 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**FEEDBACK**

**3rd Grade Gastronomy**

Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Class: 3rd \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Clase del 8 al 12 de Junio

OA 3: Redactar textos cortos con temáticas conocidas.

Objetivo: Retroalimentar contenido visto en las primeras 4 guías.

Instrucciones: Copiar cada ejercicio en su cuaderno, tomar foto y luego reenviarlas al correo de su correspondiente profesor de asignatura.

Camilo Guarda: Camilo guarda1989@gmail.com

Sergio Masciocchi: smasciocchib@gmail.com

A continuación, podrás encontrar las respuestas para la guía de la semana 1. Úsalas para chequear tu trabajo hasta la fecha y ponerte al día si es necesario.

**ITEM A: Vocabulary**

Amargo, quemado, delicioso, engordador, grasoso, fresco saludable, jugoso, aceitoso, crudo, salado, acido, picante, suculento, desabrido, blando (suave), dulce, bien cocido.

A continuación, podrás encontrar las respuestas para la guía de la semana 2. Úsalas para chequear tu trabajo hasta la fecha y ponerte al día si es necesario.

**ITEM A: MENU**

1. Starters 2. Main course 3. Salads 4. Desserts 5. Drinks

**ITEM B: DISHES**

1) Dutch pea soup, 2) Spanish pork stew, 3) Grilled cod with lemon sauce, 4) Roast duck with sautéed mushrooms, 5) Fresh Russian caviar, 6) Scottish lamb with jacket potatoes

**ITEM C: DISHES**

1.- Ensalada griega con queso fresco 2.- Consomé Carolina 3.- Torta Selva Negra 4.- Anguila frita 5.- Helados caseros 6.- Sopa crema de calabaza 7.- sopa de cebolla francesa 8.- Natillas de Vainilla 9.- Lomo liso de ternera a la parrilla 10.- arroz criollo 11.- Vegetales salteados 12.- Gelatina con Frambuesas 13.- Pavo asado 14.- Pastel de merengue de lúcuma 15.- Arroz primavera 16.- Ensalada de fruta fresca 17.- Pechuga de pollo asada 18.- Calabacines Rellenos 19.- Papas al vapor 20.- papas fritas 21.- Papas al romero

**ITEM D: CLASIFY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Starters** | **Main course** | **Dessert** |
| **2, 6, 7,**  | **1, 4, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 18, 19, 20, 21** | **3, 5, 8, 12, 14, 16,**  |

A continuación, podrás encontrar las respuestas para la guía de la semana 3, ppt. 1 y 2 respectivamente. Úsalas para chequear tu trabajo hasta la fecha y ponerte al día si es necesario.

**PPT1: Complete**

1 Bowl of stew 2 wine 3 meatballs 4 wine 5 Fruit salad

**PPT2: Translate**

Pelar, Rallar, Cortar, Rebanar, Tamizar, Romper, Revolver, Revolver, Amasar, Freír, Hervir, Añadir.

A continuación, podrás encontrar las respuestas para la guía de la semana 4 respectivamente. Úsalas para chequear tu trabajo hasta la fecha y ponerte al día si es necesario.

**ITEM 1: Matching**

****

****

Multigrain Cereal

Tomato Sauce

Sea food

Yeast

Flour

Mozzarella

Sea salt

Basil

**ITEM 2: Reading comprehension.**

1. 45.8 kg (101 pounds),
2. He had trouble playing with his son, and his doctor said he was at risk for a heart attack.
3. He made his own pizza dough using only flour, water, sea salt and yeast and topped the pie with tomato sauce, basil and fresh mozzarella.
4. Cozzolino combined other health eating habits — multigrain cereal with fruit for breakfast and dinners consisting of things like seafood, salads and wine. He also started taking kickboxing classes.
5. I think / In my opinion + ( your own opinion)