**ACTIVIDAD N°6 “ELABORACION DE BAJA COMPLEJIDAD”**

**“III° MEDIO B T.P”**

**CONTENIDOS:** ayudas de cocina, manipulación de alimentos

**OBJETIVO**: Conocer aspectos importantes de la elaboración de ayudas de cocina para mejorar distintas preparaciones

**1.- PRIMERA INSTRUCCIÓN:** Observa el siguiente video del link enviado y toma apuntes en tu cuaderno, de los siguientes aspectos:

a) Nombre de cada una de las ayudas de cocina mencionados en el video

b) mencionar la preparación e ingredientes de cada una de las ayudas mencionadas

VIDEO: <https://www.youtube.com/watch?v=tB54BbhqotE>

DATO: PARA ABRIR EL VIDEO PINCHAR EN EL ENLACE CON EL BOTÓN DERECHO Y HAZ CLICK EN “ABRIR HIPERVÍNCULO”

**2.- SEGUNDA INSTRUCCIÓN**: Completa en tu cuaderno el siguiente cuadro resumen, según lo observado en el video:

|  |  |
| --- | --- |
| **LISTADO DE PREPARACIONES EN DONDE UTILICEMOS CADA UNA DE LAS AYUDAS DE COCINA** | **LISTADO DE MATERIAS PRIMAS QUE NO CONOSCAS O NO SEPAS QUE ES**  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |