 Liceo José Victorino Lastarria



Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**DISEÑO DE MENU Y CARTA**

**PROFESORES: SANDRA DIAZ Y JOSE LUIS MUÑOZ.**

|  |  |
| --- | --- |
| **OA n°5:** Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos. | |
| **OBJETIVO:** retroalimentar contenido de la guía anterior.  Diseñar menú de 2 tiempos utilizando productos marinos. | |
| **FECHA:** semana 22 al 26 DE JUNIO. | **CURSO:**  4°A |

**¡BUENOS DÍAS ESTIMADOS ALUMNOS DEL 4 AÑO A!**

**ACTIVIDAD:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Según el contenido de la semana anterior desarrolla el siguiente menú en el recuadro establecido, considerando la importancia de los contrastes a la hora de diseñar un menú o platillo.
3. Considera los tips señalados antes de crear tu menú que te podrán ayudar a hacer más fácil tu trabajo.
4. Diseña un menú utilizando como temática, productos marinos.

**TIPS PARA HACER TU DISEÑO MÁS FACIL:**

1.- utiliza elementos de colores como vegetales, pescados o carnes.

2.- se creativo y utiliza productos de cualquier lugar sin importar región o valor nutricional.

3.-preocupate que los elemento sean de diferentes colores: proteína, acompañamiento hidrato de carbono, acompañamiento verduras, salsa y decoración.

4.- los elementos que debes contemplar son:

Proteína: carnes de aves, cerdo, pescado, mariscos, vacuno, animales de caza entre otros.

Acompañamiento hidrato de carbono: papas, pastas, arroz, maíz entre otros.

Acompañamiento verduras: hortalizas, frutos, hongos, vegetales verdes entre otros.

Salsa y elemento decorativo.

**DISEÑA TÚ MENÚ CONSIDERANDO SUS CONTRASTES DE SABOR, COLOR Y TEXTURA.**

**CADA ELEMENTO DEBE LLEVAR UN METODO DE ELABORACIÓN.**

**ENTRADA.**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE DEL PLATO.** |  |
| **PROTEINA** |  |
| **ACOMPAÑAMIENTO HIDRATO DE CARBONO** |  |
| **ACOMPAÑAMIENTO VERDURAS** |  |
| **SALSA** |  |
| **ELEMENTO DECORATIVO** |  |

**PLATO PRINCIPAL**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE DEL PLATO.** |  |
| **PROTEINA** |  |
| **ACOMPAÑAMIENTO HIDRATO DE CARBONO** |  |
| **ACOMPAÑAMIENTO VERDURAS** |  |
| **SALSA** |  |
| **ELEMENTO DECORATIVO** |  |

**FELICIDADES POR EL LOGRO, SALUDOS CORDIALES**

Enviar guía de trabajo todos los alumnos del 4°A, al siguiente correo

[munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)

ATTE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS.