

NORMAS PARA O DESENRROLO DA TELEFORMACIÓN DO ALUMNADO:

O sistema de teleformación discurrirá por medio destas dúas vías: ben me devolvedes as tarefas realizadas por medio dun documento de drive cuberto ou por medio do meu correo maria7pontes@edu.xunta.es, especificando ben claro no envío o voso nome completo e o nº de U.D, pois iranse pasando unha a unha co seu correspondente nº.

Os prazos de entrega das UD entregadas son ata o venres da semana na que se entregan ás 23:55 hrs.

UD 2 E 7

- 1.-Definición y características de los semifríos.
- 2.-Diferencia técnica entre un semifrío de frutas y uno de chocolate.
- 3.-Secuenciación de la ejecución de un semifrío por medio de un diagrama de flujo, Indica los útiles que necesitarás a lo largo del proceso.
- 4.-Tenemos un semifrío cuyo ingrediente aireante es la nata y el mismo con merengue, ¿cuales son las diferencias visuales y en boca?. En cuanto a textura, ¿cuál crees tu que será mas ligero?
- 5.-Existen los semifríos de sifón, explica detenidamente cómo lo cargarías.
- 6.-¿Qué entiendes por postre deconstruído?, en cuanto a las presentaciones ¿qué es una composición estructurada y una dispersa?
- 7.-¿De qué componentes dependerá la buena presentación de un postre dentro de las normas de presentación de los platos? Nombralos y explícalos brevemente.
- 8.-Nombra 12 decoraciones diferentes que aporten altura a un plato, entre las que trae el libro y las que has visto en el día a día de las clases.
- 9.- Mise en place de la salida de un postre.