COCINA III

(Conservación de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A**  **CLASES: 60, 61 Y 62** | **Profra. Brenda Hernández González**    **Fecha: Miércoles 13 de Diciembre 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. 9**

***GALLETAS DE HOJALDRE CON NUEZ***

6 porciones

INGREDIENTES

* ½ de taza de azúcar
* ½ cucharadita de canela, en polvo
* 1 taza de nuez, troceada
* 750 g de pasta hojaldre
* ½ de mantequilla, fundida (180 grs)
* 2 huevo batido
* 1 taza de harina de trigo
* Charola para hornear mediana
* Hojas de papel estrella
* Moldes para galletas en forma de estrella, pino, muñecos.

***PONCHE***

10 PORCIONES

INGREDIENTES:

* 12 tazas de agua (3 litros)
* 2 tazas de azúcar
* 2 rajas de canela
* 10 flores de Jamaica
* 250 g de tejocotes limpios y cortados en pequeños trozos
* 12 trozos de caña sin corteza y cortada en bastones
* 250 g de ciruela pasa deshuesada y partidas por la mitad
* 50 g de tamarindo pelado
* 250 g de guayabas lavadas y cortadas en pedazos
* VASOS DE UNICEL

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

**3 BOWLS**

**2 TABLAS PARA PICAR**

**2 CUCHILLOS**

**2 CUCHARAS**

**1 TAZA MEDIDORA**