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

Profesora: Carol Rodríguez

Nombre Alumna: Fecha: Ptj: 59/ Nota:

**Objetivo:** Identificar técnicas básicas de preparación en Cocina. **Instrucciones**: investigar por medio de internet las Técnicas de preparación de Platos Fríos. La siguiente guía será evaluada con nota, por lo cual una vez desarrollada, la puedas enviar al siguiente correo electrónico

**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**. Puedes buscar información en <https://divinacocina.hola.com/Categorias/platos-frios/>

**I-Conceptos (2 pts. c/u Total 10 puntos)**

1-Higiene:

2-Instrucción:

3-Optimizar:

4-Planificar:

5-Condimentar:

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

1-¿Mencione el nombre de dos Ensaladas que lleven frutas y verduras en su preparación?

2- ¿En qué consiste la técnica culinaria del Carpaccio?

3-¿Qué verduras se pueden rellenar, menciona cinco?

4- Nombra dos recetas de platos fríos y que sean innovadores, para prepararlas en taller.

5-¿Podemos rellenar un panqueque con mezcla salada?, menciona cinco ejemplos de relleno.

6-¿Qué ingredientes principales debe tener la mezcla de panqueque?

7-. Define el uso de las siguientes técnicas de cocción: Asar, Gratinar, Freír, Escalfar, Confitar, Sellar y Marinar.

**III-Desarrollo**

**Menciona y describa tres recetas frías, correspondiente a platos de entrada y que como ingredientes contenga lo siguiente: (5pts.c/u total 15 puntos)**

**1-Entrada a base de Mariscos:**

**2-Entrada a base de Jamón:**

**3-Entrada a base de Huevos:**

**IV-Clasifica y define el uso de diez Condimentos que no pueden faltar en la cocina (2 pts. c/u total 20 p**