Producción de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A****CLASES: 17-20**  |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Viernes 09 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. 4**

**ENCHILADAS MINERAS**

Ingredientes

• 8 chiles guajillos desvenados y cocidos

• ½ taza de agua (125ml)

• 1 diente de ajo, pelados

• 1 pizca de comino

• ½ cucharadita de orégano seco

• Sal al gusto

• 500 g de queso fresco o ranchero, desmoronado

• ½ cebolla picada finamente

• 1/4 taza de aceite

• 3 papas peladas, cortadas en cubos y cocidas

• 4 zanahorias pelada, cortadas en cubos y cocidas

• 24 tortillas de maíz

• 1 lechuga orejona, desinfectada y picada finamente

• 1/2 cebolla mediana, rebanada en aros

• 1/2 cebolla mediana, rebanada en aros

• 200 g de queso ranchero desmoronado

**POLVORONES DE NARANJA**

Ingredientes

250 g de mantequilla

½ taza de azúcar glass

1 huevo

1 naranja, sólo la ralladura

¼ de taza de jugo de naranja

400 g de harina de trigo

½ cucharadita de esencia de naranja