

# Buttermilk (Suero de mantequilla)

## Término

### Término

Buttermilk

### Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

### Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### Disciplina

Química de Alimentos (430)

### Temática

Repostería

### Definición del término

The liquid that is left after taking the fat from cream to make butte

### Fuente / Autor (del término)

Buttermilk del Cambridge Advanced Learner's Dictionary & Thesaurus Cambridge University Press. <https://dictionary.cambridge.org/es-LA/dictionary/english/buttermilk>

### Contexto del término

Many people complain that they can't make Red Velvet Cake as buttermilk is not usually available at home. No worries! This should not stop you from making this mouthwatering cake. We've got you covered.

### Fuente / Autor (del contexto)

Jaron. (17 de julio de 2020). Foodsguy. <https://foodsguy.com/red-velvet-cake-without-buttermilk/>

## Español

## **Equivalente en español**

Suero de mantequilla

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

## **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Bebida láctea que tradicionalmente se obtenía en el proceso de la fabricación de la mantequilla a través de batir (mazar) la nata fresca o fermentada.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

Wikipedia. (28 abril del 2020). [https://es.wikipedia.org/wiki/Suero\\_de\\_mantequilla](https://es.wikipedia.org/wiki/Suero_de_mantequilla)

## **Contexto del término en español**

Tienes una receta que pide suero de leche, pero tu refrigerador no ha almacenado ese alimento básico desde 1940. ¿Qué hacer? ¡Sin preocupaciones! Puedes hacer tu propio sustituto. Aquí hay una serie de formas de obtener leche de suero en una receta, así como formas de incorporar suero de leche en recetas que requieren leche "dulce" regular.

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

NcTodo. (2021). <https://es.nctodo.com/buttermilk-substitutions-measures-and-equivalents>