

Tasca per al període de confinament del 16 al 18 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) Teniu tres vídeos per a visualitzar, la setmana que ve fareu una fitxa o activitat sobre ells.

Classes pràctiques de cuina capítol 1 Filetejar un peix

<https://www.youtube.com/watch?v=p6z89heYobo>

Classes pràctiques de cuina (Cap.2) Salsa Bolognesa

https://www.youtube.com/watch?v=DZMn_BmhSrM

Classes pràctiques de cuina (cap5). Crema de carabassó

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

Activitat 2) Teniu tres textos per a llegir i estudiar, la setmana que ve fareu una fitxa o activitat sobre ells.

<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.

Activitat 3)

Al vostre bloc heu de fer una entrada mostrant com és un dinar habitual a casa vostra.
El podeu haver cuinat vosaltres o algun familiar.

(aquesta activitat l'heu de fer avui) demà la revisaré.

Aquí teniu un exemple del que heu de fer.

<https://cuiant-blog.blogspot.com/2020/03/no-perdem-les-ganes-de-fer-coses-avui.html>

Si algu no te el blog aquí teniu el dossier amb la info per a fer-ho

<https://cuiant-blog.blogspot.com/2020/03/no-perdem-les-ganes-de-fer-coses-avui.html>

Aquí teniu els vostres blocs

<https://cocinaonllucia.blogspot.com/>

<https://lasrecetasdeangelbautista.blogspot.com/>

<https://cociandocondavid.blogspot.com/>

<https://cocinandoconyency.blogspot.com/>

Franky (falta, l'has de fer)