

Curdle (Cuajar)

Término

Término

Curdle

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

Happens when a liquid separates and forms curds and lumps. Typically used to describe things like eggs, batter, and milk.

Fuente / Autor (del término)

The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters.

<https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

Contexto del término

If the cream is too much for you, swap it out for whole milk or half-and-half. Avoid low-fat milk, skim milk, and non-dairy milks with a low fat content, otherwise the drink will curdle.

Fuente / Autor (del contexto)

Bold, C. (s.f.). White Russian Cocktail. Simply Recipes.

https://www.simplyrecipes.com/recipes/white_russian_cocktail/

Español

Equivalente en español

Cuajar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

"Espesar por la acción del calor una preparación líquida en la que intervengan ingredientes que faciliten su coagulación (huevos, fécula, etc.). "

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

En sartén con un poco de aceite verter el contenido del bowl (papas, cebolla, pimiento). Entonces, bajar el fuego hasta que el huevo comience a cuajar y los bordes de la tortilla se despeguen de la sartén.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Las Mejores Recetas con Papa. (s.f.). Tastemade. <https://es.tastemade.com/videos/las-mejores-recetas-con-papa>