Strong Flour (Harina de fuerza)

Término	Strong Flour
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Definición del término	Flour with a high protein content.
Fuente / Autor (del término)	Flour. BBC Good Food. Recuperado 14 de enero de 2021, de https://www.bbc
Contexto del término	The biggest difference between strong flour and other types is its high protei in strong flour produces a well structured and chewy bread product.
Fuente / Autor (del contexto)	Flour. BBC Good Food. Recuperado 14 de enero de 2021, de https://www.bbc
Equivalente en español	Harina de fuerza
Categoría gramatical	Nominal (221)
Variante de traducción	Harina para pan, harina de panadería.

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Tipo de harina con un contenido proteico, en general, superior al 9%.
Fuente / Autor (del término en español)	Wikipedia. (18 de diciembre de 2020). Harina de fuerza. https://es.wikipedia.o
Contexto del término en español	También se puede conseguir harina de fuerza usando aditivos. Es una forma El Amasadero preferimos seleccionar mejor el trigo para ofrecerte una harina artificiales.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Harina de fuerza: qué es y cómo se usa - El Amasadero. elmasadero. Recuper https://www.elamasadero.com/111-harina-de- fuerza.html#:%7E:text=Se%20llama%20harina%20de%20fuerza,el%20gas%