

Macerate (Macerar)

Término	Macerate
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	The process of softening a food by soaking it in liquid.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminology/
Contexto del término	"Make a simple sugar syrup by heating one part sugar to two parts water in a heat. Heat until the sugar dissolves, then place 1 teaspoon of the mixture into and raspberries, and muddle. Set aside to macerate for 10 minutes."
Fuente / Autor (del contexto)	Spence, P. (s.f.). Mint & raspberry julep. Jamie Oliver. https://www.jamieoliver.com/recipes/mint-raspberry-julep/
Equivalente en español	Macerar
Categoría gramatical	Verbal (222)

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Poner frutas peladas o frutas pasas enteras o cortadas en combinación de alr para que tomen sabor de éstos.
Fuente / Autor (del término en español)	Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología b [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20
Contexto del término en español	"Pela los duraznos, quítales el hueso, córtalos en cuartos y colócalos en un re alternando con el azúcar. Después, déjalos macerar por 1 hora y cocina a fue minutos. Agregar el agua y la canela. Luego prosigue la cocci3n a fuego suav cuchara de madera cuando comience a espesar. Cuando esté espesa, deja en más y retira del fuego. Deja enfriar y servir."
Fuente / Autor (del contexto en español)	Castrej3n, I. (s.f.). MERMELADA DE DURAZNO. Kiwilim3n. https://www.kiwilimon.com/receta/salsas/mermelada/mermelada-de-durazno
Comentarios	No confundir con "marinar", t3rmino que es muy parecido, pero que se usa e carnes.