Producción de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A****CLASES: 5-8** |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Viernes 16 de Febrero 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. 1**

***LASAÑA CAMPESINA***

6 porciones

INGREDIENTES

* + 300 g de tocino
	+ 2 dientes de ajo, picados
	+ ½ cebolla picada
	+ 300 g de champiñones, fileteados
	+ 2 manojos de espinacas lavadas y troceadas
	+ Sal, al gusto
	+ 4 cucharadas mantequilla
	+ 4 cucharadas de harina
	+ 4 tazas de leche (1 litro)
	+ 1 taza de agua (250ml)
	+ 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
	+ 1 lata de media crema
	+ 1 paquete de láminas de lasaña
	+ 500 grs. de queso manchego
	+ UN MOLDE DESECHABLE

***SANGRIA***

6 PORCIONES

INGREDIENTES:



• 1 botella de vino tinto joven (de 3/4 de litro)

• 2 duraznos

• 1 manzana

• 1/2 litro dejugo de naranja recién exprimido

• el jugo de un limón

• 1 taza de azúcar

• Refresco de Limón

• UNA JARRA CON CAPACIDAD PARA DOS LITROS

• VASOS DESECHABLES.

***EMPANADAS DE MANZANA***

6 PORCIONES

INGREDIENTES:



* 2 tazas de harina
* 1 taza con agua
* 1 taza con jugo de limón
* 1 cucharadita de sal
* ¼ taza de azúcar en polvo
* ¼ taza de azúcar morena
* 500 gr de manzanas
* 2/3 tazas de mantequilla fría
* Crema de leche
* Nuez moscada
* Queso Cheddar