

# Stir ( )

<b>Término</b>	Stir
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Definición del término</b>	Mixing a substance by moving a kitchen utensil/tool in circular motions.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado de <a href="#">terminologies</a>
<b>Contexto del término</b>	Remove and stir - look for a mixture where half the buttons have melted and Beat thoroughly until all buttons have melted, using the heat in the couverture
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds. <a href="https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/Hospitality/">https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/Hospitality/</a>
<b>Definición del término en español</b>	Combinar los ingredientes de forma circular hasta formar una masa o líquido
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Alejandra Pérez
<b>Contexto del término en español</b>	En adelante, para la obtención del chocolate se requiere de mezclar ambos in distintas proporciones más azúcar, leche en polvo, entre otros, dependiendo

---

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

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima

---