



Escuela Movilizadores Portuarios

Subsector: Lenguaje

Curso: 5° Año Básico A

Fecha: 02- 11- 2021

Nombre:

Viernes 16 Abril 2010.

Profesor: Marcela Martínez Céspedes

Viernes 16 Abril 2010.

Viernes 16 Abril 2010.

Objetivos de aprendizajes a evaluar

LA RECETA

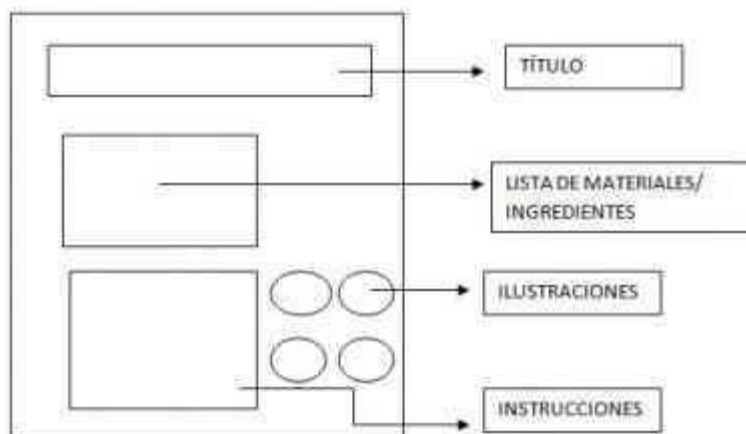
La **receta** en la cocina son las instrucciones que siguen los cocineros o una persona para elaborar un platillo. Estas explican los ingredientes, cantidades y preparación del alimento que se pretende cocinar. Las recetas se pueden encontrar en libros de gastronomía, la internet y de boca en boca, pues las abuelitas transmiten oralmente sus conocimientos culinarios a sus generaciones.

Las recetas pueden facilitar recomendaciones para resaltar su sabor. Asimismo, consejos de cocción y preparación. En el caso de las carnes se utilizan los terminos vuelta y vuelta, rojo, medio, bien cocido o tres cuartos, su forma de cocción la determinará el comensal.

Cada país tiene **platos icónicos**, aspectos que le han permitido darse a conocer en todo el mundo. Entre esos países se puede mencionar México, China, Perú, Italia, Japón, España, Francia, entre otros. Algunas recetas de estas naciones han revolucionado la cocina a nivel internacional.

PARTES DE UNA RECETA

1.- Título: El título en las recetas sirve para identificar el nombre del plato o alimento que se va a preparar.



Antes de pensar en cualquier de los elementos de la receta, lo principal que hacen los chefs, comensales y amantes de la cocina es pensar en el nombre o plato que deseen elaborar. Sin el nombre del plato es imposible saber los ingredientes que el mismo llevará.

En ocasiones, debajo del título se incluye la denominación de origen del plato, es decir, a qué cultura o país pertenece. Este elemento le da un toque de elegancia y formación a quienes preparan y degustan el plato.

2.- Ingredientes

Los ingredientes son cada uno de los componentes a utilizar para preparar el plato. Estos deben tener una unidad de medida, cantidad o porción ya sea en onzas, libras, cucharada, gramos, taza, pizca y cucharadita dependiendo de las mediciones que se empleen en el país.

Según el criterio del cocinero o chef, los ingredientes deberán ordenarse por su jerarquía, importancia o uso.

De las porciones de los ingredientes dependen las raciones preparadas. Es decir, cuántas personas pueden comer de la receta.

3.- Nombre del chef

Aunque por lo general no se coloca el nombre del chef a las recetas, con la evolución de las redes sociales y el marketing, los cocineros han decidido ponerle un sello personal o derecho de autor a sus recetas, de esta manera los comensales podrán identificar el autor y por consiguiente seguir buscando sus creaciones.

4.- Preparación

Ejemplo de una receta de cocina.

La preparación de la receta es el procedimiento que define la forma y el tiempo de cocción de los ingrediente.

La preparación o elaboración es la parte más complicada de las recetas, pues del empleo correcto de estas indicaciones depende el éxito o fracaso del plato, además de que debe estar acompañado de paciencia, precaución y amor por la cocina.

Si el cocinero no respeta el tiempo de cocción, la higiene y manipulación de los alimentos el resultado final de su plato puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades bacterianas.

Ingredientes

- 1/2 taza de tomates cherry
- 1 pepino pequeño sin semillas, cortado en dados
- 1 aguacate cortado en dados
- 1/4 de taza de queso feta (opcional)
- 2 cucharadas de cebolla roja picada
- 1 puñado o 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- Sal marina
- Prezenta negro al gusto

Ensalada para deshinchar el vientre

Elaboración

- Cortar los tomates cherry por la mitad. Añadir a un bol.
- Pelar y quitar la semilla del pepino y cortar en dados.
- Retirar la cascara del aguacate y corta en dados y usando una cuchara desprende el aguacate de la cascara y agrega junto con el queso al bol.
- Añadir la cebolla roja y el perejil picado al bol, también.
- Mezcla aparte el aceite de oliva, vinagre de vino tinto y pimienta negra y luego verter sobre la ensalada.
- Mezcle suavemente para el queso y el aguacate no se rompan.



Luego de la preparación sigue la presentación y servirlo, por lo que es recomendable leer bien las indicaciones, pues algunos platos necesitan un tiempo de reposo antes de ser servidos o decorados. En la preparación se puede indicar los utensilios que se deben utilizar.

Sugerencia de presentación

La sugerencia de presentación son los pasos que deben seguir los cocineros para decorar y servir el plato.

Fotografía del plato

Aunque esta parte no es usual al momento de dar o buscar una receta, muchos comensales consideran que se sienten más atraídos por aquellas recetas que llevan consigo una fotografía del plato final.



Ingredientes

- 1 paquete de galletas de vino
- 1/2 kilo de manjar de leche
- 1 bolsa pequeña de coco rallado
- 2 cucharadas soperas de leche.

- Moler las galletas con el uslero o botella.

Preparación:

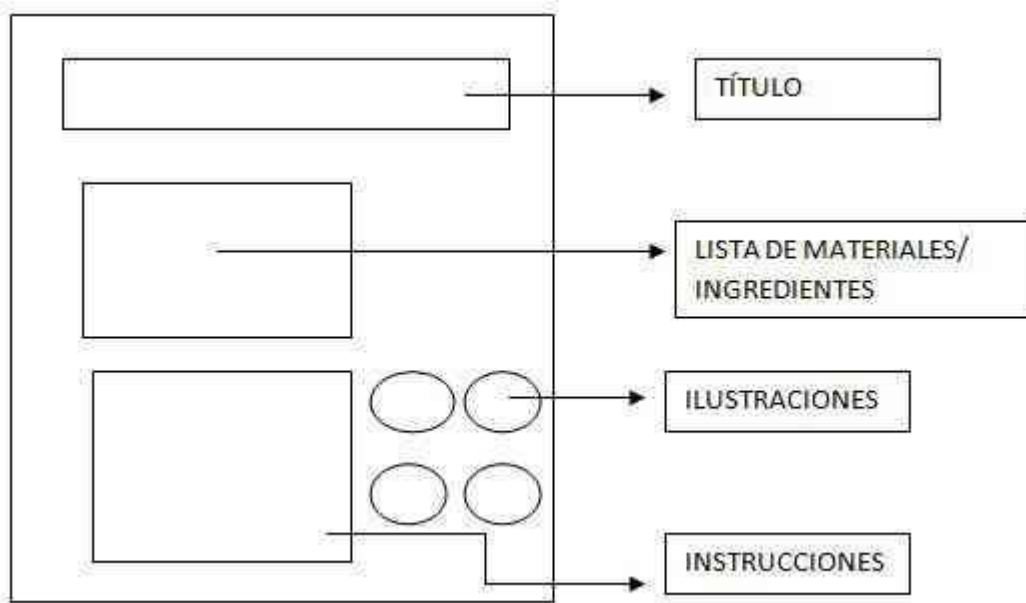
- Vaciar el manjar en una fuente.
- Agregar leche para ablandar el manjar.

**Lista de materiales o
ingredientes**

- Agregar las galletas molidas a la mezcla y revolver.
- Poner la mezcla en un mesón y formar pequeñas bolitas.
- Cubrir las bolitas con el coco rallado haciéndolas rodar en un plato.
- Poner todas las bolitas en un plato y servir las.

**Instrucciones o
preparación**

Ilustración



¡Trabajemos juntos!

1.- ¿Qué tipo de texto acabas de leer?

- a) Un poema
- b) Un aviso
- c) Un instructivo

2.- ¿El primer paso para preparar las bolitas de manjar es?

- a) cubrir el manjar con coco rallado
- b) mezclar el manjar y la leche
- c) vaciar el manjar en la fuente

3.- ¿Para qué se usa la leche?

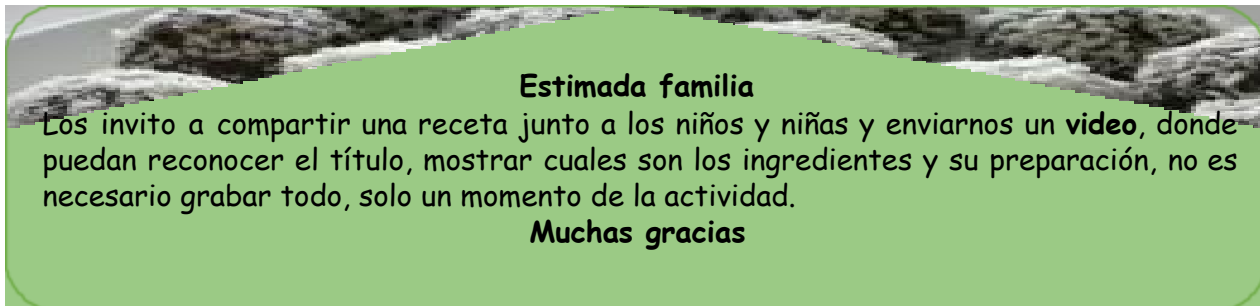
- a) Para ablandar el manjar
- b) Para remojar las galletas
- c) Para hacer más dulce la mezcla

4.- ¿Para que se usa el coco?

- a) Para decorar el plato
- b) Para cubrir las bolitas
- c) Para comerlo al final

5.- Las partes de la receta son:

- a) Ingredientes
- b) Preparación
- c) Título, Ingredientes, preparación, Ilustración
- d) Ninguna de las anteriores



Estimada familia

Los invito a compartir una receta junto a los niños y niñas y enviarnos un **video**, donde puedan reconocer el título, mostrar cuales son los ingredientes y su preparación, no es necesario grabar todo, solo un momento de la actividad.

Muchas gracias

Pauta de autoevaluación

Nombre :
Curso :
Objetivo : Identificar texto instructivo
Marca con una X

Criterios	Si	A veces	Nunca
Me lavo las manos antes de comenzar la preparación.			
Nombro la receta a realizar de forma clara y precisa.			
Identifico en forma oral a través de un video los ingredientes de la receta que realizaré.			
Comprendo que es un texto instructivo.			
Creo un video con ayuda de la familia.			
Demuestro interés en el tema abordado.			
Reconozco el contenido de cada uno de los apartados que componen una receta.			
Participo de la elaboración de la receta			
Trabajo de manera colaborativa			
Me gustó la actividad			



