

EN CONTACTO

Módulo

Medir & Hornear

- Evaluar el valor nutritivo de recetas seleccionadas para una comida preparada para cinco personas.
- Aplicar las técnicas apropiadas de medidas en la preparación de varias recetas.
- Preparar varias recetas, siguiendo las instrucciones.
- Usar software para acceder, imprimir y utilizar una receta para completar una actividad de horneado.

Énfasis de la sesión

- 1 Midiendo ingredientes
- 2 Salchichas envueltas en panqueques
- 3 Comparando galletas
- 4 Preparando galletas de azúcar
- 5 Horneando galletas de azúcar
- 6 Planificando comidas
- 7 Galletas de avena

Baking & Measurement

Estimados padres,

Como padres y profesores, nos damos cuenta que puede ser difícil lograr que el niño discuta lo que ha aprendido en la escuela. Confiamos que la información proporcionada en esta página, le ayudará en la comunicación con su hijo sobre lo que está aprendiendo.

En los próximos días al completar el Módulo *Medir & Hornear*, su niño aprenderá sobre la preparación de alimentos, incluyendo cómo medir ingredientes, mezclar, hornear y servir la comida. Como el mejor profesor para su hijo, su participación en el proceso educativo es sumamente importante.

Términos que los alumnos aprenderán en este Módulo, incluyen:

- dietitian
- dinnerware
- enriched
- flatware
- gratuity
- hollowware
- pasteurization
- reservation
- scorching
- simmer

Preguntas para comentar

Durante el transcurso de este Módulo, su hijo será evaluado sobre conceptos y actividades claves. Usted puede ayudarlo, comentando estos conceptos.

A él o ella se le pedirá que:

- Explique por qué los ingredientes secos no deben medirse en una taza para medir líquidos. *(Los ingredientes secos deben ser nivelados al medirse.)*
- Explique por qué el azúcar en polvo se coloca en papel de cera y en el rodillo, antes de amasar. *(El azúcar en polvo previene que la masa se pegue al papel y rodillo.)*
- Mida bien diferentes ingredientes. *(Si es posible, haga que su hijo muestre cómo medir 1/3 de taza de azúcar morena que debe ser apretada, 3/4 taza de harina, 1/2 cucharadita de sal, 3/4 taza de agua, 1 taza de avena.)*



Estudiante: _____

Padre: _____