**Tercero Medio B, Preparación, Diseño y Montaje de buffet Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Técnicas de elaboración de recetas del cuarto caliente.**  | Nº de lista:  | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna:    | **Gastronomía**  | 3ºB  |
| **Objetivo:** Identificar diferentes tipos de productos para recetas del cuarto caliente. | Puntaje:65  | 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…**  |

**1**.- Nombre los distintos tipos de productos y recetas en base de …

(15 puntos)

a.-Carnes rojas

b.-Carnes blancas

c.-Carnes magras

 **2**.-Inserte una imagen del mapa de la IV región, destacando sus 3 provincias, además destaca los lugares turísticos, caletas y nombra las variedades de pescados más conocidos de esos lugares, describe también cada provincias en el ámbito turístico y gastronómico.(25 puntos)

# 3.-Desafio gastronómico. (25 puntos)

**.-**Elabora una ficha recetario de algún plato de legumbres que más cocinan y gusta en casa para los tiempos de invierno, utilizando alguna de las técnicas de corte antes vista.

a.-Ficha de su recetario

b.-Participantes o ayudantes

c.-Descripción y comentario del plato

d.-imágenes o video de la elaboración y degustación de los platos

**Observación**: En este desafío culinario deben estar:

.- Bien uniformada

.-Participar con algún (a) ayudante

.-Comentar tu experiencia y la receta

.-Estas imágenes pueden ser incorporadas como evidencia a la página de nuestro colegio**.(Cocinar con amor en casa)**