**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.-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.-Pastasb.-Papasc.-Arrozd.-Quínoae.-Burgolf.-Polentag.-Panachéh.-Cuscús |