**Guía n° 8** **Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad 3° B OCTUBRE**

Profesora: Carol Rodríguez

Nombre Alumna: Fecha: Ptj: 29/ Nota:

**Objetivo:** Identificar y clasificar los postres de la cocina nacional. **Instrucciones**: investigar las variedades de postres, representativos 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 e

<https://comidaschilenas.com/postres-tipicos/>

**I-Define los siguientes conceptos gastronómicos (1 pts.c/u ,total 5 puntos)**

**1-Almibar:**

**2-Merengue:**

**3-Caramelo:**

**4-Baño maría:**

**5-Confitar:**

**II-Conteste las siguientes preguntas (2pts c/u total 10 puntos)**

1-Menciona cuatro postres típicos de la gastronomía Chilena?

2-Describe brevemente la preparación del mousse de maracuya

3-¿Que variedad de postres se consumen en invierno, nombra cinco?

4-Nombra tres recetas de postres a base de manzanas.

5-Menciona cuatro variedades de bavaroise.

**III-Investiga los ingredientes de los siguoientes productos (2pts.c/u total 8 puntos)**

1-Budín de pan:

2-Donas:

3-Empanadas de peras:

4-Leche nevada:

**IV-Investiga, selecciona y describe correctamente la preparación de una variedad de Mermelada, (Desarrollo 4 pts, redacción 2 pts. Total 6 puntos)**