

Fermentation (Fermentar)

Término

Término

Fermentation

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

"The-chemical changes that take place in a compound due to living organisms (yeast or bacteria), usually gas is produced."

Fuente / Autor (del término)

Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling.

<https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Term>

Contexto del término

The ginger “bug,” which jump-starts the fermentation in this recipe from chef Cortney Burns, Bar Tartine, San Francisco, specifically uses organic ginger because it’s rich in microbes.

Fuente / Autor (del contexto)

Stanek, A. (27 de agosto de 2017). How to Make Pickles, Kimchi, and Other Fermented Foods. Bon Appétit. <https://www.bonappetit.com/recipes/healthy/slideshow/make-fermented-soda-and-kimchi-at-home>

Español

Equivalente en español

Fermentar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Variante de traducción

Leudar

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Leudar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el formado y el horneado.

Fuente / Autor (del término en español)

Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología básica en pastelería. [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. <https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa>

Contexto del término en español

Mezcla la harina, la levadura y la sal. Haz un hueco en el centro y echa el agua poco a poco, mezclando con el resto de ingredientes. Amasa hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Haz una bola con la masa, introdúcela en un bol, tápala con un trapo húmedo y deja fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Pan sin gluten. (s.f.). Superama. <https://www.superama.com.mx/recetas/pan-sin-gluten/2210>