

Caramelize (Caramelizar)

Término	Caramelize
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	Process of cooking sugar until it turns brown. When sugar is heated to high temperatures, it turns brown and is found in various fruits and vegetables such as onions.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters
Contexto del término	The amount of onions to caramelize is up to you. I find that two to three w
Fuente / Autor (del contexto)	How To Caramelize Onions, Step By Step. (2021). Allrecipes. https://www.a
Equivalente en español	Caramelizar
Categoría gramatical	Verbal (222)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Dar a un líquido la consistencia de caramelo por reducción al fuego, también (quesillos o budines) que se cocerá a baño maría.
Fuente / Autor (del término en español)	Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. https://cnx.org/content/col12077/1.10
Contexto del término en español	Hacemos un tabulé con el cuscús, uvas, tomate y hierbas y lo disponemos en la parte superior ponemos el foie con una ligera capa de azúcar que carameliza.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Mi Libro de recetas de cocina "Pasión por cocinar". (2021). http://miarchivoderecetasdecocina.blogspot.com/search/label/TIMBAL%20DE%20COCINA
Video YouTube	https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20160823/404126487425/como-caramelizar-el-azucar
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	Vídeo: Cómo caramelizar el azúcar de cuatro maneras distintas. (2021). La Vanguardia
Opciones no recomendadas	acaramelar