**Tercero Medio B, Preparación, Diseño y Montaje de buffet - AGOSTO**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Técnicas de elaboración de Guarniciones para Buffet.** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar diferentes tipos de productos y recetas que sirven de acompañamiento o guarniciones en platos para buffet. | Puntaje:50 | 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)  .-Respete espacios y márgenes.  .-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.  .-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK…**  **a.-Técnicas de cocina.cl**  **b.-Guarniciones** |

|  |
| --- |
| **1**.- Inserte 6 Imágenes de platos de guarniciones del cuarto caliente y busque vocabulario desconocido (técnico)(10 puntos) |

|  |
| --- |
| 2.- Describa los procesos de elaboración de guarniciones en una plana de hoja y cada uno de ellos de 2 Ejemplos.(40 puntos)  a.-Pastas  b.-Papas  c.-Arroz  d.-Quínoa  e.-Burgol  f.-Polenta  g.-Panaché  h.-Cuscús |