

VIDEO	Bases de la Cocina				
	INFORMACIÓN GENERAL				
	Nombre	Clase	Fecha	Puntos	Nota

1. *¿En qué rango de temperaturas se cocinan los alimentos?*

2. *¿En qué material no se deben cocinar alimentos?*

Justifique.

3. *Nombre cuatro tipos de calor:*

4. *Inserte los métodos de cocción correspondientes en el siguiente cuadro:*

<i>MEDIOS DE TRANSMISIÓN DE CALOR</i>					
↓	↓	↓	↓	↓	↓
<i>Líquido y/o calor húmedo</i>	<i>Líquido y medio graso</i>	<i>Medio graso</i>	<i>Medio graso y calor seco</i>	<i>Calor seco</i>	<i>Radiación</i>

5. *Desarrolle un ejemplo para cada método de cocción.*