

**ALMEJA** \*Nombre común utilizado para identificar algunas especies de moluscos de la familia Veneridae y Sanguino-cariidae. Estos moluscos viven en las rocas de la orilla del mar. Se preparan sancochados para comerse con limón, en sopa o guisados con arroz. La más conocida es la almeja común (*Asaphis deflorata*), de gran interés en acuicultura. Sin. Chipe.

**ALMENDRA** \*Nuez, fruto del almendro (*Prunus dulcis*; *P. amygdalus*). Uno de los frutos secos dominantes en el mercado mundial. Italia, España y Estados Unidos son los mayores exportadores. La esencia de almendra se obtiene de la almendra amarga (var. *amara*), que también da sabor a ratafías y almendradas.

**ALMENDRO** *Prunus dulcis*; *P. amygdalus*. \*Árbol rosáceo de flores blancas o rosadas, cuyo fruto es la almendra. Originario de Asia, fue introducido en Europa hacia el siglo XVI. \**Caryocar nuciferum*, *C. amigdaliforme*. Árbol amazónico que produce una drupa grande, que es una nuez rica en aceite.

**ALMENDRÓN** *Terminalia catappa*. \*Árbol entre 10 y 20 m de alto, con ramas agrupadas en pisos distantes que se extienden en sentido horizontal. Flores de color blanco verdoso y fruto drupáceo y carnoso en forma de huevo, cuyas semillas son comestibles. Se cultiva en la tierra caliente.

**ALMENDRÓN DE JAVA** \*Canari.

**ALMÍBAR** \*Azúcar disuelta en agua y espesada al fuego. También se emplea para designar el zumo natural, intensamente azucarado, de algunas frutas. En algunas regiones de América se le llama también miel o sirope.

**ALMIBARADO** \*Muy dulce.

**ALMIBARAR** \*Bañar o cubrir con almibar.

**ALMIDÓN** \*Carbohidrato que almacena gran parte de energía en la mayoría de las plantas, y que se encuentra principalmente en las raíces, los tubérculos y las semillas. \*Fécula o harina finísima extraída de la yuca (*Manihot esculenta*, *M. utilissima*) rallada, una vez sedimentado el yare.

\*Masa hecha con almidón de harina cocido en agua y que se usa como pegamento. \*Dulce parecido al turrón, de color claro y forma romboidal, hecho con almidón, azúcar o papelón, yema de huevo, bicarbonato o polvo de hornear, y algunas veces especias.

**ALMIDONCITO** \*Dulce hecho a partir de una mezcla uniforme de mantequilla, azúcar, almidón blanco cernido, yemas de huevo, bicarbonato o polvo de hornear, presentado en forma de rectángulos pequeños y adornados en la parte superior con un corte superficial en forma de rombo o rayos al sesgo. Sin. Ahogagato, Cocorrón.

**ALMIREZ** \*Mortero.

**ALMOJÁBANA** \*Pan elaborado en los Andes con almidón de yuca, queso blanco, mantequilla o manteca, leche y sal. En su origen era un pan árabe (del siglo XIII), hecho con harina flor, levadura, leche y queso, y se servía regado con miel y espolvoreado con canela y pimienta.

**ALMORTA** *Lathyrus sativus*. \*Hierba anual, de origen europeo, de tallos ramosos, perteneciente a las leguminosas. Su fruto es una legumbre curva, de 3 a 4 cm de largo, con cuatro semillas dentro, similares a las del garbanzo. Se da en los Andes.

**ALMORZADERO** \*Sitio donde se sirven almuerzos.

**ALMORZAR** \*Tomar la comida del mediodía.

**ALMUD** \*Unidad de medida de áridos y a veces de líquidos, de equivalencia variable según las épocas y las regiones.

**ALMUERZO** \*Comida que se toma generalmente al mediodía.

**ALNAFE** \*Anafe, en la época colonial.

**ALPINO-FRANCESA** \*Raza caprina de origen francés, con pelaje que va de blanco a negro, manchado. Animales sin cuernos y ubre globosa y muy desarrollada, aptos para la producción lechera.

**ALTITUD** \*Elevación a partir del nivel del mar representada en metros. Su acción sobre los organismos animales se debe a la presión atmosférica. A mayor altitud, hay menor presión atmosférica. La presión atmosférica alta (tierras bajas) favorece todas las producciones pecuarias, principalmente de leche y huevo. En tierras altas los animales tienden a aumentar el número de glóbulos rojos, porque requieren mayor cantidad de hemoglobina para cubrir sus necesidades de oxígeno.

**ALUBIA** \*Judía.

**ALUMBRE** \*Sal que resulta de la combinación del ácido sulfúrico con la alúmina y la potasa, o sea el sulfato aluminico-potásico, empleado como cáustico y clarificante.

**ALVERJA** \*Arveja.

**AMAGULLAR** \*Magullar, comprimir un cuerpo hasta ablandarlo.

**AMALGAMAR** \*Mezclar a fondo diferentes productos.

**AMAPITO** \*Variedad de maíz, temprano, alto de 1,50 m, que se cosecha a los 40 días. Mazorca muy pequeña de granos blancos o morados. Usado especialmente para hacer cachapas.

**AMARETTO** \*Licor dulce italiano, de 25°, con sabor a almendra.

**AMARGO** \*Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales. La amargura corresponde al grado de percepción del sabor amargo. \*Aguardiente aromatizado con cáscaras de cidra, limón o sauce; con semillas de fruta de burro o pimientilla; con yerbabuena o anís o malojillo. \*Aguardiente de caña preparado con barro. \*Licor elaborado con ingredientes amargos. Sin. Bitter.

**AMARGO DE ANGOSTURA** \*Extracto de hierbas aromáticas y corteza de quina blanca (*Quassia amara*) creado por el doctor Siegert en Angostura (Ciudad Bolívar) en el siglo XIX, que se usa para saborizar bebidas y para otros fines.

**AMARILLA** \*Yema de huevo.

**AMARO** \*Nombre genérico italiano para designar licores amargos.

**AMASADO** \*Acción que consiste en mojar la harina con agua para hacer una pasta. Existe el amasado manual y el mecánico. Este último, más rápido, incorpora más cantidad de aire en la pasta y acelera los fenómenos de oxidación. A él se deben las modificaciones del color y de la calidad gustativa del pan. El amasado va seguido de la fase de fermentación del pan.

**AMASANDERÍA** \*Establecimiento en donde se hacían diversas clases de pan, especialmente los de harina de trigo.

**AMASANDERO/RA** \*Persona que trabajaba en una amasandería haciendo el pan.

**AMASAR** \*Formar una masa con las manos, utilizando harina y agua u otros ingredientes.

**AMASIJO** \*Harina amasada para hacer pan. \*Nombre que se le da a los preparados con harina de trigo: pan salado y dulce, bizcochos, acemas, cucas, etc.

**AMAZACOTADO** \*Pasado, excesivamente denso o compacto.

**ÁMBAR** \*Resina fósil.

**AMBARELLA** \*Taperiba.

**AMBIGÚ** \*Comida, por lo regular nocturna, compuesta de manjares fríos.

**AMBIR** \*Líquido espeso, producto de la hoja de tabaco cocida, que se usaba para preparar el tabaco de mascar y como contravenenos.

**AMBROSÍA** \*Manjar o bebida de gusto delicado.

**AMBROSIO** \*Hambre.

**AMELCOCHADO/DA** \*De consistencia similar a la de la melcocha.

**AMELCOCHAMIENTO** \*Acción y efecto de amelcocharse.

**AMELCOCHARSE** \*Hacerse melcocha un alimento, especialmente uno dulce.

**AMELLADO/DA** \*Aplicado a un objeto cortante, que ha perdido el filo.

**AMELLADURA** \*Pérdida del filo de un objeto cortante.

**AMELLAR** \*Hacer mellas en el borde afilado de un instrumento cortante. \*Perder el filo un instrumento cortante.

**AMER** \*Nombre genérico francés para designar aperitivos amargos.

**AMERICANA, IR A LA** \*Pagar cada uno la parte que le corresponde cuando se ha consumido o comprado algo entre varias personas.

**AMICHE** \*Arepá hecha con harina de yuca.

**AMILÁCEO/A** \*Alimento rico en almidón, como los cereales y los tubérculos.

**AMILASA** \*Enzima ampliamente distribuida en animales y plantas, capaz de convertir el almidón o glucógeno en dextrina, maltosa o glucosa. Se halla también en la saliva humana.

**AMINAS** \*Compuestos formados por sustitución de átomos de hidrógeno del amoníaco por radicales orgánicos.

**AMINOÁCIDO LIMITANTE** \*El factor limitante de una proteína es un aminoácido que presenta un déficit importante con respecto al patrón de aminoácidos de la proteína elegida como referencia, usualmente leche, carne o huevo.

**AMINOÁCIDOS** \*Compuestos químicos que forman las unidades constitutivas de una proteína. \*Constituyentes fundamentales de la materia viva, ya que las proteínas son cadenas de aminoácidos. Los aminoácidos son sintetizados por las plantas verdes y algunas bacterias, y algunos de ellos, como la fenilalanina, no pueden ser sinteti-

zados por los animales, debiendo ser ingeridos en la dieta. Las proteínas de las plantas pueden ser deficitarias en algunos aminoácidos por lo que, en caso de seguirse una dieta vegetariana, ésta debe ser muy variada y cubrir un amplio espectro de especies vegetales. Se dividen en tres grupos: esenciales, semiesenciales y no esenciales. Los primeros son aquéllos que no pueden ser sintetizados por el organismo y deben ser obtenidos de la dieta. Los segundos son los que pueden ser sintetizados a partir de los primeros. Los terceros, los que pueden ser sintetizados por cada organismo. El valor biológico alto o bajo de las proteínas se determina por la calidad y la cantidad de aminoácidos esenciales que las forman. Se han identificado 20 aminoácidos comunes y se conocen otros más, pero hay ocho que se consideran esenciales para el humano adulto: triptófano, fenilalanina, lisina, treonina, metionina, leucina, isoleucina y valina.

**AMNIOS** \*Saco membranoso lleno de fluido formado por el embrión de un reptil, ave o mamífero. El amnios envuelve al embrión, lo que le da el ambiente acuático necesario para su desarrollo.

**AMOLAR** \*Sacar filo a un instrumento cortante.

**AMOLDAR** \*Ajustar una cosa al molde.

**AMONÍACO** \*Gas refrigerante. \*Compuesto de nitrógeno.

**AMORCITO** \*Aguardiente de caña mezclado con agua, azúcar, vainilla o anís dulce y un colorante, por ejemplo, jugo de remolacha, que le da una tonalidad rojiza.

**ANABÓLICO** \*Producto que favorece los procesos del anabolismo, como la síntesis de proteínas y la retención del nitrógeno.

**ANABOLISMO** \*Proceso por el cual las células convierten sustancias simples en compuestos más complejos. \*Conjunto de reacciones metabólicas que conducen a la síntesis de los compuestos necesarios para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de las estructuras de un organismo.

**ANABOLIZANTE** \*Sustancia que favorece la retención de nutrientes y permite un mayor crecimiento.

**ANACARDO** \*Merey.

**ANADECULTURA** \*Rama de la zootecnia avícola dedicada a la cría, el mejoramiento y la explotación del pato, que es un ánade. Esta actividad es muy importante en Indonesia y China, donde se inició la domesticación del pato.

**ANADROIA** \*Migración de algunos peces, como el salmón, del mar a un río, para desovar.

**ANADROMO** \*Pez que vive en aguas saladas y dulces, como el salmón y la trucha, de acuerdo con sus necesidades, produciéndose el desove en aguas dulces.

**ANAEROBIO** \*Microorganismo susceptible de vivir en ausencia de oxígeno libre. Se trata sobre todo de bacterias, algunas de las cuales son patógenas y que pueden desarrollarse dentro de un alimento conservado al abrigo del aire.

**ANAFE** \*Hornillo portátil, infernillo. Se usa para asar. En la parte inferior se colocan los carbones o las brasas. Sin. Alnafa, Anafre.

**ANAFRE** \*Anafe.

**ANALÉPTICO** \*Agentes nutritivos que, a través de la sangre, restablecen las fuerzas como los consomés, el chocolate o los vinos generosos.

**ANANÁS** \*Piña.

**ANAQUEL** \*Tabla horizontal de un armario o alacena.

**ANCAS DE RANA** \*Parte comestible de la rana. Se consume frita o guisada.

**ANCHOA** *Engraulis encrasicolus*. \*Pez parecido a la sardina, de hasta 17 cm de largo, que vive en el Mediterráneo y en el Atlántico. Este nombre se utiliza, más bien, para designar los filetes en conserva de este pez. \**Pomatomus saltatrix*. Pez marino, de hasta 1,10 m de largo, de color

verde claro en el dorso y blanco plateado en el vientre. Abunda en la región nororiental y su carne es comestible y de buena calidad.

**ANCHOA DEL PERÚ** \*Camiguana.

**ANCHOAS, SALADO DE** \*El salado de las anchoas se efectúa por dos métodos o por una combinación de ambos: uno en que se aplica la sal directamente sobre los filetes de anchoas y otro en que se sumerge el pescado en una solución de salmuera.

**ANCHOVETA** *Engraulis ringens*. \*Especie de sardina que se encuentra principalmente en las aguas marinas del Perú. Con ella se prepara harina, empleada en la alimentación de animales como gallinas y cerdos. Tiene un contenido promedio de proteína del 70 al 80%, por lo que es un ingrediente muy apreciado.

**ANCONA** \*Raza de gallinas perteneciente a la clase mediterránea, de la cual existen dos variedades: de cresta sencilla y de cresta rosa. Tiene el plumaje de color negro con pequeñas manchas blancas. Se parece mucho a la raza Leghorn. \*Raza ovina caracterizada por tener los miembros muy cortos, debido a una mutación que se conservó.

**ANEMIA** \*Literalmente, falta de sangre. Clínicamente, disminución de la masa de sangre o de algunos de sus componentes, especialmente glóbulos rojos o hemoglobina.

**ANETOL** \*Saborizante.

**ANEVILA** \*Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes al género *Anguilla*, como la anguila americana (*A. rostrata*), o la anguila japonesa (*A. japonica*).

**ANFIBIOS** \*Animales y plantas que pueden vivir indistintamente en el agua y en la tierra. \*Clase de animales que, como la rana, puede permanecer durante su primera época de la vida en el agua, por tener branquias, y más tarde, al convertirse las branquias en pulmones, viven en tierra. \*Una de las cinco ramas en que se dividen los vertebrados.

**ANFITRIÓN** \*Persona en cuya mesa se come.

**ÁNFORA** \*Vasija de tierra cocida de origen grecorromano, utilizada para almacenar aceite o vino.

**ANGÉLICA** *Angelica archangelica*; *A. officinalis*. \*Umbelífera. Hierba saborizante empleada en la preparación de licores como el Benedictine y el Chartreuse.

**ANGELITA** \*Guanota.

**ANGUILA** *Anguilla* sp. \*Pez de agua dulce, con cuerpo cilíndrico cubierto de una sustancia viscosa, y cuya carne es comestible y muy apreciada.

**ANGULA** \*Cría de la anguila, muy apreciada en la gastronomía.

**ANGURRIA** \*En los Andes, deseo de comer constantemente pequeñas cantidades de alimento.

**ANGURRIENTO/TA** \*Aplicado a una persona que tiene un deseo constante de comer.

**ANGUS** \*Aberdeen angus.

**ANIMAL** \*Ser vivo de movimiento libre que depende de otros organismos para obtener glucosa, aminoácidos y otras moléculas orgánicas que requiere para subsistir; sus células poseen una membrana delgada y elástica, careciendo de la rígida cápsula de celulosa de los vegetales. \*Ser viviente que siente y se mueve por propio impulso.

**ANIMAL DOMÉSTICO** \*Animal que ha modificado de tal forma su fenotipo y genotipo que resulta útil al hombre y depende de él. El hombre, de alguna manera, también depende de él para su subsistencia. Esta interdependencia se ha formado por una convivencia de miles de años, desde el siglo VII a.C., durante la cual el ser humano lo ha adaptado para diversos fines.

**ANIMAL SALVAJE** \*El que vagando libre por la tierra, el aire o el agua, es objeto adecuado para la ocupación, caza o pesca.

**ANIMAL SILVESTRE** \*Organismo perfectamente adaptado a su hábitat y, salvo circunstan-

cias muy especiales, no depende del ser humano para su subsistencia.

**ANÍS** *Pimpinella anisum*. \*Umbelífera. Hierba originaria del Extremo Oriente; se usa como condimento en postres, amasijos, golosinas, etc. y para la preparación de algunos licores y embutidos. \*Licor dulce o seco, de 30 a 40°, elaborado con las semillas del anís. \*En medicina casera se usa en tisana hecha con los frutos semitriturados, contra el insomnio y la flatulencia.

**ANÍS DE MOCHILITA** \*Licor popular en la Caracas de principios del siglo XX, que resultaba de la inmersión de anís, colocado en una bolsita de tela o mochilita, en aguardiente de caña.

**ANÍS ESTRELLADO** *Illicium anisatum*, *I. verum*. \*Magnoliácea. Planta originaria de Tonkín; posee aplicaciones en medicina y en licorería como saborizante. En Venezuela se usa en tisana para combatir los gases del tubo digestivo.

**ANISADO** \*Aguardiente aderezado con anís.

**ANISETE** \*Licor de 30° compuesto de aguardiente, azúcar y anís y que se emplea como digestivo.

**ANNATO** \*Onoto.

**ANÓN** *Annona squamosa*. \*Árbol pequeño y frondoso originario de América, de la familia de las Anonáceas de unos 4 a 8 m de altura, con hojas oblongas, lanceoladas. \*Fruto de este árbol, casi esférico, de carne blanca, blanda y muy dulce. Tiene muchas semillas negras; por fuera presenta areolas redondeadas. Sin. Riñón. \*Para otros, corresponde a *A. reticulata*. Sin. Corazón.

**ANONA AMERICANA** \*Ilama.

**ANONA BLANCA** \*Ilama.

**ANOREXIA** \*Es la falta de apetito. La anorexia nerviosa es una obstinación de origen psicopático de no tomar alimentos.

**ANOTAR** \*Onotar.

**ANOTO** \*Onoto.

**ANSAR** \*Ave palmípeda, con plumaje blanco agrisado, alas agudas y pico anaranjado, dentellado y fuerte en la base. \*Nombre con el que algunas veces se denomina al ganso.

**ANSERICULTURA** \*Rama de la avicultura que se encarga de la cría, el mejoramiento y la explotación del ganso.

**ANTICUERPO** \*Sustancia específica de la sangre y líquidos de los animales inmunes, producida como reacción a la introducción de un antígeno y que ejerce una acción específica sobre la sustancia por cuya influencia se ha formado.

**ANTIFÚNGICO** \*Sustancia que tiene la propiedad de destruir hongos y levaduras. Algunos antifúngicos están autorizados como conservantes alimentarios.

**ANTIOXIDANTES** \*Sustancias que impiden que ocurran reacciones químicas de oxidación, nocivas o perjudiciales, en los alimentos que se ingieren. Los antioxidantes se añaden a los alimentos para impedir su deterioro durante la elaboración, el almacenamiento y la preparación. Los más comunes son las vitaminas C y E, y otros como selenio, cinc, BHA, BHT, palmitato de ascorbilo, etc.

**ANTIPASTO** \*Plato frío que se compone generalmente de distintos tipos de fiambre o carne, acompañados de verduras en vinagre y que se sirve a manera de entrada.

**ANTOCIANINAS** \*Antoxantinas, colorantes naturales, como flavonoides. Pigmentos.

**ANTROPOCORE** \*Planta introducida por el hombre en un área determinada.

**AÑADA** \*Año de la crianza del vino. \*Vino de la cosecha de cada año.

**APANAR** \*Empanar.

**APANELADO/DA** \*Aplicado a un alimento azucarado que se ha endurecido al pasarse de su

punto de cocción. \*Que tiene forma de panela. Sin. Apapelonado.

**APANELARSE** \*Apapelonarse.

**APAPELONADO** \*Apanelado.

**APAPELONARSE** \*Endurecerse cualquier alimento azucarado, por ejemplo el almíbar o la miel, al pasarse de su punto de cocción. Sin. Apanelarse.

**APARADOR** \*Mueble donde se coloca lo necesario para el servicio de la mesa.

**APARATO DIGESTIVO** \*Comprende el propio tubo digestivo desde la boca hasta el ano y las glándulas anexas, exocrinas, cuyas secreciones vierten a dicho tubo como las glándulas salivares, el hígado, el páncreas, etc.

**APAREJO** \*Ingredientes de un plato o condimento.

**APATURRAR** \*En el Zulia, golpear fuertemente una cosa, aplastándola. Sin. Espaturrar.

**APELMAZAMIENTO** \*Deterioro de alimentos por exceso de compactación.

**APELOTONAR** \*Formar pelotas o pelotones.

**APERITIVO** \*Que sirve para abrir el apetito. \*Bebida servida antes de la comida.

**APERTIZACIÓN** \*Procedimiento de esterilización por el calor, inventado por el francés Nicolás Appert (1749-1841), y utilizado para la conservación de alimentos en recipientes cerrados como latas y tarros. La tendencia actual es a utilizar calentamientos intensos durante tiempos cortos para reducir el efecto de las reacciones químicas.

**APETECIBLE** \*Producto que desencadena una atracción sensorial en el consumidor.

**APETENCIA** \*Gana de comer. \*Atracción sensorial hacia un alimento determinado, basado en la sensación de agrado unida a su consumo.

**APETITO** \*Gana de comer. \*Conjunto de sensaciones agradables que con frecuencia van acompañadas de la salivación provocada por la vista, el olor, o inclusive el pensamiento relacionado con alimentos o bebidas específicos. A menudo se confunde con el hambre, que es una sensación relacionada pero diferente. El apetito corresponde a un aspecto psicológico del hambre, y está determinado por factores sociales como el momento del día o el efecto demostrativo de los alimentos. Puede tener incidencia en la selección alimentaria, y es influida a la vez por la cualidad del alimento disponible. Tienden a aumentar el apetito los alimentos sabrosos, bien presentados y con presencia de vitaminas y minerales de los cuales se tiene una necesidad fisiológica específica. El poco apetito va generalmente unido a un alto grado de selectividad o a los remilgos, mientras que los más voraces tienden a ser menos selectivos.

**APETITOSO** \*Que excita el apetito.

**APIARIO** \*Lugar donde se crían abejas para su explotación.

**APICULTURA** \*Rama de la zootecnia dedicada a la cría, el mejoramiento y la explotación de las abejas.

**APIO** *Arracacia xanthorrhiza*. \*Umbelífera. Hierba perenne de raíz pivotante, tuberosa y gruesa, de origen americano y cultivada en las tierras frías de los Andes. \*Raíz de la planta de apio, color blanquecino o amarillento; comestible. Se emplea generalmente como ingrediente para sopas y algunos postres. Sin. Arracacha, Arracache, Arracate.

**APIO BLANCO** \*Oca.

**APIO DE MONTAÑA** *Sanicula liberta*. \*Hierba perenne de las Umbelíferas, de raíz fibrosa. Es común en los bosques de la región superior de la cordillera de la Costa.

**APIO ESPAÑA** *Apium graveolens*. \*Hierba de hojas basales numerosas y bien desarrolladas, de flores blancas y pequeñas, originaria del sur de Europa. De la familia de las Umbelíferas, se emplea para dar sabor a ciertas comidas, y en especial a las sopas. Sin. Céleri, Celery.

**APLANAR** \*Extender una masa con el rodillo u otro utensilio.

**APORTE CALÓRICO Y DE NUTRIENTES** \*Contribución de energía de cada uno de los nutrientes de alimentos específicos y del conjunto de alimentos, proveniente de las disponibilidades alimentarias.

**APROVECHAMIENTO** \*Capacidad que tiene el organismo de utilizar biológicamente los alimentos que consume.

**APUNTALAR** \*Acción de tomar un puntal o merienda.

**AQUENIO** \*Fruto seco de una sola semilla que no se abre espontáneamente, sino que se dispersa con la ayuda del viento.

**ARACA** *Psidium cattleianum*. \*Mirtácea. Fruta tropical conocida como guayaba japonesa o guayabo peruano.

**ARACAIBA** \*Guayaba.

**ARAK** \*Licor de dátiles de 40 a 45°. \*Licor oriental de arroz, anís, cereales o savia de palmera de coco.

**ARÁNDANO** *Vaccinium myrtillus*. \*Baya comestible, fruto del arándano, planta ericácea de flores de color blanco, verdoso o rosado.

**ARAÑA MONA** \*Araña del tamaño de un huevo de gallina y que, con sus patas estiradas, alcanza un diámetro de 25 cm; no fabrica red y sus hábitos de cacería son nocturnos. Los indígenas amazónicos la comen asada.

**ÁRBOL** \*Planta grande y leñosa con un solo tallo, el tronco, que se ramifica a cierta altura. El término se aplica generalmente a plantas de más de 5 m de altura.

**ÁRBOL DE COLA** \*Kola.

**ÁRBOL DE LA COLA** \*Kola.

**ÁRBOL DE LANZA** \*Lanzón.

**ÁRBOL DE PAN** *Artocarpus altilis*. \*Morácea. Árbol de unos 15 m de alto. Hojas gruesas de hasta 60 cm de largo. Seudoespigas de color amarillo. Fruto de hasta 25 cm de diámetro con semillas comestibles. Originario de la Polinesia. Cultivado en las regiones tropicales y subtropicales por su rareza y por sus semillas que secas y tostadas se asemejan en gusto a las castañas. \*El fruto tiene un alto contenido de carbohidratos, y se utiliza como verdura, cocinado o asado. Es rico en calcio, deficiente en proteínas, con un alto contenido de tiamina y riboflavina. Sin. Buen pan, Castaña, Fruta de pan, Frutipán, Ñame de pan, Pan de año, Pan de palo, Pan de pobre, Topán.

**ARBUSTO** \*Planta de crecimiento bajo, leñosa y perenne que, a diferencia de los árboles, presenta ramificaciones desde su base. El término suele aplicarse a plantas que miden menos de 5 m de altura.

**ARCE** *Acer saccharum*; *A. saccharum* var. *nigrum*. \*Acerácea. Árbol aceríneo de madera dura, de cuyo tronco se extrae miel de arce. Sin. Alerce.

**ARECA** *Areca catechu*. \*Palma originaria de Asia tropical, de la cual se obtiene una nuez comestible. Con receta especial esta nuez es consumida como droga. En Venezuela se cultiva como planta ornamental. Sin. Palma catechu.

**ARENCA** *Triportheus angulatus*; *T. rotundatus*. \*Pez de agua dulce, de color gris, que alcanza tallas cercanas a los 20 cm; su carne es comestible, pero carece de importancia comercial. Disperso en la cuenca del Orinoco.

**ARENOSA** \*Masa no compacta, que se disgrega.

**ARENQUE** *Clupea harengus*. \*Pez teleósteo parecido a la sardina, abundante en los mares del norte de Europa.

**ARENQUE AMERICANO** *Hiodon tergisus*. \*Especie de arenque de agua dulce que vive en América del Norte. De unos 30 cm, ojos muy grandes y de color plateado.

**ARENQUE-SARDINA** *Sardinella aurita*. \*Pez marino de cerca de 29 cm de largo y unos 198 g de peso, que vive en las zonas costaneras del oriente del país. Es el recurso pesquero más importante en volumen de las aguas costeras venezolanas. La mayor parte de la captura comercial se destina a la industria conservera, especialmente para la fabricación de harina. También se consume fresco. Se utiliza como alimento en acuicultura. La sardina grande se asa directamente sobre brasas, se hornea o se fríe, entera o en filetes; la mediana se prepara en hervido, frita entera o en filetes; y la pequeña sólo se prepara frita y entera. A veces se suele agregar una o dos sardinas gordas a los hervidos de otros pescados para resaltar el sabor, lo mismo se hace con los consomés de mariscos.

**AREPA** \*Especie de pan preparado con maíz (cocido, precocido o pelado) agua y sal, en forma de disco, que sirve para acompañar otros alimentos. Se cocina en budare, en plancha, en horno, o frita, y puede comerse sola o rellena con otros alimentos. \*Sustento o alimentación en general de una persona. \*Hay muchas clases y denominaciones de la arepa, como arepa de budare, cuando es asada en budare y no frita u horneada; arepa frita, cuando se fríe; arepa de chicharrón, cuando a la masa de maíz se le agrega chicharrón molido en pequeños pedazos; arepa pelada preparada con una masa de maíz sin pelar; arepa quiebra o tumba budare, cuando la arepa es de tamaño grande. A la arepa aliñada se le agrega huevo, queso, papelón, anís y polvo de hornear. A la arepa de coco se le añade papelón y coco rallado, y a la de queso, queso rallado. La arepa raspada se elabora con maíz sin pelar, el cual se estruja con ceniza o cal para quitarle la cáscara.

**AREPA ANDINA** \*Pan similar a la arepa, pero elaborado con harina de trigo.

**AREPAS FRITAS** \*Se hace con masa de maíz, a la cual se le agrega queso blanco rallado y un poco de sal al gusto; se forma el disco con la masa y se fríe en aceite bien caliente.

**AREPAS RELLENAS O TOSTADAS** \*Arepas que se rellenan con carne mechada, queso, jamón, pernil, aguacate, etc. Antiguamente las arepas, una vez rellenas, se ponían a la plancha para tos-

tarlas. De allí deriva el nombre de tostadas, que también reciben.

**AREPERA** \*Establecimiento donde se hacen, venden y/o sirven arepas.

**AREPERO/RA** \*Persona que hace y/o vende arepas. \*Persona aficionada a la arepa.

**AREPITA** \*Arepa más pequeña y delgada que la corriente, cuya masa, aliñada con queso, papellón y anís, se abomba al freírse.

**AREQUIPE** \*Dulce de leche cortada con arroz molido y huevos, vino y canela. Sin. Ariquepe. \*Dulce de leche quemada.

**ARICA** \*Abeja silvestre de color negro con cuatro franjas de color amarillo limón en la parte superior del abdomen; no tiene aguijón y produce una miel dulcísima. Sin. Erica.

**ÁRIDOS** \*Granos, legumbres y otros frutos secos a los que se aplican medidas de capacidad.

**ARILO** \*Cubierta adicional en las semillas de algunas plantas.

**ARIPO** \*Budare.

**ARIQUIPE** \*Ariquepe.

**ARMADILLO** *Loricaria* sp. \*Pez fluvial de tamaño pequeño y color pardo, caracterizado por tener un cuerpo recubierto por placas óseas a manera de armadura, y una boca en forma de ventosa en la parte inferior con la que puede alimentarse de algas y detritos orgánicos y adherirse a distintas superficies. Es abundante en el lago de Maracaibo. \**Hypostomus watwata*. Pez de agua dulce, de coloración marrón salpicada de puntos redondos sobre el cuerpo, las aletas y la cabeza. Alcanza hasta unos 50 cm de longitud. Su carne es muy apreciada en la preparación de sancochos de pescado. Se encuentra en la cuenca del golfo de Maracaibo y en la del Orinoco. \**Dasypus novemcinctus*. Miembros de la familia Dasypodidae o desdentados de América del Sur con 20 especies, que tienen una coraza de cartilago, huesos y capas de queratina, que se compone de una lámina rígi-

da en la cabeza, unos escudos en los hombros y en la cabeza y muchos medios anillos en el dorso; todos ellos articulados. El hocico y la cola están también acorazados por el dorso. Las patas cortas tienen unas fuertes uñas cavadoras para buscar insectos que le sirven de alimento. Sin. Cachicamo.

**ARMAGNAC** \*Agua de vida de la región de Artagnan, elaborado con ciertos vinos blancos, con 40° y con algún parecido al cognac.

**ARMAR** \*Preparar un ave para asarla, sujetando las alas y las patas con cuerda o hilo de cocina, de tal manera que durante la cocción no se pierda la forma natural del ave y pueda presentarse así en la mesa.

**ARNEAR** \*Cernir o colar algo, especialmente el café para quitarle la cáscara.

**ARNERO** \*Instrumento que se utiliza para colar o cernir algo.

**AROMA** \*Sensación percibida por el olfato, o más exactamente por vía retrorrenal, a diferencia del olor, que es percibido por vía nasal directa. Las dos percepciones se deben a moléculas volátiles que llegan al aparato nasal. El aroma es uno de los componentes del flavour. \*Perfume, olor muy agradable.

**AROMATIZANTE** \*Sustancia que se añade a los alimentos con el fin de mejorar su aroma. Entre ellos se encuentran la vainilla, el anís, la sacarina, el ácido cítrico, la melaza, etc.

**AROMATIZAR** \*Darle olor y sabor a las comidas, con ingredientes de olor penetrante.

**ARRACACHA** \*Apio.

**ARRACACHE** \*Apio.

**ARRACATE** \*Apio.

**ARREBATADO/DA** \*Aplicado a un alimento que se ha quemado por cocinarse rápidamente a fuego fuerte.

**ARREBATARSE** \*Cocción rápida y precipitada de un alimento debido a una excesiva intensidad del fuego.

**ARRETAR** \*En el Zulia, cocinar en agua hirviendo y con un poco de sal un trozo de carne fresca para evitar que se pudra.

**ARREVE** *Paralichthys tropicus*. \*Pez similar al lenguado. Se prepara en filetes rebosados. Su uso no es muy popular, y hasta hace poco tiempo se le tenía como pescado de inferior calidad. No abunda, por lo que no se comercializa. Sin. Tapacoña, Tapatumbo.

**ARROBA** \*Peso de 25 libras equivalente a 11,502 kg. \*Medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos.

**ARROLLADO** \*Carne, generalmente de cerdo, atada en forma de rollo para cocerla, y que se sirve cortada en lonchas o lonjas. \*Matambre.

**ARROPE** \*Mosto cocido con consistencia de jarabe.

**ARRORRUZ** \*Maranta.

**ARROWROOT** \*Maranta.

**ARROZ** *Oryza sativa*. \*Planta gramínea asiática, cuyo fruto es un grano oval, harinoso y blanco, que se come cocido. Fue introducido en Venezuela por los españoles en la época colonial, pero su cultivo careció de importancia hasta 1948-1949 cuando se inició el plan arrocero nacional. Es el alimento acompañante principal de las comidas en todo el país. Se usa en sopas, como guarnición, mezclado con carnes y mariscos, como ingrediente de postres o de bebidas como la chicha de arroz.

**ARROZ AGUADO** \*En Barinas, sopa espesa de arroz, carne de res o cerdo, y aliños. Es una especie de asopado.

**ARROZ CARGO** \*Arroz descascarado, no pulido. Es también llamado arroz integral.

**ARROZ CON CÁSCARA** \*Arroz paddy.

**ARROZ CON COCO** \*Clásico complemento para los preparados de pescado o postre de la época de Semana Santa, en particular del Miércoles Santo en la península de Paria. También era vendido de manera ambulante en recipientes de barro cristalizado y, luego, en tazas y escudillas.

**ARROZ CON COSTILLITAS ARAGÜEÑO** \*Plato con costillitas de cerdo, arroz y aliños.

**ARROZ CON LECHE** \*Dulce elaborado a partir de la cocción de arroz, corteza de limón, agua, sal, leche y azúcar. Al servirlo, se espolvorea con canela.

**ARROZ CON PALOMITAS MARABINO** \*Preparación zuliana de palomas en arroz con manteca o aceite o jugo de coco.

**ARROZ CON POLLO** \*Plato compuesto de pollo en trozos, arroz y aliños.

**ARROZ INDIO** \*Arroz silvestre.

**ARROZ LLORÓN** \*Plato típico del estado Bolívar, y que es, básicamente, un guiso de arroz con carne, pollo o cochino, con consistencia de asopado.

**ARROZ PADDY** \*Grano de arroz recubierto por su cascarilla, tal como es cosechado. Sin. Arroz con cáscara, Paddy, Palay.

**ARROZ PULIDO** \*Arroz descascarado, limpio y "pulido" por la remoción del salvado y del germen.

**ARROZ SILVESTRE** *Zizania aquatica*. \*Gramínea acuática anual procedente del este de América del Norte, que alcanza una altura de 4 m con un pedúnculo mayor de 60 cm de largo. Tiene un contenido vitamínico y proteínico superior al del arroz cultivado. Es llamado también Arroz indio o Arroz tuscacora.

**ARROZ TUSCACORA** \*Arroz silvestre.

**ARRURRUZ** \*Maranta.

**ARRURRUZ DE LAS ANTILLAS** \*Maranta.

**ARTE CISORIA** \*Habilidad y forma de cortar o trincar en trozos adecuados los alimentos.

**ARTEFACTO CULINARIO** \*Aparato empleado en la cocina que funciona con energía eléctrica.

**ARTEMISA** *Artemisia vulgaris; A. cumanensis.*  
\*Hierba saborizante de la familia de las Compuestas o Asteráceas. Sin. Artemiza.

**ARTEMIZA** \*Artemisa.

**ARTERIOSCLEROSIS** \*Dureza y engrosamiento anormales de las paredes arteriales, resultado de su inflamación crónica.

**ARTESA** \*Cajón cuadrilongo, generalmente de madera, empleado para amasar el pan, entre otros usos.

**ARVEJA** *Vicia sativa.* \*Planta leguminosa trepadora de tallos largos y delgados, hojas terminadas en zarcillos, flores blancas y fruto que contiene de 2 a 10 semillas. Se cultiva en zonas altas y existen numerosas variedades. \*Semilla de esta planta. Es comestible. Sin. Alverja, Guisante, Petipúa.

**ARVEJÓN** \*Arveja que todavía no está bien madura.

**ARVELLANADO** \*Aplicado a un coco que no tiene agua, y cuya pulpa blanca se desprende con facilidad. Sin. Avellanado.

**ASADO** \*Carne asada. \*Preparación de un pedazo entero de carne, generalmente en caldero, a fuego lento, tapado y con gran cantidad de líquido.

**ASADO CRIOLLO** \*Asado negro.

**ASADO NEGRO** \*Alimento preparado con un trozo de carne de res que se condimenta y se dora en aceite, generalmente con azúcar o papelón para obtener una coloración exterior oscura, y se deja después a fuego lento en una salsa por mucho tiempo. Se sirve picado en rodajas y con su salsa. Sin. Asado criollo.

**ASADOR** \*Especie de varilla puntiaguda de madera, hierro u otra materia, donde se inserta la carne para asarla. \*Aparato mecánico para asar.

**ASADURA** \*Conjunto de las entrañas o vísceras de un animal. \*Conjunto de los pulmones, traquea, hígado, riñones, corazón, etc., cortado en pedazos menudos, sancochado y frito. Sin. Chanfaina.

**ASALMONADO** \*Dícese del pez sometido a una dieta especial para que su carne se asemeje a la del salmón.

**ASAR** \*Consiste en cocer un alimento, generalmente carne, pescado, aves o chorizos, al horno, al asador o a la parrilla, sin usar agua, aceite o grasa, ni otros líquidos o jugos, sino los que suelta el propio alimento durante la cocción.

**ASIMILACIÓN** \*Proceso que permite a los organismos incorporar a su propia materia las sustancias nutritivas procedentes del exterior.

**ASOPADO** \*Muy húmedo o con algo de líquido, especialmente en el caso del arroz.

**ASPARTAME** \*Edulcorante artificial, compuesto químico de dos aminoácidos: ácido aspártico y fenilalanina, cuyo poder edulcorante es 180 veces superior al de la sacarosa y de sabor similar a ésta. Se usa para edulcorar bebidas y condimentos.

**ASPIC** \*Gelatina salada. \*Plato frío en el que los ingredientes (carnes, pescados, mariscos o verduras) se presentan moldeados en gelatina.

**ASTACICULTURA** \*Disciplina que estudia la conservación, el fomento y la reproducción de los crustáceos, para repoblar con ellos ríos y estanques.

**ASTI** \*Vino italiano, espumoso, dulce y afrutado.

**ASTRINGENTE** \*Alimento que disminuye la secreción de las mucosas y retrae y endurece los tejidos. \*Propiedad de una sustancia para contraer las fibras de la mucosa bucal y crear así una sensación de aspereza.

**ATAPUZAR** \*Comer o beber rápidamente y en exceso.

**ATARRAYA** \*Tarraya.

**ATEROSCLEROSIS** \*Forma más común de arteriosclerosis caracterizada por el depósito de colesterol y sustancias lipídicas en el tejido conjuntivo de las paredes arteriales y especialmente de la aorta. Este depósito produce lesiones y tiende a obturar los vasos.

**ATESTAR** \*Hacer comer y beber en exceso.

**ATIZADOR** \*Fuelle pequeño para soplar y avivar el fuego en las fraguas.

**ATOCINAR** \*Abrir en canal la carne de cerdo, sacar el tocino y salarlo para su conservación.

**ATOL** \*Bebida de consistencia espesa hecha con harina, especialmente de arroz o cebada, azúcar, leche, huevos, canela y, a veces, un licor como brandy. Sin. Atole.

**ATOLE** \*Atol.

**ATORARSE** \*Atragantarse o ahogarse, generalmente con un alimento.

**ATRACARSE** \*Comer excesivamente.

**ATRACÓN** \*Acción de comer en exceso.

**ATROPELLADA** \*Conserva o pasta sólida hecha con la pulpa, cortada en pedazos, de alguna fruta.

**ATÚN** \*En Venezuela se da este nombre a dos clases de peces: una de peces pequeños, y otra que comprende a los atunes oceánicos, utilizados más en forma de conservas enlatadas que frescos. Pertenecen a la primera clase: Atún camburito (*Caranx chrysos*), Atún merega (*S. rivoliana*), Guaimaque (*S. zonata*), Cojinúa amarilla (*C. bartholomaei*), Cojinúa negra (*C. ruber*). Estos atunes se preparan en hervidos, fritos, guisados, raras veces asados. Entre los atunes oceánicos, se encuentran: Albacora (*Thynnus alalonga*), Atún aleta amarilla (*T. albacarus*), Atún aleta negra (*T. atlanticus*),

Atún ojo gordo (*T. obesus*). Se utiliza generalmente en la preparación de conservas alimenticias, sin embargo, la albacora, la especie más abundante de los mares cercanos a Margarita, se prepara en salazón o guisado cuando está fresco.

**ATURRONAR** \*Endurecimiento de algunos productos como la melcocha, si no es convenientemente amasada, estirada y doblada.

**AUTOABASTECIMIENTO ALIMENTARIO** \*Autosuficiencia, estado del que puede satisfacer sus necesidades valiéndose exclusivamente de sus propios medios.

**AUTOCLAVE** \*Vasija metálica que cierra herméticamente para resistir y guardar el vapor en su interior, como la olla de presión. Este aparato sirve principalmente para esterilizar por vía térmica conservas alimentarias, apertizadas, soluciones farmacéuticas inyectables, etc. El autoclave también se utiliza en la tecnología alimentaria, por ejemplo, en la cocción de la soya, en la producción de gelatina, etc.

**AUTÓTROFO** \*Organismo que produce sus propios constituyentes orgánicos a partir de compuestos inorgánicos, utilizando la energía procedente de la luz solar o de procesos oxidativos. En este grupo se incluyen las plantas con clorofila y unas pocas bacterias.

**AUYAMA** \*En Venezuela existen tres especies con nombre: *Cucurbita maxima*, cultivada sobre todo en zonas andinas; *Cucurbita moschata*, que es comúnmente cultivada a altitudes bajas y medias; *Cucurbita pepo*, esporádicamente cultivada. Hierba rastrera cucurbitácea, de tallos trepadores provistos de zarcillos. \*Fruto de esta planta. Baya, generalmente grande, de forma esférica, con la corteza dura y la pulpa suave y carnosa, de color amarillo. Variedad que tiene el fruto alargado, carnoso y con pocas semillas, como por ejemplo la auyama carabina. Otros lo tienen elipsoidal, piriforme, etc. Se come cocida. Su fruto tiene un alto contenido en carbohidratos y vitaminas. Se utiliza secundariamente por las semillas, ricas en aceites y proteínas, y por las flores que se comen cocidas. Sin. Ahuyama, Ayote, Calabaza, Churí, Uyama.

**AVELLANA** \*Nuez, fruto del avellano. Muchas especies de avellano crecen silvestres en las zonas templadas de Asia, Europa y América, pero sólo se cultivan tres tipos: *Corylus avellana* (la avellana de las zonas templadas del Viejo Mundo); *C. maxima* (la avellana de San Filiberto de la región mediterránea) y la *C. colurna* (la avellana turca). Se emplea como aperitivo y en pastelería.

**AVELLANADO** \*Arvellanado.

**AVENA** *Avena sativa*. \*Gramínea o poácea. Cereal usado en la alimentación, tanto humana como animal. Usualmente se come en el desayuno, en forma de hojuelas o copos, mezclada con leche, y espolvoreada con canela. También se prepara como bebida nutritiva y refrescante.

**AVENTADO, DA** \*Que padece de acumulación de gases ("vientos") en el tubo digestivo.

**AVES** \*Vertebrados cubiertos de plumas y que se reproducen por huevos que se incuban. Se conocen unas 8.600 especies en el mundo. Los miembros anteriores están transformados en alas. Tienen en su esqueleto los huesos largos; en la boca, un pico córneo, y uñas o garras fuertes en las patas. Son pulmonadas y homotermas (de sangre caliente) de temperatura elevada, de 41 a 42 °C. Se desplazan por el vuelo, por la marcha o por el salto.

**AVES DE CORRAL** \*Aves criadas en forma rústica y familiar, confinadas en pequeños corrales y en número reducido.

**AVIADOR** \*Bizcochuelo endulzado de gran fama en la vieja Caracas, ahora prácticamente desaparecido.

**AVÍCOLA** \*Relativo a la avicultura.

**AVICULTURA** \*Rama de la zootecnia que se encarga de la cría, el mejoramiento y la explotación de las aves en general.

**AVINAGRAR** \*Poner agrio.

**AVÍO** \*Provisión de alimento que se lleva para consumir en los viajes o paseos al campo.

**AVITAMINOSIS** \*Estado patológico que proviene de la falta de una o más vitaminas en la dieta o de la dificultad para la absorción o utilización de las mismas. Generalmente se asocia con la desnutrición energético-proteica.

**AYACA** \*Hallaca.

**AYLESBURY** \*Raza de patos blancos originarios de Inglaterra, de gran peso y especiales para la producción de carne.

**AYOCOTE** *Phaseolus coccineus*; *P. multiflorus*. \*Frijol de monte o frijol pinto, comestible.

**AYOTE** \*Auyama.

**AYRSHIRE** \*Raza vacuna de origen escocés especial para la producción de leche.

**AYUDA ALIMENTARIA** \*Dotación selectiva de alimentos que apoyan a otras acciones encaminadas a promover la salud y la economía familiar a través del suministro de alimentos.

**AYUNAR** \*Abstenerse total o parcialmente de comer o beber.

**AYUNAS, EN** \*Sin ingerir alimentos.

**AYUNO** \*Proceso de abstenerse de ingerir alimentos durante un período determinado y en el cual el organismo debe obtener energía de sus reservas para preservar las funciones esenciales. \*Mortificación religiosa o por otra razón que consiste en hacer una comida durante ciertos días y abstenerse de algunos manjares. \*Que no ha comido.

**AZAFATE** \*Mueblecillo de cocina hecho de madera, habitualmente rectangular, con borde de poca altura, usado para vender alimentos en forma ambulante puesto a la cabeza; también se usaba para colocar verduras y artículos de cocina. \*Pieza plana de poca altura que se utiliza para llevar, servir o presentar algo, generalmente alimentos.

**AZAFRÁN** *Crocus sativus*. \*Iridácea. Planta de bulbo sólido, introducida en España por los ára-

bes. \*Hebras amarillas desecadas de los estigmas florales de esa planta, muy estimados por su empleo como colorante natural y su penetrante aroma.

**AZAHAR** \*Flor del naranjo, limonero y cidro, de olor fuerte y color blanco, utilizada como aromatizante, como infusión o agua de azahar.

**AZÚCAR** \*Término del lenguaje común que engloba diversos productos naturales utilizados por su poder edulcorante. Sin calificativos, designa a la sacarosa, azúcar de remolacha o de caña, aunque también puede designar a la glucosa, azúcar que se encuentra en ciertas frutas como la uva, y en la composición de casi todos los glúcidos; a la fructosa o azúcar de la fruta, o a la lactosa, azúcar de la leche. El azúcar blanco corresponde al resultado de la última etapa de purificación de la sacarosa, a partir de azúcar rojiza o marrón que aún contiene pequeñas cantidades de pigmentos coloreados provenientes de la remolacha o de la caña y de las reacciones que intervienen en el procesado industrial. Los azúcares de remolacha y de caña tienen el mismo poder edulcorante, puesto que ambos están formados por sacarosa.

**AZÚCAR CANDI** \*Azúcar presentada en cristales transparentes.

**AZÚCAR FLOR** \*Azúcar muy molida, casi en polvo, de un color blanco muy puro.

**AZÚCAR GLAS** \*Azúcar utilizada frecuentemente en repostería, para dar brillo a dulces y tortas. Se obtiene mezclando tres cuartas partes de azúcar con una de fécula de arroz.

**AZÚCAR INVERTIDA** \*Mezcla de glucosa y levulosa en partes iguales.

**AZÚCAR MASCABADA** \*Azúcar morena. Azúcar sin refinar en forma de pequeños cristales. Sin. Azúcar morena, Azúcar moscabada.

**AZÚCAR MORENA** \*Azúcar mascabada.

**AZÚCAR MOSCABADA** \*Azúcar mascabada.

**AZÚCAR PULVERIZADA** \*Azúcar en polvo que se emplea en repostería.

**AZÚCAR REFINADA** \*Azúcar de una gran pureza.

**AZUCARAR** \*Bañar en azúcar. \*Endulzar con azúcar.

**AZUCARERA** \*Recipiente para poner el azúcar en la mesa.

**AZÚCARES** \*Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

**AZUCARILLO** \*Es una masa hecha con almíbar, clara de huevo y jugo de limón. Se usa para endulzar el agua o como golosina. Sin. Bolado.

**AZUCU** \*Onoto.

**AZUMBRE** \*Medida de líquido, equivalente a 2,016 l.