REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEOS

INTRODUCCION **COCINA BASICA .**

TALLER CONOCIMIENTOS GENERALES TECNICAS Y TIEMPOS

EVALUACION TECNICAS DE COCCION DEL ARROZ

FICHA 2684178

Instructora: AIDA HERNANDEZ DE DUQUE

APRENDIZ

1. ARROZ GLUTINOSO: CUÁLES SON SUS CARACTERÍSTICAS

2. EL TIEMPO DE COCCION SE APLICA PARA TODAS LAS PREPARACIONES Y TIPOS DE ARROZ.

3. DIFERENCIA ENTRE EL ARROZ VAPORIZADO Y EL INTEGRAL

4. COMO SE CLASIFICAN LOS DIFERENTES TIPOS DE ARRROZ

A) GRANO LARGO

B) GRANO MEDIO

C) GRANO CORTO O REDONDO

5 . En COLOMBIA que tipos de arroz consumimos.

6. cuantas variedades existen en COLOMBIA de arroz de consumo

7. Enumere 15 variedades de preparación de arroz Incluidos básicos tradicionales ,dulces y en bebidas Típicas y regionales .

Instructora

AIDA HERNANDEZ DE DUQUE