**GUIA N°2**  **COCINA CHILENA 4° B**

**Profesora: Carol Rodríguez** Nombre de la alumna: Fecha: Ptj.:54/ Nota: **Instrucciones**: Investigar las técnicas de corte en productos cárneos, además del uso del mismo en la cocina Chilena . Esta guía será evaluada con nota sumativa, una vez desarrollada debes enviarla al siguiente correo [**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**](mailto:carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl) **puedes buscar información en https://www.chilerecetas.cl>index.php**

**I-Investigar y definir las características de los cortes, ejemplificando el uso correcto en platos de la cocina Chilena (2pts.c/u total 14puntos)**

1-Sobre Costilla:

2- Palanca:

3- Entrañas:

4- Lomo liso:

5-Corte americano:

6-Solomillo

7-Costillas

**II-Desarrollo, describa correctamente en que consiste el proceso de producción e industrialización de los siguientes productos cárneos (5 pts. c/u total 15 puntos**

1-Carne de Cerdo

2-Carne de Vacuno:

3-Carne de Cordero:

**III-Describa el proceso de elaboración de los siguientes sub-productos de las carnes.(2pts.c/u total 12 puntos)**

**1-Pate:**

**2-Jamon acaramelado:**

**3-Arrollado:**

**3-Jamon colonial:**

**4-Salame:**

**5-Prietas:**

**IV-Describa el proceso de elaboración y clasificación de las Vienesas (5pts. desarrollo,3pts redacción, 5pts diez líneas mínimo) total 13 puntos**