Producción de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A****CLASES: 9 – 12**  |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Viernes 23 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. 2**

***PASTA CON SALSA DE PISTACHE Y VINO BLANCO***

**Porciones: 6**

**INGREDIENTES:**

* 2 tazas de pasta corta
* 1 ½ litros de agua
* 1 cucharada de sal
* 2 cucharadas de mantequilla
* ¼ pieza de cebolla picada
* 1 diente de ajo picado
* ¾ taza de pistaches limpios
* ¼ taza de vino blanco
* 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
* 3 tazas de crema para batir
* 2 cucharadas de perejil picado

***QUICHE DE JAMÓN Y POLLO A LA CREMA***

**Porciones: 6**

**INGREDIENTES:**

• 250 g de pasta de hojaldre

• 1 pechuga de pollo cortada en tiras

• 1 cebolla picada

• 200 g de jamón rebanado

• 2 cucharadas de perejil picado

• 1/4 de taza de leche

• 1/2 taza de crema

• 2 huevos

• Sal y pimienta al gusto

• Aceite vegetal

• UN MOLDE CIRCULAR PARA PASTEL O PAY

***MARGARITA DE FRUTOS ROJOS***

***Porciones: 6***

***INGREDIENTES:***

***•*** 3 tazas de mezcla de frutos rojos congelados

• 200 ml jarabe natural

• 500 ml jugo de naranja natural

• 20 cubos de hielo

• 1 taza de azúcar

• 2 limones

• vasos desechables

• 100 g. de sal