**Abril 3 de 2014**

**Utensilios de la cocina**

1. **La licuadora**
2. **La estufa**
3. **La cuchara**
4. **El tenedor**
5. **El cuchillo**
6. **El plato**
7. **La olla**
8. **La sartén**
9. **El horno**
10. **El horno microondas**
11. **El pelador**
12. **El sacacorchos**
13. **El abrelatas**
14. **La taza**
15. **La bandeja**
16. **El cucharon**
17. **El rodillo**
18. **La tabla de picar**
19. **El exprimidor**
20. **La batidora**
21. **La servilleta**
22. **El asador**
23. **La olla a presión**
24. **El tazón**
25. **El rayador**
26. **La tapa**
27. **El delantal**
28. **los guantes**
29. **el vaso**
30. **la jarra**

**Completa**

1. **La licuadora se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **La estufa se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **La cuchara se usa para \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
4. **El tenedor se usa para \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
5. **EL cuchillo se usa para \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
6. **El plato se usa para**
7. **La olla se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
8. **La sartén se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
9. **El horno se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
10. **El horno microondas se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
11. **El pelador se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
12. **El sacacorchos se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
13. **El abrelatas se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
14. **La taza se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
15. **La bandeja se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
16. **El cucharon se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
17. **El rodillo se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
18. **La tabla de picar se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
19. **El exprimidor se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
20. **La batidora se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
21. **La servilleta se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
22. **El asador se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
23. **La olla a presión se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
24. **El tazón se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
25. **El rayador se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
26. **La tapa se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
27. **El delantal se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
28. **Los guantes se usan para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
29. **El vaso se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
30. **La jarra se usa para\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Escribe el utensilio**

1. **Para hacer jugo de naranja**
2. **Para calentar comida en 2 minutos**
3. **Para cortar la carne**
4. **Para servir el arroz**
5. **Para hervir agua**
6. **Para freír huevos**
7. **Para hacer tortas**
8. **Para revolver bebidas o servir la comida**
9. **Para extender y amasar la masa**
10. **Para licuar frutas**
11. **Para cocinar alimentos**
12. **Para pelar papas**
13. **Para tapar la olla**
14. **Para rayar el queso**
15. **Para proteger el cuerpo**
16. **Para abrir una botella de vino**
17. **Para contener la ensalada**
18. **Para batir los huevos**
19. **Para tomar sopa**
20. **Para pinchar y sostener alimentos**
21. **Para contener servir agua**
22. **Para proteger las manos**
23. **Para cocinar más rápido y ablandar los frijoles**
24. **Para asar la carne**
25. **Para limpiar la boca y las manos**
26. **Para picar verduras**
27. **Para abrir una lata de atún**
28. **Para poner tazas y platos para servir**

**3 Recetas**

**Entrada, Plato principal, Postre**

**Primero, después, luego, inmediatamente, y , finalmente, al mismo tiempo, mientras tanto, por último,**

**Se corta**

**Se hierve**

**Se pica**

**Se pone**

**Se abre**

**Se añade**

**Se bate**

**Se revuelve**

**Se mezcla**

**Se parte**

**Se sirve**

**Se enfría**

**Se calienta**

**Se hornea**

**Se esparce**

**Se cocina**

**Se frita**

**Se marina**

**Se echa**

**Se divide**

**Se asa**

**Se congela**

**Se limpia**

**Se lava**

**Se amasa**

**Se condimenta**

**Se sala**

**Se endulza**

**Se exprime**

**Se rocia**

**Describe un proceso en 10 pasos**