 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

Guía N° 3 Innovación y cocina internacional

Semana del 06 al 10 de de abril

OA: Prepara productos gastronómicos básicos de gastronomía internacional de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

Objetivo de la clase: Identifica características culinarias de países como Perú, etc., considerando las tradiciones culinarias de cada región.

Actividad: Identifica los platos propios de la cocina de Perú participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

Vea los siguientes tutoriales con recetas típicas peruanas y realice la ficha técnica de cada receta

1.-Lomo saltado: <https://youtu.be/LNOeBpxmKcg>

Cebolla china = cebollín

Sillao = salsa de soja

2.- Ají de gallina (ají de pollo): <https://youtu.be/-0Gm9dJZqBc>

Ají palillo = ají peruano de color amarillo (encontramos en el supermercado)

Pecanas = nueces

3.- seco de res: <https://youtu.be/rMsbGQ2xw-M>

Chicha de jora = bebida fermentada oriunda de Perú (maíz malteado)

Una vez resuelta la guía enviar al correo: : sandradiazbaeza74@gmail.com

 Insistir, persistir, resistir y nunca desistir

 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

FICHA TÉCNICA.

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE COMERCIAL:  | NOMBRE TÉCNICO:  |
| TIEMPO DE PREPARACIÓN | TEMPERATURA COCCIÓN: |
| TIEMPO DE COCCIÓN: |  | METODO DE COCCIÓN |  |
| TIEMPO TOTAL: |  |
| MODULO: planificación de la producción gastronómica | UNIDAD MEDIDA. | CANTIDAD REQUERIDA. |
| DOCENTE: José Luis Muñoz Quinteros. |
| INSUMOS: |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| INSUMOS DECORATIVOS: |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| HERRAMIENTAS/UTENSILIOS: | HERRAMIENTAS/UTENSILIOS: |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ELABORACIÓN: |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| DISEÑO Y MONTAJE DE PLATO. |
|  |