

Whisk (Batidor)

| | |
|---|--|
| 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 |
| 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/ |
