**Checklist recept**

**Naam**

* Titel duidelijk zijn en de aandacht trekken

**Ingrediënten**

* Opgesomd onder elkaar
* Vermeld de volgorde waarin ze worden verwerkt
* Plaatje van receptuur kan bovenaan maar ook naast de beschrijving
* Werk met subkopjes als de ingrediëntenlijst lang wordt
* Staat van ingrediënt duidelijk weergeven: verse of gedroogde kruiden
* Werk met de volgende maten: kg, gram, ml, dl, cl en l
* Voor hoeveel producten / personen is het recept

**Bereidingsduur**

* Zowel de voorbereidingstijd als de bereidingsduur

**Bereidingswijze**

* Handelingen op chronologische volgorde en stapsgewijs noteren
* Zorg dat alle ingrediënten terug komen
* Werkmateriaal en apparatuur vermelden op het moment dat het gebruikt gaat worden

**Schrijfstijl**

* Zorg voor korte, beschrijvende en verklarende zinnen
* Werkwoord – onderwerp – materiaal – techniek – tijd – resultaat
* Denk ook aan je doelgroep

**Taakverdeling**

* Ga uit van vier groepsleden
* Alle groepsleden moeten op elk moment een taak hebben
* Beschrijf alle taken die gedaan moeten worden, denk dus ook aan schoonmaak taken
* Benoem duidelijk hoe lang de taak mag duren