

Curdle (Cuajar)

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 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-termino
Contexto del término	If the cream is too much for you, swap it out for whole milk or half-and-half. A 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/
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 de la cocina [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. <https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20espa%C3%B1ol.pdf>

Contexto del término en español En sartén con un poco de aceite verter el contenido del bowl (papas, cebolla, etc.), bajar el fuego hasta que el huevo comience a cuajar y los bordes de la tortilla se doren en el sartén.

Fuente / Autor (del contexto en español) Las Mejores Recetas con Papa. (s.f.). Tastemade. <https://es.tastemade.com/videos/10-recetas-con-papa>
