**Guía n° 4** **Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad 3° B**

Profesora: Carol Rodríguez

Nombre Alumna: Fecha: Ptj: 56/ Nota:

**Objetivo:** Investigar preparaciones de la cocina caliente, tales como sopas y cremas. **Instrucciones**: investigar por medio de internet recetas de la cocina caliente. La siguiente guía será evaluada, por lo cual una vez desarrollada, la puedas enviar al siguiente correo electrónico

**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**. Puedes buscar información en <http://www.carlococina.cl>

**I-Desarrollo: describe una receta que hayas probado y que pertenezcan a la cocina caliente, luego agrega un comentario sobre como la transformarías a un plato gourmet. ( Total 10 puntos)**

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

1-¿Según tu opinión, hay diferencias entre sopas y cremas?

2- ¿Cómo se llama el plato que se elabora con las carnes que quedan de un asado?

3-¿Qué ingredientes llevan las sopas de sobre? , menciona cinco

4- Describe las diferencias que existen entre una sopa de sobre y una sopa hecha en casa

5-Menciona cinco nombres de recetas calientes a base de pascado y mariscos.

6-¿Qué ingrediente base llevan las cremas de verduras, para espesarlas?

7-. Menciona tres características de las sopas y cremas.

**III-Desarrollo**

**Menciona y describa tres recetas calientes considerando los siguientes ingredientes (5pts.c/u total 15 puntos)**

**1-Zapallo:**

**2-Espinaca:**

**3-Choclo:**

**IV-Describe un resumen de la historia de la Sopa en nuestro país (desarrollo 6 pts. seis líneas 6 pts., redacción 5 pts. Total 17 puntos)**