

Hornear

1. ¿Cuál es la definición de hornear?
2. Describir maneras de estar seguro en la cocina mientras hornea.
3. Definir los siguientes términos de hornear:
 - a. Mezcla
 - b. Empanar
 - c. Sartén de revestimiento
 - d. Crema
 - e. Masa
 - f. Amasar
 - g. Precalentar
 - h. Revolver
4. Nombrar al menos 8 utensilios que se usan en los proyectos de hornear.
5. Leer 4 historias en la Biblia donde se menciona hornear.
6. ¿Qué dice Cristo que Él es en Juan 6:35? Discutir cómo esto es importante.
7. Hornear 2 productos de su elección.



Ayuda

1. El hornear es preparar un producto por medio de calentarlo en un horno a la temperatura adecuada. (En la cocción de alimentos, hay un cambio de líquidos a sólidos a través de una reacción química. Para que esta reacción química que se produzca la combinación adecuada de ingredientes, en las proporciones correctas, deben ser usados para el resultado deseado.)
2. Siempre comience lavándose las manos con agua y jabón. Comience con la encimera y los utensilios limpios. Tenga un adulto en la cocina en todo momento. Demuestre cómo estar seguro en la cocina por medio de añadir otras sugerencias.
3. Busque por Internet o en un libro de recetas para términos adicionales.
4. Cuencos 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.