

LA COMIDA MEDITERRÁNEA

BY: ÁNGELA PIQUER RUIZ

MENÚ DEL DÍA

En este power point vamos a realizar un menú para cualquier día de la semana con desayuno, almuerzo , comida, merienda y cena para conocer un poco la comida mediterránea .



DESAYUNO

Para desayunar tomaremos un café con leche y un zumo de naranja natural acompañado de unas tostadas con jamón y tomate rallado y un cruasán a la plancha.



INGREDIENTES

PARA REALIZAR ESTE DESAYUNO UTILIZAREMOS LOS SIGUIENTES
INGREDIENTES:

-Naranjas

-Tomate rallado

-Leche

-Jamón en lonchas

-Café

-Cruasán

-Azúcar

-Pan

PREPARACIÓN

Para preparar este desayuno debes realizar los siguientes objetivos: para hacer el zumo tienes que exprimirlo y ponerlo en el vaso, el café con leche hay que hacer el café en una cafetera y añadirle leche y azúcar, poner el cruasán y las tostadas en la sartén, rallar el tomate para las tostadas y taquitos lonchas de jamón

ALMUERZO

Para almorzar se podrá tomar un poco de fiambre acompañado ya sea de un vaso de agua como de café con leche o un zumo



COMIDAS

Habrán tres menús para comer por quien tenga distintos gustos : paella, pizza o macarrones.



PRIMERA OPCIÓN: PAELLA



SEGUNDA OPCIÓN: MACARRONES



TERCERA OPCIÓN: PIZZA



MERIENDA

Para merendar habrán crepes y se les podrá añadir, a gusto de cada uno, chocolate y nata



divinacocina

PREPARACIÓN DE LOS GOFRES



CENA

Para cenar habrá pescado al horno y carne asada:



PREPARACIÓN DEL PESCADO AL HORNO



PREPARACIÓN DE LA CARNE ASADA



POSTRE

De postre habrá para elegir diversos platos como por ejemplo tarta de queso, tarta de chocolate o flan



PREPARACIÓN DE LA TARTA DE QUESO



PREPARACIÓN DE LA TARTA DE CHOCOLATE



PREPARACIÓN DEL FLAN DE HUEVO





GRACIAS POR

SU ATENCION