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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Cocina Oriental e Italiana** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 4ºB |
| **Objetivo**: Identifica, conoce y analiza productos y características de los ingredientes de la cocina oriental e italiana | Puntaje:65 | 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****c.-Cocina Internacional.cl** |

|  |
| --- |
| **1**.- **Desafío Gastronómico.** (25 puntos)**.-**Elabora un Recetario tipo álbum de la cocina oriental, árabe, musulmana, griega, Turca, coreana, selecciona y elije la que más te gusta. |

|  |
| --- |
| **2**.- Nombra y define las variedades de ingredientes de la cocina tradicional japonesa.(5 Puntos) |

|  |
| --- |
| **3**.- Nombra y define las variedades de ingredientes o productos de la cocina tradicional china e italiana (10 puntos) |

|  |
| --- |
| **4**.-Indique técnicas de elaboración de las salsas madres de la cocina caliente y Escriba 1 receta de cada una (25 Puntos) |