Stir ()

Término

Término

Stir

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

Mixing a substance by moving a kitchen utensil/tool in circular motions.

Fuente / Autor (del término)

The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado 16 de diciembre de 2020, de <https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

Contexto del término

Remove and stir - look for a mixture where half the buttons have melted and half are still visible.

Beat thoroughly until all buttons have melted, using the heat in the couverture to do this.

Fuente / Autor (del contexto)

Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds.

<https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/HospitalityAndCatering/ProAct>

Español

Definición del término en español

Combinar los ingredientes de forma circular hasta formar una masa o líquido homogéneo

Fuente / Autor (del término en español)

Alejandra Pérez

Contexto del término en español

En adelante, para la obtención del chocolate se requiere de mezclar ambos ingredientes en distintas proporciones más azúcar, leche en polvo, entre otros, dependiendo del tipo

Fuente / Autor (del contexto en español)

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima ed., Vol. 5). (1989). Grijalbo.