

# Jell (Gelatinizar)

## **Término**

### **Término**

Jell

### **Idioma**

Inglés (Estados Unidos) (214)

### **Área Especialidad**

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### **Disciplina**

Ingeniería en Alimentos (419)

### **Temática**

Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Fondos, elementos de ligazón y salsas base

### **Definición del término**

The process a high-collagen or high-pectin substance undergoes of turning into a gelatinous state after being boiled, chilled and refrigerated.

### **Fuente / Autor (del término)**

Sofía Ortega Calderón

### **Contexto del término**

“When the stock reaches room temperature, skim off any remaining fat with a large spoon, then refrigerate. Once chilled, the stock should jell: the more leg bones used, the more gelatinous it will be.”

### **Fuente / Autor (del contexto)**

Norman, J. (Ed.). (2005). The cook's book: techniques and tips from the world's master chefs (1st American ed.). New York: Dorling Kindersley.

## **Español**

## **Equivalente en español**

Gelatinizar

## **Categoría gramatical**

Verbal (222)

## **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Proceso que atraviesa una sustancia alta en colágeno o pectina de transformarse a una consistencia gelatinosa al ser hervida, enfriada y refrigerada.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

Sofía Ortega Calderón

## **Contexto del término en español**

“Al calentar el caldo lentamente se conserva el colágeno y será más fácil que gelatinice.”

## **Fuente / Autor (del contexto en español)**

“Cómo hacer caldo de huesos”. Eva muerde la manzana (blog), el 14 de noviembre de 2013. <https://www.evamuerdelamanzana.com/como-hacer-caldo-de-huesos/>

## **Multimedia**

### **Imagen**



**Fuente / Autor imagen**

Externa

**URL de la fuente (imagen)**

Norman, Jillian, (Ed.) (2005). The cook's book: techniques and tips from the world's master chefs. (1st American ed.). New York: Dorling Kindersley.