 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. |
|  |