 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:**  Comprender los tiempos del menú.  Diseñar 1 y 2 tiempo de un menú. | |
| **FECHA:** semana 27 al 31 de julio | **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. Comprender contenido sobre los tiempos del menú.
3. Según las características de los tiempos del menú te sugiero confeccionar el 1° y 2° tiempo de un menú compuesto por 5 tiempos.

**LOS TIEMPOS DEL MENÚ.**

Cada platillo previsto dentro del servicio de banquete constituye cada uno de los tiempos que conforman al menú.

El menú de tres tiempos es el más común, aunque hay unos que se forman hasta de cinco tiempos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menú de 3 tiempos** | **Menú de 4 tiempos** | **Menú de 5 tiempos** |
| • Entrada • Plato fuerte • Postre | • Aperitivo  • Entrada • Plato fuerte • Postre | • Aperitivo  • Entrada • Plato fuerte • Guarnición • Postre |

**APERITIVO**

Es el primer plato en el menú de 4 o 5 tiempo. Es un pequeño bocado antes de ofrecer el banquete, servirá como aperitivo y primer tiempo.

**ENTRADA**

 Evita la combinación de distintos tipos de proteínas en los alimentos, pues provocan

sensación de cansancio al concluir el banquete, es aconsejable entradas livianas y reducidas en tamaño que nos sirvan para abrir el apetito, condimentadas con aderezos cítricos.

**PLATO DE FONDO**

Es el plato fuerte del menú y apariencia de los alimentos es importantísima por eso cuando elijas los tiempos del menú, sobre todo éste, trata de utilizar distintas combinaciones en cuanto a los colores de las proteínas y guarniciones, para su decoración, pues de lo contrario resultará un tanto monótono para la vista.

**GUARNICIÓN**

Es el cuarto platillo en el menú de 5 tiemposAhora debes dar como primer tiempo la botana, como segundo la entrada, como tercero el plato fuerte y como cuarto es ideal dar una tabla con variedades de quesos. Y el quinto será obviamente el postre.

**EL POSTRE**

 El sabor dulce es el toque final de tu banquete y aquí es trascendental el sabor, color y sobre todo, apariencia. Escoge algo de colores vivos y alegres a la vista. Es importante que el postre combine con el plato fuerte. Digamos que tu segundo platillo se basó en pollo, entonces no puedes dar dulces de leche quemada, si no un flan, por ejemplo, así aseguraras un cierre con broche de oro.

**ACTIVIDAD:**

**Diseña los primeros dos tiempos de tu menú siguiendo las sugerencias entregadas anteriormente.**

**Aperitivo**

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PLATO. |  |
| INGREDIENTES. |  |

**Entrada.**

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PLATO. |  |
| INGREDIENTES. |  |

**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)