



Basic Cooking Methods

- **Boil** — hervir
- **Simmer** — cocer a fuego lento
- **Steam** — cocinar al vapor
- **Poach** — escalfar
- **Blanch** — blanquear
- **Stew** — guisar
- **Braise** — brasear

Dry-Heat Cooking

- **Bake** — hornear
- **Roast** — asar (en horno)
- **Grill** — asar a la parrilla
- **Broil** — gratinar o asar con calor superior (como en horno)
- **Toast** — tostar
- **Sear** — sellar (carne)
- **Smoke** — ahumar

Pan Cooking

- Fry — freír
- Deep-fry — freír en abundante aceite
- Stir-fry — saltear rápidamente (como en wok)
- Sauté — saltear
- Brown — dorar
- Pan-fry — freír en sartén



Cold Preparation

- **Marinate** — marinar
- **Cure** — curar (carne, pescado)
- **Pickle** — encurtir
- **Season** — sazonar
- **Dress** — aliñar



Other Useful Verbs

- **Chop** — picar
- **Slice** — cortar en rodajas
- **Dice** — cortar en cubos
- **Grate** — rallar
- **Mash** — triturar / hacer puré
- **Whisk** — batir (con batidor de mano)
- **Blend** — licuar / mezclar
- **Knead** — amasar
- **Stuff** — rellenar
- **Coat** — rebozar o cubrir
- **Skewer** — ensartar (en brocheta)