

Tasca per al període de confinament del 23 al 27 de març
Mòdul elaboració bàsiques de cuina

FPB1

Tota la info de la tasca també la teniu disponible a la web

<http://www.cuinant.com/iesgcc1920.htm>

Activitat 1) Dilluns dia 23 a les 11:00 hores teniu una classe on line al youtube e instagram.



Youtube: <https://www.youtube.com/user/juanansoller>



Instagram: <https://www.instagram.com/juananxef>

Teniu fins **divendres 27 de març** per a lliurar un escrit (un fol) amb l'anàlisi de la classe online que ha d'incloure:

- Comentari personal
- Un esquema d'elaboració de les dues receptes (punts mes importants, coses a destacar dels diferents processos, acabament i presentació de les receptes)

Activitat 2) (dels vídeos de la setmana passada) **Data lliurament dia 27 de març**

- 1) Descriu i/o detalla quins són els passos a seguir per a filetejar un peix.
- 2) El segon vídeo que veres parla de com fer una salsa bolognesa, pots respondre les següents qüestions?
 - a. Quines pastes italianes habitualment usarem amb la bolognesa?
 - b. Quins són els principals ingredients de la salsa bolognesa?
 - c. De quina salsa bàsica es una derivada la bolognesa?
- 3) El tercer vídeo xerrava de com fer una crema de carabassó , que és sa recepta que farem on line aquesta setmana.
 - a. Cerca una altre crema de verdures i escriu la recepta amb ingredients i elaboració.

Totes aquestes activitats les heu de fer en un document word i penjar-lo al classroom de **TUTORIA.**

Activitat 3)

Vídeos nous per a visualitzar

Us deixo un interessant video de Bake orDie sobre les mones de pasqua. Així anau recordant coses de la manipulació de la xocolata

<https://m.youtube.com/watch?v=DXP43dbaCtw>

Fent Garrovetes

<https://www.youtube.com/watch?v=vb9hk0HXoFw&t=383s>

Peix escabetxat

<https://www.youtube.com/watch?v=axa9Eph0rVI&t=307s>

RECORDATORI

Pensau que teniu tres textos per anar estudiant i llegint

<http://www.cuinant.com/pdf/intoxicacions%207%20alimentaries.pdf>

Aquest text xerra sobre la importància de la higiene a la cuina i de les principals intoxicacions alimentàries i també que podem fer per a garantir la salubritat dels nostres aliments.

Si us estimau més escoltar-lo en lloc de llegir-ho ho podeu fer des d'aquí

<http://www.cuinant.com/radio%20ib3.html>

<http://www.cuinant.com/pdf/manipulacio%20d'aliments.pdf>

Aquesta és una presentació sobre manipulació alimentaria. **Sols us heu de mirat fins la pàgina 8. La resta ho anirem fent poc a poc**

<http://www.cuinant.com/udarroz.htm>

Aquí teniu un text que parla sobre l'arròs. Ja hem fet algunes paelles , la setmana que ve en parlarem més i farem alguna cosa amb arròs.

Important:

Grano corto: es el más habitual; se cultiva especialmente en la zona levantina y presenta distintas variedades, entre las que destaca el llamado bomba, de grano ligeramente redondeado, perfecto para cocciones lentas, tanto dulces como saladas.

-Grano largo: estrecho y largo, se cultiva también en España, sobre todo en Sevilla y Murcia, da muy buenos resultados en todo tipo de preparaciones, salvo en repostería.

-Integral: muy rico en vitamina B, ya que se presenta completo, desprovisto únicamente de la capa exterior. Es algo más duro que los arroces blancos, tarda más en cocer y no tiene lugar en paellas ni preparaciones dulces.

-Vaporizado: Ligeramente amarillento, es un arroz que ha sufrido un proceso previo de escaldado que asegura su fácil uso posterior y evita el apelmazamiento de los granos por mucho que se prolongue la cocción.

