

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA 4° MEDIOS**

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Modulo:

ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS (E.B.A.A)

Enviar a correo del docente:

Profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Investigar, anotar, definir, cortar y pegar en su cuaderno utensilios básicos utilizados en un bar.

OBJETIVO:

- Conocer e Identificar diferentes herramientas utilizadas en un Bar.

AE: Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

Criterio: Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN UN BAR

Para preparar una bebida alcoholica o sin alcohol, necesitas estar bien equipado y tener los utensilios necesarios para conseguir que tu cóctel sea perfecto. Estos utensilios no sólo los puedes utilizar para preparar cócteles, si no también para servir una jugo o una cerveza.

Actividad

- 1.- Buscar en internet 20 utensilios o herramientas utilizados en un bar, pegar o dibujar en su cuaderno.
- 2.- Nombrar y definir para que se utiliza dicho utensilio.

Ejemplo:

Jigger



Es una herramienta esencial para dosificar la cantidad de líquido que se desea mezclar. Es un utensilio de dos caras de medición con diferentes medidas en cada lado. Hay diferentes tamaños los pequeños son especiales para dosificar licores, y los medidores grandes son más para otros líquidos como zumos o agua.