

¡LUCES, CÁMARA, ACCIÓN!

🎬 VÍDEO 2. El sector de la restauración

www.imparosulweb.eu

1 Escribe el nombre de estos utensilios.



1.



2.



3.

2 Escribe cómo se llaman y a qué sirven estos utensilios.



1.



2.



3.



4.

3 Indica a qué utensilio corresponden estas definiciones.

-: sirven para remover los alimentos, no rayan ollas y sartenes, no transmiten calor y se limpian y manejan fácilmente.
-: se utilizan para freír y saltear.
-: se utilizan para servir platos de cuchara, son de acero inoxidable y resisten al calor.
-: se usan para que los líquidos no evaporen durante la cocción, son más altos que anchos y son de acero grueso.
-: sirven sobre todo en repostería.

4 Escribe el nombre de estos utensilios y di a qué sirven.



1.



2.



3.



4.

5 Escribe en tu cuaderno qué es y cómo funciona la manga pastelera.

6 Di si las afirmaciones son verdaderas o falsas; si son falsas, corrígelas en tu cuaderno.

- Las cocinas industriales son proveedores para los comedores de diferentes establecimientos. V F
- Las cocinas profesionales deben seguir severas normas de higiene y seguridad. V F
- El acero inoxidable es el material menos adecuado para la pavimentación. V F
- Las paredes azulejos permiten una limpieza eficaz. V F