

ESCUELA DR: JOAQUIN CASTELLNOS N° 3101

GASTRONOMIA BASICA

CURSO 1° 1° DEL CICLO SUPERIOR. TURNO MAÑANA Y TARDE.

DECENTES: MAGRIÑA SANDRA

BALERIANO ROXANA – CEL 387409087

CORREO: roxbaleriano@gmail.com

TRABAJO PRACTICO DE INVESTIGACION

Para realizar las actividades pueden consultar en internet o con sus docentes que conformaron el grupo de wasap para tal fin. Se sugiere buscar la información en las distintas páginas específicas de información gastronómica.

Semana de 11 al 15 de Mayo

- Concepto de salsa, característica
- Cómo se clasifican, y para que se usan
- Qué es una salsa madre y salsas derivadas.
- Mencione cada una de ellas y describa sus características.

Semana del 18 al 22 de Mayo

- Realizar un cuadro descriptivo de las diferentes salsas y sus derivados
- Existen salsas dulces? Cuales serian y en donde se las emplea?
- Que es un Ligazón y un trabazón? Como se clasifican y que ingredientes se emplean ne cada uno de ellos?
- Defina que es una Roux? Y como se clasifican?

Semana del 25 al 29 de Mayo.

- Investigar y realice una breve historia de las pasta.
- A qué se denomina pastas?
- Que otros ingredientes se le pueden añadir a las pastas.
- Clasificación de las pastas. Realice un cuadro comparativo.
- Explique el Valor nutricional de las pastas.
- Cómo se cocina una pasta y como se la conserva?

**El correspondiente trabajo debe ser entregado en el momento q regresemos a clase.(
prof. Sandra Magriña)**

