**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.-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 Recetariob.-Participantes o ayudantesc.-Descripción y comentario del platoD.-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 derivadosb.-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)** |