

Verbos culinarios en inglés

¿Eres fan de la cocina? ¡Aquí tienes los verbos más importantes para cocinar en inglés!

(to) add something/sth (to something/sth)	añadir, agregar (a algo)
(to) bake (sth for XX mins/hours) (in the oven)	hornear (algo durante xxx minutos/horas) (al horno)
(to) baste (with sth)	rociar con grasa o jugo durante la cocción
(to) beat	batir
(to) blend sth (with sth) / (together)	mezclar algo (con algo), mezclarse (con algo/entre sí)
(to) boil	hervir (100°C+)
(to) bone / debone	deshuesar, quitarle las espinas a
(to) braise	hervir a fuego lento
(to) break	romper
(to) break sth down / break down sth	descomponer
(to) bring sth to a boil	llevar a ebullición/a hervir
(to) bring sth to a simmer	llevar a fuego lento
(to) broil (USA) / grill (UK)	asar a la parrilla/plancha
(to) carve	trinchar
(to) chill / refrigerate	enfriar, refrigerar
(to) chop	picar, cortar en trozos
(to) coat sth (with/in sth)	rebozar algo (de algo)
(to) cook	cocinar
(to) cook <i>sth</i> au gratin	gratinar
(to) cover sth (with/in sth)	cubrir (con/de algo)
(to) crush	triturar, machacar
(to) curdle	cuajar
(to) cut sth in(to) strips	cortar algo en tiras/tiritas
(to) decorate (with sth)	decorar (con algo)
(to) defrost	descongelar
(to) dice	cortar en cubitos
(to) dilute	diluir
(to) dissolve	disolver
(to) dress	aliñar
(to) dry	secar
(to) empty	vaciar
(to) fill sth (with sth)	llenar (de algo)
(to) flip	dar vuelta
(to) fold	doblar, plegar
(to) fry	freír
(to) deep-fry (normally in a deep-fat fryer)	freír (con mucho aceite, normalmente en una freidora)
(to) shallow-fry / pan-fry (in a frying pan)	freír (con poco aceite en una sartén)
(to) fry lightly / lightly fry	sofreír
(to) glaze	glasear
(to) grate	rallar
(to) grease	engrasar
(to) grill (UK) / broil (USA)	asar a la parrilla/plancha
(to) grind	moler
(to) halve	partir en dos
(to) heat	calentar

(to) knead	amasar
(to) liquidise/liquidize	licuar
(to) mash (potatoes)	hacer puré de
(to) measure	medir
(to) melt	derretir
(to) mince	picar carne
(to) mix (sth with/into sth)	mezclar, añadir (algo a algo)
(to) peel	pelar
(to) pour	echar
(to) preheat	precalentar
(to) press	presionar, apretar
(to) put	colocar, poner
(to) remove sth (from sth)	quitar, sacar (de algo)
(to) rinse	enjuagar
(to) roast	asar en el horno
(to) roll sth out / roll out sth	extender
(to) scoop sth out	sacar algo (con la mano, una cuchara, etc.)
(to) scramble	revolver (huevos)
(to) seal sth (with sth)	sellar, precintar
(to) seal sth in	retener, conservar algo (precintándolo)
(to) season	condimentar, sazonar, aderezar
(to) serve	servir
(to) shake	agitar, sacudir
(to) sharpen	afilar
(to) sieve	tamizar
(to) simmer	hervir a fuego lento
(to) slice sth (up)	cortar algo (en rebanadas, lonchas, etc.)
(to) smoke	ahumar
(to) soak	remojar
(to) soften	ablandar
(to) spill	derramar
(to) sprinkle	rociar, salpicar
(to) squeeze	exprimir
(to) steam	cocinar al vapor
(to) stew	guisar, estofar
(to) stir	remover (líquido)
(to) stir-fry (in a wok)	rehogar (en un wok, sartén china)
(to) strain	colar
(to) stuff sth (with sth)	rellenar algo (de algo)
(to) sweat	rehogar, sofreír
(to) sweeten	endulzar(se)
(to) thicken	espesar
(to) toss	remover (ensalada, pasta, etc.) darle la vuelta (tortilla)
(to) trim	recortar
(to) waste	desperdiciar
(to) whisk	batir