**SEPTIEMBRE**

**GUIA N°7** **COCINA CHILENA 4° B**

**Profesora: Carol Rodríguez** Nombre de la alumna: Fecha: Ptj.:56/ Nota **Objetivo:** Conocer la cocina típica con tradición e identidad gastronómica. **Instrucciones**: Investigar los productos tradicionales y típicos de nuestra cultura nacional. Esta guía será evaluada, por lo cual una vez desarrollada debes enviarla al siguiente correo **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl** **puedes buscar información en** <https://www.cocina-chilena.com/recetas/reposteria> **y tambien en** <https://www.trekkingchile.com/es/informaciones/cocina-chilena/platos/>

**I-Investiga la preparación de los siguientes productos con identidad y tradición gastronómica. (3 pts. c/u total 15 puntos)**

**1-Porotos con Pilco:**

**2-Churrasca:**

**3-Charquicán:**

**4-Carne Asada:**

**5-Tortillas con Chicharrones:**

**II- Desarrollo de Cuestionario (2pts.c/u total 12puntos)**

1- ¿En qué época de nuestra historia se comenzó a preparar la empanada?

2-Mencione cinco rellenos para empanadas.

3- ¿A qué llamamos tradiciones gastronómicas?

4-Menciones tres cortes de carnes especiales para preparar asados.

5- ¿Cuáles son los ingredientes necesarios para preparar mote con huesillos?

6-Mencione las variedades de cazuelas, típicas de nuestro país

**IV-Menciona correctamente los ingredientes, para los siguientes productos de la Repostería típica chilena. (3 pts. c/u total 15 puntos)**

1-Alfajores:

2-Chilenitos:

3-Empolvados:

4-Dulce de membrillo:

5-Roscas:

**IV- Describe correctamente en que consiste la Gastronomía Típica Chilena (3pts ocho líneas, 8 pts. contenido, 3 pts. redacción, Total 14 puntos)**