

# Sift (Cernir)

<b>Término</b>	Sift
<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>	To move a dry ingredient such as flour, sugar or cocoa through a sieve (sifter) to incorporate air and remove lumps or unevenly sized particles.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Baking Glossary and Guide. The bakery network. <a href="http://www.thebakerynetwork.com/glossary">http://www.thebakerynetwork.com/glossary</a>
<b>Contexto del término</b>	Put the eggs and egg yokes in a bowl with the sugar and whisk until frothy. Once the chocolate has cool and fold into the egg mixture. Sift in the flour and fold in. Pour into the prepared moulds filling them to the top. Bake for 10 minutes.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP. <a href="https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf">https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf</a>
<b>Equivalente en español</b>	Cernir
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Definición del término en español</b>	Pasar algún ingrediente seco por un tamiz o colador.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Cernir. Larousse Cocina. <a href="https://laroussecocina.mx/cernir/">https://laroussecocina.mx/cernir/</a>

---

**Contexto del término  
en español**

Cierna la harina, el polvo para hornear y la sal; añadimos el aceite o mantequilla junto con los huevos y la leche. Si va a realizar los pastelitos dulces, agregue el azúcar. Mezcle los ingrediente con la pala de la batidora hasta obtener una pasta lisa y homogénea.

---

**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.

---