**SEPTIEMBRE**

**GUÍA N° 7** “**ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA”4°B**

Profesora: Carol Rodríguez Carvajal.

Nombre: Fecha: Pte.: 52/ Nota:

**Objetivo:** Identificar la función de la carta de vinos, y su complementación con los platos.  **Instrucciones**: Investiga la carta de vinos y el maridaje con las comidas. Esta guía será Evaluada. Una vez desarrollada la actividad, debes enviarla al siguiente correo **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**puedes buscar información en <https://www.gourness.com/blog/la-carta-de-vinos/>

**I-Desarrollo de Cuestionario (2 pts. c/u total 10pts.)**

1**- ¿**Que es una Carta de vinos y cuál es su función**?**

2- ¿Qué factores debemos considerar al elaborar una carta de vinos?

3-Menciones los datos que se deben considerar en una carta de vinos

4- ¿Cómo debe estar estructurada la carta de vinos?

5- A que llamamos maridaje

II-Defina Las características de las siguientes variedades de vinos, agregue además un ejemplo de combinación con un alimento. (3pts.c/u total 15 pts.)

1-Vino Syrah:

2-Vino Merlot:

3-Vino Carmenere:

4-Vino Cabernet Sauvignon:

5-Vino Chardonnay:

**III-Describe el tipo de vino utilizado para los siguientes platos típicos (3 pts. c/u total 15 puntos)**

**1-Pastel de Choclo:**

**2-Empanadas de Pino:**

**3-Chupe de Mariscos:**

**4-Pescado al Horno:**

**5-Cazuela de Vacuno:**

**IV- Describe correctamente un menú de tres tiempos, basados en pescados y mariscos utilizando el Maridaje entre vino y comida (3 pts. redacción, 6pts. desarrollo, 3pts. equilibrio en el menú, total 12 puntos)**