

En esta sesión aprenderás a:
Redactar una receta paso a paso en inglés.



Antes de empezar

Instructions: Realiza lo que se te pide a continuación.
Dibuja y colorea tu comida favorita, en una hoja.



Lee y aprende

Instructions: Lee y aprende los pasos para escribir una receta de comida en el idioma inglés. **(para comprender cada paso búscalo en el glosario)**

HOW TO CREATE A RECIPE

- 1) **Title:** el título de tu receta
Por ejemplo: Huevos revueltos
Puedes incluir alguna historia sobre la receta.
- 2) **Preparation time:** es importante porque permite organizar el tiempo.
- 3) **Total time:** a veces, el tiempo de preparación es corto, pero la cocción es larga, por eso es recomendable poner un tiempo total.
- 4) **Servings:** cantidad de porciones.
- 5) **Tips:** brindar consejos para que el resultado sea mejor. Por ejemplo: "Don't overcook the scrambled eggs". "No cocinar demasiado los huevos revueltos".
- 6) **Tools:** si hay que utilizar algún utensilio de cocina que es importante para que la receta se realice de forma exitosa. Ejemplos: blender (licuadora), whisk (batidor), spatula (espátula).
- 7) **Ingredients:** los ingredientes los puedes separar en orden cronológico, o por las distintas partes que lleve el plato, como, por ejemplo, "ingredients for the sauce" "ingredients for the meat".
- 8) **Instructions:** listar las con números para que de esa forma sea más fácil seguir los pasos.

Tomado de: <https://blogdelingles.com/como-escribir-recetas-de-cocina-en-ingles/>
recuperado el 14 de marzo de 2021.

The template includes a central pink circle with the word 'RECIPE'. To the left of the circle are fields for 'TITLE:', 'TOTAL TIME:', 'PREP TIME:', 'SERVINGS:', and 'NOTES'. To the right are two large rectangular boxes labeled 'INGREDIENTS' and 'INSTRUCTIONS'. The entire form is surrounded by colorful icons of kitchen items like a mug, whisk, jar, glass, brush, pot, and various kitchen tools.

Tomado de: <https://blogdelingles.com/como-escribir-recetas-de-cocina-en-ingles/>
recuperado el 14 de marzo de 2021.



Practica lo aprendido

Escribe una receta en inglés.

VOCABULARIO

Formas de cocinar y trabajar en la cocina

- Cook: cocinar
- Chop: trocear
- Slice: cortar en rebanadas
- Bake: hornear
- Boil: hervir
- Fry: freír
- Stir-fry: saltear
- Broil: asar
- Grill: asar en parrilla
- Roast: asar al horno
- Poach: escalfar
- Simmer: hervir a fuego lento
- Stew: estofar
- Steam: cocinar al vapor
- Mince: picar
- Knead: amasar
- Toast: tostar
- Grate: rallar
- Sift: tamizar
- Soak: remojar
- Strain: escurrir

Utensilios

- Saucepan: UK cacerola
- Pot: US olla
- Frying pan: sartén
- Blender: licuadora
- Food processor: robot de cocina
- Dish: plato
- Plate: plato con la comida
- Spoon: cuchara
- Fork: tenedor
- Knife: cuchillo
- Cutlery: cubiertos
- Whisk: batidor
- Rolling pin: rodillo
- Grater: rallador
- Chopping board: tabla de cortar
- Bowl: cuenco, bol
- Apron: delantal
- Colander: escurridor
- Strainer: colador
- Ladle: cucharón
- Wooden spoon: cuchara de madera
- Kitchen shears: tijeras de cocina
- Pressure cooker: olla a presión
- Corkscrew: sacacorchos
- Spatula: espátula
- Measuring cup: taza de medir
- Garlic press: prensa ajos
- Funnel: embudo
- Kitchen towel: paño de cocina
- Napkin: servilleta

A decorative border at the top of the page featuring various kitchen items in a colorful, hand-drawn style. Items include a red mug, a yellow wine glass, a yellow jar, a pink martini glass, a yellow spatula, a green knife, a yellow cup, a green bowl, a green whisk, a pink scale, and a red strainer.

RECIPE

TITLE:

TOTAL TIME:

PREP TIME:

SERVINGS:

NOTES

INGREDIENTS

INSTRUCTIONS