

¿Cómo hacer un recetario de cocina? Comparte tu legado culinario con el mundo

¿Has inventado platos dignos de ser compartidos pero aún no sabes **cómo hacer un recetario de cocina**? ¿O amas las recetas de la abuela y quieres hacer un compilado escrito de ellas?

Sea cual sea el caso, definitivamente intentar reunir los **pasos de una receta** es algo que puede ser complicado si no sabemos cómo estructurarla ni describirla correctamente.

Ya lo decía el chef Nathan Myhrvold: “**cocinar es un arte**, pero todo arte requiere saber algo sobre las técnicas y los materiales”. Sin embargo, al final, saber cómo hacer un recetario propio te ayudará a tener a la mano todas tus recetas favoritas con los ingredientes y los pasos de preparación que necesitas seguir para crear obras maestras.

Sea que quieras cuidar de tu alimentación, abrir un restaurante de cocina de autor, mantener vivas las recetas de tu abuela o compartir la receta de esos espaguetis celestiales con el mundo, ¡debes aprender **cómo hacer un recetario de cocina** que se convierta en tu biblia culinaria!

En este artículo, aprenderás cuál es el **formato de un recetario** y cómo hacer el tuyo propio paso a paso para tenerlo siempre en tu cocina.

Sírvete un vaso de tu bebida favorita y ponte cómodo/a. **¡Comenzamos!**

¿Cuál es la estructura de un recetario de cocina?

Comencemos por definir qué es un recetario. Un recetario es un **libro de consulta que recopila diversas recetas** de cocina con instrucciones detalladas para que cualquier persona pueda aprender a elaborarlas.

Además de estas instrucciones, los recetarios suelen incluir descripciones relacionadas con la **preparación y fotografías de los platos terminados**.

Entonces, para saber **cómo hacer un recetario de cocina digno** de pasar de generación en generación, o de publicarse en grandes editoriales, debes conocer cuáles son los **elementos imprescindibles** de cualquier modelo de recetario de cocina:

1. Portada

2. Índice

3. Recomendaciones antes de cocinar (o prólogo)

4. Recetas

5. Contraportada

Sencillo, ¿no crees? Ahora, ¡es momento de ponerse manos a la masa! Primero, descarga gratis nuestro **formato de recetario de cocina**. De esta manera, podrás **seguir fácilmente los pasos que te explicaremos** a continuación para que aprendas cómo hacer un recetario de cocina súper original.

Descargar este formato se te hará muy útil por una razón en especial. A pesar de que hacer un recetario a mano le da un toque especial, este se podría deteriorar y tendrías que volver a hacerlo para evitar perder tus recetas. Por ello, te recomendamos usar nuestros formatos de recetas de cocina como plantilla para saber **cómo hacer un recetario digital**.

Entonces, si aprendes cómo hacer un recetario digital, puedes **imprimirlo cuantas veces quieras** desde el archivo original o guardarlo en la nube para tenerlo en todos tus dispositivos.

Pero, si de todas formas quieres hacerlo artesanalmente, también puedes imprimir los nuestro formato de recetario de cocina y **rellenar la información a mano**.

Ahora bien, ¡Sigamos con la guía sobre **cómo hacer un recetario**!

¿Cómo hacer un recetario?

Si te preguntabas qué pasos seguir para hacer un recetario perfecto, llegó el momento. A pesar de que **la creatividad juega un papel muy importante** a la hora de colocarse el delantal y disfrutar de la cocina, como ya veremos más adelante, todo tiene un límite, y las ideas para hacer un recetario también.

Si quieres que la etapa de planificación y la de cocción salgan a la perfección, entonces debes seguir algunas normas establecidas: los pasos para hacer un recetario. **¡Vamos a conocerlos!**

1. Define el enfoque del recetario

El primer paso para saber cómo hacer un recetario es **delimitar el alcance de las recetas**. No quieres perderte dentro de tu propio recetario o, aún peor, confundir a quienes lo lean, ¿no es así?

Por eso, **define el tipo de recetas que incluirás** y qué tan especializadas quieres que resulten. Ahora bien, ¿cuál es la mejor estrategia para conseguirlo? La siguiente: **crear una lista** con todas las recetas que tengas y, luego, modificarla hasta seleccionar las que harán parte del tipo recetario de cocina elegido.

Esta depuración se puede hacer al clasificar las características de tus recetas según diferentes criterios como, **por ejemplo**:

- **Estilo** – Casual, fusión, gourmet, tradicional, vegetariano, etc.
- **Cultura culinaria** – Peruana, mexicana, italiana, japonesa, internacional, etc.
- **Tipo de plato** – Ensaladas, sopas, postres, etc.
- **Ocasión** – Cenas familiares, platos navideños, San Valentín, etc.
- **Modo de preparación** – Al horno, al vapor, crudos, freídos, etc.

Por otro lado, es buena idea que tengas claro desde el principio **quién va a leer tu recetario**, ya que no es lo mismo hacer un modelo de recetario de cocina para la familia que para un blog o una editorial, ¿verdad?

De esto también dependerá el **tipo de recetas que debes incluir**, su grado de complejidad y el estilo de comunicación que debes manejar desde que escribes el índice de un recetario de cocina y hasta que redactas la última palabra.

2. Escribe las recetas

Llegamos al **punto central de los pasos a seguir** para hacer una receta: ¡las recetas! Con nuestros diseños de recetario de cocina puedes describir, con detalle, todo lo que se necesita para preparar una receta y así asegurar que todas las veces el resultado será el mismo.

Pero... La pregunta que sigue es **¿qué elementos debe contener una receta?** ¡No pienses más! La respuesta sobre las **características de una receta** las encuentras a continuación:

Nombre del plato

Para saber cómo hacer un recetario, es importante que **nombres todos tus platillos**, así será más fácil buscarlos en el índice.

Aquí tienes **dos opciones** para lograrlo:

1. Utiliza **nombres genéricos**, como “guisado de pollo”.
2. Bautiza tus platos con **nombres creativos**, como “Pollo a la Juanita”.

Los ingredientes y las cantidades

Los ingredientes de las recetas **deben ir en forma de lista** y, además, **especificar la cantidad** que se necesita de cada uno. Esta información es clave en cualquier tipo de recetario de cocina.

Además, recuerda que las cantidades **deben seguir medidas estandarizadas** a lo largo del recetario. Por ejemplo, si en una receta indicas mililitros, en la siguiente no deberías cambiarla a onzas. Lo mejor es **incluir el equivalente de ambas medidas** para evitar confusión dentro de cualquier formato de recetario de cocina.

Por último, no te olvides que algunos modelos de recetario de cocina incluyen, además de los espacios para escribir tus ingredientes, una **checkbox** para asegurarte de que tienes todos los ingredientes para una receta.

Las porciones para las que alcanza

Lo siguiente en este tutorial sobre cómo hacer un recetario es indicar las **porciones que se elaborarán** con la cantidad de ingredientes señalados. ¡Es muy importante hacer bien los cálculos!

De esta manera, dependiendo del número de comensales, podrás **ajustar las cantidades** y estarás un paso más cerca de convertirte en un experto en cómo hacer un recetario de cocina creativo y excelente.

Los implementos de cocina necesarios para la preparación

Para que no haya lugar a dudas, en tus pasos a seguir para hacer una receta también puedes incluir **información sobre los utensilios de cocina** que se necesitan para una receta.

Es común encontrar muchos ejemplos de recetarios de cocina con información sobre los bowls, cazuelas, **moldes para hornear**, batidoras eléctricas, procesadores de alimentos, etc. **¡Aprovéchalos!**

De esta manera, podrás asegurarte de que el cocinero tenga un “ **Mise en Place**” perfecto para comenzar con la preparación, **disminuyendo la probabilidad de que algo falte** e interrumpa el proceso planificado en el formato de recetario de cocina.

Los pasos de la preparación

Este **es el momento de la verdad**, pues aquí debes ser lo más detallado que puedas con las explicaciones. Y es que entender cómo hacer un recetario sencillo parte de tener todos los **pasos claros y en orden secuencial**, es decir, primero va esto, luego aquello, y así sucesivamente.

¿Quieres un tip de experto? ¡Nunca te olvides de indicar técnicas de preparación, tiempos de cocción y temperaturas!

Por otro lado, un consejo para facilitar la lectura del recetario de cocina es que **escribas estos pasos en lenguaje instructivo**. Para eso, puedes usar verbos en infinitivo, indicativo o imperativo, por ejemplo:

- Batir los huevos con el azúcar hasta incorporar **(Infinitivo)**.
- Se baten los huevos con el azúcar hasta que se incorporen **(Indicativo)**.
- Bate los huevos con el azúcar e incorpóralos **(Imperativo)**.

Anotaciones

Las anotaciones te sirven para **dar más detalles sobre la preparación**. Algunas ideas para hacer un recetario original son:

- Una **descripción del origen de la receta o anécdotas personales** relacionadas con su creación. ¡Tu recetario será único!
- **Trucos o secretos culinarios** para que cada plato quede a la perfección. Cualquier persona que lo lea te agradecerá que compartas tus saberes.
- **Sustitutos de ingredientes** por si algún comensal es vegano o tiene intolerancias. Así, el modelo de recetario de cocina será útil para cualquier persona.

- **Consejos** para realizar correctamente una técnica de cocina.
- **Autoría de la receta.** Por ejemplo, haz que tu abuela sea la protagonista de tu recetario, o especifica si las características de tu receta obedecen a tu versión del plato de un **chef famoso**.

Fotografías e imágenes

Opcionalmente, también puedes **incluir fotografías** para entender cómo hacer un recetario creativo. Además de que llamarán muchísimo la atención, **sirven para ejemplificar los pasos** para hacer un recetario o para dar una idea clara del emplatado ideal para cada una de las preparaciones. Por supuesto que a **mayor calidad de las imágenes**, mejor sabrás cómo hacer un recetario de cocina visualmente atractivo, ¡que antoje y motive a ponerse el delantal! Para eso, es crucial que aprendas los **básicos de la fotografía gastronómica**.

Vídeo recetas

Si te has animado por aprender cómo hacer un recetario digital y ya pudiste agregarle algunas fotos, el paso siguiente es agregar una **vídeo de la receta que cautive a tu público** y te ayude a alcanzar la fama.

Las imágenes estáticas ofrecen grandes beneficios, pero en los tiempos que vivimos, si al material multimedia sobre tus ideas para hacer un recetario o a tus relatos sobre las características de una receta se le puede **agregar movimiento**, mejor.

3. Crea el índice del recetario

Como cualquier libro, si quieres aprender cómo hacer un recetario de cocina **necesitas hacer un índice**. De esta manera, te será más sencillo encontrar la receta que estás buscando.

Saber cómo hacer un índice de un recetario de cocina es una tarea muy simple. Supongamos que ya escribiste todas tus recetas, ¿listo? Lo que sigue es organizarlas en **distintas categorías** como:

- Entradas.
- **Ensaladas deliciosas**.
- Sopas.

- Platos con carne (de res, de pollo, de cerdo).
- Mariscos.
- Pizzas al horno.
- Platos vegetarianos.
- Recetas de repostería.

Ya con las recetas agrupadas, debes **enumerar cada una de las páginas o fichas de las recetas**. Así pues, en el índice de un recetario de cocina debes escribir las categorías de las recetas como subtítulos y, dentro de estos, incluir los nombres de las recetas con el respectivo número de página en la que se puede encontrar.

¿Quiéres un ejemplo? **Así se vería un índice** para tu formato de recetario de cocina:

- **Ensaladas**

1.1. Ensalada César.....	11
1.2. Ensalada Caprese.....	12
1.3. Ensalada de frutas.....	13

- **Sopas**

2.1. Sopa de verduras.....	15
2.2. Sopa de colicero.....	16
2.3. Sancocho.....	17

4. Escribe un prólogo o las recomendaciones antes de cocinar

El siguiente paso para aprender cómo hacer un recetario original es **dedicar una o dos páginas para escribir algunas recomendaciones** antes de cocinar. Pueden ser consejos generales sobre cómo cocinar, explicaciones sobre tus propias técnicas de cocinas o anécdotas que quieras compartir.

También, puedes **escribir un prólogo** en el que expliques qué te llevó a hacer ese recetario, o una dedicatoria para tu familia si es que le darás un uso personal. ¡Aplica el storytelling y verás cómo tu modelo de recetario de cocina adquiere un estilo más literario y atractivo!

5. Diseña una portada y contraportada

Independientemente de si vas a usar tu recetario para cocinar las cenas familiares o de si quieres publicarlo para llegar al público general, ¡**necesitas saber cómo hacer una portada de un recetario** para imprimir o conservar en formato digital!

Entonces... ¿Qué necesitas para armar una buena portada de recetario?

¡Simple! **Reunir estos tres elementos:**

1. **Título autoexplicativo.** Dependiendo del uso y el enfoque de tu recetario, podrás definir el título. Por ejemplo: "Mis recetas navideñas", "Recetas familiares para cualquier ocasión", "Cocina saludable", "Platos de Gastronomía Internacional" o "Postres de chocolate", por ejemplo.
2. **Fotografía.** La fotografía refuerza el mensaje del título. Si quieres aprender cómo hacer un recetario con [snacks saludables](#), sería genial acompañarlo con fotografías de frutas y ensaladas.
3. **Autor.** Por último, no olvides firmar la portada con tu nombre. Al final, un recetario ayuda a que tu versión de una preparación gastronómica perdure en el tiempo y hasta se convierta en un plato popular.

¿Y con la **contraportada** de tu modelo de recetario de cocina? Bueno allí puedes usar la continuación de la fotografía de la portada, por ejemplo.

6. Revisa y edita tu recetario antes de imprimirlo

El último paso en nuestra guía sobre cómo hacer un recetario es la **revisión y edición**. Es la parte en la que miras hacia atrás, te sientes orgulloso/a de tus avances y revisas que todo esté perfecto. **¡Pero no te confíes!** La etapa final tiene la misma o mayor importancia que todos los pasos para hacer un recetario ya mencionados.

A continuación, te dejamos un **checklist** para corroborar que tu modelo de recetario de cocina está listo para imprimir:

- ¿El recetario tiene un **enfoque definido**?
- ¿Escribiste tus **recomendaciones** antes de cocinar o **prólogo** del recetario?
- ¿La portada tiene un **título autoexplicativo**, una fotografía alusiva y un autor?
- ¿El **índice del recetario** de cocina está organizado en categorías y enlaza a todas las páginas del recetario?
- ¿Las **recetas** incluyen nombre, ingredientes, cantidades, porciones, implementos, pasos y anotaciones?
- ¿Las **descripciones de las recetas** no tienen errores de ortografía?
- ¿Le diste un **toque personal** a cada una de las características de las recetas al escribir tips, secretos y explicaciones propias sobre la preparación?
- Si incluyes fotografías, ¿estas son de **buena calidad** y corresponden a cada receta?

Si todo está en orden, ¡**adelante!** Imprime tus modelos de recetarios de cocina y disfrútalos al máximo.

Tips para poner a prueba tu recetario perfecto

Luego de leer todos los pasos para hacer un recetario sin defectos, quizás pienses que no hay nada más para hablar. ¡**Te equivocas!**

Sucede que, a pesar de que hayas tomado nota de todos los consejos, busques aplicarlos al aprender cómo hacer un recetario y luego intentes llevarlo a la cocina, hay algunos **tips sobre tus conductas** que serán determinantes a la hora de ponerte a trabajar.

En fin... ¿Qué tipo de **actitudes debes cuidar** a la hora de crear y aplicar cualquier tipo de recetario de cocina? Las siguientes:

- **Mantener la calma.** Si te apuras a la hora de cocinar, el **riesgo de olvidar algún paso** del recetario es muy alto, y si no respetas los tiempos de cocción, es muy probable que el resultado final no sea el esperado.
- **Organízate.** ¿Qué sentido tiene preparar durante horas los pasos para hacer un recetario si después, al momento de ponerlos en práctica, no le das importancia? **Todo tiene su tiempo** y hay que respetarlo.

- **Controla tus ganas de sorprender.** Aunque quieras sorprender con un ingrediente especial, **¡evítalo!** Puedes arruinar todo el trabajo en pocos segundos.
- **Cero frustración.** Hasta los chef más prestigiosos del mundo se han equivocado y tuvieron que aprender de sus errores. Por lo tanto, no te exijas ni te frustres si las cosas no salen como imaginas en tu aprendizaje sobre cómo hacer un recetario. ¡La clave se encuentra en **volver a intentarlo!**