

 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**COCINA CHILENA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl****antonierb11@gmail.com**

**Puedes enviar a cualquiera de estos correos, selecciona uno**

**4 año A gastronomía**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Fecha: del 01 al 5 de Junio**

**OA: ELABORA PREPARACIONES DE LA COCINA TRADICIONAL CHILENA, PROPIAS DE LA ZONA NORTE, CENTRO Y SUR DEL PAIS APLICANDO LA HIGIENE Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS**

**Objetivo clase: Reconocer técnicas para realizar preparación de cazuela de ave, preparación tradicional del centro de Chile.**

**Actividades: Observa en youtube:** [**https://youtu.be/8vmrozxI4Dw**](https://youtu.be/8vmrozxI4Dw) **Te invito a ver esta receta tan nuestra del centro de chile ojalá tengas la oportunidad o posibilidad de cocinar, si es así puedes dejar las evidencias en fotografías. Traspasa a ficha técnica e incorpórala al portafolio que has ido confeccionando.**

**CAZUELA DE AVE FICHA TÉCNICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la preparación:**  | **Porción** | **T°** | **Fotografía del plato**  |
| **Puntos críticos** |
| **Ingredientes** | **Unidad**  | **cantidad** |  | **Mise en place** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Procedimiento****1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11-****12.** |

Recuerde utilizar vocabulario técnico.