

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

MÓDULO:

INNOVACION DE LA COCINA INTERNACIONAL (I.C.I)

Enviar a correo del docente:

profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Lea atentamente la guía.

Responda a las preguntas realizadas en el final de la guía

OBJETIVO:

- Reconocer platos típicos de la gastronomía francesa, española e italiana.
- Identificar los ingredientes principales de cada preparación.

AE: Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

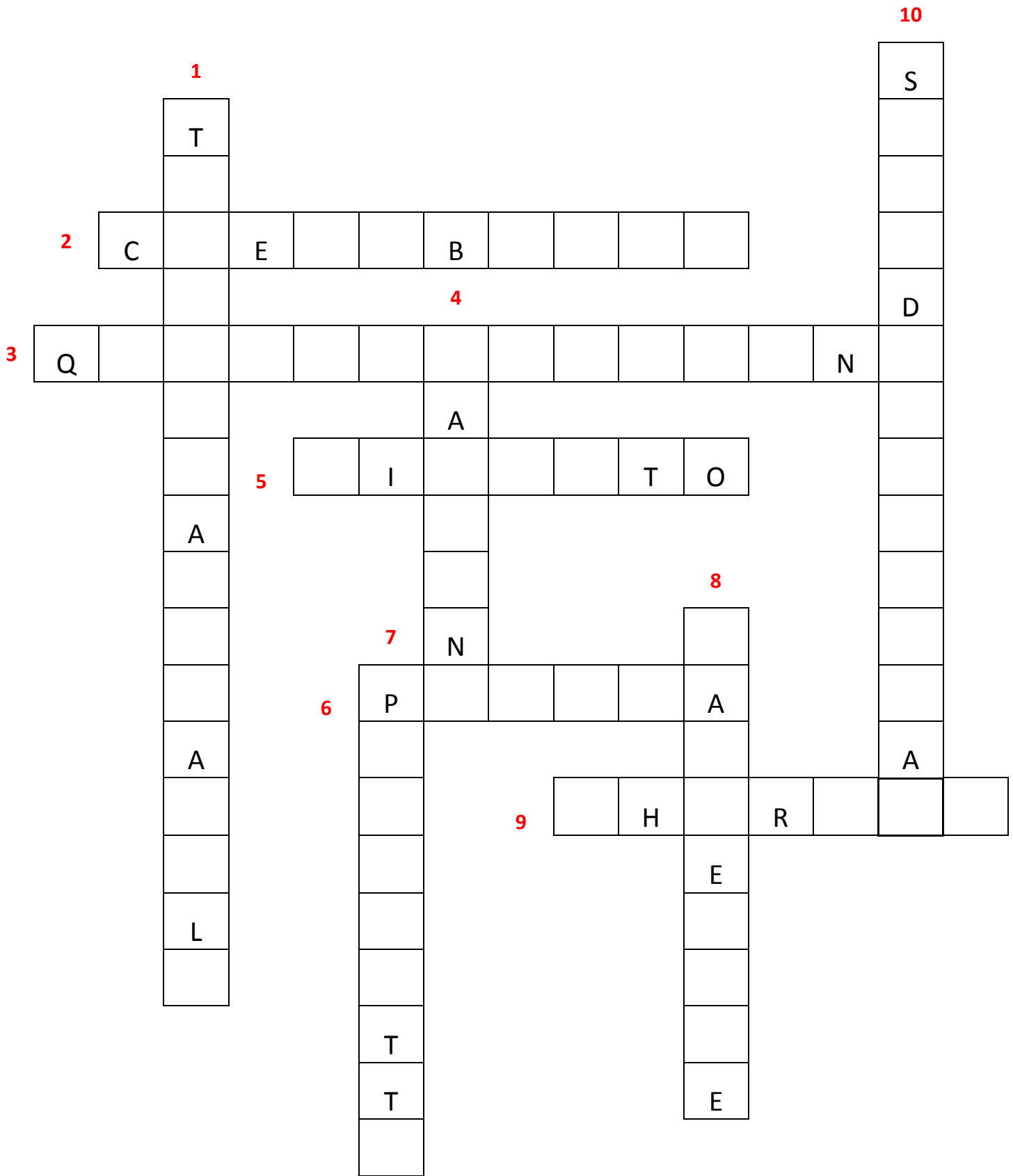
Criterio: Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.

ACTIVIDAD

1.- VAMOS A JUGAR!!... en el siguiente puzzle encontraras diferentes nombres de preparaciones, se le entregaran las definiciones de los platos, y usted deberá buscar el nombre correspondiente y rellenar las casillas.

2.- Anotar en su cuaderno, los nombre de los platos, y los ingredientes de cada uno, no es necesario las cantidades.

PUZZLE GASTRONOMICO (FRANCIA-ITALIA-ESPAÑA)



DEFINICION DE PLATOS

- 1.- Es un plato básico de la cocina española a base de papas, huevo y cebolla.
- 2.- Es un postre Francés que consiste en una crema cuya superficie tiene una fina capa crujiente de caramelo al momento de servir.
- 3.- Es un tipo de tarta salada típica de la cocina francesa en base a cebollas.
- 4.- Plato típico de la cocina Italiana, Es un tipo de pasta que se sirve en láminas.
- 5.- Es una comida tradicional italiana basada principalmente en arroz. Su técnica consiste en agregar caldo de manera gradual hasta cocer.
- 6.- Es una receta típica de la gastronomía española, esta receta el arroz se cocina junto a otros alimentos en una sartén ancha y con asas
- 7.- Su traducción sería Nata cocida, es un postre de tradición italiana, de la región de Piamonte, parecido a un flan por su suave textura.
- 8.- Pan de origen francés con forma alargada y corteza crujiente. Mide aproximadamente 85 cm de largo, 6 cm de ancho y 4 cm de alto.
- 9.- Postre típico español. Es una masa a base de harina cocinada en aceite. Generalmente se sirve con salsa de chocolate.
- 10.- Su principal ingrediente es la cebolla caramelizada. Plato típico francés, país donde se popularizó y que extendió su receta por el mundo.