

ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R1	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Huevo) Y Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Leche) ###INGREDIENTES### Masa(Panqueque)
R2	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Azucar) Y Ingrediente(Mantequilla) ###INGREDIENTES### Masa(Postre)
R3	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Huevo) Y Ingrediente(Leche) Y Ingrediente(Azucar) ###INGREDIENTES### Masa(Biscocho)
R4	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Leche) Y Ingrediente(Mantequilla) Y NO:Ingrediente(Huevo) ###INGREDIENTES### Masa(Galleta)
R5	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Huevo) Y Ingrediente(Queso) Y Ingrediente(Mantequilla) ###INGREDIENTES### Base(Omelette)
R6	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Leche) Y Ingrediente(Miel) ###INGREDIENTES### Masa(Pan_Dulce)
R7	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Agua) Y NO:Ingrediente(Leche) ###INGREDIENTES### Masa(Base_Simple)
R8	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y Ingrediente(Huevo) Y Ingrediente(Chocolate) ###INGREDIENTES### Masa(Brownie)
R9	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Huevo) Y Ingrediente(Leche) Y Ingrediente(Azucar) Y Ingrediente(Vainilla) ###INGREDIENTES### Base(Flan)
R10	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Mantequilla) Y Ingrediente(Azucar) Y Ingrediente(Huevo) ###INGREDIENTES### Base(Crema_Pastelera)

ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R11	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Miel) ###INGREDIENTES### Sabor(Dulce)
R12	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Limón) Y NO:Sabor(Dulce) ###INGREDIENTES### Sabor(Ácido)
R13	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Chocolate) ###INGREDIENTES### Sabor(Cacao)
R14	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Fresa) Y Sabor(Dulce) ###INGREDIENTES### Sabor(Frutar)
R15	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Queso) ###INGREDIENTES### Sabor(Salado)
R16	###RECETA_INICIO### Sabor(Ácido) Y Sabor(Dulce) ###INGREDIENTES### Sabor(Agridulce)
R17	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Vainilla) ###INGREDIENTES### Sabor(Aromático)
R18	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Canela) ###INGREDIENTES### Sabor(Especiado)
R19	###RECETA_INICIO### Ingrediente(Nuez) ###INGREDIENTES### Sabor(Tostado)
R20	###RECETA_INICIO### Sabor(Salado) Y Sabor(Ácido) ###INGREDIENTES### Sabor(Umami)

ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R21	####RECETA_INICIO### Masa(Panqueque) Y NO:Paso(Calentar Sartén) ####INGREDIENTES### Paso(Calentar Sartén)
R22	####RECETA_INICIO### Masa(Bizcocho) Y NO:Paso(Precalentar Horno) ####INGREDIENTES### Paso(Precalentar Horno)
R23	####RECETA_INICIO### Masa(Postre) Y NO:Paso(Refrigerar) ####INGREDIENTES### Paso(Refrigerar)
R24	####RECETA_INICIO### Base(Omelette) Y NO:Paso(Batir Huevo) ####INGREDIENTES### Paso(Batir Huevo)
R25	####RECETA_INICIO### Ingrediente(Harina) Y NO:Paso(Tamizar Harina) ####INGREDIENTES### Paso(Tamizar Harina)
R26	####RECETA_INICIO### Plato(Tarta_de_Fresa) Y NO:Paso(Decorar) ####INGREDIENTES### Paso(Decorar)
R27	####RECETA_INICIO### Base(Crema_Pastelera) Y NO:Paso(Enfriar) ####INGREDIENTES### Paso(Enfriar)
R28	####RECETA_INICIO### Ingrediente(Chocolate) Y NO:Paso(Derretir) ####INGREDIENTES### Paso(Derretir)
R29	####RECETA_INICIO### Masa(Pan_Dulce) Y NO:Paso(Amasar) ####INGREDIENTES### Paso(Amasar)

ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R30	####RECETA_INICIO### Masa(Galleta) Y NO:Paso(Cortar Masa) ####INGREDIENTES### Paso(Cortar Masa)
ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R31	####RECETA_INICIO### Masa(Panqueque) Y Ingrediente(Miel) Y Paso(Calentar Sartén) ###INGREDIENTES### Plato(Panqueques_con_Miel)
R32	####RECETA_INICIO### Masa(Panqueque) Y Sabor(Cacao) Y Paso(Calentar Sartén) ###INGREDIENTES### Plato(Panqueques_de_Chocolate)
R33	####RECETA_INICIO### Masa(Postre) Y Ingrediente(Fresa) Y Sabor(Frutas) ####INGREDIENTES### Plato(Tarta_de_Fresa)
R34	####RECETA_INICIO### Masa(Bizcocho) Y Sabor(Aromático) Y Paso(Precalentar Horno) ###INGREDIENTES### Plato(Bizcocho_de_Vainilla)
R35	####RECETA_INICIO### Masa(Galleta) Y Ingrediente(Chocolate) Y Paso(Cortar Masa) ###INGREDIENTES### Plato(Galletas_con_Chispas)
R36	####RECETA_INICIO### Base(Omelette) Y Ingrediente(Queso) Y Sabor(Salado) ####INGREDIENTES### Plato(Omelette_de_Queso)
R37	####RECETA_INICIO### Masa(Pan_Dulce) Y Paso(Amasar) ####INGREDIENTES### Plato(Pan_Dulce_Casero)
R38	####RECETA_INICIO### Masa(Brownie) Y Paso(Precalentar Horno) ####INGREDIENTES### Plato(Brownie_de_Chocolate)

ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R39	####RECETA_INICIO### Base(Flan) Y Paso(Refrigerar) ####INGREDIENTES### Plato(Flan_Clásico)
R40	####RECETA_INICIO### Base(Crema_Pastelera) Y Sabor(Aromático) Y Paso(Enfriar) ####INGREDIENTES### Plato(Crema_Pastelera_de_Vainilla)
R41	####RECETA_INICIO### Masa(Base_Simple) Y Ingrediente(Fresa) Y Sabor(Frutas) ####INGREDIENTES### Plato(Compota_de_Fresa)
R42	####RECETA_INICIO### Masa(Panqueque) Y Sabor(Agridulce) ####INGREDIENTES### Plato(Panqueques_Agridulces)
R43	####RECETA_INICIO### Masa(Bizcocho) Y Sabor(Cacao) ####INGREDIENTES### Plato(Bizcocho_de_Chocolate)
R44	####RECETA_INICIO### Masa(Galleta) Y Sabor(Especiado) ####INGREDIENTES### Plato(Galletas_de_Canela)
R45	####RECETA_INICIO### Base(Omelette) Y Ingrediente(Jamon) ####INGREDIENTES### Plato(Omelette_de_Jamon)
R46	####RECETA_INICIO### Masa(Pan_Dulce) Y Ingrediente(Nuez) ####INGREDIENTES### Plato(Pan_de_Nuez)
R47	####RECETA_INICIO### Masa(Brownie) Y Ingrediente(Nuez) ####INGREDIENTES### Plato(Brownie_con_Nueces)
R48	####RECETA_INICIO### Base(Flan) Y Ingrediente(Queso) ####INGREDIENTES### Plato(Flan_de_Queso)

ID	Reglas de Producción (SI-ENTONCES)
R49	<p>###RECETA_INICIO### Masa(Base_Simple) Y Sabor(Ácido)</p> <p>###INGREDIENTES### Plato(Salsa_de_Limon)</p>
R50	<p>###RECETA_INICIO### Base(Omelette) Y Sabor(Umami)</p> <p>###INGREDIENTES### Plato(Omelette_Sencillo)</p>