

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](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**.- 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 vacuno  b.-Filete de res  c.-Pescado (congrio)  d.-Cordero  e.-Cabrito |

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