



Materia: Cocina Caliente 1 y 2

Fecha: semana del 14/9 al 18/9

Actividad 3

Ficha 1 “Las carnes”

1) UNIR CON FLECHAS



BIFE DE CHORIZO



BOLA DE LOMO



MENUDOS DE POLLO



POLLO



OSOBUCO

2) MARCAR LA RESPUESTA CORRECTA

A) ¿QUÉ ES LA CARNE?

- a) Es un líquido que se encuentra en los animales
- b) Es un tejido animal
- c) Es un lácteo
- d) Es una verdura

B) ¿CÓMO SE CLASIFICAN LAS CARNES VACUNAS?

- a) Carnes gordas y flacas
- b) Carnes duras y blandas
- c) Por el color
- d) Por sexo, raza y edad

C) ¿QUÉ FACTORES INFLUYEN EN EL SABOR DE LA CARNE VACUNA?

- a) Según el sexo
- b) Según el tamaño del animal
- c) Según la edad del animal
- d) Por el color

1) Escribe la respuesta correcta

a) Corte de carne para hacer guisos, milanesas, bifes a la criolla (son tres palabras)

b) Es la porción de carne que recubre el costillar que está separada por una tenue capa de grasa (son tres palabras)

c) ¿Con qué carne se hacen las hamburguesas albóndigas? (son dos palabras)

d) ¿Con qué carne se hace el Vitel toné? (una palabra)

4) Escribe en el espacio la palabra correcta

Hamburguesas de pollo con espinacas

- 1) Cocinar las _____
- 2) Procesar el _____
- 3) En un bol agregar todos los _____
- 4) Armar las _____
- 5) Cocinar en el _____ o _____

