**ESCUELA COMERCIAL CAMARA DE COMERCIO**

**Chiapas 81**

**GUIA SEMESTRAL**

**Materia: Cocina III**

**Grupo: 42-A**

1. ¿Es es un método de cocción?
2. Describe como se utiliza el método de cocción a la parrilla
3. Describe como se utiliza el método de cocción al horno
4. Escribe el nombre de las principales formas de cocción
5. ¿Para qué alimentos se utiliza el método al vapor?
6. ¿Qué son las hortalizas?
7. ¿Qué es una hortaliza de raíz y menciona 3 ejemplos?
8. Menciona 3 ejemplos de hortalizas de inflorescencia
9. ¿Qué son las especias y menciona 5 ejemplos?
10. Escribe los ingredientes completos que se necesitan para elaborar las chuletas ahumadas a la naranja con chipotle.
11. Escribe el procedimiento visto en clase para elaborar las galletas rellenas de cajeta
12. Escribe la receta completa para elaborar la pasta a los dos quesos
13. ¿Cómo se elabora el pastel de galletas con café y chocolate?
14. Escribe 6 ingredientes necesarios para elaborar el filete mignon con tocino
15. Describe de forma amplia como se preparan los chiles en nogada
16. Escribe el procedimiento visto en clase para elaborar pizza
17. ¿Cuáles son los ingredientes que se necesitan para preparar la gelatina de queso con salsa de fresa?
18. ¿Cómo se elaboraran las empanadas de pollo con queso, preparadas en clase?
19. ¿Cómo se elabora el cheesecake con dulce de leche y nuez visto en clase?
20. Menciona 5 ingredientes necesarios para elaborar las brochetas de pollo al pastor
21. ¿Cómo se elabora el pay de durazno visto en clase?
22. ¿Qué es un método de conservación?
23. Escribe la definición de ahumar
24. ¿Qué es la pasteurización?
25. Menciona 5 métodos de conservación vistos en clase
26. ¿Qué es un cereal?
27. Escribe la clasificación de los cereales.
28. ¿Qué es gratinar?
29. En qué consiste un fondo claro en cocina, y para que lo utilizamos
30. ¿Cómo se prepara el fondo oscuro y para que preparaciones lo utilizamos?