



**CLASE 2:  
DESAYUNO**

**1 Bowl grande**



**Cucharas medianas y pequeñas**



**1 jarra o vaso medidor**



**Bowls medianos**



**1 repasador limpio**



**1 espátula de corte (Cornette)**  
Se puede reemplazar por un cuchillo.



**1 fuente para horno**





1 tabla para picar alimentos



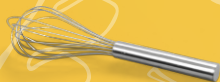
1 cuchilla



1 sartén mediana y/o grande  
la que tengas en casa sirve.



1 batidor manual  
Se puede reemplazar por un tenedor



1 espátula



Platos varios tamaños



Tazas





**CLASE 3:  
ALMUERZO**

**Pela papas**



**Tabla para cortar alimentos**



**Cuchilla**



**Fuente para horno**



**Bowl**



**Pisa papas**  
Se puede reemplazar por tenedor



**Rallador**



**1 Cacerola**



**Licadora o mini pimer**





**CLASE 4:  
MERIENDA**

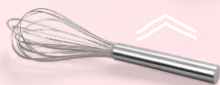
**Bowl grande**



**Bowl medianos**



**Batidor de mano (Batidor globo)**  
También utilizar batidora eléctrica



**Espátula**



**Tamizador o colador**



**Rallador**



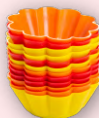
**Molde de torta**



**Budinera**



**Molde muffins o pirotines**



**Platos**





**CLASE 5:  
CENA**

**Tabla para picar alimentos**



**Cuchilla**



**Bowls medianos**



**Cucharas soperas**



**Papel manteca o papel aluminio.**

Depende qué electrodoméstico  
utilices para la receta que se prepara,  
puede ser en horno o microondas



**Cacerola**



**Tenedor**



**Platos**

