 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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |

**INSTRUCCIONES:**

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.

ACTIVIDADES

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 conjuntos 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 levar cada ayuda de cocina. (20 pts)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ESTRUCTURADORES DEL SABOR | INGREDIENTES | FUNCION QUE CUMPLE | CARACTERISTICAS.  (hiervas aromaticas, conjunto de verduras, etc) |
| MIREPOIX |  |  |  |
| BOUQUET GARNI |  |  |  |
| SACHET |  |  |  |
| CEBOLLA PIQUE |  |  |  |
| CEBOLLA BRULEE |  |  |  |

1. Según características de las ayudas de cocina ¿Qué nuevo estructurador del sabor inventarías tú? ( 10 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 por lo menos 3 muestras prácticas de los estructuradores del sabor.

Enviar evidencia mediante fotografía al correo adjunto. (10 pts c/u. total 30)

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.