**Cuarto Medio B, Innovación y Cocina Internacional**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Cocina Francesa** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar y diferenciar características de productos y recetas de la cocina Francesa. | Puntaje:50 | Nota: |

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

|  |
| --- |
| **1**.- **Desafío Gastronómico. (25 puntos)**  **.-**Elabora una ficha recetario de algún plato de la cocina francesa que más te gusta o te interese, utilizando las técnicas culinarias aprendidas.  a.-Ficha Recetario  b.-Participantes o ayudantes  c.-Descripción y comentario del plato  D.-imágenes o video de la elaboración y degustación de los platos.  e.-Selecciona algunos de los platos.(Strogonof de ave o carne, Tostadas francesas, creme brulee, Omellete)  f.-Presentación de los platos(montaje)  **Observación**: En este desafío culinario deben estar……..  .- Bien uniformadas  .-Participar con algún (a) ayudante  .-Comentar tu experiencia en la elaboración de los platos.  .-Estas imágenes y video pueden ser incorporadas como evidencia a la página de nuestro colegio**.(cocinar con amor en casa)** |

|  |
| --- |
| **2**.- Realiza en un Word didáctico mapa conceptuales de …(**10 puntos)**  a.-Tipos de salsas madres y sus derivados  b.-Tipos de especias y condimentos para cocinar |

|  |
| --- |
| **3**.- ¿Qué son las estrellas Michelin? **(5 puntos**) (1 plana de hoja) |

|  |
| --- |
| **4**.-Nombre y defina al menos 2 conceptos de (glosario técnico) de cocina… de la **A**  a la **E** (**10 Puntos)** |