**Tercero Medio B, Preparación, Diseño y Montaje de buffet**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 en base a productos del mar. | Puntaje:35 | 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**.- Defina los siguientes conceptos (10 puntos)a.-mariscosb.-moluscosc.-crustaceosd.-vibalvose.-algas marinas |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2**.-Realiza un esquema descriptivo de mayoría las variedades de productos marinos comestibles y que conozcas.(10 puntos)Ejemplo:Centolla

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Centolla Imágenes Y Fotos - 123RF | .-Producto extraído en la Patagonia, es similar a la jaiba, pueden existir de gran tamaño, y se pueden consumir en distintas preparaciones  | .-centolla al pil pil.-centolla al ajillo.-budín de centolla.-centolla rellena | Pertenece a la familia de los crustáceos. |

 |

|  |
| --- |
| 4.-Escriba 3 recetas completas de la elaboración de platos con congrio (15 puntos) |