



COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

## Cuarto Medio B, Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas

### Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 3

<b>Unidad: Técnicas de Bar-Bebidas Alcohólicas.</b>	Nº de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	<b>Gastronomía</b>	3ºB
<b>Objetivo:</b> Relacionar la perfecta combinación de licores, vinos y comidas (maridaje)	Puntaje 75	Nota:

#### **Indicaciones**

- .-Enviar a correo electrónico:  
[bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl](mailto:bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl)
  - .-El formato para entrega de la información es en Word.
  - .-Realice el informe escrito con letra arial (12)
  - .-Respete espacios y márgenes.
  - .-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.
  - .-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**
- a.-Maridaje de vinos.cl**  
**b.-vinos y comidas .cl**

**1.-** Realice una descripción de los siguientes vinos y maridaje, con al menos 5 productos combinables (30 puntos)

- 1.-Chardonay
- 2.-Sauvignon blanc
- 3.-Merlot
- 4.-Cabernet sauvignon
- 5.-Syrah
- 6.-Moscatel (vino dulce)

**2.-** Realice un listado de bocadillos para acompañar estos vinos al menos 30 entre variedades frías, calientes, dulces y salados. (15 puntos)

**3.-** Realice un listado de al menos 20 tipos de licores dulces y bajativos (10 puntos)

4.-Realice un listado de 10 menús ejecutivos y el tipo de vino el cuál puede ser acompañado.(20 puntos)

**Ejemplo:**

**Restaurante “Nube de cielo” av. del mar 3567**

***MENÚ Nº 1***

*Aperitivo:*

*Entrada:*

*Plato principal:*

*Postre:*

*Bajativo:*

*Para acompañar estos ricos plato ofrecemos vino..... puesto a la mesa ,  
este vino de la viña.....etc*



**”Cocinar con tradición y cariño”**