 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS**

4ºA Mención Cocina

Guía Semana del 26 al30 de octubre

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

Objetivo de la clase: 2.1 investigar y clasificar los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos y analcohólicos, considerando las fichas técnicas

Actividad: los estudiantes investigan los posibles maridajes de las siguientes cepas:

Sauvignon Blanc:

Semillon:

Chardonnay:

Chenin Blanc:

Torrontes:

Rhin:

Ticket de salida: 1.- ¿Qué debemos tomar en cuenta al sugerir un maridaje? 2.-Explica con tus palabras que es un maridaje

Sandra Díaz Baeza: [sandra.ca@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:sandra.ca@liceo-victorinolastarria.cl)

Paz Gaete Piña: [paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl)