**Guía n° 2** **Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad 3° B**

Profesora: Carol Rodríguez

Nombre Alumna: Fecha: Ptj: 47/ Nota:

**Instrucciones**: investigar por medio de internet el uso de las diversas maquinarias, artefacto y utensilios de un taller cocina. La siguiente guía será evaluada con nota, por lo cual una vez desarrollada, la puedas enviar al siguiente correo electrónico

[**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**](mailto:carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl)

puedes buscar información **htt://www.hogarmania.com>utensilios**

**I-Descripción y uso de elementos (2 pts. c/u Total 14 puntos)**

A-Especieros:

B-Exprimidor:

C-Batidor de globo:

D-Paellera:

E-Mezquino:

F-Cedazo:

G-Vaporera:

**II-Conteste las siguientes preguntas (2pts c/u total 14 puntos)**

1-¿Cuál sería el correcto procedimiento del uso de la tabla de picar?

2- ¿Para qué se utiliza una olla a presión?

3-¿Qué maquinarias debería tener un restorán?

4- Menciona y clasifica las variedades de ollas utilizadas en una cocina

5-Clasifica y menciona los tipos de cubertería que se utilizan en una comida formal

6-¿Para que se utiliza el Work ?

7-Describe correctamente como se debería aplicar el lavado e higienización de las copas.

**III-Desarrollo**

**Menciona y describa el uso de cinco tipos de cuchillos utilizados en cocina (2pts.c/u total 10 puntos)**

**IV- Investiga y define, tres maquinarias, las cuales se destaquen por su innovación en la**