

 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA TALLER DE GASTRONOMIA**

**2 AÑOS MEDIOS**

NOMBRE DEL ALUMNO:

CURSO :

FECHA: semana del 29 de junio al 03 de julio

UNIDAD III: CORTES BÁSICOS

 OA: ELABORA ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD DE BASE DE LA COCINA INTERNACIONAL SEGÚN LA INSTRUCCIÓN DEL CHEF, COMO POR EJEMPLO CORTES DE VERDURAS.

OBJETIVO: observa diferentes cortes de verduras e identifica según forma y uso

Actividad: observar las láminas que se presentan a continuación y resuelva el item I: Envíe sus respuestas al correo: antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl

 





##

I.- ESCRIBA EL NÚMERO DE LA COLUMNA A FRENTE A LA DEFINICIÓN DE LA COLUMNA B:

 COLUMNA A COLUMNA B

1-Corte alargado de 5 centimetros de largo \_\_\_\_\_\_\_ Concasse

2.-Al cuchillo chef se le denomina. \_\_\_\_\_\_\_ A cualquier verdura que pueda adquirir su forma.

3.- Es un corte cuadrado de o.5 mm generalmente

 Se realiza en la cebolla. \_\_\_\_\_\_\_ Paisano

4.-Corte enrrollado muy Fino \_\_\_\_\_\_\_ Juliana.

5.- Nombre del cuchillo que ayuda a tornear \_\_\_\_\_\_\_ Chips

6.- Los bastones son cortes que se le dan \_\_\_\_\_\_\_ Chifonade

7.- Este es indispensable pequeño pero, \_\_\_\_\_\_\_ Medio Golpe

 muy util.

8.- Corte que se parece a un Rombo \_\_\_\_\_\_ juliana

9.- Corte muy delgado y transparente \_\_\_\_\_\_ Brunoise

10.-Solo al tomate con una caracteristica \_\_\_\_\_\_ Torneador

 Especial.

11.-se puede realizar con ayuda de un saca \_\_\_\_\_\_\_ Chateau

 Bocado n° 20

12.- torneado como barril. \_\_\_\_\_\_\_ Noisette