 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](mailto: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. |
|  |