Arte Culinario, Avanzado



1.	. Tener la especialidad de Arte Culinario.					
2. ¿Cuántos mililitros se necesitan para un litro?						
	¿Cuántas tazas se necesitan para un cuarto de galón?					
¿Cuántas cucharas de mesa se necesitan para una taza?						
¿Cuántas cucharitas se necesitan para una cucharada?						
3.	Preparar 2 platos principales cocidos utilizando macarrones, fideos, frijoles o arroz.					
	Macarrones 1 2					
	Fideos 1. 2.					
	Frijoles 1 2					
	Arroz 12.					
4.	Preparar 2 platos de verduras diferentes.					
	1 2					
5.	Preparar 2 clases de ensalada.					
	1. 2.					

No	Nombre				
	¿Cómo se mantienen crujientes las ensaladas?				
6.	Conocer la diferencia en valor nutritivo entre la leche entera, la leche baja en grasa y las leches a base de soya.				
	La leche entera				
	La leche baja en grasa				
	La leche a base de soya				
7.	Preparar un desayuno equilibrado utilizando la pirámide alimenticia.				
	Menú				
8.	Preparar un plato vegetariano de entrada.				
	Entrada				
9.	Planear un menú para una semana, eligiendo al menos 3 platos en los que se puedan usar los alimentos sobrantes de las comidas utilizadas.				
	Alimentos sobrantes 1. 2.				
	3.				
10	. Preparar una comida equilibrada utilizando una entrada vegetariana, una cacerola de verduras y una ensalada.				
	Entrada vegetariana				
	Una cacerola de verduras				
	Entrada				
	Elementos adicionales				

Nombre						
11.	. Conocer las varias razones por las cuales el vinagre no es saludable.					
12.	12. ¿Qué hace la cafeína en el cuerpo?					
	-	-				
13.	13. Tener 25 recetas de platos personales preparados, no más de 5 de los cuales son dulces o postres.					
Fed	cha Completada: In	structor/Asesor:				

Arte Culinario, Avanzado — Gráfica de Alimentos

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Día 1			
Día de la Semana			
Día 2			
Día de la Semana			
Día 3			
Día de la Semana			
Día 4			
Día de la Semana			
Día 5			
Dia 3			
Día de la Semana			
Día 6			
Día de la Semana			
Día 7			
Dia /			
Día de la Semana			