

Texturas de alimentos (vocabulario)

Definiciones en español de 10 adjetivos comunes para describir la textura de la comida.

Gooney

Se refiere a algo húmedo y pegajoso, pero de una manera apetitosa. El ejemplo perfecto es el queso derretido de una pizza caliente que se desliza al levantar una rebanada.

Greasy

Describe comida que tiene un exceso de aceite. Puedes identificarla porque deja una marca de grasa en el papel o porque el sabor del aceite es demasiado predominante.

Crunchy

Se usa para alimentos duros que hacen ruido al morderlos, como una zanahoria cruda. Al masticarlos, puedes escuchar cómo se rompen debido a su dureza.

Crumbly

Describe algo que se deshace en pedazos pequeños con facilidad. Es típico de las galletas o de ciertos quesos como el feta o el queso cubano salado.

Creamy

Se refiere a una textura suave, espesa y generalmente láctea. Alimentos como el chocolate suizo, los batidos (milkshakes) o un café latte se describen como cremosos porque se sienten aterciopelados en la boca.

Moist

Significa que algo está suave y ligeramente húmedo. Es el término ideal para un buen pastel de chocolate, que a diferencia del pan seco, mantiene cierta humedad que lo hace delicioso.

Crisp

Se utiliza para algo que es firme y seco por fuera, pero que se rompe fácilmente al morderlo, revelando algo suave en su interior. Una manzana fría sacada del refrigerador es el mejor ejemplo de esta textura.

Chewy

Describe comida que requiere masticar mucho tiempo. Puede ser positivo, como en el caso de los caramelos tipo toffee, o negativo, como un filete de carne duro que parece goma.

Sticky

Algo que se adhiere a las manos o a los dientes y es difícil de quitar. El caramelo y muchos dulces mexicanos suelen tener esta característica.

Tender

Es el opuesto de chewy cuando hablamos de carne. Describe una carne suave que se corta y deshace fácilmente en la boca.