Nombre:_____ **Fecha :**_____

¡Mi Tarea de Chef! Comprendiendo Recetas

Recuerda: Una **receta** es un texto instructivo. Nos da los pasos ordenados para preparar una comida deliciosa y nos ayuda a que siempre quede igual de rica.

1. Preguntas de Preparación

1. Si lees una receta que dice 'Ensalada de Tomates', ¿cuál es su función principal?

a) Contarnos un cuento sobre tomates divertidos.

b) Darnos instrucciones para preparar esa ensalada.

c) Enseñarnos a vender tomates en la feria.

2. ¿Para qué sirven principalmente las imágenes o fotografías en una receta?

a) Solo para que el libro se vea bonito.

b) Para ayudarnos a entender pasos difíciles o ver el resultado.

c) Para tapar las letras si no queremos leer.

2. Las Partes de la Receta

Banco de palabras:

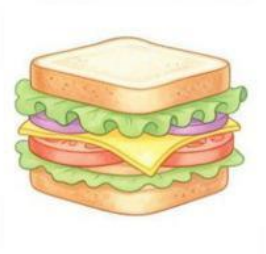
1. Título **2.** Ingredientes **3.** Pasos o Preparación

3. Lee la pista en cada recuadro y escribe la parte de la receta que corresponde usando el banco de palabras.

Es el nombre del plato. Nos dice qué vamos a cocinar.	Es la lista de alimentos y cosas que necesitamos usar.	Es el orden de lo que debemos hacer (1, 2, 3...).

LIVEWORKSHEETS

3. ¡A Ordenar la Cocina!



4. Ordena los pasos lógicos para hacer un sándwich. Escribe los números del **1 al 4** en la primera columna para que la receta tenga sentido.

Orden	Paso de la receta
	Comer el sándwich.
	Poner el queso sobre el pan.
	Sacar dos rebanadas de pan.
	Cerrar el sándwich con la otra tapa.

4. Pensando como Expertos

5. A veces la receta no nos dice todo directamente (información implícita). Si una receta dice: *'Poner la bandeja en el horno por 20 minutos'*... ¿A quién debes pedirle ayuda y por qué?

---

6. El orden de los pasos es muy importante. Si una receta dice 'Lavar la lechuga' y luego 'Poner la lechuga en el plato'. ¿Qué pasaría si hacemos esto al revés?

LIVEWORKSHEETS

5. ¡Crea tu Plato Mágico!

7. Imagina que vas a inventar una **'Ensalada Mágica'**. Escribe la lista de ingredientes al lado.

Mis Ingredientes Mágicos:

LIVEWORKSHEETS