

# Whisk (Batidor )

## Término

### Término

Whisk

### Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

### Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### Disciplina

Química de Alimentos (430)

### Temática

Repostería

### Definición del término

A kitchen tool used to blend, beat, and incorporate air into a mixture.

### Fuente / Autor (del término)

Bake starters. (24 de marzo 2018). The big bake theory.

<https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

### Contexto del término

We've noticed that different cooks seem to favor different motions when using a whisk. Some prefer side-to-side strokes, others use circular stirring, and others like the looping action of beating that takes the whisk up and out of the bowl. That got us wondering: Is any one of these motions more effective than the others?

### Fuente / Autor (del contexto)

Cooks illustrated. The Best Way to Use a Whisk.

[https://www.cooksillustrated.com/how\\_tos/8626-the-best-way-to-use-a-whisk](https://www.cooksillustrated.com/how_tos/8626-the-best-way-to-use-a-whisk)

## Español

## **Equivalente en español**

Batidor

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

## **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Utensilio de cocina, de metal o madera, que sirve para batir ciertos alimentos, especialmente huevos.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

Batidor. El Colegio de México © 2021 DEM. <https://dem.colmex.mx/Ver/batidor>

## **Contexto del término en español**

En un bol grande poner la sal, pimienta molida ojalá blanca, ciboulette y agregar los 4 huevos, batir con un batidor de alambre por al menos 2 minutos, hasta que se forme espuma.

## **Fuente / Autor (del contexto en español)**

Hernández, Pilar. (03 de abril de 2013). Omelette receta básica. En mi cocina hoy. <https://www.enmicocinahoy.cl/omelette-receta-basica/>