**ESCUELA COMERCIAL CAMARA DE COMERCIO**

**Chiapas 81**

**GUIA SEMESTRAL**

**Materia: COCINA I**

**Grupo: 41-A**

1. Dibuja el organigrama de cocina
2. Escribe el nombre y usos de 5 utensilios de loza
3. Escribe el nombre y usos de 5 utensilios de plaque
4. Escribe el nombre y usos de 10 diferentes vasos y copas vistas en clase.
5. Escribe el nombre y capacidades de 5 diferentes copas vistas en clase
6. ¿Cuál es la función principal de cocina caliente?
7. ¿Cuál es la función principal de cocina fría?
8. Escribe 5 funciones de el Chef
9. Escribe 5 funciones de cocinero de cocina fría y de cocina caliente
10. Menciona 3 funciones del steward
11. ¿Qué es una hortaliza?
12. ¿Cuántos tipos de Hortalizas existen y cuáles son?
13. Da tres ejemplos de hortalizas de hoja
14. ¿Cuáles son las características de las hortalizas de bulbo y menciona 1 ejemplo?
15. ¿Qué son las hortalizas de inflorescencia?
16. ¿Qué tipo de hortaliza es el brócoli?
17. ¿Cuál es el cuidado que se debe de tener con las hortalizas de tubérculos y menciona 1 ejemplo?
18. Menciona la definición de leguminosa
19. Menciona tres ejemplos de hortalizas de fruto
20. Qué es una hierba aromática y cuál es su utilidad?
21. ¿Cuál es el método de conservación de las hierbas aromáticas?
22. Da el nombre de 5 ejemplos de hierbas aromáticas
23. ¿Qué es una especia?
24. ¿Cuáles son las razones por las cuales las especias se tienen que disecar?
25. Da el nombre de las especias más comunes y utilizadas en la cocina
26. ¿Cómo se dividen los azucares?
27. ¿Cuáles son las sustancias ácidas más utilizadas en la cocina?
28. Da la definición de método de cocción
29. Describe de forma clara y breve que es el método “al horno”
30. ¿Cómo se realiza el método “a la plancha”
31. ¿Con que otro nombre se le conoce al método “a la plancha”
32. ¿Qué alimentos son recomendados para elaborar al vapor?
33. Da el nombre de 7 métodos de cocción vistos en clase