

Asignatura: Vocacional

Nombre Profesor: Evelyn Maturana C.

Curso: laboral 3 E

- 1) El objetivo de estas actividades es fortalecer habilidades ya aplicadas, técnicas y aprendizajes respecto a la elaboración de alimentos.

Día 1: Elaborar la siguiente receta

Pan amasado

Ingredientes:

1 kilo de harina sin polvos de hornear

125 grs. de manteca

2 cucharaditas de sal

1 sobre de levadura

Agua tibia según necesidad

Preparación:

Agregar a la harina la manteca derretida, la levadura, el agua y la sal, mezclar y amasar hasta que la masa este suave.

Dividir la masa en 10 porciones y ovillar

Dejar leudar por 30 minutos

Desgasificar aplastando y luego pinchar con tenedor

Llevar a horno por 20 minutos a 180°

2) Observar los siguientes videos desde tu teléfono o computador



3) Técnica de mise en place para queque

- Dibuja o recorta los ingredientes necesarios para elaborar queque según lo aprendido en el taller.

8 huevos	4 tazas de azúcar
1 taza de aceite	2 tazas de leche
3 cucharaditas de polvos de hornear	3 cucharaditas de vainilla
6 tazas de harina	