TALLER

Programa: **COCINA BASICA**

FICHA: **2551757.**

Instructora:

AIDAHERNANDEZ DE DUQUE

Nombre del aprendiz:

Tema: Vocabulario técnico de cocina

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora, el cual contiene el vocabulario técnico aplicado en el área de gastronomía, defina los siguientes conceptos.

a. Macerar
b. Majar
c. Marinar
d. Mise en place
e. Medallón
f. Mesclun
g. Mignonnette
h. Napar
i. Nage
j. Nougatine
k. Omelette
l. Panade
m. Parfait
n. Pâtè
o. Persillade
p. Petit-fours
q. Pilaf
r. Pectina
s. Pizca
t. Pintar
u. Quatre-èpices
v. Raspa

w. Ragoût
x. Roux
y. Salmuera
z. Tamiz
aa. Tornear
bb. Zeste
cc. Zumo
dd. Beurre Manié