

EMPAREJAMIENTO DE TARJETAS

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** con un **sustantivo singular** añadiendo un apóstrofo y la letra “s”.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** con un **sustantivo compuesto singular** añadiendo un apóstrofo y la letra “s”.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** con un **sustantivo común** añadiendo un apóstrofo y la letra “s”.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** de la misma cosa **por dos personas** añadiendo un apóstrofo y la letra “s”, sólo después del segundo nombre.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** con un **sustantivo común que termina en “s”**, añadiendo sólo un apóstrofo.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** de la misma cosa por **dos personas**—*cuando la primera persona es nombrada y la segunda es un pronombre*—añadiendo un apóstrofo y la letra “s” sólo después del nombre propio.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión plural** con un **sustantivo regular** añadiendo la letra “s” o “-es” y un apóstrofo.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión separada** usando la forma posesiva añadiendo un apóstrofo y la letra “s” para ambas personas.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión plural** con **sustantivos irregulares** escribiendo todo el sustantivo plural irregular antes de añadir un apóstrofo o un apóstrofo + s.

Usa un apóstrofo para **combinar dos palabras** en una **contracción**, colocando el apóstrofo donde se ha quitado una letra o letras.

Usa un apóstrofo para mostrar la **posesión plural** de **nombres propios terminados en “s”, “ch” y “z”**, añadiendo “es” y un apóstrofo.

Usa un apóstrofo para **abreviaturas plurales de una sola letra** añadiendo un apóstrofo y la letra “s”.

Usa un apóstrofo para mostrar **posesión** de **abreviaturas y/o acrónimos de varias letras** añadiendo un apóstrofo y la letra “s”.

Usa un apóstrofo antes de una **palabra o número abreviado**—asegúrate de que es un apóstrofo y no una comilla simple.

Usa un apóstrofo cuando se usen **cantidades de tiempo o dinero** como **adjetivos posesivos** añadiendo un apóstrofo después de la letra “s”.

Gordon Ramsay’s restaurants sometimes reflect the different cultures he has experienced.

The restaurant’s hours changed when the chef’s hat caught on fire.

The chef had to remove the apricots’ pit before chopping them up.

Chef Nobu Matsuhisa's restaurants' menus showcase a fusion of traditional Japanese cuisine and innovative techniques, drawing food enthusiasts worldwide.

The knife’s handles are made from green pakkawood-handled Japanese Damascus steel and offer an elegant and timeless design for chefs to use when cooking.

Aarón Sánchezes’ cooking offers spicy flavors of Mexico in shows like, “Melting Pot,” “Heat Seekers,” “Taco Trip,” and “Chopped.”

The cookbook’s recipes offer a delightful array of culinary delights for any home chef.

Richard Blais and Gordon Ramsay’s teams are always coming behind Nyesha Arrington’s team on the show “Next Level Chef.”

Vianney Massot is one of the youngest proteges of Chef Joël Robuchon. His and Robuchon’s contemporary French influence is leaving a mark in Singapore.

At the dinner party, Sarah's and David's desserts delighted the guests with their exquisite flavors and presentation.

“It's not something I really wanted, I didn't say to my chef, 'OK you have to recruit only women', it's a fact that there are more and more women in the culinary world and it's good.” - Hélène Darroze

Receiving a Michelin Star is like getting all A’s on the toughest final exams.

There are only 11 Certified Master Pastry Chefs® (CMPC®). CMPC® 's hold the highest degree of professional culinary knowledge, skill, and mastery of cooking and baking techniques.

TikTok chefs often challenge themselves to create gourmet dishes with just five dollars’ worth of ingredients.

“In France in the '80s when you were a good student you didn't go in the kitchen for an apprenticeship -- in fact only the bad boys learned how to be a chef!” - Hélène Darroze