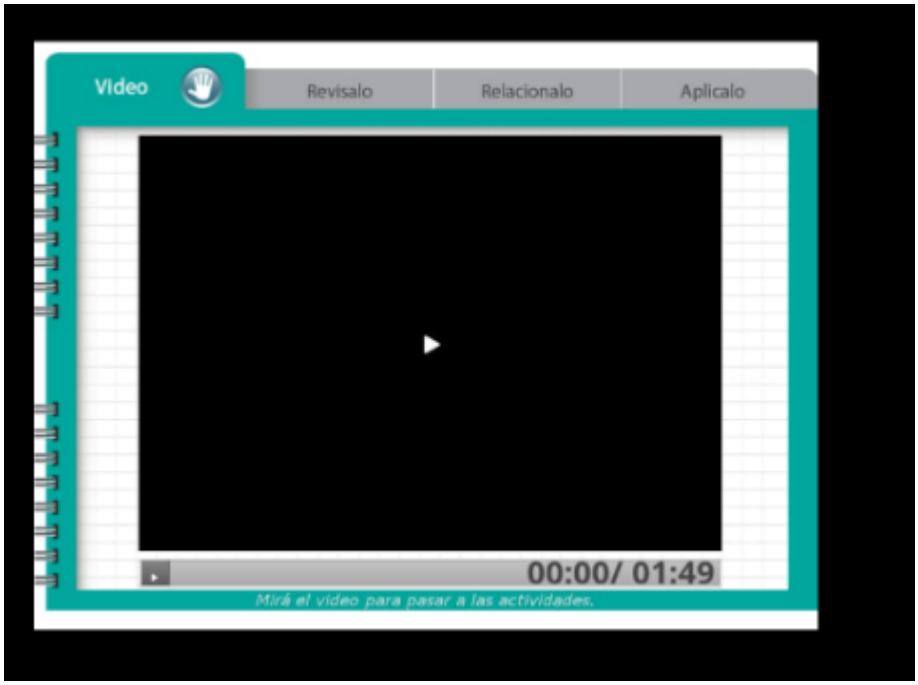
CS NATURALES. 1er año. SECUNDARIA

QUIMICA EN LA COCINA[1]

¿Qué cosas generan cambios físicos y químicos en la cocina? ¿Por qué la mezcla con la que se hace un flan se vuelve cada vez más espesa? ¿Cuáles son las sustancias que se incorporan en las recetas actuales?

1. Entérate más sobre este tema en este video interactivo para repasar: Míralo atentamente luego podrás realizar las actividades que aparecen en las pestañas que dicen REVISALO, RELACIONALO y APLICALO. https://www.educ.ar/recursos/122843/quimica-en-la-cocina



Así aparecerá en tu pantalla cuando abras el link.

3. Ahora si puedes revisar las respuestas del primer párrafo.

[1] Extraído de https://www.educ.ar/recursos/122843/quimica-en-la-cocina fecha captura de pantalla 20/03/2020.