

# Caramelize (Caramelizar)

<b>Término</b>	Caramelize
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería: Métodos de preparación
<b>Definición del término</b>	Process of cooking sugar until it turns brown. Cooking can also caramelize the
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. h
<b>Contexto del término</b>	"The amount of onions to caramelize is up to you. I find that two to three wor
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	How To Caramelize Onions, Step By Step. (2021). Allrecipes. <a href="https://www.allre">https://www.allre</a>
<b>Equivalente en español</b>	Caramelizar
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)

<b>Definición del término en español</b>	Dar a un líquido la consistencia de caramelo por reducción al fuego, también quesillos o budines) que se cocerá a baño maría.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. <a href="https://cnx.org/">https://cnx.org/</a>
<b>Contexto del término en español</b>	Hacemos un tabulé con el cuscús, uvas, tomate y hierbas y lo disponemos en En la parte superior ponemos el foie con una ligera capa de azúcar que caram
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Mi Libro de recetas de cocina "Pasión por cocinar". (2021). <a href="http://miarchivoderecetasdecocina.blogspot.com/search/label/TIMBAL%20DE">http://miarchivoderecetasdecocina.blogspot.com/search/label/TIMBAL%20DE</a>
<b>Video YouTube</b>	<a href="https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20160823/404126487425/com">https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20160823/404126487425/com</a>
<b>Fuente / Autor video</b>	Externa
<b>URL de la fuente (video)</b>	Vídeo: Cómo caramelizar el azúcar de cuatro maneras distintas. (2021). La Va