

Panadería

1. ¿Cuál es la definición de hornear?
2. Describa maneras de estar seguro en la cocina mientras hornea.
3. Defina los siguientes términos de hornear: mezcla, empanar, sartén de revestimiento, crema, masa, amasar, precalentar y revolver.
4. Nombre al menos 8 utensilios que se usan en los proyectos de hornear.
5. Lea 4 historias en la Biblia donde se menciona hornear.
6. ¿Qué dice Jesús que él es en Juan 6:35? Discuta cómo esto es importante.
7. Hornee 2 productos de su elección.



Ayuda

1. El hornear es preparar un producto por medio de calentarlo en un horno a latemperatura adecuada. (En la cocción de alimentos, hay un cambio de líquidos a sólidos a través de una reacción química. Para que esta reacción química se produzca, lacombinación adecuada de ingredientes, en las proporciones correctas, debe ser usada para el resultado deseado.)
2. Siempre comience lavándose las manos con agua y jabón. Comience con unasperficie y utensilios limpios. Tenga un adulto en la cocina en todo momento. Demuestre cómo estar seguro en la cocina añadiendo otras sugerencias.
3. Busque por internet o en un libro de recetas para términos adicionales.
4. Tazones de mezclar, cucharas de medir, tazas de medir, cucharas de mezclar, espátula de goma, batidor, sartén/hoja de hornear, sartén de pastel, sartén de torta, rodillo de amasar, papel pergamino, rejilla, mezclador, colador, etc.
5. Génesis 18:6, 19:3; Levítico 8:31; 2 Samuel 13:8; 1 Crónicas 9:31; otras historias.

Recursos

- homebaking.org
- joyofbaking.com
- familyfun.go.com/recipes
- Library books