



DACHI *Hojas del ocumo chino (*Colocasia esculenta*), empleadas en la cocina de la península de Parí para sazonar las comidas.

DADO *Forma de cortar los alimentos (carne, verduras, quesos, etc.) en trozos cúbicos, de mayor o menor tamaño.

DAQUIRÍ *Coctel a base de ron, jugo de lima, almíbar y unas gotas de marrasquino.

DAMAJUANA *Garrafón.

DAMESANA *Recipiente de forma abultada y cuello estrecho, generalmente de vidrio, que se utiliza para guardar y servir bebidas.

DANTA *Tapirus terrestris*. *Mamífero de cuerpo macizo y pesado, de unos 2 m de largo y 250 kg de peso que presenta una cabeza triangular terminada en una nariz alargada y movable, levemente parecida a la trompa de un elefante. Habita generalmente cerca de ríos y caños. Su carne, comestible, es muy apreciada. Sin. Tapir.

DÁTIL *Producto preparado con frutas sanas de la palma datilera (*Phoenix dactylifera*; *P. canariensis*), introducida en el estado Nueva Esparta en 1773 por fray Íñigo de Abbad. El fruto se come crudo, sancochado con melado de papelón o pasado. A principios del siglo xx funcionó en Juan Griego una empresa que elaboraba dátiles pasados.

DATO *Cardón del dato.

DEBUDEQUE *Pan típico del estado Falcón, una especie de pan de horno.

DECANTACIÓN *Acción y efecto de decantar.

DECANTAR *Trasvasar un líquido, especialmente un buen vino, inclinando con suavidad el recipiente en el que ha permanecido, a fin de eliminar los posos.

DECOCCIÓN *Acción y efecto de cocer en agua sustancias vegetales o animales. *Producto líquido obtenido de ese modo.

DECORAR *Embellecer las preparaciones o platos.

DEGERMINAR *Quitar el germen o embrión del grano de maíz.

DEGLUTIR *Tragar los alimentos.

DEGÜELLADOR *Hombre que tiene por oficio matar y degollar reses en un matadero.

DEGUSTACIÓN *Acción de gustar o probar los alimentos y bebidas.

DEHISCENTE *Aplícase a los frutos que se abren para liberar las semillas.

DELANTAL *Prenda de vestir que cubre y protege la parte delantera del vestido a los que hacen labores en algunos lugares, como la cocina.

DELEITAR *Producir placer.

DELICADA *Preparación parecida a una jalea, transparente y dulce, obtenida del agua donde se han cocinado frutas. *Preparación elaborada a base de jugos de frutas cocidas y azúcar. Las hay de naranja, durazno, guayaba, cereza agria, manzana, piña, etc. La delicada, después de fría, puede cortarse con cuchillo.

DELICIA *Placer muy intenso del ánimo. *Comida o alimento muy sabroso.

DELIKATESSEN *Término creado en Alemania en el siglo XVIII para designar los alimentos "delicados", exóticos, de lujo; por extensión, se aplica a las tiendas que los venden.

DENSIDAD *Calidad de denso. *Relación entre el peso de cierto volumen de un cuerpo (sólido o líquido) y el peso de ese mismo volumen de agua destilada a 4 °C.

DENSO *Compacto, apretado, poco poroso. *Espeso, pastoso, poco fluido.

DENTERA *Sensación desagradable que puede producir algún alimento agrio o ácido.

DEODORIZACIÓN *Tratamiento al que es sometida la leche para eliminar los olores que podría tener, haciéndola pasar a través de un aparato desgasificador al vacío.

DEPENDENCIA ALIMENTARIA *Condición de sujeción que tiene una nación con respecto a otras para satisfacer sus necesidades alimentarias.

DERRAMAR *Verter o esparcir cosas líquidas o menudas.

DERRETIR *Convertir en líquido, disolver por medio de calor una cosa sólida, congelada o pastosa.

DESABRIDO/DA *Dícese de un alimento al que le falta sal. *Alimento insípido o de mal gusto.

DESALAR *Procedimiento mediante el cual se extrae parte o casi toda la sal de la carne o los pescados, poniéndolos a remojo, en agua o leche.

DESANGRAR *Quitar la sangre a una carne o pescado, sumergiéndola en agua o leche fría.

DESAYUNADERO *Establecimiento público donde se sirven desayunos.

DESAYUNAR *Tomar el desayuno.

DESAYUNO *Primer alimento que se toma por la mañana.

DESBRIDAR *Retirar la broqueta o brocheta que sujetaba la vianda después de cocida.

DESBUCHAR *Eviscerar. Sacar las vísceras al pescado.

DESBULLAR *Sacar la ostra de su concha.

DESCAFEINAR *Extraer o reducir el contenido de cafeína en el café.

DESCAMAR *Quitar las escamas a los peces.

DESCASCARAR *Quitar la cáscara. *Quitar el pericarpio o cáscara al grano de maíz.

DESCASCARILLADO *Eliminación de la cáscara o cubierta de algunas semillas.

DESCASCARILLAR *Quitar la cascarilla.

DESCOMPONER *Separar las diversas partes de un todo.

DESCONCHAR *Quitar la concha a los frutos.

DESCONGELAR *Hacer que cese la congelación de una cosa.

DESCORCHADOR *Sacacorchos.

DESCORCHAR *Quitar el corcho de una botella o recipiente.

DESCORCHE *Cantidad de dinero que se paga en una agencia de festejos, hotel o restaurante, por el servicio de las bebidas alcohólicas que se van a consumir en una comida o fiesta, cuando las bebidas son aportadas por el consumidor.

DESCREMADO *Desnatado, separación de la materia grasa de la leche, llamada nata o crema, lo que se logra en virtud de la diferencia entre la densidad de la grasa (0,93) y la del suero de la leche (1,35).

DESECHO *Lo que queda después de haber escogido lo mejor y más útil de una cosa. *Residuo, basura.

DESENGRASAR *Quitar la grasa. *Los jugos o salsas de cocción suelen contener grasa. Para retirarla, se deja enfriar la salsa, con lo que la grasa se concentrará en la superficie, facilitando la operación.

DESEQUILIBRIO *Desproporción entre los nutrientes requeridos, lo que tiene consecuencias patológicas, exista o no una carencia absoluta de cualquier nutriente.

DEFONDAR *Quitar el fondo o hacerle orificios al fondo de un vaso o de un recipiente.

DESGANA *Inapetencia, falta de apetito.

DESGERMINACIÓN *Tratamiento mecánico que tiene por objeto eliminar el embrión del grano. La operación se justifica por razones de estabilidad química en los cereales, ya que los lípidos del germen se oxidan muy fácilmente, o por razones de gusto en el caso de la mantequilla de maní, debido a que el germen confiere amargura al producto final.

DESGLASAR *Añadir un líquido (agua, vino, aguardiente, etc.) al utensilio donde previamente se ha cocinado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o el jugo depositado y caramelizado que contenga.

DESGRASAR *Quitar la grasa de una salsa o caldo.

DESHIDRATACIÓN *Eliminación de la humedad empleando generalmente aire caliente a una cierta velocidad. *Deficiencia de agua y electrolitos en el organismo.

DESHUESAR *Quitar los huesos de la carne o las pepitas de una fruta.

DESLEÍR *Disolver y desunir las partes de algunos cuerpos por medio de un líquido.

DESMENUZAR *Deshacer una cosa dividiéndola en partes menudas.

DESMIGAJAR *Hacer migajas una cosa.

DESMIGAR *Deshacer el pan para hacer migas.

DESMOLDEAR *Sacar un preparado del molde que lo contiene.

DESMUCILACIÓN *Operación efectuada en diversas industrias alimentarias, que consiste en eliminar de un producto sus constituyentes mucilaginosos o que se comportan de una forma similar a los mucílagos. *Eliminar los mucílagos del cacao mediante remojo y una especie de fermentación espontánea, extrayendo los aceites vegetales brutos por lavado con soluciones acuosas en las cuales se dispersan.

DESNATAR *Extraer la nata o crema de la leche.

DESNUTRICIÓN PROTEICO-CALÓRICA (DPC) *Estado nutricional en el cual la ingesta de energía y/o proteínas no cubre las necesidades fisiológicas del individuo o en el cual la utilización biológica de la energía y/o las proteínas de los alimentos ingeridos no permite cubrir dichas necesidades. Esto último suele suceder cuando existen infecciones, en especial de tipo gastrointestinal. La DPC puede ser leve, moderada o severa, y cada tipo presenta características que se pueden evaluar desde el punto de vista antropométrico, bioquímico y clínico. La DPC suele acompañarse de deficiencia específica de vitaminas y minerales como una deficiencia de vitamina A o de hierro.

DESODORIZACIÓN *Proceso utilizado en grasas y aceites que consiste en hacer circular vapor en contracorriente con el objeto de que el material tratado quede exento de olores y sabores.

DESOLLAR *Desprender la piel del cuerpo de un animal o parte de ella.

DESPELLEJAR *Desprender los pellejos de la carne.

DESPLUMAR *Quitar las plumas de un ave.

DESPOJOS *Conjunto de los restos de los animales sacrificados que no son vendidos como carne, constituidos por piel, sebo, cabeza, patas y vísceras torácicas y abdominales, que representan entre el 30 y el 50% del peso total del animal.

DESPRESAR *Dividir un ave en presas. *Cortar una res en partes para facilitar la venta, el transporte y el consumo de su carne.

DESTAPADOR *Utensilio metálico con un aditamento para quitar las tapas de las botellas o las cubiertas de las latas.

DESTILACIÓN *Acción y efecto de destilar. *Calentado de una mezcla para separar sus componentes por evaporación diferencial y la condensación posterior.

DESTILADOR *Piedra porosa tallada en forma de mortero por la que se hacía pasar el agua antiguamente para librarla de impurezas, y que era recogida en una tinaja. *Equipo usado en la industria de alimentos y otras industrias con el objeto de separar los componentes de una mezcla, aprovechando que algunos componentes vaporizan más fácilmente que otros. Muy empleado en la concentración de aceites esenciales y fabricación de bebidas alcohólicas.

DESTILAR *Separar los componentes de una mezcla haciendo uso de la diferencia de volatilidad entre ellos.

DESTILERÍA *Local o fábrica en que se hace la destilación.

DESUERAR *En los Llanos, separar la masa de caseína del suero propio de la leche en la elaboración del queso.

DETAL *Establecimiento comercial que vende productos al por menor.

DETALLAR *Vender, expender productos, desde un negocio al detal.

DEVORAR *Comer con ansia y apresuradamente.

DEXTRINA *Producto de la hidrólisis parcial del almidón. Las dextrinas se utilizan en tecnología alimentaria por sus propiedades espesantes como agentes de textura y son solubles en agua. La dextrina es uno de los elementos constitutivos de la costra del pan, que es el lugar en el que la masa alcanza la temperatura más alta.

DIABLITOS *Marca registrada de Under Wood para el jamón endiablado, presente en Venezuela desde el siglo XIX. *Pasta de jamón molido y condimentado. *Botones de la inflorescencia de coquiza o maguey, utilizados como ingrediente de los ajiceros.

DIARIO *Dinero que se destina en el presupuesto familiar para los gastos de cada día, especialmente para los gastos de alimentación.

DIENTE DE AJO *Cada una de las partes en que se divide la cabeza del ajo.

DIENTE DE LEÓN *Taraxacum officinale*. *Planta perenne de tallo corto. De esta planta se emplean sus hojas tiernas cocidas como ensalada, sus rosetas florales y botones tiernos como encurtido, su raíz desecada y tostada como sustituto del café, y sus hojas y raíces para preparar una bebida de sabor amargo, tónica.

DIETA *Conjunto de alimentos que consume a diario un individuo o un grupo de población, el cual se ve fuertemente influenciado por la oferta local de alimentos, el poder adquisitivo y los patrones culturales. *Plan especial de comidas y bebidas prescrito por lo general por un médico o un nutricionista, ajustado a las necesidades fisiológicas de un individuo.

DIETA MACROBIÓTICA *Dieta vegetariana generalmente restringida al consumo de granos y frutas. En su versión menos variada, está limitada al consumo de proteínas de alta calidad biológica. Dada su monotonía, esta dieta puede resultar en deficiencias de nutrientes específicos, además de deficiencias de proteínas.

DIETA MEDITERRÁNEA *Régimen alimenticio que se basa en los hábitos alimentarios de los pueblos de la cuenca del Mediterráneo muy marcados por un paisaje y un clima determinados, a pesar de las diferencias culturales y religiosas existentes. Tal entorno está formado por la trílogía alimentaria mediterránea formada por el trigo, la vid y el olivo. En función de estos hábitos se habla de la Pirámide de la Dieta Mediterránea, que preconiza un mayor consumo de cereales, frutas y hortalizas, frutos secos y aceite de oliva y algunos derivados lácteos (especialmente kéfir, yogur y queso) y un menor consumo (algunas veces a la semana) de pescado y aún menor de carne de aves y huevos y muy poco de carne roja.

DIETA VEGETARIANA *Dieta que no incluye carnes, aves o pescado. Actualmente las dietas vegetarianas incluyen patrones de consumo variados tales como: a) semivegetarianos, dietas que no incluyen carnes rojas pero sí incluyen aves y pescados; b) lacto-ovo vegetarianos, dietas que no

incluyen carnes, aves o pescado pero que incluyen leche y huevos; c) lacto-vegetarianos: dietas que excluyen productos de origen animal, salvo leche y productos lácteos; d) vegetarianos: dietas que no incluyen productos de origen animal; e) vegetarianos macrobióticos: vegetarianos que progresivamente restringen su consumo de alimentos, comienzan por eliminar productos de origen animal y modifican sus dietas hasta llegar a un patrón de consumo con sólo cereales y algunas leguminosas.

DIETÉTICA *Parte de la medicina, especialmente de la terapéutica, que estudia los regímenes alimenticios y sus relaciones con el metabolismo tanto en la salud como en la enfermedad.

DIGERIR *Convertir los alimentos ingeridos en sustancias capaces de ser absorbidas por el aparato digestivo.

DIGESTIBILIDAD *Calidad de una sustancia para ser digerible, absorbidos los nutrientes en la dieta. Varía con las distintas clases de alimentos, siendo superior al 95% para los almidones y las grasas, entre el 20 y el 95% para las proteínas, y del 10% al 50% para el hierro.

DIGESTIÓN *Función del aparato digestivo mediante la cual los alimentos, por medio de enzimas hidrolizantes, son convertidos en nutrientes simples, absorbibles por la mucosa intestinal. Los residuos no absorbidos o desaprovechados forman las materias de desecho, parte final del proceso.

DIGESTIVO *Propio para ayudar a la digestión. *Infusión o licor al que se atribuyen propiedades que facilitan la digestión de los alimentos y que se toma al final de las comidas.

DILUCIÓN *Reducción de la concentración de solutos en un solvente. *Acción de diluir o diluirse.

DILUENTE *Que diluye.

DIPSOMANÍA *Impulso morboso, irresistible y recurrente por la ingestión excesiva de bebidas alcohólicas; se presenta esta anomalía en forma de crisis separadas por intervalos libres de sema-

nas o meses, durante los cuales el sujeto se comporta normalmente y permanece sobrio. La presencia de estas fases periódicas de abstinencia, diferencia a los dipsómanos de los alcohólicos consuetudinarios.

DISOLVER *Desunir las partículas o moléculas de un cuerpo por medio de un líquido al cual se incorporan.

DISPONIBILIDAD *Cantidad de alimento disponible para consumo humano, en un ámbito dado. Se determina anualmente por habitante y, tal como su fórmula lo postula en las Hojas de Balance de Alimentos, está formada por la producción, más las importaciones, menos las exportaciones, sumando o restando la variación de existencias.

DNA *Ácido desoxirribonucleico, ácido nucleico.

DOLMA *Preparación turca y griega compuesta de una hoja de vid rellena de arroz cocido y de carne de cordero.

DOMÉSTICA *Mujer empleada en una casa de familia para hacer los oficios domésticos. Sin. Cachifa, Fámula, Servicio.

DOMPLINAS *Masa de harina con levadura, zumo de coco, sal, huevos y aliños, que se hornea como pan. Es una comida de origen inglés ("dumplings"), que llegó a la península de Paria desde Trinidad.

DONA *Derivación del inglés "doughnut". Buñuelo de pasta con levadura relleno de dulces diversos, espolvoreado de azúcar glas.

DOPA *Siglas de dihidroxifenilalanina, un aminoácido no esencial.

DORADO *Coryphaena hippurus*. *Pez marino de hasta 2 m de largo; de coloración variable, como un caleidoscopio de tonalidades doradas, turquesinas y verdes. Comestible. Especie abundante y de excelente calidad para el consumo en fresco. De escasa comercialización. **Brachyplatystoma rausseuxi*. Pez de agua dulce, clasificado

como bagre, de boca angulosa y cuerpo refulgente. Su cabeza es de color gris y su carne de exquisito sabor. Se le captura en el lecho menor de los ríos, con redes, espirales y anzuelos.

DORAR *Cocción en la sartén o en el horno, en la que el punto deseado se determina por el color dorado que adquiere el alimento. *También se llama "dorar" a la aplicación de huevo batido o de leche a una vianda, para que, al cocerla, adquiera color dorado. *Tostar una cosa ligeramente.

DORMILÓN *Hemisorubim platyrhynchus*. *Pez de agua dulce, con cabeza deprimida y coloración gris azulada con manchones negros en los costados. Puede alcanzar unos 50 cm y se captura en el lecho principal de los ríos y en las lagunas de rebalse. De escaso valor comercial, pero se comercializa como pescado fresco. Se encuentra en las cuencas del Orinoco.

DOSIS *Cantidad o porción de una sustancia.

DRAGUE *En Zulia, aguardiente con agua y azúcar.

DRAMBUIE *Licor escocés de whisky, de 40°, aromatizado con brezo y edulcorado con miel.

DRAQUE *Bebida compuesta de aguardiente de caña, azúcar, limón y yerbabuena. *Bebida compuesta de agua, aguardiente y nuez moscada.

DRUPA *Fruto de mesocarpo carnoso y endocarpo leñoso y una sola semilla o hueso como el melocotón, la ciruela, etc.

DRY MARTINI *Coctel a base de ginebra seca, un toque de vermouth seco y un trozo de cáscara de limón o una aceituna.

DUBBONNET *Aperitivo francés, de 17°, a base de vino quinado y aromatizado.

DULCE *Término genérico para designar los postres hechos a base de frutas (o leche) en almíbar. En muchos casos el dulce es seco, pastoso o completamente duro. *Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales, producidas por ciertos azúcares y también por

sustancias distintas a éstos, tales como la sacarina. *Paneta o papelón, en algunas regiones.

DULCE ABRILLANTADO *En los Andes, postre hecho con leche, azúcar, esencias vegetales y agua, recubierto con azúcar cristalizada teñida de varios colores, imitando muchas veces frutas.

DULCE DE BATATA *Postre hecho por la cocción de batatas, peladas y partidas en cuadritos, con papelón, agua y canela.

DULCE DE CABELLO DE ÁNGEL *Postre hecho a partir de la cocción de cabello de ángel, agua y azúcar. El cabello de ángel se parte a lo largo para no dañar la hebra y deben extraérsele las semillas previa cocción. Se aromatiza con esencia de vainilla.

DULCE DE CALABAZA *Postre hecho a partir de la cocción de calabaza sin corteza, ni semillas, cortada en ruedas, en almíbar. Se aromatiza con esencia de vainilla.

DULCE DE CIRUELAS PASAS *Postre hecho a base de ciruelas pasas sancochadas, cocinadas con jugo de limón agrio, azúcar y canela. Se puede aromatizar con esencia de vainilla.

DULCE DE COCO *Postre hecho a base de un melado claro de papelón, al cual se le añade coco rallado y canela.

DULCE DE DURAZNOS EN SU JUGO *Postre hecho a base de duraznos, cocidos en almíbar y aromatizados con brandy.

DULCE DE FRESAS *Postre hecho a partir de la cocción de fresas previamente maceradas con azúcar durante 24 horas.

DULCE DE FRUTAS EN ALMÍBAR *Frutas preparadas en almíbar o melado espeso.

DULCE DE GUAYABA *Postre hecho a base de cáscaras y pulpa de guayaba madura.

DULCE DE HICACO *Postre típico del estado Zulia, que consiste en hicacos cocidos en almíbar claro al cual se le agrega jugo de limón.

DULCE DE HIGO *Postre hecho a base de higos verdes pelados, sancochados y cocinados posteriormente en almíbar.

DULCE DE HUEVOS *Postre elaborado a partir de una pasta de yemas bien batidas con harina de trigo y cocinada al baño de María en un molde previamente untado de almíbar. Finalmente se le añade vainilla.

DULCE DE LECHE *Postre que se prepara cocinando, a fuego lento, leche, azúcar o papelón, corteza de limón y vainilla.

DULCE DE LECHE CORTADA *Postre elaborado a partir de la cocción de leche cortada, azúcar y corteza de limón.

DULCE DE LECHOSA *Postre servido generalmente en Navidad, que consiste en tajadas de lechosa verde pelada de unos 3 cm de ancho cocidas en un melado de papelón blanco hasta ablandarse. A veces se elabora con tajadas de lechosa pintona o madura.

DULCE DE MAMEY *Postre hecho a partir de la cocción con azúcar de los mameyes pelados y partidos en rebanadas.

DULCE DE MANGO *Postre hecho a base de mangos pelados y cortados en tajadas, cocidos en almíbar.

DULCE DE MANZANAS *Postre hecho a base de manzanas cocinadas con azúcar, utilizando como agua de cocción aquella en la que previamente hayan hervido las cortezas de manzana.

DULCE DE MEMBRILLO *Postre hecho a partir de la cocción de membrillos, pelados y cortados, con azúcar.

DULCE DE NARANJA *Postre hecho a base de naranjas, peladas y partidas por la mitad, a las que se les saca el corazón, y luego cocinadas en almíbar hasta que ablanden.

DULCE DE PALITO *Confitería cristalizada con figuras diversas, con una varilla de madera para asirlo.

DULCE DE PIÑA *Postre hecho a base de piña pelada, cortada en ruedas o en tiritas, cocida en almíbar.

DULCE DE PLATICO *Postre a base de la cocción de frutas en almíbar servido en un plato pequeño.

DULCE DE TOMATE *Postre elaborado con tomates pelados, cortados en mitad y sin semillas.

DULCE EN ALMÍBAR *Conserva hecha de fruta o de leche y almíbar, usando como aromatizante canela, clavos de olor o concha de limón.

DULCERA *Recipiente en que se sirve a la mesa el dulce de almíbar.

DULCERÍA *Casa donde se hacen o venden dulces.

DULCERO/RA *Persona que tiene por oficio hacer y vender dulces. *Persona a la que le gusta mucho comer dulces.

DULZOR *Dulzura. *Calidad de dulce.

DULZURA *Calidad de dulce.

DURAZNO *Prunus persica*. *Rosácea. Árbol de tamaño pequeño con hojas alternas y flores rosadas. Originario de Asia, se cultiva en zonas templadas y subtropicales, siendo frecuente en los lugares más frescos del país, especialmente en los Andes y en la cordillera de la Costa. *Fruto del durazno, variable en forma, tamaño y color, generalmente amarillo o rojo en la parte de afuera y blanco o amarillo en la parte de adentro, con una sola semilla dura y surcada.

DURO *Que se resiste a la masticación.

DUROC JERSEY *Raza estadounidense de cerdos de gran talla iniciada en 1880, de coloración rojiza, cabeza pequeña y orejas dirigidas hacia adelante.

DURUM *Triticum durum*. *Variedad de trigo empleado para hacer pastas y que crece en las zonas mediterráneas, Rusia, Asia y América, tan-

to del Norte como del Sur, y de modo especial en las zonas áridas. *Clase de trigo con un alto tenor proteínico, entre 12 y 16%.