Sift (Cernir)

Término	Sift
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Definición del término	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.
Fuente / Autor (del término)	Baking Glossary and Guide. The bakery network. http://www.thebakerynetwork.com/glossary
Contexto del término	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.
Fuente / Autor (del contexto)	Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP. https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf
Equivalente en español	Cernir
Categoría gramatical	Verbal (222)
Definición del término en español	Pasar algún ingrediente seco por un tamiz o colador.
Fuente / Autor (del término en español)	Cernir. Larousse Cocina. https://laroussecocina.mx/cernir/

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.