 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**INNOVACION EN COCINA INTERNACIONAL**

4ºA Mención Cocina

Semana del 27 de abril al 01 de Mayo

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: Identificar características culinarias de países como Perú, etc., considerando las tradiciones culinarias de cada región.

Actividad: Identificar platos propios de la cocina de Perú y realizar fichas técnicas

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

1.- CAUSA LIMEÑA O RELLENA: <https://youtu.be/E4NgNGCCDo0>



2.- PAPAS A LA HUANCAINA: <https://youtu.be/9rHZ4I_HRRw>



3.- CEVICHE PERUANO Y LECHE DE TIGRE

: <https://youtu.be/XejsPpObNyQ>



**EL ÉXITO SE ALCANZA CON UN 1% DE TALENTO Y UN 99% DE TRABAJO**

 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. |
|  |