



Liceo de Gastronomía y Turismo

Especialidad: Gastronomía

Profesor: Luis Osvaldo Concha Ehrenfeld

4°Medios

GUÍA DESARROLLO FORMATIVA
MÓDULO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS

OBJETIVOS:

- Conocer formatos de copas y vasos utilizados en la coctelería.
- Distinguir el uso de copas y vasos en la elaboración de diversos cocteles internacionales y nacionales.

Nombre: _____ Curso: _____

INSTRUCCIONES:

55 pts totales

De los videos que aparecen en los siguientes links realice las actividades:

<https://www.youtube.com/watch?v=vQ1Nuxy1imY>

<https://www.youtube.com/watch?v=eGrxpPL1uPI>

<https://www.youtube.com/watch?v=3iSkktLmUWE>

a.- Haga una **lista** de 15 vasos o copas utilizadas en la coctelería nacional e internacional. (15 pts)

b.- **Escriba** una breve descripción de las copas o vasos elegidos. (15 pts)

ejemplo: vaso sour: Se utiliza principalmente para los cócteles llamados “sour” y con frecuencia en los Fizz. Se trata de un vaso alargado con una capacidad de 180 ml.

c.- **Dibuje** cada uno de los vasos elegidos. (15 pts)

Observación: Todo debe ser realizado a mano, no serán recibidos trabajos digitales.

Debe contener:

Portada (nombre – curso – dibujo)

Introducción sobre la forma de limpiar las copas o vasos.

Conclusión de lo aprendido

(10 pts)