Producción de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A**  **CLASES: 13-16** | **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Viernes 02 de Marzo de 2018** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de aplicar la diferente terminología culinaria vista en clase, así como el desarrollo adecuado dentro del área de preparación de alimentos y bebidas manipulando de una forma adecuada los alimentos.*

**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. 3**

***CANELONES EN SALSA DE QUESO***

Ingredientes:

Relleno

• 3 cucharadas de aceite

• 3 cucharadas de cebolla picada

• 250 g de carne de res molida

• 1 taza de mezcla de zanahoria con chícharo

• Sal y pimienta al gusto

• 1 paquete de láminas de lasaña, cocidas

• 150 g de queso manchego en laminas

• 90 g de mantequilla

• UNA CHAROLA DESECHABLE

Salsa

• 1 taza de leche (250 ml)

• 1 taza de agua (250 ml)

• 100 g de queso de cabra

• 1 paquete de queso crema (190)

• 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

**PAN DE ALMENDRA**

Ingredientes

4 huevos

¾ de taza de azúcar

½ cucharadita de ralladura de naranja

½ cucharadita de canela

200 g de almendras, molidas

¼ de taza de almendras, troceadas

Azúcar glass, para decorar

**AGUA DE HORCHATA**

6 porciones

Ingredientes

½ taza de arroz

1 taza de agua

1 lata de leche evaporada

1 lata de leche condensada

2 tazas de agua

1 cucharadita de canela en polvo

Hielo al gusto