COCINA III

(Conservación de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A****CLASES: 49, 50 Y 51**  |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Miércoles 15 de Noviembre de 2017** |

**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. 7**

***CHULETAS AHUMADAS CON NARANJA Y CHIPOTLE***

6 porciones

INGREDIENTES

* 2 cucharaditas de aceite vegetal
* 6 chuletas ahumadas
* 2 tazas de jugo de naranja
* 1 cucharadita de chipotles adobados
* ½ cucharadita de consomé de pollo en polvo
* 1 cucharada de fécula de maíz
* 2 cucharadas de agua fría

***PANQUÉ DE QUESO CON ZARZAMORAS***

10 PORCIONES

INGREDIENTES:

* 1 paquete de queso crema (190 gr)
* 2 barras de mantequilla (90 gr c/u)
* 1 ½ tazas de azúcar
* 1 ½ cucharaditas de esencia de vainilla
* 4 huevos
* 2 tazas de harina de trigo
* 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
* ½ taza de leche
* ¾ de taza de zarzamoras, limpias
* UN MOLDE PARA PANQUE

**MATERIAL NECESARIO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PRÁCTICA.**

* **3 BOWLS**
* **2 TABLAS PARA PICAR**
* **2 CUCHILLOS**
* **2 CUCHARAS**
* **1 SARTEN**
* **1 TAZA MEDIDORA**
* **BATIDORA**
* **LICUADORA**
* **1 OLLA**