COCINA II



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 41-A**  **CLASES: 13-15** | **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Martes 06 de Marzo de 2018** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de conocer y preparar las distintas recetas básicas de la gastronomía nacional, llevando acabo todo lo aprendido en la teoría.*

**INSTRUCCIONES:** Asiste al área de preparación de alimentos y bebidas de la escuela con los insumos necesarios para la preparación de los platillos de la práctica correspondiente, es necesario que para el desarrollo de la práctica asistas con el **uniforme completo de cocina el cual consiste de filipina blanca limpia, medio mandil blanco o negro y red para el cabello, así como materiales adicionales de cocina.**

**PRÁCTICA No: 4**

***PIZZA HAWAIANA***

***Porciones: 6 personas***

***INGREDIENTES:***

* 400 grs de harina de trigo
* **1 SOBRE DE LEVADURA**
* 1 cucharadita de sal
* 2 cucharadas de aceite de oliva
* 1 vaso de agua tibia (si es necesario)
* Una bolsa de plástico limpia o plástico adherible
* 1 lata de salsa boloñesa (250 ml)
* 20 grs de orégano
* Sal y pimienta al gusto
* 250 grs, de jamón de pierna en rebanada gruesa
* 100 grs. de salchicha
* 50 grs. de tocino
* 200 grs. de piña en almíbar
* 500 grs. de queso mozzarella o manchego
* 1 REBANADOR PARA PIZZA
* PLATOS DESACHABLES.

******

***FETUCCINI ALFREDO***

**6 PORCIONES**

**INGREDIENTES**

* 2 ½ tazas de crema (750ml)
* ½ barra de mantequilla (45g)
* 1 taza de queso parmesano, rallado
* Sal y pimienta, al gusto
* Nuez moscada, al gusto
* ¼ taza de perejil, picado
* 500 g de pasta fettuccini cocida al dente y escurrida
* 1 cucharada de mantequilla
* ¼ pieza de cebolla blanca finamente picada
* Perejil para decorar