



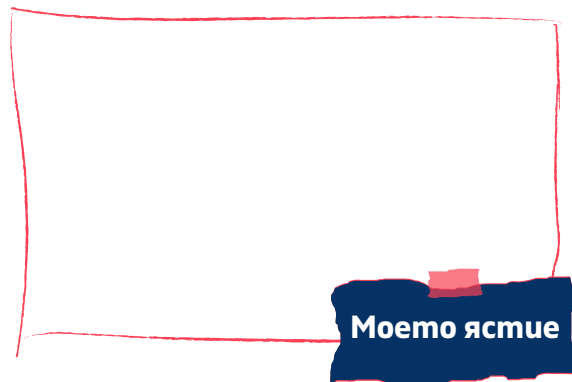
Рецепта в три действия – топене, кипене и втвърдяване

Изберете ястие, чието приготвяне изисква топене, кипене и втвърдяване на вещества. Опишете кога се случва всеки от трите процеса и защо е важен.

Помислете какво ще стане, ако някой от процесите липсва.

Стъпка 1: Изберете ястие

- Наименование:
- Основни съставки:
.....
.....



Моето ястие

Стъпка 2: Открийте процесите

- Къде в рецептата се случва топене?
.....
- Защо е важно?
.....
- Какво ще стане, ако топенето не се случи или е неправилно?
.....
.....
- Къде в рецептата се случва кипене?
.....
- Защо е важно?
.....
- Какво ще стане, ако кипенето не се случва или е твърде дълго?
.....
.....
- Къде в рецептата се случва втвърдяване?
.....
- Защо е важно?
.....
- Какво ще стане, ако този процес липсва?
.....
.....

Стъпка 3: Свържете процесите

- В какъв ред се случват процесите във вашата рецепта?
.....
.....
- Как си помагат един на друг?
.....
.....