Actividad: tu receta final

UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

Nombre del plato:

Pega aquí una foto de tu plato elaborado.

Valor energético

	Por 100 gr.	Por ración
Proteínas		
Grasas		
Grasas saturadas		
Hidratos		
Azúcares		
Calorías	kcal.	kcal.

Nombre del plato:

BY-NC-SA

Tiempo de preparación

Utensilios necesarios

Dibuja aquí el utensilio o pega una foto

Nombre:

Nombre:

Nombre:

Nombre:

Nombre:

Nombre:

Nombre del plato:

BY-NC-SA

Un poco de historia y tradición del plato

Descripción del plato

Nombre del plato:

BY-NC-SA

Ingredientes

Dibuja aquí el ingrediente o pega una foto

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre del plato:

BY-NC-SA

Ingredientes

Dibuja aquí el ingrediente o pega una foto

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

Nombre:

Cantidad:

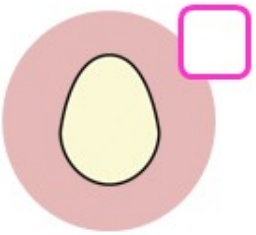
Nombre del plato:

BY-NC-SA

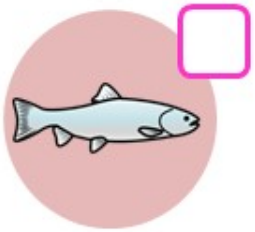
Alérgenos

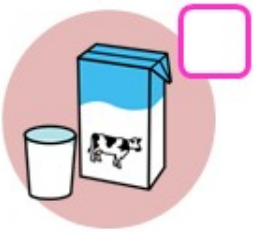
Gluten

Crustáceos

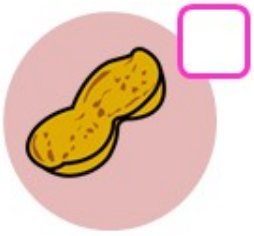

Huevos

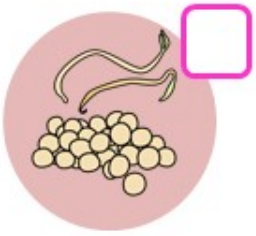
Frutos secos


Pescado


Lácteos

Moluscos

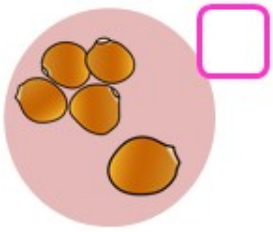

Cacahuetes


Soja

Apio

Mostaza

Sésamo


Altramuz

Sulfitos

Nombre del plato:

BY-NC-SA

Elaboración paso a paso

1º

2º

3º

Nombre del plato:

BY-NC-SA

4º

5º

6º

Nombre del plato:

BY-NC-SA

Nombre del plato:

BY-NC-SA

10º

11º

Truco para un toque especial

Nombre del plato:

BY-NC-SA

BY-NC-SA

R E A

ANDALUCÍA

RECURSOS **EDUCATIVOS** ABIERTOS

Andalucía
se mueve con Europa

UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional

Junta
de Andalucía

Consejería de Educación
y Deporte