



Taller extraprogramático Colegio Inmaculada de Lourdes

"Cocina para todos"

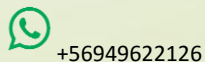
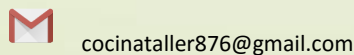
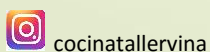
Miércoles 18:30

Link de conexión:

<https://us02web.zoom.us/j/87481261194>

ID de reunión: 874 8126 1194

Código de acceso: 265362





Descripción del taller

Actividad impulsada por el Colegio Inmaculada de Lourdes para toda la comunidad educativa, con la finalidad de crear una instancia de aprendizaje transversal en familia. Para realizar el taller se debe contar con un espacio limpio y seguro en donde el participante pueda ir siguiendo las indicaciones de un instructor de cocina, la modalidad que se utilizara en esta oportunidad es la plataforma zoom, en donde el estudiante podrá ir haciendo las consultas a medida que va avanzando la actividad. La idea es que previo al taller se cuenten con todos los materiales y herramientas solicitado para un buen desarrollo de la actividad. No olvidar que la cocina es un espacio donde pueden ocurrir accidentes, por ende, es de suma importancia prestar los apoyos necesarios (si se requiere) para minimizar las posibilidades.

Les doy la cordial bienvenida a este taller, lo pasaremos increíble y vamos todos a cocinar!!!!



cocinatallervina



cocinataller876@gmail.com



+56949622126



Miércoles 11/agosto

01

Torta de galletas

Ingredientes

5 paquetes de Galletas planas tipo maravilla o vino sin relleno del sabor que quiera.



800 gr. Manjar o mermelada.

Papel plástico tipo alusa o bolsa plástica.



2 naranjas o limón.

2 cajitas pequeñas de Jugo a elección



100 gr Azúcar flor.

1 rallador.

1 fuente para armar puede ser bowl, molde, budinera.

1 cuchara.

1 colador.

1 plato para montar la torta.



Miércoles 18 de agosto

02 Tapaditos

1 pechuga de pollo cocida

400 gr Mayonesa

1 pimiento rojo en lata o cocido

3 huevos duros

1 ciboulette

5 láminas de queso

1 palta

Hojas de lechuga

1 tomate

1 queso crema (opcional)

15 pancitos de tapaditos O una bolsa de pan de molde a elección

Mondadientes

Sal aceite pimienta



Miércoles 25 de Agosto

03 Sándwich de helado con palito

ingredientes

1 paquete de galletas firmes sin relleno (kuky, chocolate, mantequilla, chocochips, coco, etc.)

Helado sabor a elección



400 gr. Cobertura de chocolate

5 Palos de helados

Para decorar todas estas opciones, elige las que más te gusten.

Mostacillas de colores

Coco rallado

Frutos secos picados

Chubi

Chips de chocolate

1 papel alusa plas o papel mantequilla



1 olla con agua

Cuchillo y tabla para picar

Para este taller necesitaremos cuchara de helado, si no tienes puede ser cuchara sopera, una bandeja, congelador disponible, 1 taza para derretir el chocolate y muy importante es la presencia de un adulto para ayudar a picar el chocolate.

Ideal el helado sacarlo del congelador 5 minutos antes que parta la clase. Y ya esta!! No vemos el miércoles.

Cualquier duda me hablan al +56949622126



Miércoles 01 de septiembre

04 postres en vasitos

4 vasitos o pisillos individuales

1 barra queso crema

2 tazas de crema para batir helada (ideal 3 hrs. en el refrigerador)

1 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar flor

200 gr Fruta, alguna de estas opciones frutillas, frambuesa, durazno, puede ser fresca o congelados, si no tiene fruta puede ser jugo de 3 limones.

100 gr. Chocolate para derretir

Miga de queque puede ser 2 manqueque, o rayita o galletas molidas.

Materiales para utilizar

Batidora eléctrica

Bowls

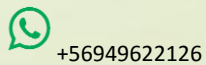
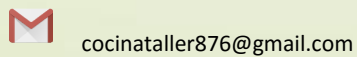
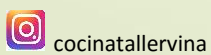
Mezquinos

Cuchillo



Tabla para cortar
Olla para derretir el chocolate.

Cualquier duda me hablan al +56949622126 nos vemos en
tu cocina!!!





Miércoles 08 de septiembre

05 hamburguesa casera

Con salsa lactonesa

250 gr carne molida

1 huevo

4 cucharadas de salsa de tomate

Orégano

Sal pimienta

4 láminas de queso

1 tomate

Hojas de lechuga

1 palta

50 cc. Aceite

200 cc. Leche entera

Kétchup

Mostaza



4 unid. Pan de hamburguesa

Papas fritas listas para acompañar



Para este taller necesitaremos 3 bowls medianos, 2 cucharas, 1 cuchara de madera, tabla, cuchillo, tenedor,

lata de horno, horno, juguera o mini pimmer



Cualquier duda me hablan al +56949622126 nos vemos en tu cocina!!!



MIÉRCOLES 23 DE SEPTIEMBRE

06 HOT CAKE CON FRUTA



INGREDIENTES

1 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
Pisca de sal
1 cucharada de azúcar blanca
1 1/4 tazas de leche
1 huevo
1 tapita de vainilla líquida
3 cucharadas de mantequilla, derretida



Relleno:

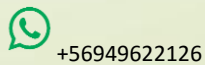
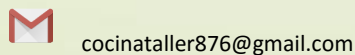
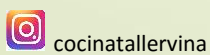
- 1 cucharadita canela en polvo
- 3 cucharadas de azúcar tradicional
- Frutas opcionales
 - 2 plátanos
 - Durazno en conserva
 - 1 naranja
 - 2 mandarinas
 - 5 frutillas
 - Arándanos
- Manzana en cubitos chicos
- Miel (opcional)

Herramientas:

Bowl, batidor manual, cuchara, jarrito medidor, cucharón, sartén, cocina, espátula, plato, tabla de corta, cuchillo.

En este taller realizaremos Hot cake, unos panquequitos más pequeño y mas esponjosos, muy ricos, es importante realizar este taller bajo la supervisión de un adulto ya que se utilizará el fuego de la cocina como cocción de la preparación.
!!!Cualquier duda me hablan al +56949622126 nos vemos en tu cocina!!!

MIERCOLES 30 DE SEPTIEMBRE





Cocadas horneadas con chocolate

200 gr azúcar granulada

200 gr. Coco rallado

4 claras

100gr de chocolate para derretir

1 pliego de Papel mantequilla



Utensilios y herramientas que necesitaremos:

Para la realización del taller se necesitará 2 bowl, 1 cuchara, lata de horno, horno, 1 ollita para derretir el chocolate y muuuchas ganas de pasarlo muy bien. Nos vemos en tu cocina.