**Septiembre Guía n° 7** **Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad 3° B**

Profesora: Carol Rodríguez

Nombre Alumna: Fecha: Ptj: 46/ Nota:

**Objetivo:** Investigar los platos principales de nuestra cocina nacional. **Instrucciones**: investigar algunos platos tradicionales de la cocina chilena. La siguiente guía será evaluada, por lo cual una vez desarrollada, la puedas enviar al siguiente correo:

**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**. Puedes buscar información en <https://comidaschilenas.com/platos-principales-tipicos/>

**I-Describe correctamente la preparación de la Carne Mechada. (Total 10 puntos)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingredientes** | **Preparación** |
|  |  |

**II-Conteste las siguientes preguntas (2pts c/u total 12 puntos)**

1-Menciona cinco platos principales típicos de nuestra cocina chilena?

2- ¿Qué ingredientes contiene el Puchero seco ala Chilena?

3- ¿A que llamamos Mariscal?

4- ¿Cuáles serían los acompañantes ideales, para la carne al jugo?, nombra cuatro.

5-Nombre tres platos principales a base de mariscos

6-Menciona tres rellenos que se puedan aplicar al pastel de papas

**III-Investiga los cinco ingredientes base de los siguientes platos principales (3pts.c/u total 12 puntos)**

**1-Garbanzos con arroz:**

**2-Chupe de jaibas:**

**3-Estofado de Carne:**

**4-Croquetas de Atún con Puré:**

**IV-Investiga, selecciona y describe los ingredientes, para un menú de la cocina tradicional chilena. (Desarrollo 6 pts. seis líneas 3 pts., redacción 3 pts. Total 12 puntos)**

**Entrada: Plato principal: Postre:**