**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](mailto: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) |