

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo CLAUDINA SANCHEZ IRRIBARRA

Modulo:

ELABORACION DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD(EABC)

Enviar a correo del docente:

Profesora Claudinagastronomiamgv@gmail.com

INSTRUCCIONES: Visualice EL PPT Y RESPONDA LAS PREGUNTAS DEL FINAL DE ESTE

OBJETIVO: Aplicar distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.

AE3: Aplica técnicas de cortes en los alimentos, de origen vegetal, aplicando normas de higiene haciendo uso eficiente de los insumos, y disponiendo de los desechos de uso responsable ,considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad

Objetivos genéricos :I,B,K

1 Actividad: escriba en su cuaderno y conteste las siguientes preguntas según el PPT ENTREGADO AQUÍ

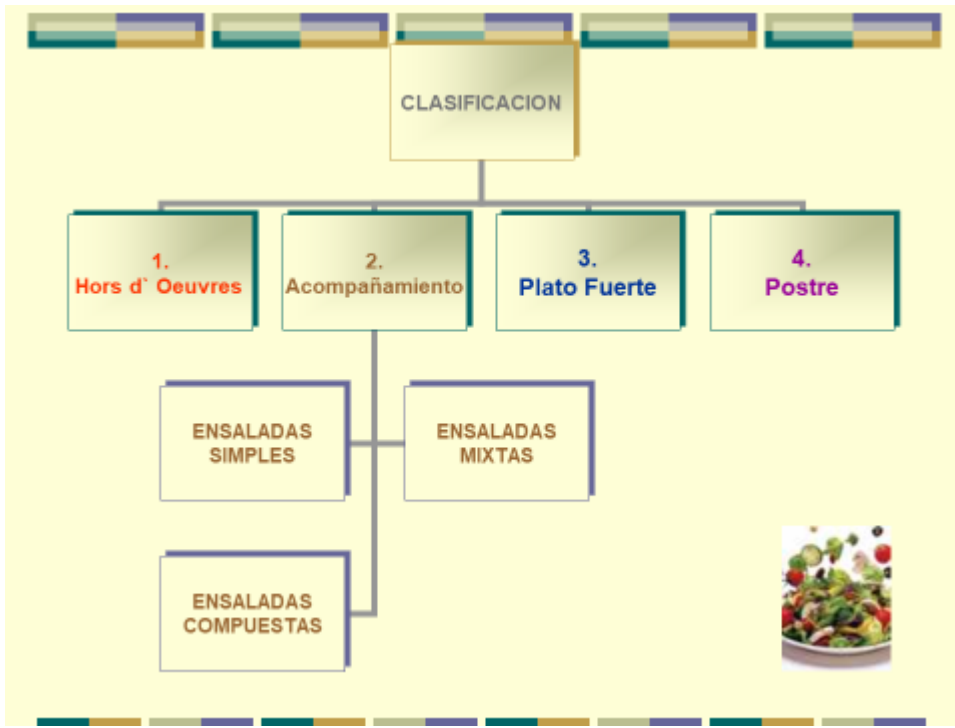


LAS ENSALADAS



Conjunto de Ingredientes montados en armonía, sencilla y pulcra con contraste de colores y presentados en la loza apropiada.

Las Entradas se clasifican en 4 grandes grupos, por lo general deben ir acompañadas por un Dressing.





2. Acompañamiento

Estas se pueden complementar con productos cárneos, lácteos y se subdividen en tres

ENSALADAS SIMPLES
Elaborada por un solo ingrediente

ENSALADAS COMPUESTAS
Elaborada con 2 o mas ingredientes, que se complementan entre si.

ENSALADAS MIXTAS
Elaboradas con 2 o mas ingredientes
Se sirven separadas en el plato
Para que el comensal las mezcle.



3. Plato Fuerte

Su principal ingrediente es rico en proteínas (carnes) y pueden reemplazar a un plato principal.

Ej. _____



4. Postre

Generalmente son dulce y se sirven al finalizar un menú, están compuestas por frutas, frutas secas, productos lácteos, etc.

Ej. _____

Ensaladas simple

Esta se prepara con un solo tipo de verdura

Ensaladas mixta

**Las ensaladas mixtas son en realidad una
Combinación de dos o mas ensaladas
Sencilla, se sirven sin mezclar**

Responda las siguientes preguntas

- 1 ¿-Que es un dressing?
- 2- ¿Que es una guarnición en una ensalada?
- 3- ¿Cuáles son las ensaladas compuestas
- 4 -¿Qué tipo de ensaladas ofrecen los locales de comida rápida?
- 5 - ¿Nombre el origen de 3 ensaladas internacionales y nacionales?
- 6 - ¿El acompañamiento en una ensalada de que puede estar compuesto?
- 7- Defina que son la emulsión estable e inestable para la ensalada
- 8- ¿Que es una limoneta y para qué sirve?