MASA FERMENTADA PARA FREIR (ORLY)

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Harina trigo	g	200
Agua tibia	cc	150
cerveza	cc	150
Aceite de girasol	c/das	2
Clara de huevos a punto de nieve	und	2
Yema de huevo	und	1
Sal	g	5

Preparación: tamizar la harina de trigo en un recipiente tibio, hacer un hueco en el centro y adicionar la sal, aceite y la yema de huevo. Agregar el agua tibia por último la cerveza previamente agitada, mezclar bien, tapar con un trapo húmedo y dejar reposar entre 2 y 3 horas, para que la pasta fermente bien.

Antes de utilizar la pasta adicionar las claras de huevo a punto de nieve, en forma envolvente. Reservar en refrigeración.

VINAGRETA

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Aceite	ml	90
Vinagre	und	30
Mostaza	g	4
Miel o Azúcar	g	20
Sal	g	1
Pimenta	g	0.3
Perejil picado	ml	10

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Pag. 105.Sexta edición. Año 2011.

PASTA PARA CREPES

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	250
Azúcar	g	20
Sal	g	5
Mantequilla fundida	g	30
Crema de leche	cc	20
leche	cc	400
Huevos grandes	und	4

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y batir hasta obtener una masa lisa, fina y espesa.Colar. Dejar reposar 2 horas antes de usarla.

PASTA PARA FREIR (ORLY)

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	200
cerveza	ml	150
Aceite para freir	cucharada	2
Sal	g	5
Huevos grandes	und	3
Agua tibia	ml	150

Preparación:

En un recipiente tibio vaciar la harina de trigo, previamente tamizada, hacer un hueco en el centro y adicionar la sal, la pizca de azúcar, el aceite y la yema de huevo, poco a poco agregar el agua tibia por último la cerveza previamente agitada; mezclar bien, dejar reposar de dos a tres horas para que fermente antesde utilizar la pasta se agrega la clara de huevo a punto de nieve se mezcla de forma envolvente.

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Sexta edición. Año 2011.

SALSAS BASICAS

MAYONESA

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Aceite	ml	125
Huevo	und	1
Limón	ml	5
Sal	g	1.5
Pimenta	g	0.3
Agua tibia 0.5 g	g	0.5

Derivadas de la mayonesa

Chantilly

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	100
Crema de leche	und	15 ml
Limón taiti	ml	1/4

Golf –Salsa coctel o Rosada

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	100
Kechup de tomate	gr	20
brandy	ml	7
Salsa inglesa	ml	2 ml
paprika	g	5
pimienta	g	0.3

Maltesa

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	125
Zumo de naranja	ml	30
Cascara de naranja en juliana blanqueada	g	0.5

Tártara

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	125
Yema de huevo	und	1
Pepinillos	g	7
Alcaparra	g	7
Cebolla	g	7
Cebollín	g	4
perejil	g	4
mostaza	g	3

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Sexta edición. Año 2011.

MASAS BÁSICAS REPOSTERIA

Pasta para repollas (Paté a choux)

Ingredientes:

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	180
Agua	cc	300
Grasa(mantequilla o margarina)	g	120
huevos	und	5- 6
azúcar	g	10
sal	g	1

Hornear a 200 °C. x 25 min.

SALSAS REPOSTERIA
PASTELERA, INGLESA, CHANTILLY

Crema pastelera

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Yemas de huevo	und	8
Azúcar pulverizado	g	200
Fécula de maíz	g	100
Leche líquida	cc	1000
Esencia de vainilla	cc	0.5
Ralladura de naranja o limón	g	c/n

Rosquillos
1 kg.
harina de trigo — 3 L
fécula de maiz (maizena) - 250 g.
huevos
mantequilla — 1/2
Polvo de hornear 25
levadura 5g
azúcar 75
sal. 40g.
zumo de naranja 1/2 L.
aceite para freir.
ralladura de naranja

REFERENCIA BIBLIOGRAFICA
ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Sexta edición. Año 2011.

Powered by CamScanner

RECETA ESTÁNDAR

RECETA STANDAR								
Preparación: **Arroz rojo**			Nº: 001					
Restaurante: MARIAMS			Porción Estándar: 10 porciones					
Cantidad de porciones: 10								
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Fecha		Fecha		Fecha	
			Costo unitario	Costo total	Costo unitario	Costo total	Costo unitario	Costo total
Arroz	Libras	2	1300	2600				
Pimentón rojo	Unidad	5	400	2000				
Aceite	Mililitros	20	4000	80				
Cebolleta blanca	Unidad	1	200	200				
Ajo y sal	%	5%	%	244				
Costo Total			5124					
Costo Porción			512.4					
Precio Potencial de Venta			550					
Precio Real de Venta			550					
35% de Costo			1021.4					
IVA 19%.								

Preparación y Servicios

Higienizar los pimentones, limpiar la vena blanca y sacar las pepas, cortar y llevar a cocción, con la cebolleta y el ajo en tres vasos con agua, por espacio de 5´minutos, retirar licuar con el resto de agua fría (5 vasos con agua) y hacer el arroz común y corriente (aceite y sal).

Servir caliente en molde o con cuchara.

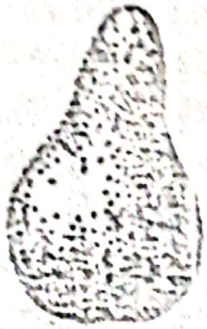
Powered by CamScanner

Duquesa



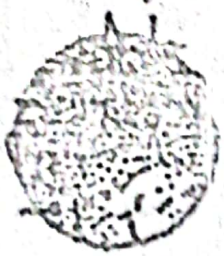
Preparación de papas cocidas y prensadas mezcladas con yemas de huevo, mantequilla y nuez moscada, que luego se pasa a una manga con punta estrella para crear la forma mostrada en la ilustración. Son formadas en una bandeja, luego bañadas con donadura de huevo batido y son llevadas al horno.

Williams



Preparación que utiliza la misma base de preparación de las papas duquesa, se amolda con la mano en forma de pera. Estas peras son luego empanizadas con una inglesa y es fritas.

Berny



Un tipo de croqueta de papa. Hecha a base de papa cocida y prensada mezclada con trufas picadas y formada en bolas pequeñas que son pasadas por huevo batido y almendras picadas y pan rallado. Son luego fritas.

St. Florentin



Preparación que utiliza la misma base de preparación de las papas duquesa. Esta es mezclada con jamón inglés cortado en brunoise, es luego formada en bolas y cubierta con vermicelli. Son luego fritas.

Powered by CamScanner

PASTA PARA CREPES

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	250
Azúcar	g	20
Sal	g	5
Mantequilla fundida	g	30
Crema de leche	cc	20
leche	cc	400
Huevos grandes	und	4

Preparación
Mezclar todos los ingredientes y batir hasta obtener una masa lisa, fina y espesa. Colar. Dejar reposar 2 horas antes de usarla.

PASTA PARA FREIR (ORLY)

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	200
cerveza	ml	150
Aceite para freir	cucharada	2
Sal	g	5
Huevos grandes	und	3
Agua tibia	ml	150

Preparación:
En un recipiente tibio vaciar la harina de trigo, previamente tamizada, hacer un hueco en el centro y adicionar la sal, la pizca de azúcar, el aceite y la yema de huevo, poco a poco agregar el agua tibia por último la cerveza previamente agitada; mezclar bien, dejar reposar de dos a tres horas para que fermente antes de utilizar la pasta se agrega la clara de huevo a punto de nieve se mezcla de forma envolvente.

cuselado de Sobrebarriga.
(espaldilla o Cruce pre desuerdar)

Quimbolitos —
400 g. harina de trigo
100 g. harina de maiz (precocida)
10 g. polvo de hornear.
10 ud. huevo.
500 g mantequilla
450 g. queso de hoja o campesino.
450 g azúcar
1 pizca de sal.
1/4 L. pasas.
(in hojas sobrado de plátano o bijao.

T: cocción 40'a 50' al vapor

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Sexta edición. Año 2011.

Powered by CamScanner