COCINA III

(Conservación de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A****CLASES: 54, 55 Y 56**  |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Miércoles 29 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**

***ENCHILADAS SUIZAS***

6 porciones

INGREDIENTES

* 4 cucharadas de cebolla picada
* 1 diente de ajo
* 500g de tomates verdes cocidos
* 3 chiles de árbol cocidos
* 1 taza de hojas de cilantro, desinfectadas
* 1 taza de agua (250 ml)
* 2 cucharadas de consomé de pollo
* 2 cucharadas de aceite
* 1 taza de crema
* 36 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
* 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
* 300g de queso manchego en láminas
* 1/2 cebolla fileteada
* MOLDE DESECHABLE MEDIANO
* DOMOS DESECHABLES O TOPPERS

***BROWNIES DE MOCA***

10 PORCIONES

INGREDIENTES

* 50 gr mantequilla sin sal
* 115 gr chocolate semiamargo troceado
* 175 gr azúcar mascabado
* 2 piezas huevo
* 1 cucharada de café soluble disuelto en una cucharada de agua caliente y frío
* 85 gr harina
* ½ cucharadita de levadura en polvo (1 sobre)
* 50 gr nuez pecana en trozos
* Papel estrella (4 hojas)
* 25 gr de azúcar glass
* 1 MOLDE RECTANGULAR
* 1 COLADOR

**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**