

Jell (Gelatinizar)

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.
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/>

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.
