

cernir (sift)

Término	cernir
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Técnicas de repostería
Definición del término	Acción de pasar los ingredientes secos y en polvo por un cernidor o tamiz con el fin de hacer más fina su consistencia, eliminar posibles grumos e incorporar aire.
Fuente / Autor (del término)	https://angelicasoler41.blogspot.com/2011/01/cernir.html
Contexto del término	La ventaja de cernir harina correctamente es que, además de limpiarla, entre más aire al momento de mezclar, por lo que, la cantidad de grumos será menor; y así, obtendremos bizcochos más esponjados y atractivos para nuestros comensales.
Fuente / Autor (del contexto)	https://www.directoalpaladar.com.mx/ferias-de-gastronomia/como-cernir-harina-sirve-esta-tecnica-gastronomia
Equivalente en español	sift
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	sifting
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Pouring flour through a sieve to add air and break up lumps.
Fuente / Autor (del término en español)	https://www.masterclass.com/articles/how-to-sift-flour
Contexto del término en español	Sifting helps break up any lumps or clumps in flour, ensuring that it is evenly distributed and incorporated into your batter or dough.
Fuente / Autor (del contexto en español)	https://beginwithbutter.com/sifting-quick-technique-huge-impact/
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=wOjS1KqKS8U
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	https://www.youtube.com/watch?v=wOjS1KqKS8U
