

Stir ()

Término	Stir
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Definición del término	Mixing a substance by moving a kitchen utensil/tool in circular motions.
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado de terminologies
Contexto del término	Remove and stir - look for a mixture where half the buttons have melted and Beat thoroughly until all buttons have melted, using the heat in the couverture
Fuente / Autor (del contexto)	Evans, L. (2010). Desserts and puddings [pdf]. City & Guilds. https://www.pearsonschoolsandfecolleges.co.uk/FEAndVocational/Hospitality/
Definición del término en español	Combinar los ingredientes de forma circular hasta formar una masa o líquido
Fuente / Autor (del término en español)	Alejandra Pérez
Contexto del término en español	En adelante, para la obtención del chocolate se requiere de mezclar ambos in distintas proporciones más azúcar, leche en polvo, entre otros, dependiendo

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

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima
