

 SENA Emprende Rural	PROGRAMA SER CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	Instructora: SILVIA MARIA MUÑOZ 2021
--	--	---

TALLER COCINA TIPICA

Apreciado aprendiz, desarrolle el siguiente taller en casa para adquirir conocimientos en gastronomía típica rural y poner en práctica cuando esté realizando los respectivos platos.

- 1: Caracterizar la gastronomía típica en la región
- 2: ¿Que son las BPM?
- 3: ¿Qué son materias primas?
- 4: ¿Definir las características de la cocina fría?
- 5: ¿Cuáles son las técnicas básicas corte y de cocción?
- 6: ¿Definir proceso de empinado
- 7: Interpretar la receta estándar

Investigue sobre los cortes de vegetales, juliana, brounoise, conchas sé, macedonia, chips, chifonade, cincelado, fetas, emince, bastón, Vichy, albies.

- 8: Investigue sobre técnicas de cocción: Blanqueado, escaldado, escatado, confitar, hervido, horneado, baño maría, salteado y vapor.

Una vez desarrollado este taller, enviar las respuestas al siguiente correo electrónico: estudio.cocina2@gmail.com con el fin de que la instructora revise sus respuestas y haga los comentarios necesarios para su aprendizaje.