

Jell (Gelatinizar)

Término

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.

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



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.