COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:35 | 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**.- Describa 10 Recetas en Base a pastas.(10 puntos) |

|  |
| --- |
| 2.- Describa 10 Recetas a base de papas (10 puntos) |

|  |
| --- |
| 3.-Nombre los tipos de cocción que se le puede dar a los siguientes productos. (10 puntos)a.-Carne de posta de vacunob.-Filete de resc.-Pescado (congrio)d.-Corderoe.-Cabrito |

|  |
| --- |
| 2.-Nombre diferentes comidas típicas de la zona sur de chile, inserte imágenes (5 puntos) |