**Tercero Medio B, Higiene para la Elaboración de Alimentos**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Higiene en cuarto frío**  | Nº de lista:  | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna:    | **Gastronomía**  | 3ºB  |
| **Objetivo:** Determina recetas y algunas técnicas para el trabajo en cuarto frío | Puntaje:66  | Nota:   |

|  |
| --- |
| **Indicaciones** .-Enviar a correo electrónico: 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…** **.-Técnicas de cocina.cl** **.-Coctelerìa y banquetearía .cl**  |

**1.-**Esctiba y defina al menos 7 recetas en base a mayonesa, más otros ingredientes que se puedan utilizar como salsas para papas fritas, completos etc. (14 puntos) Como por ejemplo:

**Salsa de perejil:**

Mayonesa, sal pimienta, jugo de limón y perejil picado muy fino.

Esta receta se puede preparar con mayonesa natural también y sólo se mezclan los ingredientes emulsionando muy bien.

**2**.- Realice un listado con todos los tipos de sopas, cremas, ensaladas que usted conozca en 3 hojas creativas. (15 puntos)

**3**.-En PPT,(8 diapositivas) describa distintos tipos de sándwiches (churrascos, hamburguesas), (16 puntos)

**4**.-Describa la biografía de 3 chef chilenos famosos y comenta u opina el que más te gusto. (15 puntos)

**5**.-Escribe 1 receta utilizando el corte **parmentier** y 1 receta utilizando el corte **chiffonade**.(6 puntos)