

## CUADERNILLO INNOVACION Y MENUS – CARTA (junio) 4º medio

Nombre del alumno:

Nombre de profesor: Oscar Rojas

Oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl

### Objetivos de aprendizaje

- ▶ OA 2, Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
- ▶ OA 4, Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.
- ▶ OA 5, Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

### Análisis de videos

1. Observar, analizar y responder el cuadro de respuestas sobre el siguiente video.

Link del video: (capitulo, chef Grant Achatz )

<https://www.cliver.to/serie/chefs-table/> (buscar el nombre del chef en este link)

<b>Métodos de cocción</b>	<b>Cortes en la cocina</b>	<b>Condimentos y especias</b>	<b>Identificación de error en los procedimientos</b>
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
4.	4.	4.	4.



### **Actividad nº2**

Que ingredientes encontramos en este postre del chef Grant achatz y técnicas.



### **Actividad nº3**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Grant achatz y técnicas.



### **Actividad nº4**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Grant achatz y técnicas que se utiliza.

