

Whisk (Batidor)

Término	Whisk
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	A kitchen tool used to blend, beat, and incorporate air into a mixture.
Fuente / Autor (del término)	Bake starters. (24 de marzo 2018). The big bake theory. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies
Contexto del término	We've noticed that different cooks seem to favor different motions when using a whisk. Some prefer side-to-side strokes, others use circular stirring, and others like the looping action of beating that takes the whisk up and out of the bowl. That got us wondering: Is any one of these motions more effective than the others?
Fuente / Autor (del contexto)	Cooks illustrated. The Best Way to Use a Whisk. https://www.cooksillustrated.com/how_tos/8626-the-best-way-to-use-a-whisk
Equivalente en español	Batidor
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Utensilio de cocina, de metal o madera, que sirve para batir ciertos alimentos, especialmente huevos.
Fuente / Autor (del término en español)	Batidor. El Colegio de México © 2021 DEM. https://dem.colmex.mx/Ver/batidor
Contexto del término en español	En un bol grande poner la sal, pimienta molida ojalá blanca, ciboulette y agregar los 4 huevos, batir con un batidor de alambre por al menos 2 minutos, hasta que se forme espuma.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Hernández, Pilar. (03 de abril de 2013). Omelette receta básica. En mi cocina hoy. https://www.enmicocinahoy.cl/omelette-receta-basica/
