Servicio de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 43-A**  **CLASE: 51 - 54** | **Profra. Brenda Hernández González**    **Fecha: Lunes 30 de Octubre de 2017** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de conocer y preparar las distintas recetas de la gastronomía mexicana, en especial la del estado de Jalisco para darla a conocer al resto del mundo como un atractivo más de este estado.*

**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: 6 GASTRONOMIA DEL ESTADO DE JALISCO**

***TORTAS AHOGADAS***

Porción: 6

**INGREDIENTES:**

* ½ Kg. De jitomate
* 100 grs. de chiles de árbol verdes frescos
* 1 cebolla en mitades
* 2 dientes de ajo
* ¼ de taza de aceite
* 1 hoja de laurel
* 1 cucharada de vinagre blanco
* 1 pizca de orégano
* Comino y clavo molido al gusto
* Sal y pimienta molida al gusto
* 6 bolillos
* 3/4 kg. de carnitas de cerdo deshebradas o en trozos
* Platos desechables.

***CALAVERITAS DE CHOCOLATE***

Porciones: 6

****INGREDIENTES:**

* 750 grs. de chocolate de leche o semi amargo
* **6 MOLDES INDIVIDUALES EN FORMA DE CALAVERA CHICOS**
* 2 claras de huevo
* 4 tazas de azúcar glass
* colorantes artificial (los de tu preferencia, deben de llevar por lo menos 4 colores diferentes.
* **Mangas de plástico y duyas en forma de estrella**

**LISTA DE MATERIALES QUE POR EQUIPO DEBERÁN TRAER PARA PODER TRABAJAR**

* **2 CUCHILLOS**
* **3 TAZONES O BOWL MEDIANOS DE PLASTICO.**
* **2 CUCHARAS**
* **2 OLLAS MEDIANAS**
* **2 TABLAS PARA PICAR**
* **LICUADORA**
* **BATIDORA**
* **COLADOR**
* **JABÓN LIQUIDO LAVATRASTRES**
* **3 TRAPOS DE COCINA**
* **ENCENDEDOR**

Servicio de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 43-A**  **CLASE: 55** | **Profra. Brenda Hernández González**    **Fecha: Viernes 03 de Noviembre de 2017** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de conocer y comprender la importancia que tiene el estado de Coahuila en materia turística, resaltando como uno de sus principales atractivos a la gastronomía.*

**INSTRUCCIONES:** Lee con atención el siguiente apunte del estado de Coahuila y pégalo en tu cuaderno, subraya lo más importante con marca textos color amarillo. Pega el mapa del estado e ilustra con los atractivos y gastronomía del estado.

TEMA: GENERALIDADES DEL ESTADO DE Coahuila

UBICACIÓN: Está ubicado en la región noreste del país, limitando al norte con el río Bravo que lo separa de Estados Unidos, al este con Nuevo León, al sur con Zacatecas y al oeste con Durango y Chihuahua. Con 151 563 km² es el tercer estado más extenso, por detrás de Chihuahua y Sonora

POBLACIÓN: 2 954 915 habitantes.

CAPITAL: Saltillo

**ATRACTIVOS TURÍSTICOS:** Ubicado en el norte de México, en Coahuila predomina el clima seco, muy caluroso durante la primavera y el verano, y muy frío durante el invierno.

Las principales actividades turísticas del estado son el ecoturismo, el turismo de aventura (o turismo extremo), las excursiones a las distintas rutas paleontológicas, y las excursiones sus majestuosas zonas naturales.

**Arqueología:**

A pesar de que no se han encontrado rasgos de grandes monumentos prehispánicos, el hayazgo de fósiles, cuevas mortuorias, pinturas suprestres, petrograbados y muchos artefacos prehistóricos hacen que Coahuila sea un centro importante de investigación arqueológica en México. Algunos de los sitios más importantes son: Rincón Colorado, Las Águilas, Narihua, El Gavillero, El Rincón del Perico, entre otros.

**Ferias:**

Algunas de las ferias más importantes del estado son: Feria Expo Sabinas, Fiesta de la vendimia, Fiesta de San Nicolás Tolentino, Fiesta del Santo Niño del Peyote, Fiesta del Santo Cristo de Ojo de Agua, Feria de Saltillo, Fiesta patronal de la vírgen del Refugio.

**Festivales:**

Algunos de los festivales más importantes del estado son:

1. Festival Internacional de las Artes Julio Torri,
2. Festival de Cultura Infantil y Juvenil de Coahuila "la Maroma",
3. Festival de Danza Contemporánea de la Comarca Lagunera,
4. Festival de Grupos Étnicos,
5. Festival del Nacho,
6. Festival Internacional de Órgano,
7. Festival Navional de Cine de Torreón,
8. Festival Nacional de Grupos Sinfónicos Juveniles, Rock Coahuila Fest,
9. Festival Internacional de Guitarra del Noreste

**Pueblos mágicos:**

* Arteaga
* Cuatro Ciénagas
* Parras de la Fuente
* Viesca
* Candela
* Guerrero

**Artesanía:**

En Coahuila podrá encontrar artículos tradicionales como el mundialmente famoso Sarape de Saltillo. Pero no es todo, el estado cuenta con una variada cantidad de artículos artesanales como son la talla de madera de mezquite, talabartería, artesanías de teniztete y coyonoxtli, grabado en cerámica, cristal, vidrio y laja, jarciería, muebles rústicos de madera y fluorita, cartonería y muñequería, pashminas con cintilla y nudos de macramé, artesanías de reciclado, joyería tradicional y alfarería, herrería, productos orgánicos, escultura de barro, pirograbado, teja y laja decorativa y arte gótico.

**Danza y música:**

Las danzas más representativas del estado de Coahuila son: Los Matlachines, Danza del Ojo de Agua, Danza de San Isidro y la Guadalupana, La contradanza y el Chotis, Danza de las Morismas, Danza de los Indios, la Pluma, Los Panaderos, las Cuadrillas, El Jarabe Pateño, Danza de Negros Mascogos y la Danza de la Tegua.

Los estilos musicales más representativos del estado son: Los corridos, el Fara, la polca, la música norteña y el canto cardenche.

**Gastronomía:**

El arte culinario tradicional Coahuilense representa un manjar para los amantes de la carne. Carnes rojas, jugosas y de finos cortes forman parte de nuestra mesa, la cual se basa principalmente en la carne de cabrito, res y ternera, sin dejar de detrás las deliciosas carnitas y chicharrones de puerco. Sin lugar a dudas, las mejores carnes del país se dan en Coahuila, y si las acompañamos con los famosos vinos de Parras y de Cuatro Ciénegas, o bien con un sabroso pulque o el tradicional sotol.

Entre los platillos más representativos tenemos:

• **Carne asada:** Platillo a base de variados cortes de carne de res estilo americano, los cuales se asan a la parrilla, preferentemente con leña de árbol de mezquite, que brinda a la carne un sabor especial. La carne asada va acompañada de una variedad muy grande de elementos, como chilacas (variedad de chile verde largo y generalmente sin sabor picante) rellenas de queso, salchichas, frijoles "rancheros", y las infaltables tortillas de harina de trigo. La carne asada va mucho más allá del inigualable sabor de sus elementos, siendo plato principal en la celebración de todo tipo de momentos especiales: reuniones familiares, cumpleaños, Navidad y Año Nuevo, entre otros.

• Discada

• Mezquital

• Nachos

• Queso asadero, elaborado a base de leche de vaca o cabra

• Semita, pan dulce elaborado a base de pulque.

• Tapado de lengua de vaca

• Tasajo de venado

• Tortillones de carne asada u otros guisados.

• Gorditas

**ACTIVIDADES:** Realiza un collage en tu cuaderno con los destinos turísticos más representativos del estado, así como su gastronomía y da una breve explicación de cómo venderías este estado a los turistas.