|  |
| --- |
| Liceo José Victorino Lastarria  Rancagua  Formando Técnicos para el Mañana  Unidad Técnico Pedagógica    ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD |

Profesor: José Luis Muñoz Quinteros.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:  75 pts. | PUNTAJE LOGRADO | NOTA: |
| **OBJETIVO:** reforzar y retroalimentar los fondos de la guía pasada.  Comprender la importancia y uso de los fondos de cocina y elaborar en forma práctica un fondo de ave según las instrucciones. | |
| **FECHA:** semana del 25 al 29 de mayo. | **CURSO:**  3°B |

|  |
| --- |
| **BUENOS DÍAS ESTIMADOS ALUMNOS DEL 3°B, ANTES DE COMENZAR ESTA IMPORTANTE GUÍA QUIERO COMPARTIR CON UNSTEDES ALGO MUY INTIMO.**  **LA SIGUIENTE FRASE ME PREPRESENTA MUCHO:**  **“HAY UN DÍA EN LA VIDA EN QUE EL SOÑADOR Y EL SUEÑO SE ENCUENTRAN, Y ESE DIA ES HOY”** |

**Actividad:**

Leen atentamente esta guía para comprender su contenido y puedas seguir las instrucciones.

Retroalimenta tus conocimientos teóricos sobre los fondos de cocina.

Responde las siguientes preguntas relacionadas a la información de los fondos.

Realiza el siguiente trabajo práctico elaborando tu propio fondo.

**Retroalimentación guía numero 7:**

En síntesis según la guía anterior los fondos son ayudas de cocina que utilizamos para elaborara otras preparaciones cuando requieren de un liquido para elaborar una salsa o hidratación, enriquecido de sabor y aromas, el cual se compone por huesos de animales según el sabor que buscamos mas la incorporación de estructuradores.

**Actividad.**

Según las características de todas las ayudas de cocina que repasamos en guías anteriores, una de las más importantes de todas son los fondos, motivo por el cual la siguiente actividad que debes realizar es la elaboración de un fondo blanco de ave y, para aquello los materiales son muy sencillos y poco costosos.

Según los pasos descritos en la elaboración de los fondos, realiza en tu casa un fondo blanco de ave utilizando los elementos que lo componen (mirepoix, huesos de pollo, buquet garni, sachet y agua) debes sacra foto para evidenciar la elaboración de los estructuradores del sabor y del fondo en sí mismo una vez terminado y filtrado.



**TRANQUILO, ESPERA, CALMATE, NO TE APURES, ANTES DE ELABORAR TU FONDO DE AVE DEMUESTRAME TODO LO QUE SABES DE ELLOS.**

Ítem 1 preguntas

1 ¿qué es un fondo blanco de ave? (5 pts)

Respuesta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 ¿que son los estructuradores del sabor? (5 pts)

Respuesta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 ¿de qué se compone un mirepoix? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 ¿cómo y para que se blanquean los huesos antes de elaborar el fondo? (5 pts)

Respuesta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 ¿de qué está compuesto un bouquet garni? (5 pts)

Respuesta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 ¿Cómo se realiza un sachet aromatico? (5 pts)

Respuesta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7 ¿de qué se compone un fondo blanco de ave? (5 pts)

Respuesta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ITEM 2, ACTIVIDAD PRACTICA EN CASA

**Bueno estimados alumnos, ahora sí que estas en condiciones de elaborar tu fondo blanco de ave.** (40 pts)

|  |  |
| --- | --- |
| Foto mirepix (adjuntar foto) | Foto buquet garni (adjuntar foto) |
| Foto fondo cocinándose  (adjuntar foto) | Foto fondo filtrado. (adjuntar foto) |



ENVIAR FOTOS DEL FONDO Y SUS PASOS EL CORREO ALUMNOS DEL 3°B [munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)

ATEE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS.