

 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GUÍA N° 7 DE TALLER DE GASTRONOMÍA** | | |
| Semana 07: del 11 al 15 de mayo de 2020 | | |
| Nombre: | Curso: | Fecha: |
| Profesor(a): María Antonieta Rivera Berrios | Nivel: 2° Medio | |
| UNIDAD II: POSTRES FRÍOS | Objetivo de la Clase: : REPARAR PRODUCTOS GASTRONÓMICOS BÁSICOS DE LA COCINA INTERNACIONAL Y LA PASTELERÍA (POSTRES**)** | |
| Forma de entrega de Guía: Enviar a correo de docente: [**antonierb11@gmail.com**](mailto:antonierb11@gmail.com) | | |

**ACTIVIDAD:**

REALIZA LA PREPARACIÓN DE UN POSTRE LLAMADO MACEDONIA, SEGÚN INSTRUCCIONES, AQUÍ TE DEJO: <https://youtu.be/erKGhERhZvMS>, LUEGO ANÍMATE Y PREPÁRALO TÚ, SIRVE A LA FAMILIA, GUARDALO EN FOTOGRAFÍAS Y ENVÍALO A PROFESORA, EL DESAFÍO ES QUE ADEMÁS DEBES ESCRIBIR TU RECETA.

**NOTA:**

COMO SUGERENCIAS PUEDES MEZCLAR FRUTA EN CONSERVA Y LE DAS DULZOR, LO REEMPLAZAS POR EL AZÚCAR.

TAMBIÉN PUEDES AGREGAR CREMA O SIMPLEMENTE LO QUE TÚ GUSTES.

RECETA PREPARACIÓN MACEDONIA