7 Adjetivos en inglés para describir sabores que necesitas conocer

7 Adjetivos en inglés para describir sabores que necesitas conocer

Academia de inglés en Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

VOCABULARIO EN INGLÉS PARA DESCRIBIR SABORES.

Me encanta hablar sobre el misterio del sentido del gusto en el ser humano. ¡Es fascinante!

Primero, hablemos de lo básico. El gusto es uno de los cinco sentidos principales que poseemos los seres humanos, y es la forma en que percibimos los sabores. Pero, ¿cómo funciona exactamente?

Tabla de contenidos

EL SENTIDO DEL GUSTO.

El sabor está determinado por las papilas gustativas en la lengua, que son pequeñas estructuras que contienen células receptoras del gusto. Estas células pueden detectar cuatro sabores básicos: dulce, salado, agrio y amargo. Sin embargo, en los últimos años se ha identificado un quinto sabor, llamado umami, que se encuentra en alimentos como el queso y la carne.

Pero aquí viene lo interesante: ¿por qué a algunas personas les encanta el sabor del chocolate y a otras no les gusta? La respuesta se encuentra en nuestro ADN. Nuestros genes influyen en cómo percibimos los sabores, lo que significa que algunas personas pueden tener una mayor sensibilidad al sabor amargo, mientras que otras pueden tener una mayor sensibilidad al sabor dulce.

Además, nuestros gustos también están influenciados por nuestra cultura y nuestras experiencias previas. Por ejemplo, si creciste comiendo alimentos picantes, es posible que tengas una mayor tolerancia al picante que alguien que no lo hizo.

En resumen, el sentido del gusto es un misterio fascinante que

está influenciado por nuestra biología, nuestra cultura y nuestras experiencias previas. Así que la próxima vez que pruebes algo nuevo y te preguntes por qué te gusta o no te gusta, recuerda que es una combinación de muchos factores diferentes. ¡Bon appétit!

También te puede interesar el siguiente sobre medidas en la cocina.

7 Adjetivos en inglés para describir sabores que necesitas conocer.

Si eres un amante de la comida y quieres mejorar tu vocabulario en inglés para poder describir sabores de una manera más precisa, ¡este artículo es para ti! A continuación, te presento cinco adjetivos en inglés para describir sabores que definitivamente debes conocer.

1. Savory

El adjetivo «savory» se refiere a un sabor salado, pero no en el sentido de que tenga mucha sal, sino más bien en el sentido de que es un sabor «umami». Es decir, un sabor que no es dulce, amargo ni ácido, sino más bien un sabor «carnoso» y satisfactorio.

Ejemplo: «The roasted vegetables had a savory flavor that complemented the juicy steak perfectly.»

2. Tart

El adjetivo «tart» se refiere a un sabor ácido, pero no en el sentido de que sea desagradable, sino más bien en el sentido de que es refrescante y agudo.

Ejemplo: «The lemonade was tart and refreshing on a hot summer

day.»

3. Bittersweet

El adjetivo «bittersweet» se refiere a un sabor que es tanto amargo como dulce al mismo tiempo. Este sabor puede ser complejo y equilibrado.

Ejemplo: «The dark chocolate had a bittersweet taste that lingered on my tongue.»

Seguimos con los 7 adjetivos en inglés para describir sabores que necesitas conocer.

4. Spicy

El adjetivo «spicy» se refiere a un sabor picante que produce una sensación de calor en la boca. Este sabor puede variar desde un leve toque picante hasta un sabor extremadamente picante.

Ejemplo: «The curry had a spicy kick that made my nose run.»

5. Buttery

El adjetivo «buttery» se refiere a un sabor suave y cremoso que es similar al sabor de la mantequilla. Este sabor puede ser utilizado para describir tanto alimentos salados como dulces.

Ejemplo: «The croissant had a buttery taste and a flaky texture that melted in my mouth.

6.Zesty

El adjetivo «zesty» se utiliza para describir sabores que son refrescantes y llenos de vida. Este sabor se caracteriza por tener un toque ácido y picante que lo hace muy atractivo al paladar. Un ejemplo de un alimento con sabor «zesty» sería un platillo de camarones con salsa de limón y chile.

7. Pungent

El adjetivo «pungent» se utiliza para describir sabores que son fuertes y penetrantes. Este sabor se caracteriza por tener un aroma muy intenso y un sabor que puede ser picante o amargo. Un ejemplo de un alimento con sabor «pungent» sería un queso azul o una salsa de ajo fuerte.

Conclusión

Espero que estos cinco adjetivos en inglés te ayuden a describir sabores de una manera más precisa y que te hayan dado ganas de aprender más vocabulario en inglés. Si quieres mejorar tu inglés de una manera divertida y efectiva, ¡no dudes en inscribirte en un curso de inglés en That’s Cool! Aprender un nuevo idioma puede ser un gran desafío, pero también puede ser muy gratificante. ¡Anímate a dar el primer paso hoy mismo!

Aprende inglés con nuestros cursos **presenciales** u **online** o por **videoconferencia.** Contamos con profesores profesionales nativos con amplia experiencia. Si te apuntas a cualquiera de nuestros cursos, tendrás todo el speaking gratis. ¿Quieres empezar a aprender inglés?

¿Buscas un nuevo curso de inglés?

¡Consigue todo el Speaking del curso gratis!