Servicio de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 43-A**  **CLASE: 76-80** | **Profra. Brenda Hernández González**    **Fecha: Lunes 11 de Diciembre 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 Sinaloa 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: 7 GASTRONOMIA DEL ESTADO DE SINALOA**

***CHILAQUILES SINALOENSES***

Porción: 6

**INGREDIENTES:**

• 25 tortillas

• 6 chiles anchos colorados

• 1 trozo de cebolla

• 3 dientes de ajo picados finamente

• 1 taza de queso canasto, rallado

• Aceite para freír

• Sal al gusto

• Aceite

• 1 cucharada de Knorr suiza en polvo

• 1 litro de agua

• SERVILLETAS DE PAPEL ABSORBENTE

***AGUA DE CEBADA***

Porciones: 6

**INGREDIENTES:**

• 1/4 de kilo de cebada en polvo

• 1/2 taza de leche evaporada (CLAVEL)

• 2 tazas de azúcar o al gusto

• 1 cucharadita de vainilla

• 2 litros de agua

• Hielo

• VASOS DESECHABLES

• JARRA DE PLÁSTICO

***BIZCOCHO CASERO***

INGREDIENTES:

• 150 gr. de azúcar

• 250 gr. de harina + 20 gr. Para el molde

• 3 huevos

• 250 ml. de leche

• 2 cucharaditas de levadura

• 100 gr. de mantequilla + 40 gr. Para engrasar el molde

• 1 limón (la ralladura)

• MOLDE PARA PANQUE

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

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