

MathChef - Primera receta

Alumn@:

Curso:

Fecha:

Una **receta** de cocina es un procedimiento ordenado por **pasos** que nos permite **transformar** diferentes **alimentos** en **platos** sabrosos calientes o fríos.

Lo primero que vemos en una receta es una lista de los **ingredientes** necesarios para su elaboración. Luego podemos hacer el plato siguiendo las **instrucciones** que aparecen debajo de los ingredientes. Además, de los ingredientes podemos ver una lista de **utensilios** a utilizar, el **tiempo** de preparación y en algunas ocasiones el **coste** del plato.

Las recetas las encontramos en **libros** o en **internet**. Antiguamente las recetas se pasaban de padres a hijos de forma **oral**. Una de las primeras recetas documentadas data del 1.600 A.C. Se ha conservado en una **tablilla** de barro y su origen es la civilización **abilónica**.

Uno de los primeros libros de recetas conocido es *De re coquinaria* escrito por el **cocinero romano** Marco Gavio Apicio. Más tarde, otros cocineros redactaron libros detallando los procesos de cocción. En España el primer libro de cocina data de 1324.

Ejercicio 1: Completa el texto con las siguientes palabras

coste utensilios receta ingredientes internet tiempo pasos

Elena quiere hacer una tarta de chocolate para el cumpleaños de su hermano.

Ha visto por _____ una _____ que le ha gustado porque es fácil

de hacer y barata. Los _____ de la receta son: huevos, harina, cacao en





polvo, azúcar y mantequilla. Para hacer la receta debe seguir unos _____.

Además necesita unos _____ como una batidora, un bol y un recipiente

apto para horno. El _____ necesario para preparar la tarta es de 50 minutos.

El _____ de los ingredientes es de 12€.

Ejercicio 2: Observa la siguiente receta y responde a las preguntas.

 8 comensales	 2h 30m	 Postre	 Dificultad media
Características adicionales: Coste barato			
Ingredientes para hacer Tarta San Marcos			
Para el bizcocho: 4 huevos 150 gramos de azúcar ($\frac{3}{4}$ taza) 175 gramos de harina ($1 \frac{1}{4}$ taza) 1 cucharada postre de levadura 1 pizca de sal 50 gramos de mantequilla sin sal		Para la cobertura: 175 gramos de azúcar 50 mililitros de agua 2 cucharadas soperas de zumo de limón 1 cucharadita de vainilla líquida 4 yemas de huevo 25 gramos de azúcar 75 gramos de almendras laminadas	
Para el almíbar: 200 mililitros de agua 200 gramos de azúcar (1 taza) 2 cucharadas de ron		Para el relleno: 600 mililitros de nata para montar (3 tazas) 150 gramos de azúcar glas 2 cucharadas soperas de cacao en polvo	

- ¿Para cuántas personas es la tarta?
- ¿Cuánto tiempo necesitamos para prepararla?
- ¿Cuál es su dificultad?
- ¿Es una receta cara o barata?
- ¿Cómo se llama la receta?
- ¿En qué unidad se mide el azúcar?
- ¿Qué otros ingredientes se miden en gramos?
- ¿En qué unidad se mide la nata para montar?
- ¿Qué otros ingredientes se miden en mililitros?
- ¿Qué otras unidades se utilizan para medir?
- Observa todos los números que salen en la receta, ¿cómo se llaman esos tipos de números?
- En algunos ingredientes se puede ver una equivalencia entre números como en el caso del azúcar. Escribe todas las equivalencias que hay en la receta.
- ¿Cuánto azúcar hay que utilizar en total para hacer la tarta? Expresa la cantidad con un número entero y con una fracción.
- ¿Cuántos huevos?
- ¿Cuánta agua?

Ejercicio 3: Busca las palabras en negrita del texto en la sopa de letras. Con las letras que sobran podrás leer nombres de platos muy sabrosos.

S	E	N	O	I	C	C	U	R	T	S	N	I
B	T	A	B	L	I	L	L	A	C	U	C	N
A	P	L	A	T	O	S	S	C	U	S	O	G
B	U	T	E	N	S	I	L	I	O	S	S	R
I	P	A	S	O	S	O	P	M	E	I	T	E
L	S	T	O	R	T	I	L	L	A	S	E	D
O	O	R	A	L	T	E	N	R	E	T	N	I
N	R	E	C	E	T	A	T	A	J	I	N	E
I	B	R	O	M	A	N	O	G	A	Z	P	N
C	I	R	A	M	R	O	F	S	N	A	R	T
A	L	I	M	E	N	T	O	S	A	C	H	E
C	O	C	I	N	E	R	O	O	X	X	X	S