Barbecue

Autor:
Data de publicació: 27-01-2021

La paraula anglesa "barbacue" i els seus cognats en altres llengües provenen de l'expressió catalana de la "barba" i "cua", ja que per rostir un animal s'empalava de la "barba" a la "cua". Els etimòlegs creuen que això deriva de barabicue que es troba en la llengua dels arawaks del Carib i el poble timucua de Florida; [1] ha entrat en algunes llengües europees en forma de l'esmentada barbacoa.

Carns a la barbacoa en un restaurant

Barbacoa o barbacoa (informalment, barbacoa; a Austràlia barbie, a Sud-àfrica braai) és un mètode decocció , un dispositiu de cuina, un estil de menjar, i un nom per a un àpat o reunió en el qual aquest estil de menjar es cuina i se serveix.

Una barbacoa pot referir-se al mètode de cocció en si, la carn cuinada d'aquesta manera, o a un tipus d'esdeveniment social amb aquest tipus de cuina. La barbacoa se sol fer a l'aire lliure fumant carn sobre fusta o carbó vegetal. La barbacoa del restaurant es pot cuinar en forns grans de maó o metall especialment dissenyats. La barbacoa es practica en molts països i hi ha nombroses variacions regionals.

Les tècniques de barbacoa inclouen fumar, torrar i fer a la graella. La tècnica per a la qual s'anomena consisteix a cuinar amb fum a baixes temperatures i temps llargs de cocció (diverses hores). La graella es realitza a foc directe i sec, generalment a foc calent durant uns minuts.

Etimologia i història

Costelles de porc fumades a la brasa, de nou nadó

Un fumador en forma de barril en un remolc. Les paelles de la prestatgeria superior tenen hamburgueses i hot dogs. La

graella inferior s'utilitza per cuinar costelles de porc i"pollastre borratxo".

La paraula anglesa "barbacue" i els seus cognats en altres llengües provenen de l'expressió catalana de la "barba" i "cua", ja que per rostir un animal s'empalava de la "barba" a la "cua". Els etimòlegs creuen que això deriva de barabicue que es troba en la llengua dels arawaks del Carib i el poble timucua de Florida; [1] ha entrat en algunes llengües europees en forma de l'esmentada barbacoa. L'Oxford English Dictionary (OED) traça la paraula a la Hispaniola i la tradueix com un "marc de pals posats en els llocs". [2] Gonzalo Fernández De Oviedo y Valdés, explorador espanyol, va ser el primer a utilitzar la paraula "barbecoa" impresa a Espanya el 1526 al Diccionario de la Lengua Española (2a Edició) de la Real Academia Española. Després que Colom desembartís a Amèrica el 1492, els espanyols aparentment van trobar carn rostida taíno sobre una graella que consistia en un marc de fusta descansant sobre pals sobre un foc. Les flames i el fum es van aixecar i van embolicar la carn, donant-li un cert sabor. [3] [3]

Barbacoa tradicional consisteix a cavar un forat a terra i col·locar una mica de carn —normalment un xai sencer—per sobre d'una olla perquè els sucs es puguin utilitzar per fer un brou. A continuació, es cobreix amb fulles de maguey i carbó, i es posa a la llum. El procés de cocció dura unes hores. Olaudah Equiano, abolicionista africà, va descriure aquest mètode de torrar cocodrils entre els mosquits (poble miskito)en els seus viatges a Cabo Gracias a Dios en la seva narrativa La interessant narrativa de la vida d'Olaudah Equiano. [4] [4]

Els lingüistes han suggerit que la paraula va ser cedit successivament al castellà, llavors portuguès, francès , i anglès. En la forma barbacado la paraula va ser utilitzada en anglès el 1648 pel suposat Beauchamp Plantagenet en el tracte Una descripció de la província de New Albion: "els indis en lloc de sal doe barbecado o peix sec i smoak". [5] Segons l'OED, el primer ús registrat en forma moderna va ser el 1661, a Jamaica Viewedd'Edmund Hickeringill: "Alguns són assassinats, i la seva carn endavant amb Barbacu'd i menjar"; [2] També apareix el 1672 en els escrits de John Lederer després dels seus viatges al sud-est d'Amèrica del Nord entre 1669 i 1670. [6] El primer ús conegut com a substantiu va ser el 1697 pel buccaneer anglès William Dampier. En el seu Nou Viatge al Voltant del Món, Dampier va escriure, "i es va quedar allà tota la nit, sobre el nostre Borbecu, o marcs de pals, aixecat a uns 3 peus del terra". [7] El 1997, el govern va

El diccionaride Samuel Johnson de 1756 va donar les següents definicions:[8]

"A barbacoa - un terme per vestir un porc sencer" (attestation to Pope)
"Una barbacoa- un porc vestit sencer"

Tot i que l'ortografia anglesa moderna estàndard de la paraula és barbacoa,també es poden trobar variacions com barbacoes i truncaments com bar-b-q o barbacoa. [9] La barbacoa ortogràfica es dóna a Merriam-Webster i als Diccionaris d'Oxford com a variant. [10]Alsud-est dels Estats Units,la paraula barbacoa s'utilitza predominantment com a substantiu referint-se al porc rostit, mentre que al sud-oest dels Estats Units sovint es cuinen talls de carn de boví. [12][pàginanecessària]

Associacions
Com que la paraula barbacoa provenia de grups nadius, els europeus li van donar "connotacions salvatges". [13] Aquesta associació amb bàrbars i "salvatges" és reforçada per l'obra d'Edmund Hickeringill Jamaica Viewed: with All the Ports, Harbours, and their Several Soundings, Towns, and Settlements a través de les seves descripcions del canibalisme. No obstant això, segons Andrew Warnes, hi ha molt poca prova que el relat de Hickeringill sobre el canibalisme al Carib és encara remotament cert. [14] Una altra representació falsa notable de barbacoes caníbals apareix a Theodor de Bry's Great Voyages, que als ulls de Warnes, "presenten la cuina de fum com un costum per excel·lència a un salvatge subjacent ... que a tot arreu conté dins d'ella un potencial de violència caníbal". [15] Avui en dia, els dels EUA associen la barbacoa amb "americana clàssica". [16] [16]

Estils
Article principal: Variacions regionals de barbacoa

Una barbacoa britànica que inclou kebabs de pollastre, aletes de pollastre marinades, blat de moro i un assortiment de verdures.

En l'ús anglès americà, la graella es refereix a un procés ràpid a foc alt, mentre que la barbacoa es refereix a un procés lent utilitzant calor indirecta o fum calent, similar a algunes formes de torrat. En una graella típica dels EUA a casa, el menjar es cuina en una reixa directament sobre carbó calent, mentre que en una barbacoa dels EUA les brases es dispersen als costats o a una distància significativa de la reixa. En l'ús britànic, la barbacoa es refereix a un procés de cocció ràpida realitzat directament a foc alt, mentre que la graella es refereix a la cuina sota una font de calor directa, moderada-alta - coneguda als Estats Units com a broiling. Les seves versions sud-americanes són el xurrasco del sud del Brasil i l'asado argentí. [17] El 1997, el govern va començar a

Estats Units

Plat típic de barbacoa de porc picat com se serveix en un restaurant amb fesols a la barbacoa, salsa i torrades de Texas

Un porc a la brasa

Article principal: Barbacoa als Estats Units

Segons les estimacions, abans de la Guerra Civil americana, els del sud menjaven al voltant de cinc lliures de porc per cada lliura de carn de boví que consumien. [18] A causa de l'esforç per capturar i cuinar aquests porcs salvatges, el sacrifici de porcs es va convertir en un moment de celebració i el barri seria convidat a compartir en la major part. En la cultura criolla i cajun de Louisiana, aquestes festes s'anomenen boucheries o "pickin's de porc". La tradicional barbacoa del sud va sorgir d'aquestes reunions. [19] [19]

Cada localitat del sud té la seva pròpia varietat de barbacoes, especialment salses. Carolina del Sud és l'únic estat que tradicionalment inclou les quatre salses de barbacoa reconegudes, incloent-hi salses a base de mostassa, vinagre i salses lleugeres i pesades a base de tomàquet. Les salses de Carolina del Nord varien segons la regió; L'est de Carolina del Nord utilitza una salsa a base de vinagre, el centre de l'estat utilitza barbacoa a l'estil Lexington,amb una combinació de quètxup i vinagre com a base, i l'oest de Carolina del Nord utilitza una base de quètxup més pesada. La barbacoa Memphis és més coneguda per les salses a base de tomàquet i vinagre. En alguns establiments de Memphis i a Kentucky, la carn es frega amb condiments secs(frecs secs) i es fuma sobre fusta hickory sense salsa. La barbacoa acabada se serveix amb salsa barbacoa al costat. [20] [20]

La barbacoa d'Alabama, Geòrgia, i Tennessee és gairebé sempre porc, sovint servit amb una salsa a base de tomàquet dolç. Hi ha diverses variacions regionals. Alabama també és coneguda per la seva salsa blanca distintiva , una maionesa- i salsa a base de vinagre originària del nord d'Alabama, utilitzada predominantment en pollastre i porc. Un element popular a Carolina del Nord i Memphis és el sandvitx de porc tirat servit en un monyo i sovint rematat

amb coleslaw. El porc tirat es prepara triturant el porc després d'haver estat a la barbacoa. [21] [21]

Barbacoa a l'estil de Kansas City es caracteritza per l'ús de diferents tipus de carn, incloent carn de porc tirada, costelles de porc, extrems cremats, botifarra fumada, brisket de vedella, costelles de vedella, pollastre fumat / a la graella, gall dindi fumat, i de vegades peix- una varietat atribuïble a la història de Kansas City com a centre d'embalatge de carn. Hickory és la fusta primària utilitzada per fumar a Kansas City, mentre que les salses són típicament de tomàquet a base de sabors dolços, picants i àcids.

Pit beef preval a Maryland i sovint es gaudeix en grans "rostits de toros", que són comunament esdeveniments de recaptació de fons per a clubs i associacions. Pit-beef a l'estil de Maryland no és el producte de la cuina barbacoa en el sentit més estricte; la carn no es fuma sinó a la planxa a foc alt. La carn se serveix típicament rara amb una forta salsa de rave picant com el condiment preferit. [22] [22]

L'estat de Kentucky, particularment Kentucky occidental, és inusual en la seva cuina a la barbacoa; la carn preferida és mutton. [23] Aquest tipus de barbacoa de mutton s'utilitza sovint en esdeveniments comunalsa Kentucky, com ara manifestacions polítiques, fires del comtat i esdeveniments de recaptació de fons de l'església. [24] [24]

Tradició

Diagrama d'un fumador de propà utilitzat per a la barbacoa

Als Estats Units
La barbacoa segueix sent un dels aliments més tradicionals dels Estats Units. Mentre que molts aliments festius, com el gall dindi rostit o el pernil, se solen servir en dies particulars o festius, la barbacoa es pot servir en qualsevol dia. La barbacoa se serveix sovint el 4 de juliol; no obstant això, no només es limita a aquest dia. Les barbacoes tendeixen a reunir a la gent i servir com una experiència d'unió en qualsevol època de l'any. Porta a la gent de nou a les seves arrels, proporcionant una experiència culinària que sovint és una fugida de la civilització i més a prop de la natura. [25] Les barbacoes tradicionalment es celebren a l'exterior. Podrien ser petites reunions informals amb unes poques persones en un pati del darrere o un esdeveniment formal que podria durar tot el dia, normalment celebrat per a un major nombre de persones. Barbecue ha estat una tradició als Estats Units començant pels nadius americans. Com afirma l'autor Andrew Warnes, "la seva mitologia de salvatge i llibertat, de plaer, masculinitat i força" forma part del que fa que les barbacoes sigui tan popular fins ara. [25] Al segle XIX les barbacoes es van convertir en una de les principals formes de celebració pública dels Estats Units, especialment en la celebració del 4 de juliol. [26] [26]

A mesura que les barbacoes es van continuar celebrant a través dels temps d'expansió dels EUA, les tradicions van començar a emigrar amb el poble. Avui en dia, les barbacoes que se celebren en diferents regions del país varien en la cuina, però les cuines tenen el mateix concepte de cuinar fora i sobre un foc. [27] Les barbacoes d'avui han pres un nou significat una vegada més amb l'aparició de la barbacoa competitiva. Es celebren competicions competitives de barbacoa a tot el país en què la gent competirà cuinant barbacoa i jutjant-la pels jutges dels esdeveniments. Les limitacions del que un pot barbacoa i les qualitats que es jutgen varien segons la competència. En general, les competicions se celebren en grans zones obertes on els espectadors també seran admesos i se serveix barbacoa a tots. [28][29]

Tècniques
La barbacoa engloba múltiples tipus de tècniques culinàries. La tècnica original és cuinar utilitzant fum a baixes temperatures —normalment al voltant de 240-280 °F o 115-145 °C— i temps de cocció significativament més llargs (diverses hores), coneguts com a fumar.

La graella es realitza a foc directe i sec, generalment sobre un foc calent de més de 500 °C durant uns minuts. La graella es pot fer sobre fusta, carbó vegetal, gas o electricitat. La diferència de temps entre fumar i rostir és a causa de la diferència de temperatura; a baixes temperatures utilitzades per fumar, la carn triga diverses hores a arribar a la temperatura interna desitjada. [30][31]

Fumar
Article principal: Fumar (cuinar)

Fumar és el procés de saborització, cocció i / o conservació dels aliments exposant-lo al fum de la crema o la fosa de material, més sovint la fusta. La carn i el peix són els aliments fumats més comuns, encara que també es fumen formatges, verdures, fruits secs i ingredients utilitzats per fer begudes com la cervesa o la cervesa fumada. [32][33]

Rostir

Xai a la graella sobre brases calentes

La graella és una forma de cocció que implica una calor seca aplicada als aliments, ja sigui des de dalt o per sota. La graella és una tècnica eficaç per cuinar carn o verdures ràpidament ja que implica una quantitat significativa de calor directa i radiant. Hi ha molts mètodes de graella, que impliquen un tipus d'escombraries o torrats. Aquesta és una de les tècniques menys comunes a l'hora de cuinar aliments clàssics barbacoa. [34] El 2007, el govern va començar a

Les paraules "barbacoa" i "graella" s'utilitzen sovint indistintament, encara que els experts en aliments argumenten que la barbacoa és un tipus de graella, i que la graella implica l'ús d'un major nivell de calor per cosir els aliments, mentre que la barbacoa és un procés més lent a foc lent. [35] [35] El 2007,

Altres usos
El terme barbacoa també s'utilitza per designar un sabor afegit als aliments, el més destacat dels quals són patates fregides. [36] [36]

Vegeu també

Asado – Plat de vedella, embotits, i de vegades altres carns, cuinat en una graella (parrilla) o a foc obert, tradicional a l'Uruguai, Argentina i Xile
Barbacoa barril – Tipus de barbacoa feta d'un barril de 55 galons.
Preuo
Extrems cremats
Carne asada – Plat de vedella a la brasa i a rodanxes
Char siu (Char siu)
Churrasco
Barbacoa a l'estil de Kansas City
Kebab – Varietat de plats de carn originaris de l'Orient Mitjà
Barbacoa coreana
Llista de plats barbacoa – Article de la llista de la Viquipèdia
Llista de restaurants de barbacoa - Article de la llista de la Viquipèdia
Llista d'aliments fumats – Article de la llista de la Viquipèdia
Mangal – Barbacoa de l'Orient Mitjà
Barbacoa a l'estil Memphis
Barbacoa de Mongòlia – Un plat fregit remenat
Barbacoa de Carolina del Nord
Variacions regionals de barbacoa – Carn
Ribfest - Tipus de festival d'aliments que es produeix a través dels Estats Units i Canadà
Satay – Plat del sud-est asiàtic de carn picant condimentada, esbiaixada i a la brasa, servit amb salsa
Shaokao, barbacoa xinesa
Preu, 2007: 20
Frec d'espècies
Barbacoa a l'estil st. Louis – Plat costelles de recanvi

Teppanyaki – Cuina japonesa després de la Segona Guerra Mundial que utilitza una planxa de ferro per cuinar aliments
Barbacoa Texas – barbacoa única a la cuina texana
Preuo yakiniku

Referències

^ Hale, C. [Consulta: 19 desembre 2010]. El gran manual de barbacoa i graella americana.? «Abacus Pub. Co. ISBN 0936171022» (en anglès).
^ Jump up to:Un B ?«Oxford Dictionary» (en anglès). Old.cbbqa.org. [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Pere Dickenson (2003). Carib Wow 2.0 (1ª ed.). Coral Gables, Fla.: Casa de Zagada. Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1 [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Equino, Olaudah (2012). La interessant narrativa de la vida d'Olaudah Equiano. Comença a publicar LLC. Modifica la seva reserva web ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1, [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Plantagenet, Beauchamp (1648). "4". Una descripció de la província de New Albion. [Consulta: 15 març 2019].
^ El 1672, John va ser un dels primers a fer-ho. Els descobriments de John Lederer. Modifica lapuntuació: [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Dampier, Guillem. Un nou viatge per tot el món. Ripol Clàssic. Modifica la puntuació: ?1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1, [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Johnson, Samuel (1756). Diccionari de la llengua anglesa. Universitat d'Oxford. Modifica la pàginaweb [Consulta: 12 desembre 2015].
^ "storySouth / barbacoa del sud cultura barbacoa i foodways". Storysouth.com. 5 d'abril de 2002. [Consulta: 6 setembre 2012].
^ "Barbacoa". Lliure Merriam-Webster Diccionari. [Consulta: 6 setembre 2012].
^ "Definició de barbacoa". Diccionaris d'Oxford (anglès i anglès britànic). 24 de juny de 2013. [Consulta: 24 juny 2013].
^ "Amèrica busca la barbacoa perfecta". El 1997, el 103 (19–26). Maig de 1984.[Consulta: 12 desembre 2015].
^ Warnes, Andrew (2008). Salvatge Barbacoa: Raça, Cultura, i la invenció del primer aliment dels Estats Units. Universitat de Geòrgia Premsa. Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1
^ Warnes, Andrew (2008). Salvatge Barbacoa: Raça, Cultura, i la invenció del primer aliment dels Estats Units. Universitat de Geòrgia Premsa. Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1
^ Warnes, Andrew (2008). Salvatge Barbacoa: Raça, Cultura, i la invenció del primer aliment dels Estats Units. Universitat de Geòrgia Premsa. Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1
^ Warnes, Andrew (2008). Salvatge Barbacoa: Raça, Cultura, i la invenció del primer aliment dels Estats Units. Universitat de Geòrgia Premsa. Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1
^ (18 de juliol de 2013). "Gaucho grill: Com cuinar la manera argentina | Opinions | Estil de vida". L'independent. [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Taylor, Joe Gray (1982). Menjar, beure i visitar al sud: una història informal (Louisiana pbk ed.). Baton Rouge: Estat de Louisiana Univ. Premsa. Modifica la pàginaweb ? 2,0 2,1 2,2 2,3 2,3 2,4 2,4 2,5 2,5 2,6 2,6 2,6 [Consulta: 12 desembre 2015].
^ Geiling, Natasha. "L'evolució de la barbacoa americana". El smithsonian. [Consulta: 7maig 2018].
^ "Un any de barbacoa: Kentucky Mutton - Food Republic". República Alimentària. 13 de març de 2012. [Consulta: 7 maig 2018].
^ "Quin és el secret per fer carn de porc tendra i sucosa?". El menjar. [Consulta: 7 maig 2018].
^ Raichlen, Steven (28 de juny de 2000). "Com dir barbacoa a Baltimore". El New York Times. Baltimore (Md). [Consulta: 12 desembre 2015].
^ "Assetjar el muttó a la barbacoa". El novaiorquès. 7 de febrer de 1977. [Consulta: 12desembre 2015].
^ "Un any de barbacoa: Kentucky Mutton - Food Republic". República Alimentària. 13 de març de 2012. [Consulta: 7 maig 2018].
^ Jump up to:Un B Warnes, Andrew (2008). Salvatge Barbacoa: Raça, Cultura, i la invenció del primer aliment dels Estats Units. Atenes, Geòrgia: Universitat de Geòrgia Premsa. Modifica la teva reserva web ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,
^ 2010: El 2010. Barbacoa: La història d'una institució americana. la Universitat d'Alabama Press. ? 8,0 8,1 8,2 8,3 8,4 8,4 8,4 8,4 8,6 8,6 8,6 8,6 8,6 8,6 8,6 8,6
^ [Consulta: 19 desembre 2013]. Història de la cuina americana. pp. capítol 2: Barbacoa. ?1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,4 1,5 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6
^ "Steak Out". [Consulta: 11 juliol 2016].
^ "Fum i miralls". L'economista. Issn 0013-0613. [Consulta: 11 juliol 2016].
^ McElhiney, Jacqui (24 de juliol de 2015). "Com cuinar la carn correctament a la barbacoa". BBC Bon Menjar. [Consulta: 14 abril 2016].

^ "Barbacoa 101". EL SAVEUR. 17 de juny de 2011. [Consulta: 14 abril 2016].
^ Colby, Chris. "Cervesa fumada". [Consulta: 19 octubre 2017].
^ McGee p. 767: "Els whiskies de malta de la costa oest d'Escòcia tenen un sabor únic i fumat que prové de l'ús de foc de torba per assecar la malta."
^ "Graella vs barbacoa - saps la diferència?". Notícies Globals. [Consulta: 7 maig 2018].
^ (6 de juliol de 2015). "La diferència entre la graella i la barbacoa". CNN. [Consulta: 16maig 2018].
^ Hayes, Dayle; Laudan, Rachel (2009). Assessors d'Alimentació i Nutrició/Editorial, Dayle Hayes, Rachel Laudan.
Jordi. ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1

Enllaços externs

Llibre de cuina de la Wikibooks té una recepta / mòdul en

Cuina a la barbacoa

Barbacoa en el Viccionari, el diccionari lliure.

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: Barbacoa

"Barbacoa" . Encyclopædia Britannica. 3 (11a ed.). 1911.
Barbacoa Seguretat Alimentària (Departament d'Agricultura dels EUA)
Les preguntes freqüents sobre la barbacoa a Internet
Barbacoa: Una història de l'art culinari més antic del món Web de la Biblioteca del Congrés

Mostra

v t e

(V t
e)

Mostra

v t e

(V t
e)

Tècniques culinàries

Mostra

v t e

(V t
e)

Àpats

Mostra

v t e

(V t
e)

Cuina dels Estats Units

Amagar

v t e

(V t
e)

Carn

Articles
principals:
Insectes
joc
de peix
bestiar Carn
de
marisc d'aus

Aviram

Ànec pollastre cassowary
Emu

Oca
Grouse

Estruç
Perdiu
Faisà
Colom
Guatlla
Rhea
Turquia

Bestiar

Alpaca

Beefalo
Bison
Buffalo

Camel
Cat
Chevon (carn de cabra)
Gos
Elefant
Escargot
Granota
Conillet

Cuy

Cavall
Xai i
mutton
Llama
Vedella de
Porc
Yak
?ubro?

Joc

Cocodril
ratpenat
ós
senglar

cocodril
mico
Pangolin llebre

de rata
i conill
tortuga de
serp
Venison
Wolf

Peix

Anxova
Basa
Bass
Carp
Catfish
Bacallà
Crappie
Eel
Flounder
Grouper
Haddock
Halibut
Arengada
Peix
Rei Verat
Mahi Mahi
Marlin
Peix
làctic
Taronja aspre
Pacífic
saury
Perch
Pike
Pollock Salmó
Sardina
Tauró
Sole
Swai
Swordfish
Tilapia
Truita
Tonyina Walleye

Marisc i
altres mariscs

Abalone

Calamari Cloïsses
Cranc
Escamarlans
Llamàntol Musclos
Pop

Ostra
De vieires
Segellar carn
de
gambes/gambes
eriçó de
mar
Balena

Insectes

Soldat negre mosca llagostes
Cicada
Grills
Grasshoppers (llagosta)
Cuc de
farina
Cuc
de seda Cuc de mopane cuc de palma
grub

Talls
i preparació

Bacó
envellit

a la
brasa
Biltong
Braised

Burger
Charcuterie
Chop
Corned
Cured
Cutlet
Dried
Dum
Fillet/Suprema
Fried
Ground
Ham
Kebab
Fetge
Dinar
carn marinada Meatball

Carn
de
mandonguilles Offal
Escabetx escabetx
escaldat
curat salumi
salsitxa
fumat
Filet
guisat
Tandoor
Tàrtar

Articles de la llista

Plats de vedella
Plats de
pollastre
Països

per consum de carn Plats
de
peix
Plats de menjar i beure Plats de cabra Plats
de
xai Plats
de carn Plats de porc
Plats de porc

Plats

de pernil Plats de botifarra Plats

de
marisc

Plats fumats
Steaks
Plats de vedella

Assignatures
relacionades

Drets dels
animals
Bushmeat

Carnisseria
Canibalisme
Carnisme Carnis
preparats
Per a casos Vegetarianisme cristià
Agricultura Entomofàgia de carn Entomofàgia Ètica de
menjar carn
Agricultura
De
pagès Relació de conversió
Relació
qualitat-preuada
Relació de carn Llista
de
plats de carn
Marbre
Analògica
Carn
analògiqua Carn
tendresa Pescetarianisme
Rosa llim
Dieta basada en plantes
Conservació
Psicologia
de menjar carn

Paradoxa Carns

Vermell Semi-vegetarianisme
Sacrifici

Veganisme

Vegetarianisme

Portal
d'aliments Categoria: Carn

Control de l'autoritat

modifica el temps 2009