 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

4ºA Mención Cocina

Semana del 06 al 10 de abril

OA Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

Objetivo de la clase: Investiga utensilios utilizados en el bar y elabora un listado con la herramienta o utensilio, su utilidad mas una imagen.

Actividad: los alumnos investigan listado de herramientas o utensilios usados en el bar, elaborando un glosario (el listado debe ser en orden alfabético)

1.- Agitar=

2.-Agua tónica=

3.-Barmaid=

4.-Barman artender =

5.-Bartender=

6.-Bitter o biter=

7.-Blender=

8.-Cocteleria flai o flairtending=

9.-Coctelera Boston=

10.-Coctelera Manhattan=

11.-Coctelera francesa=

12.-Cucharilla de bar=

13.-Dash=

14.-Escarchar=

15.-Frozen=

16.-Garnish=

17.-Golpe=

18.-Jigger=

19.-Mise en place=

20.-Mixologia=

21.-Onza=

22.-Shaker=

23.-Shot=

24.-Stick=

25.-Strainer=

Grupo 1: Docente Sandra Díaz Baza Correo: [sandradiazbaeza74@gmail.com](mailto:sandradiazbaeza74@gmail.com)

Grupo 2: Docente Paz Gaete Piña Correo: [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)

Cree en ti mismo y en lo que puedes llegar a ser!!!