



Registro 3-41466

Identificación

Institución

Museo Histórico Nacional

Número de registro

3-41466

Nº de inventario

2014-41466

Clasificación

Historia - Utensilios, Herramientas y Equipos

Colección

Herramientas y Equipos

Objeto

[Botella](#)

Fábrica / organización

[Lea & Perrins](#)

Dimensiones

Diámetro máximo 5 cm - Alto 18.7 cm - Diámetro mínimo 2.8 cm

Técnica / Material

[Soplado del vidrio](#) - [Vidrio](#)

[Impresión \(técnica gráfica\)](#) - [Papel](#)

Ubicación

En depósito - Museo Histórico Nacional/Museo Histórico Nacional

Transcripción

WORCESTERSHIRE SAUCE. LEA & PERRINS. WORCESTER, ENGLAND. SALSA INGLESA

Descripción

Objeto de uso culinario. Recipiente vidrio translúcido de cuerpo cilíndrico, largo cuello y boca de labio ondulado sobresaliente. Etiqueta rectangular de fondo naranja y letras marrones adherida al cuerpo. En el sector posterior, etiqueta rectangular de fondo blanco y letras negras.

Estado de conservación

Regular

Contexto

Historia del objeto

La salsa Worcestershire, más conocida como salsa inglesa, fue inventada

por accidente por los farmacéuticos Wheeley Lea y William Henry Perrins. Ambos tenían una botica en Worcester, Gran Bretaña, donde a pedido de Arthur Hill hacen una réplica de una receta india la cual no salió como esperaban, dando origen a la salsa Worcestershire.

La salsa Worcestershire, salsa inglesa o simplemente salsa Perrins, es un condimento líquido fermentado usado como saborizante de salsas. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res. Tiene un 80% menos de sodio que la salsa de soja, es libre de colesterol y tiene 0% grasas.

Gestión

Registradores

Teresa Huneus Alliende, 2015-01-13

Natalia Isla Sarratea, 2017-11-21

María José Martínez Fariña, 2023-08-31

