

## **CUADERNILLO INNOVACION Y MENUS – CARTA (Agosto)**

### **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 Jordi Roca, restaurant Celler de Can Roca)

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

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

### Actividad nº2 habano cubano

Que ingredientes encontramos en este postre del chef Jordi Roca y técnicas.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.





**Actividad nº3 nariz de jordi**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Jordi Roca y técnicas.

1. mousse de vainilla
2. Helado de frutos rojos
- 3.
- 4.



**Actividad nº4 gol de messi**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Jordi Roca y técnicas que se utiliza.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.



**Actividad nº5 coulant de chocolate**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Jordi Roca y técnicas que se utiliza.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



**5. Actividad nº6 perfume turco**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Jordi Roca y técnicas que se utiliza.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.



**Actividad nº7 flor de cacao**

Que ingredientes encontramos en esta preparación del chef Jordi Roca y técnicas que se utiliza.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

**RESPUESTAS DE LAS IMÁGENES**

<p><b>Habano cubano</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mousse de tabaco</li> <li>2. chocolate al 70%</li> <li>3. Bizcocho vainilla</li> </ol>	<p><b>Nariz de Jordi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mousse de vainilla</li> <li>2. geles de frutos rojos</li> <li>3. palo de helado</li> </ol>
<p><b>Gol de Messi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mousse de chocolate</li> <li>2. Esferas de chocolate blanco</li> <li>3. sopa de chirimoya</li> <li>4. rejilla de chocolate</li> </ol>	<p><b>Coulant de chocolate</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. chocolate al 70%</li> <li>2. mousse de chocolate</li> <li>3. Lamina chocolate al 70%</li> <li>4. helado</li> </ol>
<p><b>Perfume turco</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. geles de</li> <li>2. helado de rosas</li> <li>3. pétalos de rosas desecadas</li> </ol>	<p><b>Flor de cacao</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Láminas de chocolate al 75%</li> <li>2. ganache de chocolate</li> <li>3. bizcocho secado y molido de chocolate</li> <li>4. mango</li> </ol>