

Nombre

Apellidos

Fecha

Nota

BAGUETTES

INGREDIENTES:

Tomate, mozzarella, pan, orégano, ingredientes opcionales a poner (jamón, salchichón, atún etc.....)

RECETA:

- 1) Cortamos el bocadillo con un cuchillo de sierra
- 2) Untamos el pan con tomate frito
- 3) Ponemos los ingredientes opcionales
- 4) Por ultimo ponemos el queso mozzarella y el orégano
- 5) Introducimos las baguettes en el horno a 180 grados durante 10 minutos

PREGUNTAS A RESOLVER

- 1) ¿Con que tipo de cuchillo cortamos las baguettes?
- 2) El orégano es una especia que se usa para cocinar. ¿ De que color es?
- 3) ¿Cuales son los ingredientes opcionales que más te gustan para las baguettes?
- 4) Que es la mozzarella
- 5) Busca en el diccionario el verbo **Untar**
- 6) ¿A que temperatura y que tiempo tenemos que poner nuestro horno para que se cocinen nuestros baguettes?

baguettes

baguettes



temperatura

baguette

tomate

oregano

grados

sierra

horno

untar

3) Completa estas frases relacionadas con las baguettes

Para cortar el pan usamos

Para que se hagan nuestras baguettes hay que poner el horno a

La especia que ponemos en la baguette para darle gusto es el

¿ Que ponemos antes el tomate o el ingrediente opcional?

4) Une con flechas

Baguettes	utensilio que sirve para untar los alimentos
Cuchillo de sierra	herramienta de cocina que usamos para cortar la carne
Cuchillo liso	receta parecida a la pizza pero con la base de una bocadillo
Horno para cocinar	herramienta de cocina que sirve para cortar el pan
Pincel de repostería	objeto o instrumento de cocina que usamos para calentar los alimentos