 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

ELABORACIÓNDE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD

TERCERO MEDIO B

Profesor: José Luis Muñoz

**Semana del 4 al 8 de Mayo**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Objetivo del Aprendizaje n° 3**  Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos. | | PUNTAJE IDEAL:  100 pts. | PUNTAJE LOGRADO | NOTA: |
| **OBJETIVO:** reforzar y retroalimentar ayudas de cocina, estructuradores del sabor, de la guía pasada.  Realizar estructuradores del sabor como ayudas de cocina. | |
| **FECHA:** semana del 04 al 8 de mayo. | **CURSO:**  3°B |

**ACTIVIDAD**:

1. Lee atentamente la siguiente información para poder comprender de que se tratan las ayudas de cocina como estructuradores del sabor y puedas responder las siguientes preguntas.
2. Según información en la guía anterior n°5 desarrolla el ejercicio que se presenta en la parte de retroalimentación.
3. Practicar y elaborar ayudas de cocina.
4. Reflexiona.

**2. ACTIVIDAD**

**RETROALIMENTACION GUIA ANTERIOR N°5:**

En la guía anterior realizamos una precisa demostración de lo que son los estructuradores del sabor y la importancia que tienen estos dentro de las ayudas de cocina, ya que el conjunto de ingredientes que estos contemplan forman parte importante de estas composiciones tales como **mirepoix o bouquet garni** ayudando a enriquecer preparaciones con sus aromas y sabores que de cierta forma no invaden pero potencian la calidad de los platos, desarrollando sabores perfectamente equilibrados.

1. **Tabla de estructuradores.**

Desarrolla el siguiente recuadro rellenado con las características que debe llevar cada ayuda de cocina. (20 pts)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ESTRUCTURADORES DEL SABOR | INGREDIENTES | FUNCION QUE CUMPLE | CARACTERISTICAS.  (hiervas aromáticas, conjunto de verduras, etc) |
| MIREPOIX  Mirepoix (gastronomía) - Wikipedia, la enciclopedia libre |  |  |  |
| BOUQUET GARNI  Bouquet garni - Wikipedia, la enciclopedia libre |  |  |  |
| SACHET  Blanco En Blanco Snack-Foil De Alimentos Sachet Bolsa De Embalaje ... |  |  |  |
| CEBOLLA PIQUE El Estimulo | Paso a paso: cómo picar cebolla a cuadros (fotos) |  |  |  |
| CEBOLLA BRULEE  Evelyn Torres: Cebolla brulé |  |  |  |

1. Según características de las ayudas de cocina ¿Qué nuevo estructurador del sabor inventarías tú? ( 20 pts)

Considera ciertas características para tu estructurador del sabor inventado por ti:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE** | **INGREDIENTES** | **CARACTERISTICAS** | **PARA QUE Y COMO SE UTILIZA.** |
|  |  |  |  |

1. **ACTIVIDAD.**

Según las características de los estructuradores del sabor, realiza una muestra práctica de los estructuradores del sabor.

Enviar evidencia mediante fotografía al correo adjunto. (10 pts c/u. total 20)

Estructuradores:

* Mirepoix.
* Sachet.
* Bouquet garni.
* Cebolla pique.
* Cebolla brulee.

1. **ACTIVIDAD.**

REFLEXIÓN:

|  |
| --- |
| 1. Según características de los estructuradores del sabor ¿Cuál es la importancia que usted le da a estos en la elaboración de platos? (20 pts)   Respuesta:   1. ¿Crees que los estructuradores del sabor se pueden utilizar en todas las preparaciones del mundo? ¿Por qué? (20 pts)   Respuesta: |

[munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)

ATEE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS.