

Vocacional

Profesora : Daniela Rodríguez Cáceres.

Curso : Laboral 3C.

Objetivo de la clase	Contenido
<ul style="list-style-type: none">Realizar una receta funcional	Hábitos de higiene, manipulación de alimentos

HOY COCINARÁN ALGO QUE TODOS COMEMOS EN LA CASA, LO COMEMOS AL DESAYUNO, ALGUNOS LO COMEN AL ALMUERZO, A LA ONCE, HARÁN PAN AMASADO QUE LO PODEMOS ENCONTRAR EN DIFERENTES LUGARES COMO ALMACENES, SUPERMERCADOS, PANADERÍAS, EN SUS CASAS, RECUERDEN QUE ANTES DE COCINAR DEBE TENER UNA CORRECTA HIGIENE, DEBE TENER SUS UÑAS CORTAS, MANOS LAVADAS, USAR COFIA (SI NO TIENE, PUEDE HACERSE UN MOÑO). LE DEJO LA SIGUIENTE RECETA DE PAN AMASADO PARA QUE LA REALICE, ESPERO TE QUEDE RICO



PAN AMASADO

INGREDIENTES



1 kg de harina



2 cucharaditas de sal



1 cucharadita de azúcar



1 taza de agua tibia



4 cucharada de manteca



2 sobres de levadura rápida

PREPARACIÓN

1. En una fuente poner, el agua, el azúcar y la levadura, revolver y dejar reposar 5 a 8 minutos



2. En una fuente, poner harina, sal, hacer un agujero en el centro y verter la manteca derretida



3. Amasar por 10 minutos o mas y dejar leudar por 1 hora



4. Poner en el horno precalentado a 180° por 20 a 30 minutos



Para finalizar la actividad, responde

¿Realizaste la receta?

¿La realizó con ayuda?

¿Cocinó solo?

¿Dejó limpia el área de trabajo?

¿Te resultó fácil seguir la receta?

Que otras recetas le gustaría aprender

¿Cómo crees que trabajaste?

¿Cree que el pan que hizo se puede vender?

¿Si lo vende, sería un ingreso económico?

Cuando volvamos al colegio realizaremos esta receta, espero les haya quedado muy rico su pan