1</sup>  
**catar<sup>2</sup>:** degustar  
**catavino:** cataviño  
**catering:** cátering  
**cava:** cava<sup>2</sup>  
**caviar:** caviar  
**cayena:** caiena  
**cayote:** caiota  
**caza:** caza  
**caza mayor:** caza maior  
**caza menor:** caza menor  
**cazo<sup>1</sup>:** cazo<sup>1</sup>  
**cazo<sup>2</sup>:** cullerón<sup>1</sup>  
**cazo<sup>3</sup>:** cullerón<sup>2</sup>  
**cazo pequeno:** cazolo  
**cazolada:** cazola<sup>3</sup>  
**cazón:** cazón  
**cazón blanco:** cazón branco  
**cazuela<sup>1</sup>:** cazola<sup>1</sup>  
**cazuela<sup>2</sup>:** cazola<sup>2</sup>

**cazuela**<sup>3</sup>: cazola<sup>3</sup>  
**cazuela**<sup>4</sup>: cazolada<sup>2</sup>  
**cebada**: orxo  
**cebiche**: cebiche  
**cebolla**: cebola  
**cebolleta**: ceboliña  
**cebolino**: ceboliño  
**cebón**: cebón  
**cecina**: chacina  
**cedazo**: peneira<sup>1</sup>  
**cena**: cea  
**cenar**: cear  
**cencibel**: aráuxo<sup>1</sup>  
**centeno**: centeo  
**centolla**: centola  
**centollo**: centola  
**centrifugadora de lechuga**: cen-  
trifugadora de leituga  
**cerafolio**: perifol  
**cerdo**: porco  
**cereal**: cereal  
**cereales**: cereais  
**cereza**: cereixa  
**cereza picota**: picota  
**cerner**: peneirar  
**cernir**: peneirar  
**cervecería**: cervexaría  
**cerveza**: cervexa  
**cerveza blanca**: cervexa branca  
**cerveza de cereales**: cervexa de  
cereais  
**cerveza negra**: cervexa negra  
**cerveza rubia**: cervexa loura  
**cerveza tostada**: cervexa torrada  
**ceviche**: cebiche  
**chacina**<sup>1</sup>: mondongada<sup>2</sup>  
**chacina**<sup>2</sup>: chacina  
**chacinería**: chacinaría  
**chacineru, chacineru**: chaci-  
neiro, chacineira  
**chacolí**: chacolí  
**chaira**: chaira  
**chalota**: chalota  
**chalote**: chalota  
**champán**: champaña  
**champanera**: cubeta de cham-  
paña  
**champaña**: champaña

**champanera**: cubeta de cham-  
paña  
**champiñón**: champiñón  
**champiñón cultivado**: champi-  
ñón de París  
**champiñón de los bosques**: fun-  
go das febras  
**champiñón de París**: champiñón  
de París  
**champiñón del sol**: champiñón  
do sol  
**champiñón silvestre**: champi-  
ñón silvestre  
**chamuscar**: chamuscar  
**changurro**: changurro  
**chanquete**: lorcho transparente  
**chantillí**: chantillí  
**chapa**: chapa  
**chapata**: chapata  
**charcutería**: chacinaría  
**charcutero, charcutera**: chaci-  
neiro, chacineira  
**chardonnay**: *chardonnay*  
**chateaubriand**: *chateaubriand*  
**chayote**: caiota  
**cheddar**: *cheddar*  
**chef**: xefe de cociña, xefa de co-  
ciña  
**cherna**: cherna  
**cherry**: augardente de cereixas  
**chicharro**: xurelo  
**chicharrones**: roxóns  
**chicharros**: roxóns  
**chicle**: goma de mascar  
**chicoria**<sup>1</sup>: chicoria<sup>1</sup>  
**chicoria**<sup>2</sup>: chicoria<sup>2</sup>  
**chiffonade**: *chiffonnade*  
**chifonada**: *chiffonnade*  
**chile**: chile  
**chimichurri**: *chimichurri*  
**chinchón**: chinchón  
**chino**: coadoiro chinés  
**chipirón**: luriña  
**chirimoya**: chirimoia  
**chirivía**: charouvía  
**chirla**: chirla  
**chistorra**: chistorra  
**choco**: choco  
**chocolate**<sup>1</sup>: chocolate<sup>1</sup>  
**chocolate**<sup>2</sup>: chocolate<sup>2</sup>

**chocolate a la taza**: chocolate de  
facer  
**chocolate blanco**: chocolate  
branco  
**chocolate con leche**: chocolate  
con leite  
**chocolatera**: chocolateira  
**chocolatería**: chocolataría  
**chocolatín**: barriña de chocolate  
**chocolatina**: barriña de chocolate  
**chop suey**: *chop suey*  
**chopa**: pancha  
**chóped**: *chopped*  
**choquito**: choquiño  
**chorizo**: chourizo  
**chorizo criollo**: chourizo crioulo  
**chorizo de cebolla**: chourizo ce-  
boleiro  
**chorizo de Pamplona**: chourizo  
de Pamplona  
**chorro**: chorro  
**chuchería**: lamberetada  
**chucho**: ouxa  
**chucrut**: xucrute  
**chufa**: chufa  
**chuleta**<sup>1</sup>: costeleta<sup>1</sup>  
**chuleta**<sup>2</sup>: costeleta<sup>2</sup>  
**chuleta**<sup>3</sup>: costeleta<sup>3</sup>  
**chuleta de Sajonia**: costeleta de  
Saxonia  
**chuletero**: costelar  
**chuletila**: costeleta<sup>2</sup>  
**chuletita**: costeleta<sup>2</sup>  
**chuletón**: costeleta<sup>3</sup>  
**chupa-chup**: chupachús  
**chupa-chups**: chupachús  
**chupachús**: chupachús  
**chupito**: vaso de chopo  
**churrasco**: churrasco  
**churrasquería**: churrascaría  
**churrera**: churreira  
**churrería**: churraría  
**churrero, churrera**: churreiro,  
churreira  
**churro**: churro  
**cidra**: cidra  
**cidra cayote**: cidra caiota  
**ciervo**: cervo  
**cigala**: lagostino<sup>2</sup>

**cilantro:** coandro  
**cincelar:** cicelar  
**cinta:** cinta  
**cinta de lomo:** raxo<sup>1</sup>  
**ciruela:** ameixa<sup>1</sup>  
**ciruela claudia:** claudia  
**ciruela mirabel:** mirabel  
**ciruela pasa:** ameixa pasa  
**cítrico:** cítrico  
**civet:** *civet*  
**clara<sup>1</sup>:** clara<sup>1</sup>  
**clara<sup>2</sup>:** clara<sup>2</sup>  
**clarete:** clarete  
**clarificar:** clarificar  
**claudia:** claudia  
**clavaria rizada:** coliflor de monte  
**clavo:** cravo  
**clavo de especia:** cravo  
**clavo de olor:** cravo  
**clementina:** clementina  
**cliente, clienta:** cliente, clienta  
**coagular<sup>1</sup>:** callar<sup>1</sup>  
**coagular<sup>2</sup>:** callar<sup>2</sup>  
**cobertura:** cobertura  
**cocada:** cocada  
**cocción<sup>1</sup>:** cocción<sup>1</sup>  
**cocción<sup>2</sup>:** cocción<sup>2</sup>  
**coedura<sup>1</sup>:** cocción<sup>1</sup>  
**coedura<sup>2</sup>:** cocción<sup>2</sup>  
**cocer<sup>1</sup>:** cocer<sup>1</sup>  
**cocer<sup>2</sup>:** cocer<sup>2</sup>  
**cocer<sup>3</sup>:** cocer<sup>3</sup>  
**cocer<sup>4</sup>:** ferver<sup>2</sup>  
**cocer en blanco:** cocer en branco  
**cochinillo:** bacoriño  
**cochinillo asado:** bacoriño asado  
**cocido:** cocido  
**cocimiento:** cocción<sup>2</sup>  
**cocina<sup>1</sup>:** cocina<sup>1</sup>  
**cocina<sup>2</sup>:** cocina<sup>2</sup>  
**cocina<sup>3</sup>:** cocina<sup>3</sup>  
**cocina caliente:** cocina quente  
**cocinar:** cocinar  
**cocinero, cocinera:** cocineiro, cocineira  
**coco:** coco  
**cococha:** cococha  
**cóctel<sup>1</sup>:** cóctel<sup>1</sup>

**cóctel<sup>2</sup>:** cóctel<sup>2</sup>  
**coctelera:** cocteleira  
**coctelería<sup>1</sup>:** coctelería<sup>1</sup>  
**coctelería<sup>2</sup>:** coctelería<sup>2</sup>  
**codillo:** *codillo*  
**codoñate:** marmelo<sup>2</sup>  
**codorniz:** paspallás  
**cogollo:** ollo  
**cogote:** cocote  
**col:** col  
**col de Bruselas:** col de Bruxelas  
**col de hoja:** verza<sup>1</sup>  
**col forrajera:** verza<sup>1</sup>  
**col lombarda:** lombarda  
**cola<sup>1</sup>:** cola<sup>1</sup>  
**cola<sup>2</sup>:** cola<sup>2</sup>  
**cola de caballo:** xestela  
**cola de pescado:** cola de peixe  
**colación:** colación  
**coladero:** coadoiro  
**colador:** coadoiro  
**colador chino:** coadoiro chinés  
**colador de gusanillo:** coadoiro de espiral  
**colar:** coar  
**colibia de pie aterciopelado:** cogomelo de pé aveludado  
**coliflor:** coliflor  
**coliflor romanesco:** romanesco  
**colín:** pau de pan  
**colinabo:** colinabo  
**colirrábano:** colirravo  
**colmenilla:** pantorra  
**colorante:** colorante  
**comanda:** nota de pedimento  
**combinación:** combinado  
**combinado:** combinado  
**comedor:** comedor  
**comensal:** comensal  
**comer<sup>1</sup>:** comer<sup>1</sup>  
**comer<sup>2</sup>:** xantar<sup>1</sup>  
**comestible:** comestible  
**comida<sup>1</sup>:** comida<sup>1</sup>  
**comida<sup>2</sup>:** xantar<sup>2</sup>  
**comida basura:** comida lixo  
**comida para llevar:** comida para levar  
**comida preparada:** comida preparada

**comida rápida:** comida rápida  
**comino:** comiño  
**complemento alimenticio:** complemento alimenticio  
**compota:** compota  
**concasser:** cortar en dados  
**concentrar:** concentrar  
**condensar:** condensar  
**condimentar:** sazonar  
**condimento:** condimento  
**conejo:** coello  
**confit:** *confit*  
**confitar<sup>1</sup>:** confeitar<sup>2</sup>  
**confitar<sup>2</sup>:** confeitar<sup>3</sup>  
**confitar<sup>3</sup>:** confeitar<sup>4</sup>  
**confite:** confeito  
**confitería:** confitearía  
**confitero, confitera:** confeiteiro, confeiteira  
**confitura:** confitura  
**congelación:** conxelación  
**congelado:** conxelado  
**congelado, congelada:** conxelado, conxelada  
**congelador:** conxelador  
**congelador horizontal:** arca conxeladora  
**congelar:** conxelar  
**congrio:** congro  
**conserva:** conserva  
**conservante:** conservante  
**conservar en salmuera:** ensalmoirar  
**consomé:** consomé  
**consumición:** consumición  
**consumir:** consumir  
**contra:** folla dura  
**contramuslo:** coxa  
**aceiteras:** aceiteiras  
**coñac:** coñac  
**copa<sup>1</sup>:** copa<sup>1</sup>  
**copa<sup>2</sup>:** copa<sup>2</sup>  
**copa<sup>3</sup>:** copa<sup>3</sup>  
**copa de agua:** copa de auga  
**copa de balón:** copa de *brandy*  
**copa de borgoña:** copa de borgoña  
**copa de brandy:** copa de *brandy*

**copa de burdeos:** copa de burdeos  
**copa de cava:** copa de champaña  
**copa de champán:** copa de champaña  
**copa de chardonnay:** copa de *chardonnay*  
**copa de cóctel:** copa de cóctel  
**copa de coñac:** copa de *brandy*  
**copa de helado:** copa de xeado  
**copa de licor:** copa de licor  
**copa de vino:** copa de viño  
**copo:** floco  
**coquelet:** polo tomateiro  
**coquina:** cadelucha  
**coquito del Brasil:** noz do Brasil  
**corazón<sup>1</sup>:** carozo  
**corazón<sup>2</sup>:** corazón<sup>2</sup>  
**corcho:** cortiza  
**cordero:** año  
**cordero lechal:** año de leite  
**cordero pascual:** año pascual  
**cordero recental:** añagoto  
**cordón bleu:** *cordón bleu*  
**coriandro:** coandro  
**cornecho:** cornecho  
**cornete:** cornete<sup>2</sup>  
**cornicabra:** oliva cornicabra  
**cornuda:** peixe martelo  
**cornuda cruz:** peixe martelo  
**corrector de acidez:** corrector de acidez  
**corregir:** rectificar<sup>1</sup>  
**correoso, correosa:** reseso, resesa  
**corruco:** marolo  
**cortado:** cortado  
**cortador, cortadora:** carniceiro, carniceira  
**cortadora:** cortadora  
**cortapastas:** cortapastas  
**cortapizzas:** cortapizzas  
**cortar<sup>1</sup>:** cortar<sup>1</sup>  
**cortar<sup>2</sup>:** cortar<sup>2</sup>  
**cortar<sup>3</sup>:** cortar<sup>3</sup>  
**cortar en lonchas:** lascar  
**cortar en rodajas:** torar  
**corte<sup>1</sup>:** corte  
**corte<sup>2</sup>:** peza

**corteza<sup>1</sup>:** codia  
**corteza<sup>2</sup>:** coiro<sup>2</sup>  
**corteza de cerdo:** coiro<sup>2</sup>  
**corto:** curto  
**corvina:** corvina  
**corzo:** corzo  
**cosecha:** colleita  
**costilla:** costela  
**costillar:** costelar  
**costilleta:** costeleta<sup>1</sup>  
**costrón:** carocho  
**coulant:** volcán de chocolate  
**coulis<sup>1</sup>:** *coulis<sup>1</sup>*  
**coulis<sup>2</sup>:** *coulis<sup>2</sup>*  
**crema<sup>1</sup>:** crema<sup>1</sup>  
**crema<sup>2</sup>:** crema<sup>2</sup>  
**crema<sup>3</sup>:** crema<sup>3</sup>  
**crema<sup>4</sup>:** crema<sup>4</sup>  
**crema<sup>5</sup>:** tona<sup>2</sup>  
**crema bávara:** crema bávara  
**crema catalana:** crema catalá  
**crema de orujo:** crema de bagazo  
**crema de whisky:** crema de *whisky*  
**crema pastelera:** crema<sup>2</sup>  
**cremoso, cremosa:** cremoso, cremosa  
**crep:** *crêpe*  
**crepe:** *crêpe*  
**crepera:** filloeira  
**crepería:** *crêperie*  
**criadilla:** colloufa  
**criadilla amarillenta:** ovo de carrizo  
**criadilla de tierra:** turma  
**criadilla rosada:** ovo de carrizo vermello  
**crianza<sup>1</sup>:** crianza<sup>1</sup>  
**crianza<sup>2</sup>:** crianza<sup>2</sup>  
**cristería:** cristalaría  
**crístina:** cristina  
**crocante:** crocante<sup>1</sup>  
**crocantí:** crocante<sup>2</sup>  
**croqueta:** croqueta  
**cruasán:** *croissant*  
**cruceta:** segredo  
**crudités:** *crudités*  
**crudivorismo:** crudivorismo

**crudívoro, crudívora:** crudívoro, crudívora  
**crudo, cruda<sup>1</sup>:** cru, crúa<sup>1</sup>  
**crudo, cruda<sup>2</sup>:** cru, crúa<sup>2</sup>  
**crujiente:** crocante<sup>1</sup>  
**cuadradillo:** azucre en terróns  
**cuajada:** callada  
**cuajar<sup>1</sup>:** callar<sup>1</sup>  
**cuajar<sup>2</sup>:** callar<sup>2</sup>  
**cuajo:** presoiro  
**cuarto:** cuarto  
**cuarto frío:** cuarto frío  
**cuba:** cuba  
**cubalibre:** cubalibre  
**cuartería:** xogo de cubertos  
**cubierto<sup>1</sup>:** cuberto<sup>1</sup>  
**cubierto<sup>2</sup>:** cuberto<sup>2</sup>  
**cubierto<sup>3</sup>:** menú  
**cubitera<sup>1</sup>:** bandexa de xeo  
**cubitera<sup>2</sup>:** cubeta de xeo  
**cubito:** cubo de xeo  
**cubito de caldo:** pastilla de caldo  
**cubo de caldo:** pastilla de caldo  
**cubrebandejas:** cubrebandexas  
**cubremanteles:** cubremanteis  
**cubreplatos:** campá  
**cuchara:** culler<sup>1</sup>  
**cuchara batidora:** culler de mesturas  
**cuchara de espaguetis:** culler de espaguetes  
**cuchara de mesa:** culler sopeira  
**cuchara de miel:** culler de mel  
**cuchara de postre:** culler de sobremesa  
**cuchara de refresco:** culler de mesturas  
**cuchara de salsa:** culler de salsa  
**cuchara para helados:** culler de xeado  
**cuchara sopera:** culler sopeira  
**cucharada:** cullerada  
**cucharadita:** culleradiña  
**cucharilla:** culleriña  
**cucharilla de moca:** culleriña de moca  
**cucharilla parisiense:** sacabolas  
**cucharilla vaciadora:** sacabolas  
**cucharón<sup>1</sup>:** cullerón<sup>1</sup>

- cucharón**<sup>2</sup>: cullerón<sup>2</sup>  
**cuchillería**: coitelaría  
**cuchillo**: coitelo  
**cuchillo cebollero**: coitelo de verduras  
**cuchillo de carne**: coitelo de carne  
**cuchillo de deshuesar**: coitelo de desosar  
**cuchillo de mantequilla**: coitelo de manteiga  
**cuchillo de mesa**: coitelo de mesa  
**cuchillo de pan**: coitelo de pan  
**cuchillo de pescado**: pa de peixe  
**cuchillo de postre**: coitelo de sobremesa  
**cuchillo de trinchar**: trinchante  
**cuchillo de untar**: coitelo de manteiga  
**cuchillo deshuesador**: coitelo de desosar  
**cuchillo filetero**: coitelo de filetear  
**cuchillo jamonero**: coitelo xamoneiro  
**cuchillo para queso**: coitelo de queixo  
**cucurucho**: cornete<sup>1</sup>  
**cuello**: pescozo  
**cuenco**: cunco<sup>1</sup>  
**cuentagotas**: contagotas  
**cuesco**: carabuña  
**cuitlacoche**: carbón  
**culantro**: coandro  
**cular**: cagueiro, cagueira  
**culata de contra**: febra miúda  
**culinaria**: culinaria  
**culinario, culinaria**: culinario, culinaria  
**cura**: curación  
**curaçao**: curaçao  
**curación**: curación  
**curado**: curación  
**curar**: curar  
**cúrcuma**: cúrcuma  
**currusco**<sup>1</sup>: corrosco<sup>1</sup>  
**currusco**<sup>2</sup>: corrosco<sup>2</sup>  
**curry**: *curry*  
**curuba**: curuba
- cuscurro**<sup>1</sup>: corrosco<sup>1</sup>  
**cuscurro**<sup>2</sup>: corrosco<sup>2</sup>  
**cuscús**: cuscús  
**cuzcuz**: cuscús  
**damajuana**: garrafón  
**danablu**: danablú  
**dátil**: dátil  
**de barril**: de barril  
**de bellota**: de landra  
**de cebo**: de ceba  
**de cebo de campo**: de ceba de campo  
**de leña**: de leña  
**de recebo**: de receba  
**de temporada**: de tempada  
**decantación**: decantación  
**decantador**: decantador  
**decantar**: decantar  
**decocción**: decocción  
**degustación**: degustación  
**degustar**: degustar  
**delantal**: mandil  
**delicatessen**<sup>1</sup>: *delicatessen*  
**delicatessen**<sup>2</sup>: tenda de *delicatessen*  
**dentón**: dentón  
**derivado cárnico**: derivado cárnico  
**derivado del huevo**: ovoproducto  
**derivado lácteo**: lácteo  
**derretir**<sup>1</sup>: derreter<sup>1</sup>  
**derretir**<sup>2</sup>: derreter<sup>2</sup>  
**desalar**: desalgar  
**desangrar**: desangrar  
**desayunar**: almorzar  
**desayuno**: almuerzo  
**desayuno continental**: almuerzo continental  
**desayuno inglés**: almuerzo inglés  
**desbridar**: desbridar  
**descabezar**: escabezar  
**descafeinado**: café descafeinado  
**descamar**: escamar  
**descongelación**: desconxelación  
**descongelar**: desconxelar  
**descorazonador**: descaroizador  
**descorchador**: sacarrollas  
**descorchar**: sacar a rolla
- descremado, descremada**: desnatado, desnatada  
**descremar**: desnatar  
**descuartizar**: cuartear<sup>1</sup>  
**desecación**: secado  
**desecar**: secar  
**desengrasar**: desengraxar  
**desenhornar**: desenfornar  
**desescamar**: escamar  
**desglasar**: desglasar  
**desgrasar**: desengraxar  
**deshacer**<sup>1</sup>: derreter<sup>1</sup>  
**deshacer**<sup>2</sup>: derreter<sup>2</sup>  
**deshacer**<sup>3</sup>: disolver  
**deshidratación**: deshidratación  
**deshidratar**: deshidratar  
**deshornar**: desenfornar  
**deshuesadora**: descarabuñador  
**deshuesar**: desosar  
**desleír**: disolver  
**deslizabandejas**: pasabandexas  
**desmenuzar**: esmiuzar  
**desmigajar**: esmiuzar  
**desmigiar**: esfaragullar  
**desmoldar**: desenmoldar  
**desnatado, desnatada**: desnatado, desnatada  
**desnatar**: desnatar  
**desollar**: esfolar  
**despensa**: despensa  
**despiece**: despezamento  
**despiezar**: despezar  
**desplumar**: desplumar  
**despojos**: miúdos  
**despojos blancos**: miúdos brancos  
**despojos rojos**: miúdos vermellos  
**despumar**: escumar  
**destilación**: destilación  
**destilador**: alambique  
**destilar**: destilar  
**destripar**: destripar  
**diente**: dente de allo  
**diente de ajo**: dente de allo  
**diente de león**: leitaruga  
**dieta**: dieta  
**dieta atlántica**: dieta atlántica  
**dieta blanda**: dieta branda

**dieta mediterránea:** dieta mediterránea  
**dietética:** dietética  
**dietético, dietética:** dietético, dietética  
**digestivo:** dixestivo  
**digestivo, digestiva:** dixestivo, dixestiva  
**diluir:** disolver  
**disolver:** disolver  
**doncella:** xulia  
**doña blanca:** moza fresca  
**dorada:** dourada  
**dorar<sup>1</sup>:** dourar<sup>1</sup>  
**dorar<sup>2</sup>:** dourar<sup>2</sup>  
**dosificador:** dosificador  
**dozal:** dozal  
**dragoncillo:** estragón  
**dulce<sup>1</sup>:** doce<sup>1</sup>  
**dulce<sup>2</sup>:** doce<sup>2</sup>  
**dulce<sup>3</sup>:** doce<sup>3</sup>  
**dulce de leche:** doce de leite  
**dulce de membrillo:** marmelo<sup>2</sup>  
**dulcería:** confeitaría  
**dulcero, dulcera:** confeitiro, confeitira  
**dulcificar:** edulcorar  
**dulse:** *dulse*  
**dulzor:** dozura  
**dulzura:** dozura  
**duxelles:** *duxelles*  
**ebullición:** ebullición  
**economato:** economato  
**edam:** *edam*  
**edulcorante:** edulcorante  
**edulcorar:** edulcorar  
**eglefino:** burro  
**embeber:** empapar  
**emborrachar:** emborrachar  
**embotellar:** embotellar  
**embridar:** bridar  
**embuchar:** embutir  
**embudo:** funil  
**embutido:** embutido  
**embutidora:** embutidora  
**embutir:** embutir  
**emmental:** *emmental*  
**empanada:** empanada  
**empanadera:** empanadeira

**empanadilla:** empanadilla  
**empanar:** empanar  
**empapar:** empapar  
**emparedado:** sándwich  
**emparrillar:** grellar  
**emperador:** peixe espada  
**emplatar:** empratar  
**emulgente:** emulxente  
**emulsión:** emulsión  
**emulsionante:** emulxente  
**emulsionar:** emulsionar  
**en blanco:** en branco  
**en brunoise:** á *brunoise*  
**en jardinera:** á xardineira<sup>1</sup>  
**en juliana:** á xuliana  
**en paisana:** á paisana  
**en papillote:** en papillota  
**en pepitoria:** en pepitoria  
**en sazón:** en sazón  
**en su jugo:** no seu zume  
**en su punto<sup>1</sup>:** no seu punto<sup>1</sup>  
**en su punto<sup>2</sup>:** no seu punto<sup>2</sup>  
**enalbardar:** albardar  
**encamisar:** forrar  
**encebollar:** encebolar  
**encendedor:** acendedor  
**enchilada:** enchilada  
**encimera:** mesado  
**encorchar:** arrollar  
**encurtido:** conserva en vinagre  
**encurtir:** envinagrar  
**endibia:** endivia  
**endivia:** endivia  
**endrina:** abruño  
**endulzar:** edulcorar  
**endurecedor:** endurecedor  
**enebro:** cimbro  
**eneldo:** aneto  
**enfriador:** arrefriador  
**enfriar<sup>1</sup>:** arrefriar<sup>1</sup>  
**enfriar<sup>2</sup>:** arrefriar<sup>2</sup>  
**engrasar:** engraxar  
**enharinar<sup>1</sup>:** enfariñar<sup>1</sup>  
**enharinar<sup>2</sup>:** enfariñar<sup>2</sup>  
**enhornar:** enfornar  
**enjundia:** ensulla  
**enmoldar:** enmoldar  
**enoteca:** viñoteca  
**enriquecer:** enriquecer

**enrollar:** enrolar  
**ensaimada:** ensaimada  
**ensalada:** ensalada  
**ensalada de frutas:** macedonia  
**ensalada mixta:** ensalada mixta  
**ensaladera:** ensaladeira  
**ensaladilla:** ensalada rusa  
**ensaladilla rusa:** ensalada rusa  
**entero, entera:** enteiro, enteira  
**entibiar<sup>1</sup>:** temperar<sup>1</sup>  
**entibiar<sup>2</sup>:** temperar<sup>2</sup>  
**entrada:** entrante  
**entrante:** entrante  
**entrecot:** entrecosto  
**entremés:** entremés  
**entremesera:** fonte de entremeses  
**entremesero:** fonte de entremeses  
**entremesero, entremesera:** entremeseiro, entremeseira  
**entrémétier:** entremeseiro, entremeseira  
**entresijo:** redeño  
**envejecer:** envellecer  
**envejecimiento:** envellecemento  
**erizo:** ourizo  
**erizo de mar:** ourizo  
**escabechado:** escabechado  
**escabechar:** escabechar  
**escabeche:** escabeche  
**escaldadura:** escaldadura  
**escaldar:** escaldar  
**escalfar:** escalfar  
**escalivada:** escalivada  
**escalopar:** escalopar  
**escalope:** escalope  
**escalopín:** escalopiño  
**escamador:** escamador  
**escamar:** escamar  
**escanciar:** escanciar  
**escanda:** espelta  
**escaña:** espelta  
**escaramujo:** silva macho  
**escarbadientes:** escarvadentes  
**escarchar:** cristalizar  
**escarola:** escarola  
**escocés:** *whisky* escocés  
**escupiña grabada:** carneiro<sup>2</sup>

**escurreplatos:** escorredoiro  
**escurridor<sup>1</sup>:** escoadoiro  
**escurridor<sup>2</sup>:** escorredoiro  
**escurrir:** escoar  
**esencia:** esencia  
**eslabón:** chaira  
**espadeiro:** espadeiro  
**espadín:** trancho  
**espaguete:** espaguete  
**espaguete de mar:** correa  
**espaldilla:** man de diante  
**espárrago:** espárrago  
**espárrago triguero:** espárrago verde  
**espátula:** espátula  
**especia:** especia  
**especiero:** especieiro  
**espelta:** espelta  
**espesante:** espesante  
**espesar<sup>1</sup>:** espesar<sup>1</sup>  
**espesar<sup>2</sup>:** espesar<sup>2</sup>  
**espetón:** espeto  
**espinaca:** espinaca  
**espinazo de cerdo:** soá  
**espiral:** espiral  
**espirulina:** espirulina  
**espolviego:** lavanda  
**espolvoreador:** empoador  
**espolvorear:** empoar  
**espuma:** *mousse*  
**espumadera:** escumadeira  
**espumante:** escumante  
**espumar:** escumar  
**estabilizador:** estabilizador  
**estabilizante:** estabilizador  
**estameña:** estameña  
**estar en temporada:** estar en comida  
**esterilización:** esterilización  
**esterilizar:** esterilizar  
**estofado:** estufado  
**estofar:** estufar  
**estómago:** calleiro<sup>1</sup>  
**estovar:** refogar  
**estragón:** estragón  
**estrellar:** estrelar  
**estrofaría gigante:** estrofaría de anel rugoso  
**esturión:** esturión

**eucalipto:** eucalipto  
**eviscerar:** eviscerar  
**expreso:** expreso  
**exprimidor:** espremedor  
**exprimir:** espremer  
**extracto:** extracto  
**fabada:** fabada  
**faisán:** faisán  
**faisandé:** *faisandé*  
**fajita:** *fajita*  
**falafel:** faláfel  
**falda:** faldra  
**falsa nécora:** patulate  
**faneca:** faneca  
**farsa:** zaragallada  
**fécula:** fécula  
**feijoa:** feixoa  
**fejoadá:** feixoadá  
**fenogreco:** fenogreco  
**fermentación:** fermentación  
**fermentar<sup>1</sup>:** fermentar  
**fermentar<sup>2</sup>:** levedar  
**fernet:** *fernet*  
**ferrón:** ferrón  
**feta:** feta  
**fiambre:** friame  
**fiambrera:** friameira  
**fiasco:** fiasco  
**fibra:** fibra  
**fibra alimentaria:** fibra  
**fideo:** fideo  
**fideo chino:** fideo chinés  
**fideo de chocolate:** fideo de chocolate  
**fideuá:** fideuá  
**filet mignon:** *filet mignon*  
**filete<sup>1</sup>:** bisté  
**filete<sup>2</sup>:** filete<sup>2</sup>  
**filete de pechuga:** filete de peituga  
**filetear<sup>1</sup>:** filetear  
**filetear<sup>2</sup>:** laminar  
**filloa:** filloa<sup>1</sup>  
**filloa de sangue:** filloa<sup>2</sup>  
**filloa gruesa:** follado<sup>3</sup>  
**film:** filme  
**film transparente:** filme  
**filtro:** filtro  
**finas hierbas:** herbas finas

**fino:** fino  
**flambear:** flamexar  
**flamear<sup>1</sup>:** chamuscar  
**flamear<sup>2</sup>:** flamexar  
**flan:** flan  
**flanera:** flaneiro  
**flanero:** flaneiro  
**flavor:** flavor  
**fletán:** fletán  
**flor:** flor  
**flor de harina:** óleo  
**flor de sal:** flor de sal  
**fogón:** queimador  
**fogonero:** carboeiro  
**foie gras:** *foie-gras*  
**foie-gras:** *foie-gras*  
**fondant:** fondant  
**fondo:** fondo  
**fondo blanco:** fondo branco  
**fondo oscuro:** fondo escuro  
**fondue<sup>1</sup>:** *fondue<sup>1</sup>*  
**fondue<sup>2</sup>:** *fondue<sup>2</sup>*  
**forrar:** forrar  
**frambuesa:** framboesa  
**fregadero:** vertedoiro  
**frideira:** frixideira<sup>1</sup>  
**frideuría:** frixiduría  
**freír:** frixir  
**fréjol:** feixón  
**fresa:** amorodo  
**fresco, fresca:** fresco, fresca  
**fresón:** amorodo grande  
**fricandó:** fricandó  
**fricasé:** fricasé  
**friegaplatos<sup>1</sup>:** lavalouza  
**friegaplatos<sup>2</sup>:** lavapratos  
**frigorífico:** frigorífico  
**frío, fría:** frío, fría  
**fritada:** fritada<sup>1</sup>  
**frito:** frito  
**fritura<sup>1</sup>:** fritada<sup>1</sup>  
**fritura<sup>2</sup>:** fritura<sup>2</sup>  
**fructosa:** frutosa  
**frugivorismo:** fruxivorismo  
**frugívoro, frugívora:** fruxívoro, fruxívora  
**fruta:** froita  
**fruta de la pasión:** maracuxá  
**fruta de sartén:** masa frixida

**fruta del bosque:** froita silvestre  
**fruta seca<sup>1</sup>:** froita seca  
**fruta seca<sup>2</sup>:** froito seco  
**frutarianismo:** fruxivorismo  
**frutarianista:** fruxívoro, fruxí-  
 vora  
**frutería:** froitaría  
**frutero:** froiteiro  
**frutero, frutera:** froiteiro, froi-  
 teira  
**fruto:** froito  
**fruto seco<sup>1</sup>:** froita seca  
**fruto seco<sup>2</sup>:** froito seco  
**fuagrás:** *foie-gras*  
**fuelle<sup>1</sup>:** fonte<sup>1</sup>  
**fuelle<sup>2</sup>:** fonte<sup>2</sup>  
**fuelle de horno:** fonte de forno  
**fuet:** *fuet*  
**fumet:** *fumet*  
**fundir<sup>1</sup>:** derreter<sup>1</sup>  
**fundir<sup>2</sup>:** derreter<sup>2</sup>  
**gachas<sup>1</sup>:** *gachas*  
**gachas<sup>2</sup>:** papas  
**gajo:** cuarteirón  
**galactosa:** galactosa  
**galanga:** galanga  
**galantina:** galantina  
**gallano:** rei  
**galleta:** galleta  
**gallina:** galiña  
**gallina de Guinea:** galiña de  
 Guinea  
**gallineta:** cabra de altura  
**gallo:** galo  
**gallo del Norte:** rapante  
**gamba:** gamba  
**gamba blanca:** gamba branca  
**gamba carabineiro:** carabineiro  
**gamba de altura:** gamba branca  
**gamba roja:** gamba rosada  
**gamba rosada:** gamba rosada  
**gambón:** gamba vermella arxen-  
 tina  
**gamo:** gamo  
**gamuza:** rebezo  
**ganache:** *ganache*  
**ganso:** ganso  
**garapiñar:** garapiñar  
**garbanzo:** garavanzo

**garnacha:** garnacha  
**garnacha blanca:** garnacha branca  
**garnacha tinta:** garnacha tinta  
**garnacha tintorera:** garnacha  
 tintureira  
**garrafa:** garrafa  
**garrafón:** garrafón  
**garrapiñado:** garapiñada  
**garrapiñar:** garapiñar  
**gaseosa:** gasosa  
**gasificante:** gasificante  
**gastronomía:** gastronomía  
**gastrónomo, gastronomía<sup>1</sup>:** gas-  
 trónomo, gastronomía<sup>1</sup>  
**gastrónomo, gastronomía<sup>2</sup>:** gas-  
 trónomo, gastronomía<sup>2</sup>  
**gaspacho:** gaspacho  
**gelatina:** xelatina  
**gelificante:** xelificante  
**genciana:** xanzá  
**germen de trigo:** xerme de trigo  
**gianduja:** *gianduja*  
**gin:** xenebra  
**ginebra:** xenebra  
**ginseng:** xinsén  
**gin-tonic:** tónica con xenebra  
**glasa<sup>1</sup>:** glasa<sup>1</sup>  
**glasa<sup>2</sup>:** glasa<sup>2</sup>  
**glasa real:** glasa real  
**glaseado:** glasa<sup>1</sup>  
**glasear<sup>1</sup>:** glasar<sup>1</sup>  
**glasear<sup>2</sup>:** glasar<sup>2</sup>  
**globito:** chopiño  
**glúcido:** hidrato de carbono  
**glucosa:** glicosa  
**gluten:** glute  
**godello:** godello  
**gofio:** gofio  
**gofre:** gofre  
**gofrera:** gofreira  
**goji:** baga de *goji*  
**golosina:** lamberetada  
**goma:** goma de mascar  
**goma adragante:** tragacanto  
**goma arábica:** goma arábica  
**goma de mascar:** goma de mas-  
 car  
**goma garrofín:** goma de alfarro-  
 beira

**goma guar:** guar  
**goma tragacanto:** tragacanto  
**goma xantana:** xantano  
**gomasio:** sal de sésamo  
**gominola:** gominola  
**gorgonzola:** *gorgonzola*  
**gorro verde:** netorra verde  
**gouda:** *gouda*  
**gourmet<sup>1</sup>:** gastrónomo, gastró-  
 noma<sup>1</sup>  
**gourmet<sup>2</sup>:** gastrónomo, gastró-  
 noma<sup>2</sup>  
**graciano:** graciano  
**gramar:** gramar  
**gran reserva:** gran reserva  
**grana padano:** *grana padano*  
**granada:** milgranda  
**granadina:** granadina  
**granizado:** picado<sup>2</sup>  
**grano:** gran  
**grano de uva:** bago  
**grapa:** *grappa*  
**grappa:** *grappa*  
**grasa:** graxa  
**grasa anhidra:** graxa anhidra  
**grasa animal:** graxa animal  
**grasa hidrogenada:** graxa hidro-  
 xenada  
**grasa insaturada:** graxa insatu-  
 rada  
**grasa saturada:** graxa saturada  
**grasa trans:** graxa trans  
**grasa vegetal:** graxa vexetal  
**grasera:** aceiteira<sup>2</sup>  
**gratinador:** gratinador  
**gratinadora:** gratinadora  
**gratinar:** gratinar  
**grelo:** grelo  
**grill<sup>1</sup>:** asador<sup>3</sup>  
**grill<sup>2</sup>:** gratinador  
**grill<sup>3</sup>:** grella  
**grosella:** grosella  
**grosella espinosa:** grosella espi-  
 ñenta  
**grosella negra:** grosella negra  
**grosella roja:** grosella vermella  
**grumo:** bolo<sup>3</sup>  
**gruyer:** *gruyère*  
**gruyère:** *gruyère*



**guacamol:** guacamole  
**guacamole:** guacamole  
**guanábana:** guanábana  
**guante de cocina:** luva de cociña  
**guaraná:** guaraná  
**guarnecer:** gornecer  
**guarnición:** gornición  
**guayaba:** guaiaba  
**guayaba fresa:** guaiaba vermella  
**guayaba roja:** guaiaba vermella  
**gueridón:** mesa auxiliar  
**guinda:** guinda  
**guindilla:** chile  
**guirlache:** guirlache  
**guisado:** guiso  
**guisante:** chícharo  
**guisar<sup>1</sup>:** cocíñar  
**guisar<sup>2</sup>:** guisar  
**guiso:** guiso  
**güisqui:** *whisky*  
**gula:** sucedáneo de angula  
**gulash:** gulax  
**gurumelo:** gurumelo  
**gusanillo:** coadoiro de espiral  
**gusto<sup>1</sup>:** gusto<sup>1</sup>  
**gusto<sup>2</sup>:** sabor  
**haba:** faba loba  
**hacer sudar:** facer suar  
**halal:** *halal*  
**halibut:** fletán  
**hamburguesa:** hamburguesa  
**hamburguesería:** hamburguesaría  
**harina:** fariña  
**harina blanca:** fariña refinada  
**harina de centeno:** fariña centea  
**harina de flor:** óleo  
**harina de fuerza:** fariña forte  
**harina de maíz:** fariña milla  
**harina de trigo:** fariña triga  
**harina enriquecida:** fariña enriquecida  
**harina floja:** fariña frouxa  
**harina fuerte:** fariña forte  
**harina integral:** fariña integral  
**harina refinada:** fariña refinada  
**hartón:** plátano macho  
**havartí:** *havarti*  
**heladera:** xeadeira

**heladería:** xeadaría  
**helado:** xeado  
**helado de agua:** xeado de auga  
**helado de crema:** xeado de crema  
**helado de leche:** xeado de leite  
**helado, helada:** xeado, xeadá  
**heladora:** xeadeira  
**hélice:** espiral  
**herventar:** aferventar  
**hervidor:** fervedoiro  
**hervir<sup>1</sup>:** ferver<sup>1</sup>  
**hervir<sup>2</sup>:** ferver<sup>2</sup>  
**hervir<sup>3</sup>:** ferver<sup>3</sup>  
**hervor:** fervura  
**hibisco:** hibisco  
**hidrato de carbono:** hidrato de carbono  
**hidromel:** hidromel  
**hidromiel:** hidromel  
**hielo:** xeo  
**hielo frappé:** xeo picado  
**hielo picado:** xeo picado  
**hielo pilé:** xeo picado  
**hierba de los canónigos:** herba dos cóngos  
**hierba limón:** herba limoeira  
**hierba lombriguera:** abrótnano femia  
**hierba luisa:** herba luísa  
**hierbabuena<sup>1</sup>:** hortelá  
**hierbabuena<sup>2</sup>:** menta<sup>1</sup>  
**hierbaluisa:** herba luísa  
**hierbas aromáticas:** herbas aromáticas  
**higadilla:** fígado de ave  
**higadillo:** fígado de ave  
**hígado:** fígado  
**hígado de buey:** lingua de boi  
**higo:** figo  
**higo chumbo:** figo chumbo  
**higo paso:** figo paso  
**higo seco:** figo paso  
**higróforo de los prados:** falso cantarelo dos prados  
**higróforo de olor agradable:** higróforo de améndoa  
**higróforo escarlata:** higróforo escarlata  
**hinojo:** fiúncho

**hisopo:** hisopo  
**hiziki:** *hiziki*  
**hocico:** morro  
**hogaza:** fogaza  
**hojaldrado, hojaldrada:** follado, follada  
**hojaldre<sup>1</sup>:** follado<sup>1</sup>  
**hojaldre<sup>2</sup>:** follado<sup>2</sup>  
**hojiblanca:** oliva de folla branca  
**homogeneización:** homoxeneización  
**homogeneizar:** homoxeneizar  
**hongo:** fungo  
**hongo de la paja:** cogomelo da palla  
**horchata:** orchata  
**horchatería:** orchataría  
**hornada:** fornada  
**hornear:** enfornar  
**hornillo:** fornello  
**horno<sup>1</sup>:** forno<sup>1</sup>  
**horno<sup>2</sup>:** tafona  
**horno de microondas:** microondas  
**hortaliza:** hortaliza  
**hostelería:** hostalaría  
**hostelero, hostelera:** hostaleiro, hostaleira  
**hueso<sup>1</sup>:** carabuña  
**hueso<sup>2</sup>:** óso  
**hueso con tuétano:** óso de cana  
**hueso de caña:** óso de cana  
**hueso de santo:** óso de santo  
**hueva:** ova  
**huevera<sup>1</sup>:** oveira<sup>1</sup>  
**huevera<sup>2</sup>:** oveira<sup>2</sup>  
**huevo:** ovo  
**huevo al plato:** ovo ao prato  
**huevo blanco:** ovo branco  
**huevo cocido:** ovo cocido  
**huevo deshidratado:** ovo en po  
**huevo duro:** ovo duro  
**huevo en cáscara:** ovo pasado por auga  
**huevo en polvo:** ovo en po  
**huevo escalfado:** ovo escalfado  
**huevo estrellado:** ovo frixido  
**huevo fresco:** ovo fresco

**huevo frito:** ovo frixido  
**huevo hilado:** ovo fiado  
**huevo moreno:** ovo moreno  
**huevo pasado por agua:** ovo pasado por auga  
**huevo poché:** ovo escalfado  
**huevo revuelto:** ovo revolto  
**huevo seco:** ovo en po  
**huevos revueltos:** ovo revolto  
**huitlacoche:** carbón  
**humectante:** humectante  
**hummus:** *hummus*  
**ibérico, ibérica:** ibérico, ibérica  
**ibérico puro, ibérica pura:** ibérico puro, ibérica pura  
**ictiocola:** cola de peixe  
**idiazábal:** idiazábal  
**infiernillo:** fornelo  
**infusión:** infusión  
**infusor de té:** infusor de té  
**ingrediente:** ingrediente  
**inmaduro, inmadura:** verde  
**insípido, insípida:** insípido, insípida  
**instantáneo, instantánea:** instantáneo, instantánea  
**insulso, insulsa:** insípido, insípida  
**integral<sup>1</sup>:** integral<sup>1</sup>  
**integral<sup>2</sup>:** integral<sup>2</sup>  
**intestinal:** tripa  
**irlandés:** *whisky* irlandés  
**irradiación:** irradiación  
**irradiar:** irradiar  
**isomalt:** isomaltitol  
**jabalí:** xabril  
**jalea:** xelea  
**jalea real:** xelea real  
**jamón:** xamón  
**jamón asado:** xamón asado  
**jamón cocido:** xamón cocido  
**jamón curado:** xamón curado  
**jamón serrano:** xamón curado  
**jamoncito:** zanquiño  
**jamonería:** xamonaría  
**jamonero:** xamoneiro  
**jarabe de arce:** xarope de pradio

**jarabe de glucosa:** xarope de glicosa  
**jardinera<sup>1</sup>:** á xardineira<sup>1</sup>  
**jardinera<sup>2</sup>:** xardineira  
**jarra<sup>1</sup>:** xerra<sup>1</sup>  
**jarra<sup>2</sup>:** xerra<sup>2</sup>  
**jarrete:** xarrete  
**jarro:** xerro  
**jefe de cocina, jefa de cocina:** xefe de cociña, xefa de cociña  
**jefe de comedor, jefa de comedor:** *maître*  
**jengibre:** xenxibre  
**jerez<sup>1</sup>:** xerez<sup>1</sup>  
**jerez<sup>2</sup>:** xerez<sup>2</sup>  
**jerezana:** botella xerezana  
**jeringa:** xiringa  
**jibia:** choco  
**jícara:** cunquiña  
**juan garcía:** mouratón  
**judía<sup>1</sup>:** feixón  
**judía<sup>2</sup>:** feixón verde  
**judía mungo:** feixón de China  
**judía verde:** feixón verde  
**juego de café:** xogo de café  
**juego de té:** xogo de té  
**jugo<sup>1</sup>:** zume<sup>1</sup>  
**jugo<sup>2</sup>:** zume<sup>2</sup>  
**jugoso, jugosa:** zumarento, zumarenta  
**judía:** xulia  
**juliana<sup>1</sup>:** á xuliana  
**juliana<sup>2</sup>:** xuliana<sup>2</sup>  
**jumilla:** *jumilla*  
**jurel:** xurelo  
**jurel del Cabo:** xurelo do Cabo  
**jurel pequeno:** chincho  
**kebab:** *kebab*  
**kéfir:** quefir  
**kétchup:** *ketchup*  
**kirsch:** *kirsch*  
**kiwano:** kiwano  
**kiwi:** kiwi  
**kiwi amarillo:** kiwi amarelo  
**kiwi dorado:** kiwi amarelo  
**kiwi gold:** kiwi amarelo  
**kiwiño:** kiwiño  
**kombu:** *kombu*

**kombu de azúcar:** faixa  
**kosher:** *kosher*  
**kumis:** cumís  
**kumquat:** *kumquat*  
**kumquat marumi:** *kumquat* redondo  
**kumquat nagami:** *kumquat* ovalado  
**kumquat ovalado:** *kumquat* ovalado  
**kumquat redondo:** *kumquat* redondo  
**lacón<sup>1</sup>:** lacón<sup>1</sup>  
**lacón<sup>2</sup>:** lacón<sup>2</sup>  
**lácteo:** lácteo  
**lactitol:** lactitol  
**lactonesa:** lactonesa  
**lactosa:** lactosa  
**lactovegetarianismo:** lactovegetarianismo  
**lager:** *lager*  
**lambrusco:** lambrusco  
**laminar:** laminar  
**lamprea<sup>1</sup>:** lamprea  
**lamprea<sup>2</sup>:** lamprea de río  
**lamprea de mar:** lamprea  
**lamprea de río:** lamprea de río  
**langosta:** lagosta  
**langosta mora:** lagosta moura  
**langosta real:** lagosta verde  
**langostino:** lagostino<sup>1</sup>  
**langostino austral:** gamba vermella arxentina  
**langostino jumbo:** gamba gigante  
**langostino mediterráneo:** lagostino<sup>1</sup>  
**langostino vannamei:** gamba patibranca  
**lapa:** lapa  
**lardo:** lardo  
**lasaña:** lasaña  
**laurel:** loureiro  
**lavamanos:** lavamáns  
**lavanda:** lavanda  
**lavaplatos<sup>1</sup>:** lavalouza  
**lavaplatos<sup>2</sup>:** lavapratos  
**lavavajillas:** lavalouza  
**lazo:** lazo  
**lechal:** año de leite

- lechazo:** año de leite  
**leche:** leite  
**leche condensada:** leite condensado  
**leche cruda:** leite cru  
**leche en polvo:** leite en po  
**leche evaporada:** leite evaporado  
**leche frita:** leite frito  
**leche manchada:** leite manchado  
**leche merengada:** leite merengado  
**leche natural:** leite cru  
**lechecilla:** timo  
**lechera:** leiteira  
**lechón:** bacoriño  
**lechón asado:** bacoriño asado  
**lechuga:** leituga  
**lechuga de mar:** verza<sup>2</sup>  
**lechuga hoja de roble:** leituga folla de carballo  
**lechuga iceberg:** leituga iceberg  
**lechuga lollo rosso:** leituga *lollo rosso*  
**lechuga rizada:** leituga rizada  
**lechuga romana:** leituga romana  
**lecitina:** lecitina  
**legumbre:** legume  
**lengua:** lingua  
**lengua de gato<sup>1</sup>:** lingua de gato  
**lengua de gato<sup>2</sup>:** lingua de ovella  
**lengua de gato rojiza:** lingua de ovella avermellada  
**lengua de vaca:** lingua de ovella  
**lengua de vaca blanca:** lingua de ovella branca  
**lenguadina:** limanda  
**lenguado:** linguado  
**lenguado pequeno:** lirpa  
**lenteja:** lentella  
**leudar:** levedar  
**levadura:** fermento  
**levantar:** subir  
**levantar el hervor:** levantar fervura  
**levístico:** levístico  
**lichi:** lichi  
**licor:** licor  
**licor de café:** licor café
- licor de guindas:** licor de guindas  
**licor de hierbas:** licor de herbas  
**licorera<sup>1</sup>:** licoreira<sup>1</sup>  
**licorera<sup>2</sup>:** licoreira<sup>2</sup>  
**licorería:** licoraría  
**licuadora:** licuadora  
**licuar:** licuar  
**liebre:** lebre  
**ligar:** ligar  
**ligazón<sup>1</sup>:** ligazón<sup>1</sup>  
**ligazón<sup>2</sup>:** ligazón<sup>2</sup>  
**ligero, ligera:** lixeiro, lixeira  
**light:** lixeiro, lixeira  
**lima:** lima  
**limanda:** limanda  
**limón:** limón  
**limonada:** limoada  
**limoncello:** *limoncello*  
**limoncillo:** herba limoeira  
**limpiar<sup>1</sup>:** lañar  
**limpiar<sup>2</sup>:** limpar  
**liofilización:** liofilización  
**liofilizar:** liofilizar  
**lionesa:** lionesa  
**lípido:** lípido  
**lira:** lira  
**lisa:** muxe negro  
**listado:** bonito alistado  
**litchi:** lichi  
**lito:** pano de servizo  
**livianos:** liviáns  
**llana:** tapa da pa  
**lombarda:** lombarda  
**lomo<sup>1</sup>:** lombo<sup>1</sup>  
**lomo<sup>2</sup>:** lombo<sup>2</sup>  
**lomo<sup>3</sup>:** raxo<sup>1</sup>  
**lomo adobado:** lombo adobado  
**lomo alto:** lombo alto  
**lomo bajo:** lombo baixo  
**lomo embuchado:** lombo embuchado  
**loncha:** lisco  
**lonchear:** lascar  
**longaniza:** longafnza  
**longaniza imperial:** *fuet*  
**longueirón:** longueirón vello  
**lota:** barbada<sup>1</sup>  
**loureira branca:** loureira branca
- loureira tinta:** loureira tinta  
**loza:** louza  
**lubina:** robaliza  
**lucio:** lucio  
**lupino:** chícharo de raposo  
**maasdam:** *maasdam*  
**macabeo:** macabeo  
**macarrón<sup>1</sup>:** macarrón<sup>1</sup>  
**macarrón<sup>2</sup>:** pluma<sup>1</sup>  
**macedonia:** macedonia  
**maceración:** maceración  
**macerar:** macerar  
**macheta:** machete  
**macis:** macis  
**macrobiótica:** macrobiótica  
**macrobiótico, macrobiótica:** macrobiótico, macrobiótica  
**macronutriente:** macronutriente  
**madalena:** madalena  
**madreanguila:** bacallau de cinco barbelas  
**madroño:** albedro  
**maduro, madura:** maduro, madura  
**magdalena:** madalena  
**mágnun:** botella mágnun  
**magret:** *magret*  
**magro de cerdo:** magro de porco  
**magro, magra:** magro, magra  
**mahonesa:** maionesa  
**maicena:** maicena  
**maigret:** *magret*  
**maitake:** políporo frondoso  
**mâitre:** *mâitre*  
**maíz:** millo  
**maíz dulce:** millo doce  
**majadero:** mazo<sup>2</sup>  
**majar:** machucar  
**maki:** *maki*  
**málaga:** Málaga  
**malta:** malte  
**maltitol:** maltitol  
**maltosa:** maltosa  
**malva:** malva  
**malvasía:** malvasía  
**mandarina:** mandarina  
**mandarina satsuma:** mandarina *satsuma*  
**mandil:** mandil

**mandioca<sup>1</sup>**: mandioca  
**mandioca<sup>2</sup>**: tapioca  
**mandolina**: mandolina  
**manga**: manga<sup>1</sup>  
**manga pastelera**: manga<sup>1</sup>  
**mango**: manga<sup>2</sup>  
**mangostán**: mangostán  
**maní**: cacahuete  
**manita**: pezuño  
**manitol**: manitol  
**manjar**: manxar  
**mano**: pezuño  
**mano de almirez**: mazo<sup>2</sup>  
**mano de mortero**: mazo<sup>2</sup>  
**manojito de hierbas**: atado de hierbas  
**manejo**: presa<sup>1</sup>  
**manteca<sup>1</sup>**: manteiga<sup>2</sup>  
**manteca<sup>2</sup>**: manteiga<sup>3</sup>  
**manteca de cacahuete**: manteiga de cacahuete  
**manteca de cacao**: manteiga de cacao  
**manteca de cerdo**: pingo  
**manteca de coco**: manteiga de coco  
**manteca de palma**: manteiga de palma  
**mantecada**: manteigada  
**mantecado**: manteigado  
**mantecoso, mantecosa**: mantecoso, manteigosa  
**mantel**: mantel  
**mantelería**: mantelaría  
**mantequería**: manteigaría  
**mantequero**: manteigueira  
**mantequilla**: manteiga<sup>1</sup>  
**mantequilla amasada**: manteiga amasada  
**mantequilla compuesta**: manteiga composta  
**mantequilla con sal**: manteiga salgada  
**mantequilla de cacahuete**: manteiga de cacahuete  
**mantequilla salada**: manteiga salgada  
**manzana**: mazá  
**manzana fuji**: mazá *fuji*  
**manzana golden**: mazá *golden*

**manzana golden delicious**: mazá *golden*  
**manzana Granny Smith**: mazá Granny Smith  
**manzana red delicious**: mazá *red delicious*  
**manzana reineta**: reineta  
**manzana royal gala**: mazá *royal gala*  
**manzana starking**: mazá *starking*  
**manzana tabardilla**: tabardilla  
**manzanilla<sup>1</sup>**: macela  
**manzanilla<sup>2</sup>**: manzanilla  
**manzanilla<sup>3</sup>**: oliva *manzanilla*  
**manzanilla amarga**: macela gallega  
**manzanilla de Mahón**: abróvano femia  
**manzanilla romana**: macela gallega  
**máquina de hielo**: máquina de xeo  
**máquina para pasta**: máquina de pasta  
**maracuyá**: maracuxá  
**maracuyá amarillo**: maracuxá amarelo  
**maracuyá morado**: maracuxá morado  
**maracuyá púrpura**: maracuxá morado  
**maragota**: maragota  
**marañón**: anacardio  
**marcar<sup>1</sup>**: marcar  
**marcar<sup>2</sup>**: pasar<sup>1</sup>  
**marcar la mesa**: marcar a mesa  
**margarina**: margarina  
**maría ordoña**: merenzao  
**maridaje**: maridaxe  
**maridar**: maridar  
**marinada**: mariñada  
**marinar**: mariñar  
**marisco**: marisco  
**marisquería**: mariscaría  
**marmita**: marmita  
**marmitako**: *marmitako*  
**marmitón**: marmitón, marmitola  
**marqués**: loureira branca  
**marrajo**: marraxo azul

**marrajo sardinero**: marraxo  
**marrasquino**: marasquino  
**marron glacé**: *marron glacé*  
**marsala**: marsala  
**maruca**: maruca  
**maruca azul**: peixe pau  
**masa<sup>1</sup>**: masa<sup>1</sup>  
**masa<sup>2</sup>**: masa<sup>2</sup>  
**masa brisa**: masa crebada  
**masa de hojaldre**: follado<sup>1</sup>  
**masa filo**: masa filo  
**masa hojaldrada**: follado<sup>1</sup>  
**masa quebrada**: masa crebada  
**mascarpone**: *mascarpone*  
**mastuerzo**: agrón  
**matacandil**: matacandil  
**matalahúva**: anís<sup>1</sup>  
**mate**: mate  
**matsutake**: *matsutake*  
**mayonesa**: maionesa  
**mayonesa de leche**: lactonesa  
**mayorana**: maiorana  
**mazapán<sup>1</sup>**: mazapán<sup>1</sup>  
**mazapán<sup>2</sup>**: mazapán<sup>2</sup>  
**mazar**: mazar  
**mazo**: mazo<sup>1</sup>  
**mazorca**: mazaroca  
**mazuela**: cariñena<sup>1</sup>  
**mazuelo**: cariñena<sup>1</sup>  
**mecha**: mecha  
**mechar**: mechar  
**mechera**: agulla de mechar  
**medallón**: medallón  
**media canal**: media canal  
**media luna**: media lúa  
**mejillón**: mexillón  
**mejorana**: maiorana  
**melaza**: melaza  
**melena de león**: ourizo dos carballos  
**melindre**: melindre  
**melisa**: melisa  
**melocotón**: melocotón  
**melón**: melón  
**melva**: zurdo liso  
**membrillo<sup>1</sup>**: marmelo<sup>1</sup>  
**membrillo<sup>2</sup>**: marmelo<sup>2</sup>  
**menaje**: enxoval  
**mencía<sup>1</sup>**: mención<sup>1</sup>

<b>mencia</b> <sup>2</sup> : mencia <sup>2</sup>	<b>miga</b> <sup>2</sup> : miolo	<b>montar</b> <sup>2</sup> : subir
<b>menestra</b> : minestra	<b>migaja</b> : faragulla	<b>monterrei</b> : monterrei
<b>menta</b> <sup>1</sup> : menta <sup>1</sup>	<b>migas</b> : migas	<b>mora</b> <sup>1</sup> : amora <sup>1</sup>
<b>menta</b> <sup>2</sup> : menta <sup>2</sup>	<b>mijo</b> : paínzo	<b>mora</b> <sup>2</sup> : amora <sup>2</sup>
<b>menta poleo</b> <sup>1</sup> : poexo <sup>1</sup>	<b>milanesa</b> : milanesa	<b>mora branca</b> : amora branca
<b>menta poleo</b> <sup>2</sup> : poexo <sup>2</sup>	<b>milenrama</b> : aquilea	<b>mora negra</b> : amora negra
<b>menú</b> : menú	<b>milhojas</b> : milfollas <sup>2</sup>	<b>morcilla</b> : morcilla
<b>menú degustación</b> : menú degustación	<b>minarina</b> : minarina	<b>morcillo</b> : xarrete
<b>menú del día</b> : menú do día	<b>mineral</b> : mineral	<b>morcón</b> : morcón
<b>menudillos</b> : miúdos de ave	<b>minestrone</b> : minestrone	<b>morena</b> : morea
<b>menudos</b> : miúdos	<b>minibar</b> : minibar	<b>morilla</b> : pantorra
<b>menudos blancos</b> : miúdos brancos	<b>mirabel</b> : mirabel	<b>morrillo</b> : <i>morrillo</i>
<b>menudos rojos</b> : miúdos vermellos	<b>mirepoix</b> : <i>mirepoix</i>	<b>morro</b> : morro
<b>mercado de abastos</b> : praza	<b>mirin</b> : <i>mirin</i>	<b>morruncho</b> : morruncho
<b>merendar</b> : merendar	<b>miso</b> : <i>miso</i>	<b>mortadela</b> : mortadela
<b>merengue</b> : merengue	<b>mistela</b> : mistela	<b>mortero</b> : morteiro
<b>merenzao</b> : merenzao	<b>mízcalo</b> : níscaro	<b>moscatel</b> : moscatel
<b>merienda</b> : merenda	<b>moca</b> <sup>1</sup> : moca <sup>1</sup>	<b>moscatel de Alejandría</b> : moscatel de Alexandria
<b>merlán</b> : bacalada	<b>moca</b> <sup>2</sup> : moca <sup>2</sup>	<b>moscatel de grano menudo</b> : moscatel de bago miúdo
<b>merlo</b> : pinto	<b>mocosa negra</b> : limago	<b>moscatel de Málaga</b> : moscatel de Alexandria
<b>merlot</b> : <i>merlot</i>	<b>mojama</b> : moxama	<b>moscatel morisco</b> : moscatel de bago miúdo
<b>merluza</b> : pescada	<b>mojar</b> <sup>1</sup> : mollar <sup>1</sup>	<b>mostacera</b> : mostaceira
<b>mermelada</b> : marmelada	<b>mojar</b> <sup>2</sup> : mollar <sup>2</sup>	<b>mostaza</b> <sup>1</sup> : mostaza <sup>1</sup>
<b>mero</b> : cherna cinsenta	<b>mojarra</b> : sargo de cabeza negra	<b>mostaza</b> <sup>2</sup> : mostaza <sup>2</sup>
<b>mero moreno</b> : cherna cinsenta	<b>mojito</b> : <i>mojito</i>	<b>mostaza branca</b> : mostaza branca
<b>mesa auxiliar</b> : mesa auxiliar	<b>mojo picón</b> : <i>mojo picón</i>	<b>mostaza india</b> : mostaza da India
<b>mesa caliente</b> : mesa quente	<b>moka</b> <sup>1</sup> : moca <sup>1</sup>	<b>mostaza negra</b> : mostaza negra
<b>mesa de pase</b> : mesa quente	<b>moka</b> <sup>2</sup> : moca <sup>2</sup>	<b>mostaza parda</b> : mostaza da India
<b>mesa refrigerada</b> : mesa refrixerada	<b>molde</b> : molde	<b>mosto</b> : mosto
<b>mesón</b> : mesón	<b>moldear</b> : enmoldar	<b>mostrador</b> : barra <sup>1</sup>
<b>meunière</b> : <i>meunière</i>	<b>moler</b> : moer	<b>mouratón</b> : mouratón
<b>mezclar</b> : mesturar	<b>molinillo</b> : muíño	<b>mousse</b> : <i>mousse</i>
<b>micronutriente</b> : micronutriente	<b>molleja</b> <sup>1</sup> : moega <sup>1</sup>	<b>mozzarella</b> : <i>mozzarella</i>
<b>microondas</b> : microondas	<b>molleja</b> <sup>2</sup> : timo	<b>muergo</b> : longueirón
<b>miel</b> : mel	<b>mollete</b> : molete	<b>muesli</b> : muesli
<b>miel de flores</b> : mel de flores	<b>mona</b> : mona de Pascua	<b>muflón</b> : muflón
<b>miel de mielada</b> : mel de melada	<b>mona de Pascua</b> : mona de Pascua	<b>muletón</b> : moletón
<b>miel de milflores</b> : mel de milflores	<b>monastrell</b> : <i>monastrell</i>	<b>musaca</b> : musaca
<b>miel de néctar</b> : mel de flores	<b>monda</b> : tona <sup>1</sup>	<b>musaka</b> : musaca
<b>miel monofloral</b> : mel monofloral	<b>mondadientes</b> : escarvadentes	<b>musgo de Irlanda</b> : carrapucho
<b>miel multifloral</b> : mel de milflores	<b>mondadura</b> : tona <sup>1</sup>	<b>muslito</b> : zanquiño
<b>miga</b> <sup>1</sup> : faragulla	<b>mondar</b> : estonar	<b>muslo</b> : zanco
	<b>mondongo</b> <sup>1</sup> : mondongada <sup>1</sup>	<b>musola dentuda</b> : cazón branco
	<b>mondongo</b> <sup>2</sup> : tripada	<b>musola estrellada</b> : cazón branco
	<b>moniato</b> : batata	
	<b>montadito</b> : compango	
	<b>montado</b> : compango	
	<b>montar</b> <sup>1</sup> : empratar	

**muy hecho, muy hecha:** ben feito, ben feita  
**naba:** nabicol  
**nabicol:** nabicol  
**nabiza:** nabiza  
**nabo:** nabo  
**nachos:** nachos  
**nameko:** *nameko*  
**napar:** napar  
**napolitana:** napolitana  
**naranja:** laranxa  
**naranja amarga:** laranxa amarga  
**naranja blanca:** laranxa branca  
**naranja clementina:** clementina  
**naranja de ombligo:** laranxa *navel*  
**naranja de sangue:** laranxa sanguíña  
**naranja mandarina:** mandarina  
**naranja navel:** laranxa *navel*  
**naranja sanguina:** laranxa sanguíña  
**naranja tangerina:** mandarina  
**naranjada:** laranxada  
**nata<sup>1</sup>:** nata  
**nata<sup>2</sup>:** tona<sup>2</sup>  
**nata en polvo:** nata en po  
**nata líquida:** nata líquida  
**nata montada:** nata batida  
**natas:** crema de ovo  
**natillas:** crema de ovo  
**navaja:** navalla  
**nébeda:** nébeda  
**nécora:** nécora  
**néctar de frutas:** néctar de froitas  
**nectarina:** nectarina  
**negrilla:** ratiño  
**negrito:** gata  
**neguilla:** comiño negro  
**nevera:** frigorífico  
**nigiri:** *nigiri*  
**níscalo:** níscao  
**níscalo de abeto:** níscao de abeto  
**níscalo de sangue vinosa:** níscao de sangue  
**níspira:** néspira  
**níspero:** néspira

**níspola:** néspira  
**nori:** *nori*  
**nori verde:** verdello  
**novilla:** xovenca  
**novillo:** xovenco  
**nuez:** noz  
**nuez de cola:** cola<sup>1</sup>  
**nuez de especia:** noz moscada  
**nuez de macadamia:** noz de macadamia  
**nuez del Brasil:** noz do Brasil  
**nuez moscada:** noz moscada  
**nutrición:** nutrición  
**nutricional:** nutricional  
**nutriente:** nutriente  
**nutrir:** alimentar  
**nutritivo, nutritiva:** nutritivo, nutritiva  
**ñoqui:** ñoqui  
**ñora:** ñora  
**oblea:** oblea  
**oca:** ganso  
**office:** antecociña  
**okara:** *okara*  
**oliva:** oliva  
**olla<sup>1</sup>:** pota<sup>1</sup>  
**olla<sup>2</sup>:** pota<sup>2</sup>  
**olla<sup>3</sup>:** cocido  
**olla a presión:** ola de presión  
**olla arrocera:** arroceira  
**olor:** olor  
**oloroso:** oloroso  
**onza:** onza  
**oportu:** porto  
**orégano:** ourego  
**oreja<sup>1</sup>:** orella<sup>1</sup>  
**oreja<sup>2</sup>:** orella<sup>3</sup>  
**oreja de abad:** orella<sup>3</sup>  
**oreja de Judas:** orella de Xudas  
**oreja de madera:** orella de madeira  
**oreja de mar:** peneira<sup>2</sup>  
**oreja de nube:** orella de madeira  
**oreja marina:** peneira<sup>2</sup>  
**orejón:** orellón<sup>2</sup>  
**organoléptica, organoléptica:** organoléptico, organoléptica  
**oronja:** amanita dos césares  
**ororuz:** regalicia<sup>1</sup>

**ortiga:** estruga  
**oruga:** eiruga  
**orujo<sup>1</sup>:** augardente  
**orujo<sup>2</sup>:** bagazo<sup>1</sup>  
**orujo<sup>3</sup>:** bagazo<sup>2</sup>  
**osobuco<sup>1</sup>:** osobuco<sup>1</sup>  
**osobuco<sup>2</sup>:** osobuco<sup>2</sup>  
**ostión:** ostra rizada  
**ostra:** ostra  
**ostra de Portugal:** ostra portuguesa  
**ostra europea:** ostra plana  
**ostra japonesa:** ostra rizada  
**ostra plana:** ostra plana  
**oveja:** ovella  
**ovino mayor:** ovino maior  
**ovolactovegetarianismo:** ovo-lactovegetarianismo  
**ovoproducto:** ovoproducto  
**ovovegetarianismo:** ovovegetarianismo  
**pacana:** pacana  
**pacharán:** pacharán  
**paella<sup>1</sup>:** paella<sup>1</sup>  
**paella<sup>2</sup>:** paelleira  
**paellera:** paelleira  
**paisana:** á paisana  
**paja:** palla  
**pajarita:** lazo  
**pajilla:** palla  
**pajita:** palla  
**pala:** pa<sup>1</sup>  
**pala de pescado:** pa de peixe  
**paladar:** sabor  
**paleta:** pa<sup>2</sup>  
**paleta cocida:** pa cocida  
**paleta curada:** pa curada  
**paletilla:** pa<sup>2</sup>  
**palillero:** portaescarvantes  
**palillo:** escarvantes  
**palillos:** paños chineses  
**palito de cangrejo:** pau de surimi  
**palmera:** palmeira  
**palmito:** corazón de palmeira  
**palo cortado:** *palo cortado*  
**paloma:** pomba  
**paloma torcaz:** pombo  
**palometa:** castañeta

<b>palometa roja:</b> castañeta vermelha	<b>panettone:</b> panetone	<b>pasta compuesta:</b> pasta composta
<b>palometón:</b> palometón	<b>panga:</b> panga	<b>pasta de cacao:</b> pasta de cacao
<b>palomino:</b> xerez <sup>1</sup>	<b>panna cotta:</b> panacota	<b>pasta de hojaldre:</b> follado <sup>1</sup>
<b>palomita:</b> floco de millo	<b>panocha:</b> mazaroca	<b>pasta de té:</b> pasta <sup>2</sup>
<b>pan:</b> pan	<b>panoja:</b> mazaroca	<b>pasta filo:</b> masa filo
<b>pan áximo:</b> pan asmo	<b>pañ de cocina:</b> pano de cocíña	<b>pasta fresca:</b> pasta fresca
<b>pan americano:</b> pan de molde	<b>papada:</b> papada	<b>pasta para crepes:</b> amoado <sup>1</sup>
<b>pan ázimo:</b> pan asmo	<b>paparda:</b> alcrique	<b>pasta quebrada:</b> masa crebada
<b>pan blanco:</b> pan de trigo	<b>papas arrugadas:</b> patacas engurradas	<b>pastel<sup>1</sup>:</b> pastel <sup>1</sup>
<b>pan candeal:</b> pan candeal	<b>papaya:</b> papaia	<b>pastel<sup>2</sup>:</b> pastel <sup>2</sup>
<b>pan cenceño:</b> pan asmo	<b>papel de aluminio:</b> papel de aluminio	<b>pastelería<sup>1</sup>:</b> pastelería <sup>1</sup>
<b>pan con tomate:</b> pan con tomate	<b>papel de estaño:</b> papel de aluminio	<b>pastelería<sup>2</sup>:</b> pastelería <sup>2</sup>
<b>pan de ajo:</b> pan de allo	<b>papel de horno:</b> papel de forno	<b>pastelería<sup>3</sup>:</b> pastelería <sup>3</sup>
<b>pan de centeno:</b> pan de centeo	<b>papel de plata:</b> papel de aluminio	<b>pastelería<sup>4</sup>:</b> pastelería <sup>4</sup>
<b>pan de flama:</b> pan de flama	<b>papel vegetal:</b> papel de forno	<b>pastelero, pastelera<sup>1</sup>:</b> pasteiro, pasteira <sup>1</sup>
<b>pan de gambas:</b> pan de gambas	<b>papilla:</b> papa	<b>pastelero, pastelera<sup>2</sup>:</b> pasteiro, pasteira <sup>2</sup>
<b>pan de higos:</b> pan de figos	<b>paprika:</b> paprica	<b>pasterización:</b> pasteurización
<b>pan de leche:</b> pan de leite	<b>paraguayo:</b> paraguaio	<b>pasterizar:</b> pasteurizar
<b>pan de maíz:</b> broa	<b>parasol:</b> choupín	<b>pasteurización:</b> pasteurización
<b>pan de miga blanda:</b> pan de flama	<b>pargo:</b> prago	<b>pasteurizar:</b> pasteurizar
<b>pan de miga dura:</b> pan candeal	<b>parmesano:</b> parmesano	<b>pastilla:</b> onza
<b>pan de molde:</b> pan de molde	<b>parrilla<sup>1</sup>:</b> asador <sup>3</sup>	<b>pastilla de caldo:</b> pastilla de caldo
<b>pan de pita:</b> pita	<b>parrilla<sup>2</sup>:</b> grella	<b>pastilla de chocolate:</b> libra de chocolate
<b>pan de salvado:</b> pan de farelo	<b>parrillada<sup>1</sup>:</b> asador <sup>3</sup>	<b>pastilla de goma:</b> gominola
<b>pan de trigo:</b> pan de trigo	<b>parrillada<sup>2</sup>:</b> grellada	<b>pastinaca<sup>1</sup>:</b> charouvía
<b>pan de Viena:</b> pan de Viena	<b>parrocha:</b> xouba	<b>pastinaca<sup>2</sup>:</b> ouxa
<b>pan enriquecido:</b> pan enriquecido	<b>partida:</b> partida	<b>pastís:</b> pastís
<b>pan español:</b> pan candeal	<b>pasa:</b> pasa	<b>pastrami:</b> <i>pastrami</i>
<b>pan especial:</b> pan especial	<b>pasa de Corinto:</b> pasa de Corinto	<b>patata:</b> pataca
<b>pan integral:</b> pan integral	<b>pasa sultana:</b> pasa sultá	<b>patata dulce:</b> batata
<b>pan negro:</b> pan de centeo	<b>pasado, pasada:</b> pasado, pasada	<b>patata frita:</b> pataca frixida
<b>pan rallado:</b> pan relado	<b>pasapuré:</b> pasador de puré	<b>patata paja:</b> pataca palla
<b>pan tostado:</b> pan torrado	<b>pasapurés:</b> pasador de puré	<b>patata panadera:</b> pataca panadeira
<b>panaché:</b> <i>panaché</i>	<b>pasar<sup>1</sup>:</b> coar	<b>paté:</b> paté
<b>panacota:</b> panacota	<b>pasar<sup>2</sup>:</b> pasar <sup>2</sup>	<b>pato:</b> parrulo
<b>panadería<sup>1</sup>:</b> panadaría <sup>1</sup>	<b>pascual:</b> año pascual	<b>pavía:</b> pavía
<b>panadería<sup>2</sup>:</b> tafona	<b>pasta<sup>1</sup>:</b> masa <sup>2</sup>	<b>pavo:</b> pavo
<b>panadero, panadera:</b> panadeiro, panadeira	<b>pasta<sup>2</sup>:</b> pasta <sup>1</sup>	<b>pecho:</b> peito
<b>panceta<sup>1</sup>:</b> entreteto <sup>1</sup>	<b>pasta<sup>3</sup>:</b> pasta <sup>2</sup>	<b>pechuga:</b> peituga
<b>panceta<sup>2</sup>:</b> entreteto <sup>2</sup>	<b>pasta al huevo:</b> pasta ao ovo	<b>pechuga de pavo:</b> peituga de pavo
<b>pancho:</b> pancho	<b>pasta alimenticia:</b> pasta <sup>1</sup>	<b>pectina:</b> pectina
<b>panecillo:</b> bolíño	<b>pasta brisa:</b> masa crebada	<b>pedral:</b> dozal
<b>panera<sup>1</sup>:</b> paneira <sup>1</sup>	<b>pasta choux:</b> masa <i>choux</i>	
<b>panera<sup>2</sup>:</b> paneira <sup>2</sup>		
<b>panetone:</b> panetone		

**pedro ximénez<sup>1</sup>**: pedro ximénez<sup>1</sup>  
**pedro ximénez<sup>2</sup>**: pedro ximénez<sup>2</sup>  
**pedrojiménez<sup>1</sup>**: pedro ximénez<sup>1</sup>  
**pedrojiménez<sup>2</sup>**: pedro ximénez<sup>2</sup>  
**pejepuerco blanco**: peixe porco  
**peladilla**: améndoa confeitada  
**peladillo**: nectarina  
**pelador**: raspadeira  
**peladora**: peladora  
**pelapatatas**: raspadeira  
**pelar<sup>1</sup>**: desplumar  
**pelar<sup>2</sup>**: estonar  
**pellizco**: chisca  
**penedés**: penedés  
**peón**: pión de altura  
**pepinillo**: cogombriño  
**pepino**: cogombro  
**pepino cornudo**: kiwano  
**pepita**: pebida<sup>1</sup>  
**pepito**: bocadillo de bisté  
**pepitória**: pepitória  
**pepperoni**: *pepperoni*  
**pera**: pera  
**pera agua de Aranjuez**: pera *blanquilla*  
**pera bergamota**: bergamota<sup>1</sup>  
**pera blanquilla**: pera *blanquilla*  
**pera conference**: pera conferen-  
 cia  
**pera conferencia**: pera conferen-  
 cia  
**pera de agua**: pera *blanquilla*  
**pera de San Juan**: pera de San  
 Xoán  
**pera Dr. Jules Guyot**: pera li-  
 moeira  
**pera ercolini**: pera *ercolini*  
**pera limonera**: pera limoeira  
**pera urraca**: urraca  
**pera Williams**: pera Williams  
**perada**: sidra de pera  
**perca americana**: perca ameri-  
 cana  
**percebe**: percebe  
**perdiz**: perdiz  
**peregrino**: tiburón peregrino  
**perejil**: pirixel  
**perifollo**: perifol  
**pernil**: xamón

**perol**: caldeira  
**perrito caliente**: bocadillo de  
 salchicha  
**perro pintado**: peixe lobo de pin-  
 tas  
**pescadería**: peixaría  
**pescadero, pescadera**: peixeiro,  
 peixeira  
**pescadilla**: carioca  
**pescado<sup>1</sup>**: peixe<sup>1</sup>  
**pescado<sup>2</sup>**: peixe<sup>2</sup>  
**pescado azul**: peixe azul  
**pescado blanco**: peixe branco  
**pescado semigraso**: peixe semi-  
 graxo  
**pescuezo**: pescozo  
**pestiño**: pestiño  
**pesto**: pesto  
**petisú**: petisú  
**petit suisse**: *petit-suisse*  
**petit-four**: *petit-four*  
**pez**: redondo da man  
**pez ballesta**: peixe porco  
**pez de limón**: peixe limón  
**pez de San Pedro**: sanmartiño  
**pez espada**: peixe espada  
**pez martillo**: peixe martelo  
**pez palo**: peixe pau  
**pez plata**: pión de altura  
**pez zorro**: raposo de mar  
**picadillo<sup>1</sup>**: picado<sup>1</sup>  
**picadillo<sup>2</sup>**: zorza<sup>1</sup>  
**picadora**: picadora  
**picadora de hielo**: picadora de  
 xeo  
**picahielo**: picador de xeo  
**picante<sup>1</sup>**: picante<sup>1</sup>  
**picante<sup>2</sup>**: picante<sup>2</sup>  
**picar<sup>1</sup>**: petiscar  
**picar<sup>2</sup>**: picar<sup>2</sup>  
**picar<sup>3</sup>**: picar<sup>3</sup>  
**picar<sup>4</sup>**: picar<sup>4</sup>  
**picatoste**: carochó  
**pición**: pombiño  
**picnic**: pínic  
**picota**: picota  
**picotear**: petiscar  
**pie azul**: pé azul  
**pie violeta**: pé violeta

**piedra afiladera**: pedra de afiar  
**piedra aguzadera**: pedra de afiar  
**piedra para filloas**: pedra das fi-  
 lloas  
**piel**: tona<sup>1</sup>  
**pierna**: perna<sup>1</sup>  
**pijota**: carioca  
**pilonga**: castaña maia  
**pimentero**: pementeira  
**pimentón**: pemento<sup>2</sup>  
**pimienta**: pementa  
**pimienta blanca**: pementa branca  
**pimienta de Cayena**: caiena  
**pimienta de Jamaica**: pementa  
 de Xamaica  
**pimienta negra**: pementa negra  
**pimienta rosa**: pementa rosa  
**pimienta verde**: pementa verde  
**pimiento<sup>1</sup>**: pemento<sup>1</sup>  
**pimiento<sup>2</sup>**: pemento<sup>2</sup>  
**pimiento choricero**: pemento  
 chouriceiro  
**pimiento de Arnoia**: pemento da  
 Arnoia  
**pimiento de bonete**: pemento  
 morrón  
**pimiento de Padrón**: pemento  
 de Padrón  
**pimiento de piquillo**: pemento  
 do *piquillo*  
**pimiento del piquillo**: pemento  
 do *piquillo*  
**pimiento morrón**: pemento mo-  
 rrón  
**pimpinela**: pimpinela  
**pimpinela menor**: pimpinela  
**pinche**: pinche, pincha  
**pincho**: petisco  
**pincho moruno**: espetada moura  
**pinot noir**: *pinot noir*  
**pinta**: pinta  
**pintada**: galiña de Guinea  
**pintar**: pintar  
**pintarroja**: melgacho  
**pinza**: pinzas  
**pinzas**: pinzas  
**piña**: piña  
**piña colada**: *piña colada*  
**piñón**: piñón  
**pión**: bolo<sup>1</sup>



**pionono:** pionono  
**pipa<sup>1</sup>:** pebida<sup>1</sup>  
**pipa<sup>2</sup>:** pebida<sup>2</sup>  
**pipa<sup>3</sup>:** pipa  
**pipermín:** *peppermint*  
**pipermint:** *peppermint*  
**pipote:** pipote  
**piruleta:** piruleta  
**pirulí:** piruliño  
**pistacho:** pistacho  
**pisto:** pisto  
**pita:** pita  
**pitahaya:** pitaia  
**pitahaya amarilla:** pitaia amarella  
**pitahaya roja:** pitaia vermella  
**pitaya:** pitaia  
**pizco:** chisca  
**pizza:** pizza  
**pizza calzone:** *calzone*  
**pizzería:** pizzaría  
**pizzero, pizzera:** pizzeiro, pizzeira  
**placa:** placa de cocción  
**placa de cocción:** placa de cocción  
**placa de gas:** placa de gas  
**placa de inducción:** placa de inducción  
**placa eléctrica:** placa eléctrica  
**placa vitrocerámica:** vitrocerámica  
**plancha:** prancha  
**plátano:** plátano  
**plátano grande:** plátano macho  
**plátano macho:** plátano macho  
**platera:** fungo funil  
**platija:** platuxa das pedras  
**plato<sup>1</sup>:** prato<sup>1</sup>  
**plato<sup>2</sup>:** prato<sup>2</sup>  
**plato<sup>3</sup>:** prato<sup>3</sup>  
**plato base:** prato base  
**plato combinado:** prato combinado  
**plato de pan:** prato de pan  
**plato de postre:** prato de sobremesa  
**plato de presentación:** prato base  
**plato del día:** prato do día  
**plato hondo:** prato sopeiro  
**plato llano:** prato plano  
**plato sopero:** prato sopeiro  
**plato único:** prato único  
**plato volteador de tortilla:** vira-deira  
**plaza:** praza  
**plaza de abastos:** praza  
**plegonero:** bacalada  
**plonge:** departamento de frega  
**pluma<sup>1</sup>:** pluma<sup>1</sup>  
**pluma<sup>2</sup>:** pluma<sup>2</sup>  
**plum-cake:** *plum cake*  
**pochar<sup>1</sup>:** escalfar  
**pochar<sup>2</sup>:** rustrir  
**pocillo:** cunquiña  
**poco hecho, poco hecha:** pouco feito, pouco feita  
**polenta:** polenta  
**poleo<sup>1</sup>:** poexo<sup>1</sup>  
**poleo<sup>2</sup>:** poexo<sup>2</sup>  
**políporo frondoso:** políporo frondoso  
**pollería:** polaría  
**pollo:** polo<sup>1</sup>  
**pollo picantón:** polo picantón  
**pollo tomatero:** polo tomateiro  
**polo:** polo<sup>2</sup>  
**polvorón:** polvorón  
**pomelo:** pomelo  
**ponche<sup>1</sup>:** ponche<sup>1</sup>  
**ponche<sup>2</sup>:** ponche<sup>2</sup>  
**ponchera:** poncheira  
**poner en salmuera:** ensalmoirar  
**poner la mesa:** poñer a mesa  
**popieta:** *paupiette*  
**porción:** porción  
**porra:** porra  
**porredana:** farro  
**porrón:** porrón<sup>2</sup>  
**porrusalda:** porrusalda  
**portarrollos:** portarrollos  
**posavasos:** pousavasos  
**postre:** sobremesa  
**postre de helado:** sobremesa de xeado  
**postre helado:** sobremesa de xeado  
**postre lácteo:** sobremesa láctea  
**pota:** pota<sup>3</sup>  
**pota voladora:** choupa<sup>1</sup>  
**potaje:** potaxe  
**pote:** pote  
**potenciador del sabor:** potenciador do sabor  
**praliné:** praliné  
**prebiótico:** prebiótico  
**precalentar:** prequentar  
**precocinado, precocinada:** precocinado, precocinada  
**prensador de ajos:** prensador de allos  
**preparación:** preparación  
**presa:** presa<sup>2</sup>  
**presentación:** presentación  
**pretzel:** brézel  
**primer plato:** primeiro prato  
**priorato:** priorato  
**probar:** degustar  
**probiótico:** probiótico  
**producto alimenticio:** alimento  
**profiterol:** profiterol  
**proteico, proteica:** proteico, proteica  
**proteína:** proteína  
**proteínico, proteínica:** proteico, proteica  
**provolone:** *provolone*  
**puchero<sup>1</sup>:** pucheiro<sup>1</sup>  
**puchero<sup>2</sup>:** pucheiro<sup>2</sup>  
**puchero<sup>3</sup>:** pucheiro<sup>3</sup>  
**puđín<sup>1</sup>:** puđín<sup>1</sup>  
**puđín<sup>2</sup>:** puđín<sup>2</sup>  
**puđín<sup>1</sup>:** puđín<sup>1</sup>  
**puđín<sup>2</sup>:** puđín<sup>2</sup>  
**puerro:** porro  
**pularda:** pularda  
**pulga:** pulga  
**pulguita:** pulga  
**pulpa:** polpa  
**pulpería:** polbeira  
**pulpero, pulpera:** polbeiro, polbeira  
**pulpo:** polbo  
**pulpo blanco:** cabezón  
**pulverizador:** atomizador  
**puntilla:** coitelo de estonar  
**punto de bola:** punto de bóla

**punto de caramelo:** punto de caramelo  
**punto de hebra:** punto de febra  
**punto de merengue:** punto de merengue  
**punto de nieve:** punto de neve  
**puñado:** puñado  
**puré:** puré  
**queimada:** queimada  
**quemador:** quemador  
**quemador eléctrico:** quemador eléctrico  
**quenelle:** *quenelle*  
**quesada:** queixada  
**quesadilla<sup>1</sup>:** queixada  
**quesadilla<sup>2</sup>:** *quesadilla*  
**quesera:** queixeira  
**quesito:** queixiño  
**queso:** queixo  
**queso Arzúa-Ulloa:** queixo Arzúa-Ulloa  
**queso azul:** queixo azul  
**queso blanco pasterizado:** queixo branco pasteurizado  
**queso de barra:** queixo de barra  
**queso de bola:** queixo de bóla  
**queso de Burgos:** queixo de Burgos  
**queso de cerdo:** cacheira prensada  
**queso de O Cebreiro:** queixo do Cebreiro  
**queso de tetilla:** queixo de tetilla  
**queso desnatado:** queixo desnatado  
**queso en polvo:** queixo en po  
**queso extragrasso:** queixo extragrasso  
**queso fresco:** queixo fresco  
**queso fundido:** queixo fundido  
**queso graso:** queixo grasso  
**queso madurado:** queixo madurado  
**queso manchego:** queixo manchego  
**queso rallado:** queixo relado  
**queso San Simón da Costa:** queixo San Simón da Costa  
**queso semidesnatado:** queixo semidesnatado

**queso semigraso:** queixo semigrasso  
**quiche:** quiche  
**quinoto:** *kumquat*  
**quinto de cerveza:** quinto  
**quinua:** quinoa  
**quisquilla:** camarón  
**quitar la mesa:** recoller a mesa  
**raba:** tira de lura  
**rábano:** ravo  
**rabil:** atún amarelo  
**rabillo:** punta da croca  
**rabillo de cadera:** punta da croca  
**rabo:** rabo  
**racimo:** acio  
**ración:** ración  
**racionar:** racionar  
**raclette<sup>1</sup>:** *raclette*<sup>1</sup>  
**raclette<sup>2</sup>:** *raclette*<sup>2</sup>  
**ragú:** ragú  
**raja:** racha  
**rallador:** relador  
**ralladura:** reladura  
**rallar:** relar  
**ramallo de mar:** carrasca brava  
**rambután:** rambután  
**rango:** rango  
**rape blanco:** xuliana<sup>1</sup>  
**rape negro:** peixe sapo  
**raspadura:** raspadura  
**raspar:** raspar  
**rastreabilidad:** rastrexabilidade  
**ratafía:** ratafía  
**ratón:** ratiño  
**ravioli:** ravioli  
**raxaría:** raxaría  
**raxería:** raxaría  
**raxo:** raxo<sup>2</sup>  
**raya:** raia  
**raya látigo:** ouxa  
**rebanada:** rebanda  
**rebanar:** rebandar  
**rebeco:** rebezo  
**rebozar:** rebozar<sup>2</sup>  
**rebozuelo:** cantarelo  
**rebozuelo anaranjado:** trompeta amarela  
**rebozuelo atrompetado:** trompeta

**recalentar:** requentar  
**recental:** añagoto  
**receta:** receita  
**receptorio:** receptorio  
**recogemigas:** recolledor de faragullas  
**recoger la mesa:** recoller a mesa  
**rectificación:** rectificación  
**rectificar<sup>1</sup>:** rectificar<sup>1</sup>  
**rectificar<sup>2</sup>:** rectificar<sup>2</sup>  
**redaño:** redeño  
**redondo:** redondo  
**reducción:** redución  
**reducir:** reducir  
**refacción:** refección  
**refección:** refección  
**refinar:** refinar  
**refrescar:** refrescar  
**refresco<sup>1</sup>:** refección  
**refresco<sup>2</sup>:** refresco  
**refrigeración:** refrixeración  
**refrigerador:** frigorífico  
**refrigerar:** refrixerar  
**refrigerio:** refección  
**refrito:** rustrido  
**regalicia<sup>1</sup>:** regalicia<sup>1</sup>  
**regalicia<sup>2</sup>:** regalicia<sup>2</sup>  
**regaliz<sup>1</sup>:** regalicia<sup>1</sup>  
**regaliz<sup>2</sup>:** regalicia<sup>2</sup>  
**regar:** regar  
**rehidratación:** rehidratación  
**rehidratar:** rehidratar  
**rehogar:** refogar  
**reineta:** reineta  
**rellenar:** reencher  
**relleno:** recheo  
**reloj:** reloxo  
**remojar:** remollar  
**rémol:** curuxo  
**remolacha:** remolacha  
**remove:** remexer  
**renana:** botella renana  
**reno:** reno  
**reo:** reo  
**repetir:** repetir  
**repollo:** repolo  
**reposacucharas:** pousaculleres  
**repostería<sup>1</sup>:** pastalaría<sup>2</sup>  
**repostería<sup>2</sup>:** repostaría<sup>2</sup>

**repostería**<sup>3</sup>: repostarí<sup>3</sup>  
**requesón**: requexo  
**reserva**<sup>1</sup>: reserva<sup>1</sup>  
**reserva**<sup>2</sup>: reserva<sup>2</sup>  
**reservado**: reservado  
**reservar**: reservar  
**restauración**: restauración  
**restaurador, restauradora**: restaurador, restauradora  
**restaurante**: restaurante  
**restaurante de comida para llevar**: restaurante de comida para levar  
**restaurante vegetariano**: restaurante vexetariano  
**retrogusto**: retrogusto  
**revenido, revenida**: reseso, resesa  
**revolver**: remexer  
**revuelto**: revoltó  
**rías baixas**: rías baixas  
**ribeira sacra**: ribeira sacra  
**ribeiro**: ribeiro  
**ricotta**: *ricotta*  
**riñón**: ril  
**riñonada**: lombo baixo  
**rixa**: ríoxa  
**risotto**: risoto  
**ristra**: restrá  
**rizador de mantequilla**: rizador de mantei<sup>ga</sup>  
**robal**: robaliza  
**robellón**: níscaro  
**robellón de abeto**: níscaro de abeto  
**robot de cocina**: robot de cociña  
**rociar**: regar  
**rodaballo**: rodaballo  
**rodaja**: toro  
**rodillo**: rolete  
**rollito de primavera**: roliño de primavera  
**rollo**: rolo<sup>2</sup>  
**romanesco**: romanesco  
**romero**: romeu  
**romesco**: salsa romesco  
**ron**: ron  
**roncador**: roncador mulato  
**roncal**: roncal  
**rooibos**: *rooibos*

**roquefort**: *roquefort*  
**rosado**: rosado  
**rosbif**: rosbif  
**rosca**<sup>1</sup>: rosca<sup>1</sup>  
**rosca**<sup>2</sup>: rosca<sup>2</sup>  
**rosco**: rosca<sup>1</sup>  
**rosco de vino**: rosca de viño  
**roscón**: pan de ovo  
**roscón de Reyes**: roscón de Reis  
**rosquilla**: rosquilla  
**roti**: rolo<sup>2</sup>  
**roux**: *roux*  
**rubio**: rubio riscado  
**rúcula**: eiruga  
**ruda**: ruda  
**rueda**: *rueda*  
**ruibarbo**: ruibarbo  
**rulo de cabra**: rolo de cabra  
**rustidera**: fonte de forno  
**rúsula de los cerdos**: netorra das carballeiras  
**sábalo**: zamborca  
**sabayón**: *zabaione*  
**saboga**: sabella  
**sabor**: sabor  
**sabuco**: sabugueiro  
**sacabolas**: sacabolas  
**sacacorchos**: sacarrollas  
**sacarina**: sacarina  
**sacarosa**: sacarosa  
**sagú**: sagú  
**saín**: saín  
**sake**: *sake*  
**sal**: sal  
**sal común**: sal  
**sal de ajo**: sal de allo  
**sal de apio**: sal de apio  
**sal de cocina**: sal de cociña  
**sal de fundido**: sal de fusión  
**sal de Maldon**: sal de Maldon  
**sal de manantial**: sal de manantial  
**sal de mesa**: sal de mesa  
**sal de sésamo**: sal de sésamo  
**sal del Himalaya**: sal do Himalaia  
**sal especial**: sal especial  
**sal fina**: sal de mesa  
**sal gema**: sal xema

**sal gorda**: sal gordo  
**sal gris**: sal gris  
**sal gruesa**: sal gordo  
**sal Maldon**: sal de Maldon  
**sal marina**: sal mariño  
**sal negra**: sal negro  
**sal refinada**: sal refinado  
**sal rosa del Himalaya**: sal do Himalaia  
**sal yodada**: sal iodado  
**salado, salada**<sup>1</sup>: salgado, salgada<sup>1</sup>  
**salado, salada**<sup>2</sup>: salgado, salgada<sup>2</sup>  
**salado, salada**<sup>3</sup>: salgado, salgada<sup>3</sup>  
**saladura**: salgadura  
**salamandra**: gratinadora  
**salami**: salame  
**salar**<sup>1</sup>: salgar<sup>1</sup>  
**salar**<sup>2</sup>: salgar<sup>2</sup>  
**salazón**: salgadura  
**salchicha**: salchicha  
**salchicha de Frankfurt**: salchicha de Frankfurt  
**salchicha de Viena**: salchicha de Viena  
**salchichón**: salchichón  
**salema**: saboga  
**salero**: saleiro  
**salmón**: salmón  
**salmonete de fango**: salmonete de lama  
**salmonete de roca**: salmonete de rocha  
**salmorejo**: *salmorejo*  
**salmuera**: salmoira  
**salón de té**: salón de té  
**salpicón**: salpicón  
**salpimentar**: salpementar  
**salpresar**: salgar<sup>2</sup>  
**salsa**: salsa  
**salsa agridulce**: salsa agridoce  
**salsa aurora**: salsa aurora  
**salsa barbacoa**: salsa barbacoa  
**salsa bearnesa**: salsa bearnesa  
**salsa boloñesa**: salsa boloñesa  
**salsa brava**: salsa brava  
**salsa cóctel**: salsa rosa  
**salsa Cumberland**: salsa Cumberland  
**salsa de mostaza**: mostaza<sup>2</sup>

**salsa de soja:** salsa de soia  
**salsa de tomate:** salsa de tomate  
**salsa demi-glace:** salsa *demi-glace*  
**salsa española:** salsa española  
**salsa holandesa:** salsa holandesa  
**salsa inglesa:** salsa Worcester-shire  
**salsa italiana:** salsa italiana  
**salsa mahonesa:** maionesa  
**salsa mayonesa:** maionesa  
**salsa Mornay:** salsa Mornay  
**salsa romesco:** salsa romesco  
**salsa rosa:** salsa rosa  
**salsa suprema:** salsa suprema  
**salsa tártara:** salsa tártara  
**salsa verde:** salsa verde  
**salsa vinagreta:** vinagreta  
**salsa Worcester:** salsa Worcester-shire  
**salsa Worcestershire:** salsa Worcester-shire  
**salsear:** salsear  
**salsera:** salseira  
**salseiro, salseira:** salseiro, salseira  
**salteado:** salteado  
**saltear:** saltear  
**salvado:** farelo  
**salvamanteles:** gardamanteis  
**salvia:** salvia  
**san jacob:** sanxacobe  
**sandía:** sandía  
**sándwich:** sándwich  
**sandwichera:** sandwicheira  
**sangre:** sangue  
**sangría:** sangría  
**santiaguíño:** santiaguíño  
**sapidez:** sapidez  
**sápido, sávida:** sápido, sávida  
**sardina:** sardiña  
**sardinilla:** xouba  
**sargo:** sargo  
**sargo mojarra:** sargo de cabeza negra  
**sargo picudo:** sargo bicudo  
**sartén:** tixola  
**sartén basculante:** tixola basculante

**sartén para saltear:** tixola de saltear  
**sartenada:** tixolada  
**sashimi:** saximi  
**satsuma:** mandarina *satsuma*  
**saúco:** sabugueiro  
**sauvignon blanc:** *sauvignon blanc*  
**savarín:** savarín  
**sazón:** sazón  
**sazonador:**azonador  
**sazonar:**azonar  
**sbrinz:** *sbrinz*  
**sebo:** sebo  
**secado:** secado  
**secar:** secar  
**secreto:** segredo  
**secuestrante:** secuestrante  
**segundo plato:** segundo prato  
**seitán:** seitán  
**sellar:** selar  
**seltz:** auga carbónica  
**selva negra:** selva negra  
**semiconserva:** semiconserva  
**semidesnatado, semidesnatada:** semidesnatado, semidesnatada  
**semilla de amapola:** semente de papoula  
**sémola:** sémola  
**semolina:** semolina  
**senderuela:** sendeiriña  
**sepia:** choco  
**ser de temporada:** estar en comida  
**servicio<sup>1</sup>:** cuberto<sup>1</sup>  
**servicio<sup>2</sup>:** cuberto<sup>2</sup>  
**servicio<sup>3</sup>:** servizo<sup>3</sup>  
**servicio a la americana:** servizo empratado  
**servicio a la francesa:** servizo á francesa  
**servicio a la inglesa:** servizo á inglesa  
**servicio a la rusa:** servizo á rusa  
**servicio de barra:** servizo de barra  
**servicio de comedor:** servizo de comedor

**servicio de mesa:** servizo de mesa  
**servicio directo:** servizo empratado  
**servicio emplatado:** servizo empratado  
**servicio en guerdón:** servizo á rusa  
**servilleta:** pano de mesa  
**servilletero<sup>1</sup>:** aro  
**servilletero<sup>2</sup>:** gardapanos  
**servir:** servir  
**sésamo:** sésamo  
**sesos:** miolos  
**seta:** cogomelo  
**seta coliflor:** coliflor de monte  
**seta de brezo:** lepista dos prados  
**seta de Burdeos:** andoa  
**seta de calabaza:** andoa  
**seta de cardo:** cogomelo de cardo  
**seta de chopo:** cogomelo dos chopos  
**seta de cura:** netorra verde  
**seta de marzo:** higróforo de marzo  
**seta de ostra:** cogomelo de ostra  
**seta de primavera:** cogomelo de San Xurxo  
**seta de San Jorge:** cogomelo de San Xurxo  
**shiitake:** xitake  
**shitake:** xitake  
**sidra:** sidra  
**sidra de pera:** sidra de pera  
**sidrería:** sidraría  
**sifón:** sifón  
**silla:** sela  
**siluro:** siluro  
**sirope:** xarope  
**snack:** aperitivo<sup>2</sup>  
**soasar:** asar lixeiramente  
**sobao:** *sobao*  
**sobrasada:** sobrasada  
**soda:** soda  
**sofreír<sup>1</sup>:** rustrir  
**sofreír<sup>2</sup>:** sofririxir  
**sofrito:** rustrido  
**soja:** soia  
**soletilla:** biscoito de soleta  
**solla:** solla

<b>solomillo:</b> solombo	<b>tallarín:</b> tallarín	<b>teja:</b> tella
<b>somontano:</b> somontano	<b>tamarillo:</b> tomate de árbore	<b>temaki:</b> <i>temaki</i>
<b>sopa:</b> sopa	<b>tamarindo:</b> tamarindo	<b>tempeh:</b> <i>tempeh</i>
<b>sopa de ajo:</b> sopa de allo	<b>tamiz:</b> peneira <sup>1</sup>	<b>temperar<sup>1</sup>:</b> temperar <sup>1</sup>
<b>sopa juliana:</b> sopa xuliana	<b>tamizar:</b> peneirar	<b>temperar<sup>2</sup>:</b> temperar <sup>2</sup>
<b>sopa minestrone:</b> minestrone	<b>tapa<sup>1</sup>:</b> folla branda	<b>templado, templada:</b> morno, morna
<b>sopera:</b> sopeira	<b>tapa<sup>2</sup>:</b> tapa <sup>1</sup>	<b>templar<sup>1</sup>:</b> temperar <sup>1</sup>
<b>soporte:</b> axente de soporte	<b>tapa<sup>3</sup>:</b> tapadeira	<b>templar<sup>2</sup>:</b> temperar <sup>2</sup>
<b>sorber:</b> sorber	<b>tapa<sup>4</sup>:</b> tello	<b>tempranillo<sup>1</sup>:</b> aráuxo <sup>1</sup>
<b>sorbete:</b> sorbete	<b>tapa de pecho:</b> tapa do peito	<b>tempranillo<sup>2</sup>:</b> aráuxo <sup>2</sup>
<b>sorbetera:</b> sorbeteira	<b>tapadera<sup>1</sup>:</b> tapadeira	<b>tempura:</b> tempura
<b>sorbitol:</b> sorbitol	<b>tapadera<sup>2</sup>:</b> tello	<b>tenaza:</b> tenaces
<b>sorbo:</b> chopo	<b>tapilla:</b> cabeza de contra	<b>tenazas:</b> tenaces
<b>sorgo:</b> sorgo	<b>tapilla de cadera:</b> cabeza de contra	<b>tenca:</b> tenca
<b>soso, sosa:</b> insípido, insípida	<b>tapioca:</b> tapioca	<b>tenedor:</b> garfo
<b>soufflé:</b> suflé	<b>tapón:</b> rolla	<b>tenedor de mesa:</b> garfo de mesa
<b>sousón:</b> sousón	<b>tarrina:</b> terrina	<b>tenedor de ostras:</b> garfo de ostras
<b>soya:</b> soia	<b>tarro:</b> tarro	<b>tenedor de pescado:</b> garfo de peixe
<b>stilton:</b> <i>stilton</i>	<b>tarta:</b> torta <sup>2</sup>	<b>tenedor de postre:</b> garfo de sobremesa
<b>strudel:</b> <i>strudel</i>	<b>tarta de Mondoñedo:</b> torta de Mondoñedo	<b>tenedor de trinchar:</b> garfo de trinchar
<b>sucedáneo:</b> sucedáneo	<b>tarta de queso:</b> torta de queixo	<b>tenedor para ensalada:</b> garfo de ensalada
<b>sucedáneo de angula:</b> sucedáneo de meixón	<b>tarta de Santiago:</b> torta de Santiago	<b>tenedor para fondue:</b> garfo de <i>fondue</i>
<b>suero:</b> soro	<b>tarta Sacher:</b> torta Sacher	<b>tequila:</b> tequila
<b>sufilé:</b> suflé	<b>tarta Tatin:</b> torta Tatín	<b>teriyaki:</b> <i>teriyaki</i>
<b>suizo:</b> bolo de leite	<b>tartaleta:</b> tortaleta	<b>termo:</b> termo
<b>sultana:</b> pasa sultá	<b>tártaro:</b> tártaro	<b>ternera:</b> tenreira
<b>sultanina:</b> pasa sultá	<b>tasajo:</b> tallada	<b>ternera branca:</b> tenreira branca
<b>sumiller:</b> <i>sommelier</i>	<b>tasca:</b> taberna	<b>terrazza:</b> terraza
<b>suprema:</b> suprema	<b>tastevin:</b> <i>taste-vin</i>	<b>terrina:</b> terrina
<b>surimi:</b> surimi	<b>taza<sup>1</sup>:</b> cunca <sup>1</sup>	<b>terrón de azúcar:</b> terrón de azucre
<b>surtido:</b> variado	<b>taza<sup>2</sup>:</b> cunca <sup>2</sup>	<b>tetera:</b> teteira
<b>sushi:</b> suxi	<b>tazón:</b> cunco <sup>1</sup>	<b>tetería:</b> tetaría
<b>syrach:</b> <i>syrach</i>	<b>té:</b> té	<b>tefilla:</b> queixo de tetilla
<b>tabardilla:</b> tabardilla	<b>té árabe:</b> té árabe	<b>tetra brik:</b> brik
<b>tabasco:</b> tabasco	<b>té aromatizado:</b> té aromatizado	<b>tetrabrik:</b> brik
<b>taberna:</b> taberna	<b>té branco:</b> té branco	<b>tibio, tibia:</b> morno, morna
<b>tabla<sup>1</sup>:</b> táboa <sup>1</sup>	<b>té descafeinado:</b> té descafeinado	<b>tiburón:</b> tiburón
<b>tabla<sup>2</sup>:</b> táboa <sup>2</sup>	<b>té instantáneo:</b> té soluble	<b>tiburón azul:</b> quenlla <sup>1</sup>
<b>tableta:</b> barra <sup>3</sup>	<b>té moruno:</b> té árabe	<b>tierno, tierna:</b> tenro, tenra
<b>tableta de chocolate:</b> libra de chocolate	<b>té negro:</b> té negro	<b>tijera:</b> tesoiras
<b>tabulé:</b> tabulé	<b>té oolong:</b> <i>oolong</i>	<b>tijeras:</b> tesoiras
<b>taco<sup>1</sup>:</b> taco <sup>1</sup>	<b>té roxo:</b> té vermello	
<b>taco<sup>2</sup>:</b> taco <sup>2</sup>	<b>té semifermentado:</b> <i>té oolong</i>	
<b>tahona:</b> tafona	<b>té soluble:</b> té soluble	
<b>tajada:</b> tallada	<b>té verde:</b> té verde	
<b>tajín:</b> taxín	<b>teína:</b> teína	
<b>tajo:</b> tallo <sup>2</sup>		

<b>tijeras de trinchar:</b> tesoiras de trinchar	<b>tortilla<sup>2</sup>:</b> tortilla <sup>2</sup>	<b>trompeta amarilla:</b> trompeta amarela
<b>tila:</b> tila	<b>tortilla de patatas:</b> tortilla de patatas	<b>trompeta de los muertos:</b> trompeta dos mortos
<b>tilapia del Nilo:</b> tilapia do Nilo	<b>tortilla española:</b> tortilla de patatas	<b>tronco de Navidad:</b> tronco de Nadal
<b>timbal:</b> timbal	<b>tortilla francesa:</b> tortilla francesa	<b>trucha:</b> troita
<b>timo:</b> timo	<b>tortillería:</b> tortillaría	<b>trucha arco iris:</b> troita arco da vella
<b>tinta:</b> tinta	<b>tortita:</b> <i>pancake</i>	<b>trucha de mar:</b> reo
<b>tinta del país:</b> aráuxo <sup>1</sup>	<b>tosta:</b> torrada <sup>1</sup>	<b>trufa<sup>1</sup>:</b> trufa <sup>1</sup>
<b>tinto:</b> tinto	<b>tostación:</b> torradura	<b>trufa<sup>2</sup>:</b> trufa <sup>2</sup>
<b>tintorera:</b> quenlla <sup>1</sup>	<b>tostada:</b> torrada <sup>1</sup>	<b>trufa blanca:</b> trufa branca
<b>tirabeque:</b> tirabeque	<b>tostado:</b> torradura	<b>trufa blanca del Piamonte:</b> trufa branca
<b>tiramisú:</b> tiramisú	<b>tostador:</b> torradora	<b>trufa china:</b> trufa chinesa
<b>tisana:</b> tisana	<b>tostadora:</b> torradora	<b>trufa de invierno:</b> trufa de inverno
<b>tocinillo de cielo:</b> touciño do ceo	<b>tostadura:</b> torradura	<b>trufa de otoño:</b> trufa de inverno
<b>tocino:</b> touciño	<b>tostar<sup>1</sup>:</b> torrar <sup>1</sup>	<b>trufa de Périgord:</b> trufa negra
<b>tocino de cielo:</b> touciño do ceo	<b>tostar<sup>2</sup>:</b> torrar <sup>2</sup>	<b>trufa de verano:</b> trufa de verán
<b>tocino entreverado:</b> entreteto <sup>2</sup>	<b>tostrón<sup>1</sup>:</b> bacoriño asado	<b>trufa negra:</b> trufa negra
<b>tofe:</b> tofe	<b>tostrón<sup>2</sup>:</b> carocho	<b>trufar:</b> trufar
<b>toffee:</b> tofe	<b>trabar:</b> ligar	<b>tsuica:</b> tsuica
<b>tofu:</b> tofu	<b>trabazón:</b> ligazón <sup>1</sup>	<b>teste:</b> torradura
<b>tomar:</b> tomar	<b>tragacanto:</b> tragacanto	<b>turma:</b> turma
<b>tomás:</b> tomás	<b>trago:</b> chopo	<b>turnedó:</b> turnedó
<b>tomate:</b> tomate	<b>trapo de cocina:</b> pano de cociña	<b>turrón:</b> turrón
<b>tomate cereza:</b> tomate cereixa	<b>trazabilidad:</b> rastrexabilidade	<b>turronería:</b> turronaría
<b>tomate cherry:</b> tomate cereixa	<b>trébedes:</b> trepia	<b>tzatziki:</b> <i>tzatziki</i>
<b>tomate de árbol:</b> tomate de árbore	<b>treixadura<sup>1</sup>:</b> treixadura <sup>1</sup>	<b>ultracongelación:</b> ultraconxelación
<b>tomate frito:</b> tomate frito	<b>treixadura<sup>2</sup>:</b> treixadura <sup>2</sup>	<b>ultracongelar:</b> ultraconxelar
<b>tomate negro:</b> tomate negro	<b>tremela mesentérica:</b> merexo das ramalleiras	<b>ultramarinos<sup>1</sup>:</b> ultramarinos <sup>1</sup>
<b>tomate pera:</b> tomate pera	<b>tres colas:</b> peixe rei	<b>ultramarinos<sup>2</sup>:</b> ultramarinos <sup>2</sup>
<b>tomate raf:</b> tomate raf	<b>tridente:</b> tridente	<b>ultrapasterización:</b> uperización
<b>tomillo:</b> tomiño	<b>trigo:</b> trigo	<b>ultrapasterizar:</b> uperizar
<b>tonel:</b> tonel	<b>trigo blando:</b> trigo brando	<b>ultrapasteurización:</b> uperización
<b>tónica:</b> tónica	<b>trigo candeal:</b> trigo brando	<b>ultrapasteurizar:</b> uperizar
<b>tordo:</b> tordo	<b>trigo durillo:</b> trigo duro	<b>umami:</b> umami
<b>tordo de dos colores:</b> rei	<b>trigo duro:</b> trigo duro	<b>untar:</b> untar
<b>tornear:</b> tornear	<b>trigo sarraceno:</b> trigo mouro	<b>unto:</b> unto
<b>toro:</b> touro	<b>trinchar:</b> trinchar	<b>uperización:</b> uperización
<b>toronja:</b> pomelo	<b>tripa:</b> tripa	<b>uperizar:</b> uperizar
<b>toronjil:</b> melisa	<b>tripa cular:</b> tripa cagueira	<b>uva:</b> uva
<b>torrar:</b> torrar <sup>1</sup>	<b>tripa del cagar:</b> tripa cagueira	<b>uva espina:</b> grosella espiñenta
<b>torrefacción:</b> torrefacción	<b>tripas de cerdo:</b> mondongada <sup>1</sup>	<b>uva pasa:</b> pasa
<b>torrezno:</b> torresmo	<b>tripería:</b> tripada	<b>vaca:</b> vaca
<b>torrija:</b> torrada <sup>2</sup>	<b>tritradora de hielo:</b> picadora de xeo	<b>vacherin:</b> <i>vacherin</i>
<b>torrontés:</b> tarrantés	<b>triturar:</b> triturar	
<b>torta:</b> torta <sup>1</sup>	<b>trocear:</b> cortar en anacos	
<b>torta del Casar:</b> torta do Casar		
<b>tortellini:</b> tortelini		
<b>tortilla<sup>1</sup>:</b> tortilla <sup>1</sup>		

**vacuno maior:** vacún maior  
**vainilla:** vainilla  
**vainillina:** vanilina  
**vajilla:** vaixela  
**valdeorras:** valdeorras  
**valdepeñas:** valdepeñas  
**valeriana<sup>1</sup>:** valeriana<sup>1</sup>  
**valeriana<sup>2</sup>:** valeriana<sup>2</sup>  
**vaporizador:** atomizador  
**vasija:** vasilla  
**vaso<sup>1</sup>:** vaso<sup>1</sup>  
**vaso<sup>2</sup>:** vaso<sup>2</sup>  
**vaso de chupito:** vaso de chopo  
**vaso de refresco:** vaso de tubo  
**vaso de tubo:** vaso de tubo  
**vaso de whisky:** vaso de *whisky*  
**vaso mezclador:** vaso de mesturas  
**vegetalismo:** vexetalismo  
**vegetalista:** vexetalista  
**vegetarianismo:** vexetarianismo  
**vegetariano, vegetariana:** vexetariano, vexetariana  
**velouté:** *velouté*  
**venado:** cervo  
**ventresca:** ventrecha  
**verbena:** verbena  
**verde:** verde  
**verdolaga:** beldroega  
**verdura:** verdura  
**vermú<sup>1</sup>:** vermú<sup>1</sup>  
**vermú<sup>2</sup>:** vermú<sup>2</sup>  
**vermut<sup>1</sup>:** vermú<sup>1</sup>  
**vermut<sup>2</sup>:** vermú<sup>2</sup>  
**vianda:** vianda  
**vichyssoise:** *vichyssoise*  
**vieira:** vieira  
**vinagre:** vinagre  
**vinagre balsámico:** vinagre balsámico

**vinagre de frutas:** vinagre de froitas  
**vinagre de sidra:** vinagre de sidra  
**vinagre de vino:** vinagre de viño  
**vinagrera<sup>1</sup>:** aceda  
**vinagrera<sup>2</sup>:** vinagreira  
**vinagreras:** aceiteiras  
**vinagreta:** vinagreta  
**vino:** viño  
**vino abocado:** viño abocado  
**vino añejo:** viño anello  
**vino blanco:** branco  
**vino clarete:** clarete  
**vino de aguja:** viño de agulla  
**vino de la tierra:** viño da terra  
**vino de licor:** viño licoroso  
**vino de mesa:** viño de mesa  
**vino de pasto:** viño de mesa  
**vino de postre:** viño xeneroso  
**vino dulce:** viño doce  
**vino espumoso:** viño escumoso  
**vino gasificado:** viño gasificado  
**vino generoso:** viño xeneroso  
**vino joven:** viño novo  
**vino licoroso:** viño licoroso  
**vino noble:** viño nobre  
**vino nuevo:** viño novo  
**vino quinado:** viño quinado  
**vino rosado:** rosado  
**vino seco:** viño seco  
**vino semidulce:** viño semidoce  
**vino semiseco:** viño semiseco  
**vino tinto:** tinto  
**vino tostado:** viño tostado  
**vino verde:** viño verde  
**vino viejo:** viño vello  
**vinoteca:** viñoteca  
**viruta:** labra  
**víscera:** víscera  
**vitamina:** vitamina

**vitamínico, vitamínica:** vitamínico, vitamínica  
**vitrocerámica:** vitrocerámica  
**viura:** macabeo  
**vodka:** vodka  
**vodka:** vodka  
**volador:** choupa<sup>1</sup>  
**volandeira:** vieiriña  
**volcán de chocolate:** volcán de chocolate  
**volován:** volován  
**wakame:** *wakame*  
**wasabi:** *wasabi*  
**whisky:** *whisky*  
**whisky escocés:** *whisky* escocés  
**whisky irlandés:** *whisky* irlandés  
**wok:** *wok*  
**xilitol:** xilitol  
**yema<sup>1</sup>:** xema<sup>1</sup>  
**yema<sup>2</sup>:** xema<sup>2</sup>  
**yerbabuena<sup>1</sup>:** hortelá  
**yerbabuena<sup>2</sup>:** menta<sup>1</sup>  
**yogur:** iogur  
**yogur aromatizado:** iogur aromatizado  
**yogur azucarado:** iogur azucrado  
**yogur edulcorado:** iogur edulcorado  
**yogur natural:** iogur natural  
**yogurtera:** iogureira  
**yogurtería:** ioguraría  
**yuca:** mandioca  
**zamburiña:** zamburiña  
**zanahoria:** cenoria  
**zarzamora:** amora<sup>1</sup>  
**zarzaparrilla:** silvamar  
**zorro:** raposo de mar  
**zorza:** zorza<sup>2</sup>  
**zorzal:** tordo  
**zumo:** zume<sup>1</sup>  
**zumo concentrado:** zume concentrado





- AEDO, C. (coord.). *Flora Iberica: plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares* [en liña]. Madrid: Real Jardín Botánico / Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1980-2012. Disponible en Internet: <<http://www.floraiberica.org/>> [Consulta: 30/01/2012].
- AMABLE, Á. *Haz de copas: guía de bebedores y compendio de vinos, licores, mezclas y tragos*. Madrid: Pirámide, 1990.
- ANTELO DOCAMPO, P.; PENAS PATIÑO, X. *As plantas medicinais*. Vigo: Ir Indo, 1993.
- ARGUIÑANO, K. *El menú de cada día*. Barcelona: Círculo de lectores, 1993.
- ARIAS GARCÍA, A. M.; DE LA TORRE GARCÍA, M.; FIJO LEÓN, M. I. *Base de datos terminológicos y de identificación de especies pesqueras de las costas de Cádiz y Huelva (ICTIOTERM)* [en liña]. [s.l.]: Consejo Superior de Investigaciones Científicas / Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía / Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, [2012]. Disponible en Internet: <<http://www.ictioterm.es/index.php>> [Consulta: 30/01/2012].
- ARVY, M. P. ; GALLOUIN, F. *Especies, aromatizantes y condimentos*. Madrid: Mundi-Prensa, 2007.
- ASOCIACIÓN GALLEGA DE LA CARNE (ASOGACARNE). *Manual de la Carne*. [Vigo]: ASOGACARNE, 2003.
- BÁRBARA, I.; CREMADES, J. *Guía de las algas del litoral gallego*. A Coruña: Concello da Coruña, 1993.
- BENAVENTE JAREÑO, P.; FERRO RUIBAL, X. *O libro da vaca: monografía etnolingüística do gando vaciún*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Secretaría Xeral de Política Lingüística / Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades, 2010.
- BENAVENTE JAREÑO, P. *Guía de alimentación*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia / Centro de Investigacións Lingüísticas e Literarias Ramón Piñeiro, 1995.
- BLANCO GONZÁLEZ, J.; PAPIÓ AZNAR, F.; VILÀ MIQUEL, L. I. *Diccionari de procediments culinaris*. Barcelona: TERMAT, 2005.
- BOULLÓN AGRELO, A. I.; DÍAZ ABRAIRA, C.; PENOUCOS CASTIÑEIRAS, M. *Vocabulario comercial básico*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Dirección Xeral de Política Lingüística, 1988.
- BUTTERFIELD, J. (dir.). *Diccionario español-inglés, inglés-español / Spanish-English, English-Spanish Dictionary*. Glasgow: HarperCollins, 2006.
- CABALEIRO CARRO, X. (coord.). *Diccionario ilustrado do comercio* [en liña]. [s.l.]: Federación Galega de Comercio / Xunta de Galicia / Consellería de Innovación e Industria / Dirección Xeral de Comercio, 2008. Disponible en Internet: <<http://www.comerciogalicia.com/diccionario/index.php>> [Consulta: 24/01/2012].
- CABI; CBS; LANDCARE RESEARCH. *Index fungorum* [en liña]. [s.l.]: CABI / CBS / LANDCARE RESEARCH, 2008. Disponible en Internet: <http://www.indexfungorum.org/> [Consulta: 30/01/2012].

- CAMACHO LLITERAS, J. L. *Vides e viños de Galicia*. A Coruña: Baía Edicións, 2004.
- CAMACHO LLITERAS, J. L. *Árbores froiteiras en Galicia: guía práctica para o cultivo*. A Coruña: Baía Edicións, 2000.
- Cambridge Dictionaries Online* [en liña]. [Cambridge]: Cambridge University Press, 2012. Disponible en Internet: <<http://dictionary.cambridge.org/>>. [Consulta: 30/01/2012].
- CARBALLEIRA ANLLO, X. M. (coord.). *Gran Dicionario Xerais da Lingua*. Vigo: Xerais, 2009.
- CASALDERREY, F.; GARCÍA, M. *O libro da empanada: historia, cultura e 107 receitas*. Vigo: Xerais, 1997.
- CASTRO, M. et al. *Guía micolóxica dos ecosistemas galegos*. A Coruña: Baía Edicións, 2005.
- CASTRO, M. *Cogomelos de Galicia e norte de Portugal*. Vigo: Xerais, 2004.
- CEBALLOS JIMÉNEZ, A. *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas en España*. Madrid: Andrial, 1998.
- CENTRO DE TRADUCCIÓN DOS ÓRGANOS DA UNIÓN EUROPEA. *Inter-Active Terminology for Europe (IATE)* [en liña]. [Luxemburgo]: Unión Europea, 2007-2012. Disponible en Internet: <<http://iate.europa.eu>> [Consulta: 30/01/2012].
- CERMEÑO, X. *A cociña dos Vilas: celebración e memoria dunha familia de cociñeiros*. Vigo: Xerais, 1993.
- CETTO, B. *Guía de los hongos de Europa*. Barcelona: Omega, 1987-1990.
- COMISIÓN DO CODEX ALIMENTARIUS. *Codex Alimentarius* [en liña]. [Roma]: FAO / OMS, 2012. Disponible en Internet: <<http://www.codexalimentarius.net/>> [Consulta: 30/01/2012].
- CONEY, A. *Vocabulario práctico de hostelería Espasa español-inglés / English-Spanish*. Madrid: Espasa Calpe, 2005.
- CORBEIL, J. C.; ARCHAMBAULT, A. *Pons Bildwörterbuch (Deutsch-Englisch-Französisch-Spanisch-Italienisch)*. Montréal: QA International, 2003.
- DAVIDSON, A. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- DAVIÑA FACAL, L. *Diccionario das ciencias da natureza e da saúde*. A Coruña: Deputación Provincial da Coruña, 2000.
- DE FERABRÁS, A. *Las mejores recetas tradicionales: el libro de la cocina gallega*. A Coruña: Novos Vieiros, 2001.
- DE FLORES, G. M.; GONZÁLEZ GARZA, M.; TORRE MARINA, C. *Iniciación en las técnicas culinarias*. México: Limusa, 2004.
- DE SOUSA, R. Borges (dir.). *La hostelería / L'hôtellerie / Il settore alberghiero / A hotelaria*. [Lisboa]: Lidel, 1997.
- DÍAZ D'A SILVA, J. I.; CARTELLE, Y. *Guía dos mamíferos de Galicia*. A Coruña: Baía Edicións, 2007.
- DÍAZ ROBLEDO, J. *Descubre los frutos exóticos*. Madrid: Norma-Capitel, 2004.
- DOMÍNGUEZ FERRO, A. M.; GONZÁLEZ, I.; SANMARCO BANDE, M. T. *Vocabulario galego-italiano: hostelería, aloxamento, restauración, economía, lecer, viaxe*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2010.
- DUYOS MÍGUEZ, M. et al. "Denominacións galegas para algunhas froitas". *Cadernos de Lingua*, ano 2010, nº 32, pp. 137-149.
- Epicurious* [en liña]. [s.l.]: Condé Nast Digital, 2011. Disponible en Internet: <<http://www.epicurious.com/>> [Consulta: 30/01/2012].

- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA. *Gastronomía vasca* [en liña]. [Leioa]: Escuela de Hostelería de Leioa, 2012. Disponible en Internet: <<http://www.gastronomiavasca.net/gv/index>> [Consulta: 30/01/2012].
- FEIXÓ, P. *A cociñar con Paco Feixó: máis de 250 receitas da cociña galega*. Vigo: Ir Indo, 1993.
- FEIXÓ, X. (dir.). *Diccionario Cumio da lingua galega*. Vigo: Cumio, 1999.
- FEIXÓ CID, X. (coord.). *Diccionario fraseolóxico castelán/galego e de correspondencias galego/castelán Século 21*. Vigo: Galaxia / Cumio, 2007.
- FELIPE GALLEGO, J.; PEYROLÓN MELENDO, R. *Diccionario de hostelería: hotelería y turismo, restaurante y gastronomía, cafetería y bar*. Madrid: Thomson Paraninfo, 2004.
- FERNÁNDEZ DE LA CIGOÑA, E. *Tódolos peixes de Galicia*. Vigo: Ir Indo, 1999.
- FERNÁNDEZ DOMONTE, F. A. (dir.). *Guía para a identificación dos mariscos de Galicia*. [Barcelona]: Xunta de Galicia / Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura, 1995.
- FERNÁNDEZ SÁA, C. *Algas de Galicia. Alimento y Salud*. Pontevedra: Algamar, 2002.
- FERNÁNDEZ SALGADO, B. (dir.). *Diccionario Galaxia de usos e dificultades da lingua galega*. Vigo: Galaxia, 2004.
- FERNÁNDEZ SOUTO, B.; RODRÍGUEZ VILLANUEVA, X. L. *Guía da piscicultura europea*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos, 2002.
- FLAVIGNY, L. (dir.). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse / Spes, 2004.
- FONT QUER, P. *Plantas medicinales: El Dioscórides renovado*. Barcelona: Península, 2005.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. *FAO FishFinder* [en liña]. Rome: FAO Fisheries and Aquaculture Department, 2010-2012. Disponible en Internet: <<http://www.fao.org/fishery/fishfinder/en>> [Consulta: 30/01/2012].
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. *Guidelines for slaughtering, meat cutting and further processing* [en liña]. Rome: FAO, 1991. Disponible en Internet: <<http://www.fao.org/DOCREP/004/T0279E/T0279E00.HTM>> [Consulta: 30/01/2012].
- FOUNDATION PLANT SERVICES; NATIONAL CLONAL GERMPLASM REPOSITORY. *National Grape Registry (NGR)* [en liña]. Davis (California): University of California, 2012. Disponible en Internet: <<http://ngr.ucdavis.edu/index.cfm>> [Consulta: 30/01/2012].
- FRANQUESA, E. (dir.). *Diccionari d'hoteleria i turisme*. Barcelona: TERMCAT / Edicions 62, 2001.
- FREIXEDO TABARÉS, X. M.; ÁLVAREZ CARRACEDO, F. *Diccionario Akal de usos Castellano-Gallego*. Madrid: Akal, 1985.
- FROESE, R.; PAULY, D. (eds.). *Fishbase* [en liña]. Makati City (Filipinas): International Center for Living Aquatic Resources Management, 2011. Disponible en Internet: <<http://www.fishbase.org/>> [Consulta: 30/01/2012].
- FUNDACIÓN PARA O FOMENTO DA CALIDADE INDUSTRIAL E DESENVOLVEMENTO TECNOLÓXICO DE GALICIA (coord.). *Galeg@ vende II* [en liña]. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellaría de Innovación e Industria / Dirección Xeral de Comercio, 2008. Disponible en Internet: <[http://portaldocomerciante.xunta.es/miredic/userfiles/Biblioteca/3194-a-galeg\\_vende\\_II.pdf](http://portaldocomerciante.xunta.es/miredic/userfiles/Biblioteca/3194-a-galeg_vende_II.pdf)> [Consulta: 30/01/2012].
- GALEAZZI, O. *Dizionario gastronomico italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco*. Milano: Ulrico Hoepli, 2007.
- GALLEGO, G. *A cociña galega de montaña: con máis de 100 receitas*. Vigo: Xerais, 1998.

- GARCÍA, C.; GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M. (dirs.). *Diccionario castelán-galego da Real Academia Galega*. A Coruña: Real Academia Galega / Fundación Pedro Barrié de la Maza, 2004.
- GARCÍA, C.; GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M. (dirs.). *Diccionario da Real Academia Galega* [en liña]. A Coruña / Vigo: Real Academia Galega / Xerais / Galaxia, 1997. Disponible en Internet: <[http://www.edu.xunta.es/diccionarios/index\\_rag.html](http://www.edu.xunta.es/diccionarios/index_rag.html)> [Consulta: 24/12/2012].
- GARCÍA, X. R. *Guía das plantas con flores de Galicia*. Vigo: Xerais, 1991.
- GARCÍA ROLLÁN, M. *Atlas clasificatorio de la flora de España peninsular y balear. Volumen I*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / Mundi-Prensa, 2005.
- GARCÍA ROLLÁN, M. *Guía de las mejores setas*. Madrid: Mundi-Prensa, 2004.
- GARCÍA ROLLÁN, M. *Atlas clasificatorio de la flora de España peninsular y balear. Volumen II*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / Mundi-Prensa, 2001.
- GERHARDT, U. *Aditivos e ingredientes*. Zaragoza: Acribia, 1980.
- GÓMEZ MÁRQUEZ, J.; VIÑAS DÍAZ, A. M<sup>a</sup>; GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M. (coords.). *Diccionario de bioloxía galego-castelán-inglés*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades / Facultade de Bioloxía da Universidade de Santiago de Compostela, 2010.
- GONZÁLEZ, C.; GARCÍA ÁLVAREZ, Ó.; MÍGUEZ RODRÍGUEZ, L. *Algas mariñas de Galicia: bioloxía, gastronomía, industria*. Vigo: Xerais, 1998.
- GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M.; SANTAMARINA FERNÁNDEZ, A. (dirs.). *Diccionario da Real Academia Galega* [en liña]. [A Coruña]: Real Academia Galega, 2012. Disponible en Internet: <<http://www.realacademiagalega.org/diccionario#inicio.do>> [Consulta: 08/04/2012]
- GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M.; SANTAMARINA FERNÁNDEZ, A. (coords.). *Vocabulario ortográfico da lingua galega (VOLGa)* [en liña]. A Coruña / Santiago de Compostela: Real Academia Galega / Instituto da Lingua Galega, 2003. Disponible en Internet: <<http://www.realacademiagalega.org/recursos-volg#http://www.realacademiagalega.org/Volga/?>> [Consulta: 08/04/2012]
- GONZÁLEZ VARELA, C.; CARBIA VILAR, M. *O pan*. Santiago de Compostela: Museo do Pobo Galego, 2002.
- GRÜNERT, H. *Setas*. Barcelona: Blume, 1986.
- GUIRY, M. D.; GUIRY, G. M. *AlgaeBase* [en liña]. Galway: National University of Ireland, 2011. Disponible en Internet: <<http://www.algaebase.org>> [Consulta: 30/01/2012].
- HERMIDA BORRAJO, X. A. (dir.). *Gran Diccionario Século21 galego/castelán, castelán/galego*. Vigo: Galaxia / Cumio, 2006.
- HERMIDA BORRAJO, X. A. *Consultor Cumio de Galego*. Vigo: Cumio, 2004.
- HOUAISS, A.; VILLAR, M. de Salles (dirs.). *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
- IGLESIAS, P. *A cociña da primavera: receitairo estacional da cociña galega*. Vigo: Xerais, 1995.
- IGLESIAS, P. *A cociña do inverno: receitairo estacional da cociña galega*. Vigo: Xerais, 1995.
- IGLESIAS, P. *A cociña do outono: receitairo estacional da cociña galega*. Vigo: Xerais, 1994.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS. *Diccionari de la llengua catalana (DIEC2)* [en liña]. Barcelona: Enciclopèdia Catalana / Edicions 62, 2007. Disponible en Internet: <<http://dlc.iec.cat/>> [Consulta: 30/01/2012].
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS)* [en liña]. Disponible en Internet: <<http://www.itis.gov/>> [Consulta: 30/01/2012].

- JULIUS KÜHN-INSTITUT / INSTITUT FÜR REBENZÜCHTUNG GEILWEILERHOF (JKI). *Vitis International Variety Catalogue (VIVC)* [en liña]. Siebeldingen: Julius Kühn-Institut / Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof, 2007. Disponible en Internet: <<http://www.vivc.de/index.php>> [Consulta: 30/01/2012].
- KATZ, S. H. (ed.). *Encyclopedia of Food and Culture*. New York: Scribner, 2003.
- KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. *The Theory of Catering*. London: Hodder & Stoughton, 1995.
- LAHUERTA MOURIÑO, F.; VÁZQUEZ ÁLVAREZ, F. X.; RODRÍGUEZ VILLANUEVA, X. L. *Vocabulario multilingüe de acuicultura*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades, 2002.
- LAHUERTA MOURIÑO, F.; VÁZQUEZ ÁLVAREZ, F. X. *Vocabulario multilingüe de organismos acuáticos*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades, 2000.
- Le Trésor de la Langue Française Informatisé* [en liña]. [s.l.]: ATILF / CNRS / Université de Lorraine, 2012. Disponible en Internet: <<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>> [Consulta: 30/01/2012].
- LEDO CABIDO, B. (dir.). *Dicionario de galego* [en liña]. Vigo: Ir Indo, 2004. Disponible en Internet: <<http://www.digalego.com/>> [Consulta: 24/01/2012].
- LEDO CABIDO, B. (dir.). *Enciclopedia Galega Universal* [en liña]. Vigo: Ir Indo, 1999-2002. Disponible en Internet: <<http://www.egu.es/>> [Consulta: 30/01/2012].
- LEMA POMBO, M. R. (coord.). *Receitas de cociña e pastelería*. [Vigo]: Concello de Oleiros / Fundación Municipal de Cultura, 1991.
- LICHINE, A. *Enciclopedia de vinos y alcoholes de todos los países*. Barcelona: Omega, 1987.
- LOEWER, E. *Cocina para profesionales: hoteles, restaurantes, residencias*. Madrid: Paraninfo, 1998.
- LÓPEZ MUÑOZ, D. (coord.). *Guía do consumidor de peixe fresco*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura, 1999.
- LÓPEZ VARELA, E.; PICHEL LORENZO, A.; FACAL CANCELA, E. *Vocabulario temático ilustrado: galego, francés, español, inglés*. Vigo: Galaxia, 1992.
- LOSADA CORTIÑAS, E.; CASTRO GONZÁLEZ, J.; NIÑO RICOI, E. *Nomenclatura vernácula da flora vascular galega*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, 1992.
- MARCOTE, J. M. C.; POSE, M.; TRABA, J. M. *Cogomelos de Galicia*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería do Medio Rural / Dirección Xeral de Investigación, Tecnoloxía e Formación Agroforestal, 2008.
- Marine Life Information Network (MarLIN): Biology and Sensitivity Key Information Sub-programme* [en liña]. Plymouth: Marine Biological Association of the United Kingdom, 2012. Disponible en Internet: <<http://www.marlin.ac.uk/species.php>> [Consulta: 24/01/2012].
- MAROTO BORREGO, J. V.; MIGUEL GÓMEZ, A.; BAIXAULI SORIA, C. *La lechuga y la escarola*. Madrid: Fundación Caja Rural Valencia / Mundi-Prensa, 2000.
- MARSH, D.; HODSDON, A. (eds.). *The Guardian Style Guide* [en liña]. [London]: Guardian News and Media, 2012. Disponible en Internet: <<http://www.guardian.co.uk/styleguide>> [Consulta: 30/01/2012].
- MCHUGH, D. J. *A guide to the seaweed industry* [en liña]. Roma: FAO, 2003. Disponible en Internet: <<http://www.fao.org/docrep/006/y4765e/y4765e00.htm>> [Consulta: 30/01/2012].
- MÉNDEZ-TRELLES, I. *Diccionario de Gastronomía y Hostelería inglés/español-español/inglés*. Madrid: Paraninfo, 1999.

- MENÉNDEZ VALDERREY, J. L. et al. (eds.). *Asturnatura.com* [en liña]. 2004-2012. Dispoñible en Internet: <<http://www.asturnatura.com/lista-especies.php>> [Consulta: 30/01/2012].
- Merriam-Webster Online Dictionary* [en liña]. [Springfield]: Merriam-Webster, 2012. Dispoñible en Internet: <<http://www.m-w.com/netdict.htm>> [Consulta: 30/01/2012].
- MÍGUEZ RODRÍGUEZ, L.; GONZÁLEZ, C.; GARCÍA ÁLVAREZ, Ó. *Guía ecolóxica do litoral galego*. Vigo: Xerais, 1996.
- MÍGUEZ ABAJO, R.; MÍGUEZ GONZÁLEZ, A. *Nove ducias de cogomelos de Ourense*. [Vigo]: Deputación provincial de Ourense / Armonía Universal, 2010.
- MÍGUEZ GONZÁLEZ, A. *Cogomelos medicinais*. Pontevedra: Cumio, 2009.
- MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE E MEDIO RURAL E MARIÑO. *Alimentación.es* [en liña]. Dispoñible en Internet: <<http://www.alimentacion.es/es/>> [Consulta: 30/01/2012].
- MOLINER, M. *Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos, 1992.
- MONTEAGUDO ROMERO, H.; GARCÍA CANCELA, X. (coords.). *Diccionario normativo galego-castelán*. Vigo: Galaxia, 1992.
- MORGADE SAAVEDRA, P. (coord.). *Pequeno diccionario da gastronomía galega* [en liña]. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia, [s.d.]. Dispoñible en Internet: <[http://www.xunta.es/linguagalega/arquivos/pequeno\\_dicio\\_dagastronomia.pdf](http://www.xunta.es/linguagalega/arquivos/pequeno_dicio_dagastronomia.pdf)> [Consulta: 24/01/2012].
- MUGARZA, J. *Guía de las plantas medicinales del camino de Santiago: antiguo recetario medicinal de los peregrinos*. [Baracaldo]: Librería San Antonio, 1993.
- Mycobank* [en liña]. [Utrecht]: International Mycological Association, 2004-2012. Dispoñible en Internet: <<http://www.mycobank.org/>> [Consulta: 30/01/2012].
- Naturally Irish* [en liña]. Dispoñible en Internet: <<http://naturallyirishbeef.com/index.html>> [Consulta: 30/01/2012].
- NAVAZA BLANCO, G. (coord.). *Diccionario Xerais castelán-galego de usos, frases e sinónimos*. Vigo: Xerais, 2007.
- NIÑO RICOI, E.; LOSADA CORTIÑAS, E.; CASTRO GONZÁLEZ, J. *Catálogo da flora vascular galega*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, 1994.
- NOVO SALGADO, A. *A barra por dentro: manual completo do barman*. A Coruña: Fontel, 1995.
- NOVO SALGADO, A. *O libro dos cócteles galegos: 100 razóns para namorarse da coctelería*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Dirección Xeral de Política Lingüística, 1993.
- NOVO SALGADO, A. *Vocabulario de cócteles*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Dirección Xeral de Política Lingüística, 1991.
- OFFICE QUÉBÉCOIS DE LA LANGUE FRANÇAISE. *Le grand dictionnaire terminologique* [en liña]. Québec: Gouvernement du Québec, 2012. Dispoñible en Internet: <<http://www.granddictionnaire.com>> [Consulta: 30/01/2012].
- Online Style Guide* [en liña]. [London]: Times Newspapers, 2012. Dispoñible en Internet: <[http://web.archive.org/web/20110604010642/http://www.timesonline.co.uk/tol/tools\\_and\\_services/specials/style\\_guide/article986718.ece](http://web.archive.org/web/20110604010642/http://www.timesonline.co.uk/tol/tools_and_services/specials/style_guide/article986718.ece)> [Consulta: 30/01/2012].
- OTERO, J.; COMESAÑA, P.; CASTRO, M. *Guía das macroalgas de Galicia*. A Coruña: Baía Edicións, 2002.
- Oxford Dictionary Online* [en liña]. [s.l.]: Oxford University Press, 2012. Dispoñible en Internet: <<http://oxforddictionaries.com/>> [Consulta: 30/01/2012].

- PAADÍN, L. L. (dir.). *Guía de viños, augardentes e bodegas de Galicia 2006-2007*. Vigo: Xerais, 2006.
- PASCUAL ANDERSON, M. R.; CALDERÓN Y PASCUAL, V. *Microbiología alimentaria: Metodología analítica para alimentos y bebidas*. Madrid: Díaz de Santos, 2000.
- PASTOR, A. *Diccionario del vino y del cava*. Barcelona: Fomento Comercio, 1993.
- PENAS PATIÑO, X. M.; PEDREIRA LÓPEZ, C. *Guía das aves de Galicia*. A Coruña: Baía Edicións, 2004.
- PÉREZ FIÚZA, A. (coord.). *Glosario de restauración "Á carta"* [en liña]. [Santiago de Compostela]: Confederación de Empresarios de Galicia / Secretaría Xeral de Política Lingüística, [s.d.]. Disponible en Internet: <[http://www.cec.es/Almacen/Media/Documentos%20Galego/1%C3%A9xico/glosario\\_de\\_restauracion.pdf](http://www.cec.es/Almacen/Media/Documentos%20Galego/1%C3%A9xico/glosario_de_restauracion.pdf)> [Consulta: 30/01/2012].
- PICADILLO. *A cociña popular galega e algunhas receitas para a Coresma*. Vigo: Xerais, 1993.
- Porto-Muños* [en liña]. Disponible en Internet: <<http://www.portomuinos.com/>> [Consulta: 30/01/2012].
- POSADA, X. *Os viños de Galicia*. Vigo: Galaxia, 1981.
- QUINTÁNS, J. et al. *Receitas con mel*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, 1986.
- RAMONELL, R. *Guía dos mariscos de Galicia*. Vigo: Galaxia, 1985.
- REAL ACADEMIA DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES. *Vocabulario científico y técnico*. Madrid: Espasa Calpe, 1996.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española* [en liña]. Avance da 23ª edición. Disponible en Internet: <<http://www.rae.es/rae.html>> [Consulta: 24/01/2012].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario panhispánico de dudas* [en liña]. Madrid: Santillana, 2005. Disponible en Internet: <<http://www.rae.es/rae.html>> [Consulta: 30/01/2012].
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española* [en liña]. Madrid: Espasa Calpe, 2001. Disponible en Internet: <<http://www.rae.es/rae.html>> [Consulta: 24/01/2012].
- REY-DEBOVE, J.; REY, A. *Le Petit Robert: Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. Paris: Le Robert, 2011.
- REYES, F. (dir.). *Diccionario galego de termos médicos*. Santiago de Compostela: Real Academia de Medicina e Cirurxía de Galicia / Xunta de Galicia, 2002.
- REYNA DOMÉNECH, S. (coord.). *Truficultura. Fundamentos y técnicas*. Madrid: Mundi-Prensa, 2007.
- RIERA, I. *Diccionari de la cuina catalana*. Barcelona: Edicions 62, 2002.
- RÍOS PANISSE, M. C. *Nomenclatura de la flora y fauna marítimas de Galicia: II Mamíferos, aves y algas*. Anexo 19 de *Verba*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 1983.
- RÍOS PANISSE, M. C. *Nomenclatura de la flora y fauna marítimas de Galicia: I Invertebrados y peces*. Anexo 7 de *Verba*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 1977.
- RODRÍGUEZ RÍO, X. A. (coord.). *Vocabulario de morfoloxía, anatomía e citoloxía veterinaria (galego-español-inglés)* [en liña]. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2008. Disponible en Internet: <<http://www.usc.es/snl/term/Vocabularios/morf-veterinaria-entradas.pdf>> [Consulta: 30/01/2012].
- RODRÍGUEZ RÍO, X. A. (coord.). *Termos esenciais de botánica*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2004.
- RODRÍGUEZ VILLANUEVA, X. L.; VÁZQUEZ, X. *Peixes do mar de Galicia (I): Lampreas, raias e tiburóns*. Vigo: Xerais, 1992.

- RODRÍGUEZ VILLANUEVA, X. L.; VÁZQUEZ, X. *Peixes do mar de Galicia (II): Peixes óseos: xeneralidades, clasificación e orde perciformes*. Vigo: Xerais, 1994.
- RODRÍGUEZ VILLANUEVA, X. L.; VÁZQUEZ, X.; ÁLVAREZ ESCUDERO, H. *Peixes do mar de Galicia (III): Peixes óseos (continuación). Peixes de río*. Vigo: Xerais, 1995.
- ROLÁN, E. *Guía ecolóxica das cunchas e moluscos de Galicia*. Vigo: Xerais, 1993.
- RUIBAL CENDÓN, I.; GARCÍA CANCELADA, X.; TORRES TOMAR, X. *Vocabulario do medio agrícola*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Dirección Xeral de Política Lingüística, 1988.
- RUIZ LEIVAS, C.; EIROA GARCÍA-GARABAL, J. A. “Fraseoloxía e terminoloxía dos cogomelos”. En: FERRO RUIBAL, X. (dir.). *Estudos e recadddivas: Cadernos de Fraseoloxía Galega 4*. Vigo: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Centro Ramón Piñeiro para a Investigación en Humanidades, 2003, pp. 371-387.
- SALINERO CORRAL, M. C. *Nuestro agro*. Pontevedra: Deputación de Pontevedra, 2008.
- SANTAMARINA, A. (dir.). *Diccionario de diccionarios*. Santiago de Compostela: Instituto da Lingua Galega, 2000.
- SANTOS TAVARES, J. F.; CORBEIL, J. C.; ARCHAMBAULT, A. *Dicionário visual Verbo (português-francês-inglês)*. Canadá: Verbo, 1995.
- SECO, M.; ANDRÉS, O.; RAMOS, G. *Diccionario del español actual*. Madrid: Aguilar, 1999.
- SEGARRA, O. *La cultura del vino: una guía amena para pasar de iniciado a experto en vinos*. Barcelona: Amat, 2004.
- SINCLAIR, J. (dir.). *Collins Cobuild English Language Dictionary*. London: HarperCollins, 1998.
- SOCIEDADE GALEGA DE HISTORIA NATURAL. *Atlas de vertebrados de Galicia: aproximación á distribución dos vertebrados terrestres de Galicia durante o quinquenio 1980-85*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega, 1995.
- SOLER AZNAR, J.; SOLER FAYOS, G. *Cítricos. Variedades y técnicas de cultivo*. [Madrid]: Mundi-Prensa, 2006.
- STEINER, R. (dir.). *Diccionario internacional Simon and Schuster inglés/español, español/inglés*. New York: Simon & Schuster, 1997.
- TERMCAT. *Cercaterm* [en liña]. Barcelona: TERMCAT, 2012. Dispoñible en Internet: <<http://www.termcat.cat/ca/>> [Consulta: 30/01/2012].
- TERMCAT. *Lèxic de begudes*. Barcelona: Generalitat de Catalunya / Departament d’Indústria i Energia, 1993.
- TERMCAT. *Lèxic de productes alimentaris*. Barcelona: Generalitat de Catalunya / Departament d’Indústria i Energia, 1993.
- UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. *United States Standards for Grades for Slaughter Cattle* [en liña]. [Washington]: United States Department of Agriculture / Agricultural Marketing Service / Livestock and Seed Division, 1996. Dispoñible en Internet: <<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3062519>> [Consulta: 30/01/2012].
- UNIVERSITY OF CALIFORNIA DIVISION OF AGRICULTURAL AND NATURAL RESOURCES (ANR). *UC Integrated Viticulture* [en liña]. California: University of California, 2012. Dispoñible en Internet: <[http://ucanr.org/sites/intvit/Viticultural\\_Information/](http://ucanr.org/sites/intvit/Viticultural_Information/)> [Consulta: 30/01/2012].
- USDA; ARS; NATIONAL GENETIC RESOURCES PROGRAM. *Germplasm Resources Information Network (GRIN)* [en liña]. Beltsville (Maryland): National Germplasm Resources Laboratory, 2012.



- Disponible en Internet: <<http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/queries.pl?language=en>> [Consulta: 30/01/2012].
- UZEI. *EUSKALTERM: Banco Terminológico Público Vasco [en línea]*. Vitoria-Gasteiz: Gobierno Vasco, 2009. Disponible en Internet: <<http://www1.euskadi.net/euskalterm/>> [Consulta: 30/01/2012].
- VARELA BARREIRO, F. X. (coord.). *Vocabulario de restaurantes*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Dirección Xeral de Política Lingüística, 1991.
- VARELA BARREIRO, F. X. (coord.). *Vocabulario de tabernas, bares e cafeterías*. [Santiago de Compostela]: Xunta de Galicia / Consellería de Educación e Ordenación Universitaria / Dirección Xeral de Política Lingüística, 1991.
- VEIGA MATEOS, I.; FRESCO BARBEITO, V. "Transliteración e adaptación de niponismos". En: *Actas del IV Congreso internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación (AIETI)*. [Vigo]: AIETI / Universidade de Vigo, (en prensa).
- VILA PERNAS, M. *Diccionario galego de gastronomía*. Santiago de Compostela: Edicións Lea, 1999.
- VILLAVERDE, L. *Mariscos de Galicia*. Sada: Edicións do Castro, 2001.
- VV.AA. *Cocineros: temario SERGAS*. [Madrid]: Editorial CEP, 2002.
- Wikipedia* [en línea]. Disponible en Internet: <<http://gl.wikipedia.org/wiki/Portada>> [Consulta: 30/01/2012].
- WILLS, J. (dir.). *European Food Information Council (EUFIC)* [en línea]. [Brussels]: EUFIC, 2012. Disponible en Internet: <<http://www.eufic.org/page/es/page/ONEUFIC>> [Consulta: 30/01/2012].
- WIMMER, F. (dir.). *Michaelis Dicionário ilustrado português-inglês / Michaelis Illustrated Dictionary Portuguese-English*. São Paulo: Melhoramentos, 2000.
- World Register of Marine Species (WoRMS)* [en línea]. Disponible en Internet: <<http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=search>> [Consulta: 30/01/2012].
- ZARCO WEIDNER, J. (dir.). *Glosario de alimentos* [en línea]. [Madrid]: Centro de Información y Documentación Científica del CSIC, [s.d.]. Disponible en Internet: <[http://thes.cindoc.csic.es/index\\_GLOALIM\\_esp.php](http://thes.cindoc.csic.es/index_GLOALIM_esp.php)> [Consulta: 30/01/2012].
- ZINGARELLI, N. *Lo Zingarelli 2001: Vocabolario della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli, 2001.



galicia



**termigal**

SERVIZO DE  
TERMINOLOXÍA  
GALEGA

ISBN 978-84-453-5056-0



9 788445 350560



XUNTA  
DE GALICIA