

TERMES D'ESTRENA



ALIMENTACIÓ I GASTRONOMIA

bol de poke

[En comptes de: *poke bowl*]

Plat consistent en peix cru, sovint marinat i tallat a daus, sobre una base d'arròs, acompanyat de verdures i fruites crues, que se serveix dins d'un bol sense barrejar els ingredients.

gràvlax (o salmó marinat a l'escandinava)

Filet de salmó cru marinat amb sal, sucre, pebre blanc i anet, que normalment se serveix a talls prims amb anet fresc i una salsa de mostassa.

guimbap (o rotlle d'arròs coreà)

[En comptes de: *kimbap* o *gimbap*]

Plat típic de la cuina coreana que consisteix en un rotlle fet d'algues i arròs, sovint farcit amb carn, verdures o tonyina en conserva, que se serveix tallat a rodanxes.

karaague (o fregit japonès)

[En comptes de: *karaage*]

Tècnica pròpia de la cuina japonesa consistent a marinar trossos petits de pollastre o d'altres tipus de carn o peix i després arrebossar-los amb farina i fregir-los amb oli.

kimtxi (o col xinesa fermentada)

[En comptes de: *kimchi*]

Plat típic de la cuina coreana que consisteix en vegetals, especialment col xinesa, fermentats en una salmorra

especiada i picant, usat com a acompanyament o com a ingredient per a l'elaboració d'altres plats.

pasta bric

[En comptes de: *pasta brick*]

Massa elaborada amb sèmola de blat, aigua i sal i presentada en làmines molt fines, que es consumeix amb farciments molt diversos, tant dolços com salats.

pasta fil·lo

[En comptes de: *pasta filo* o *massa filo*]

Massa elaborada amb farina, aigua i sal i presentada en làmines extremament fines, que s'utilitza habitualment en capes superposades per a elaborar menges dolces o salades.

rotlle de canyella (o rotllo de canyella)

[En comptes de: *cinnamon roll* o *roll de canyella*]

Pastís petit elaborat amb una massa fermentada enriquida enrotllada en forma d'espiral, farcit d'una barreja de canyella, mantega i sucre, i sovint cobert de glaça.

Desembre de 2025