Buttermilk (Suero de mantequilla)

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/
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
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