

Especialidad: Gastronomía.
Módulo: Preparación producción gastronómica
Docente a cargo : Profesora Leonor Romero Rojas

Objetivos:

- Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, De acuerdo Con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Mediante este video debes evaluar una producción de pantrucas, debes comenzar a las 9:00 hrs.

<https://youtu.be/4ooJryQ6H20>.

Luego desarrolle la siguiente guía.

AE:

Planifica la producción según ,elaboración de ficha técnica considerando estándares de calidad

Realizando tareas de forma prolija, utilizando lenguaje técnico.



DESARROLLO DE GUIA:

¡¡HOY TE TOCARA COCINAR!!

Pero antes....

1.- REALIZA FICHA TECNICA DE LA PREPARACION (INGREDIENTES, CORTES DE CADA MATERIA PRIMA- GRAMOS- TIEMPO DE PREPARACION ETC.)

CONSIDERA QUE UNA TAZA SON 200GRS. PUEDES REEMPLAZAR LA CARNE POR CARNE MOLIDA O OSOBUCO, o algún hueso que contenga carne

2.- Indica pasos de su preparación.

3.-Indica que utensilios de cocina utiliza nuestro chef.

4.- Indica que % de mermas había en la receta.

5.- Indica para cuantas personas rinde esta receta.

6.-Realiza el costo de esta receta.

7.- Como evalúas las normas de seguridad e higiene de la preparación.

8.- Toma foto de evidencia de tu preparación.

“DISFRUTEN EN FAMILIA, Y EVALÚEN CON LOS DEMÁS SU PREPARACION”