
Jell (Gelatinizar)

Término

Idioma Inglés - EUA (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

Término Jell

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 termino



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.

