

Caramelize (Caramelizar)

Término	Caramelize
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Ingeniería en Alimentos (419)
Temática	Repostería: Métodos de preparación
Definición del término	Process of cooking sugar until it turns brown. When sugar is heated to high found in various fruits and vegetables such as onions.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters
Contexto del término	The amount of onions to caramelize is up to you. I find that two to three w
Fuente / Autor (del contexto)	How To Caramelize Onions, Step By Step. (2021). Allrecipes. https://www.a
Equivalente en español	Caramelizar
Categoría gramatical	Verbal (222)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Dar a un líquido la consistencia de caramelo por reducción al fuego, también (quesillos o budines) que se cocerá a baño maría.
Fuente / Autor (del término en español)	Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. https://cnx.org/content/col12077/1.1
Contexto del término en español	Hacemos un tabulé con el cuscús, uvas, tomate y hierbas y lo disponemos en la parte superior ponemos el foie con una ligera capa de azúcar que caramelizamos.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Mi Libro de recetas de cocina "Pasión por cocinar". (2021). http://miarchivoderecetasdecocina.blogspot.com/search/label/TIMBAL%20DE%20CUCUS
Video YouTube	https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20160823/404126487425/como-caramelizar-el-azucar-de-cuatro-maneras-distintas
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	Vídeo: Cómo caramelizar el azúcar de cuatro maneras distintas. (2021). La Vanguardia
Opciones no recomendadas	acaramelar