

## 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 búscalos 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.

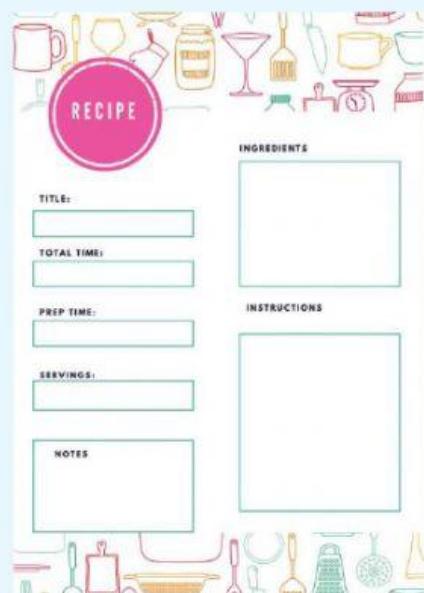
## 4) Servings: cantidad de porciones.

5c) 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://blogdeingles.com/como-escribir-recetas-de-cocina-en-ingles/>  
recuperado el 14 de marzo de 2021.

Tomado de: <https://blogdeingles.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



# RECIPE

## INGREDIENTS

**TITLE:**

**TOTAL TIME:**

**PREP TIME:**

## INSTRUCTIONS

**SERVINGS:**

**NOTES**

