** Colegio Polivalente**

**Profesor Ildefonso Calderón**

Asignatura : Cocina Entretenida

Docente : Jessica Vergara Vargas

Curso : 2° Medio A. Gastronomía

**ACTIVIDAD N°2**

**Instrucciones:**

Observar video educativo y analizar Ficha Técnica

**Contenidos:**

a).Análisis de receta

b).Organización

c).Mise en place

d).Normas de Higiene

Cuadro de Sintesis:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Organización** | **Mise en place** | **Análisis de receta** | **Normas de higiene** | **Otros** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**FICHA TÉCNICA**

**Preparación: Queque Básico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cantidad** | **Ingrediente** | **Preparación** |
| 130 grs | Harina |  |
| 50 grs | Margarina |  |
| 85 grs | Azúcar granulada |  |
| 1 unid | Huevo |  |
| 100 cc | Leche |  |
|  | Polvos de hornear  Vainilla |  |
|  |  | **Rendimiento** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **Preparación** |
| 1 | Cernir harina |
| 2 | Cremar margarina y azúcar |
| 3 | Incorporar huevos de a uno,luego agregar leche |
| 4 | Al final incorporar harina, polvos de hornear |
| 5 | Cocción 180°C x 40 o 30 minutos |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**FICHA TÉCNICA**

**Preparación: Calzones rotos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cantidad** | **Ingrediente** | **Preparación** |
| 200 grs | Harina |  |
| 50 grs | Azúcar granulada |  |
| 30 grs | Margarina |  |
| 1 unid | Huevo |  |
|  | Azúcar flor |  |
|  | Aceite |  |
|  |  | **Rendimiento** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **Preparación** |
| 1 | Cernir harina |
| 2 | En un bowsl incorporar harina,azúcar granulada,margarina y huevo.Mezclar |
| 3 | Trabajar masa (homogénea) |
| 4 | Estirar, realizar incisión |
| 5 | Enfriar |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |