

	Centro de Comercio y Servicios Formación Complementaria en Cocina Colombiana.	Instructora: Rosiris Sofia Lizcano Morales Julio 2020.
---	--	--

TALLER DE APLICACIÓN

Después de haber estudiado la guía y visto el video: Cocina colombiana

Link del video: <https://youtu.be/Y9yknuG0srM>

1. Con base a lo visto en el video y realizado en la formación presencial, al preparar sus alimentos practique los cortes de vegetales o frutas:
Brunoise = cuadros..., Julianas, y aplique las BPM, tómese una foto a su preparación emplatada según su creatividad y compártala en el grupo de WhatsApp, al igual que el desarrollo del resto del taller.
2. A cuál de las cinco regiones de Colombia pertenece su comida típica preferida.
3. Investigar términos técnicos de cocina o gastronomía, y Métodos de cocción, ejemplo: Brunoise = Hortalizas o frutas cortados en dados o cuadros pequeños, según preparación a realizar....

Hervir: consiste en cocer lo productos en un medio líquido que hierve (generalmente en agua).
4. Investigar qué es y para que se utiliza el formato de la **receta estándar**
5. Que se debe hacer con los residuos orgánicos, e inorgánicos al terminar las preparaciones.

ÉXITOS...