EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2817610_ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de postres y la función que tienen

- ✓ Gelatina le da la textura al Postre
- ✓ leche condensada para darle dulsor al postre
- ✓ frutas le da mucho Sabor

ANGIE ARANA

SENA siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de postres y la función que tienen

- ✓ Pudin:
  leche base para hacerlo.
  Azucar → endulzante - Maicena
  coco → la esencia del postre
- ✓ cocada
  coco → la base para hacerlo
  leche - azucar - esencia - canela.
- ✓ Arroz con leche
  arroz - base para hacerlo
  leche vaca - leche condesada -
  Crema de leche. coco. canela. - panela.

Kelly salcedo

SENA siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de postres y la función que tienen

- ✓ gelatina : para solidificar
- ✓ crema de leche: para sabor y cremosidad
- ✓ leche condensada: endulzante y cremosidad

Nini Yohana Guzmán

REGISTRO FOTOGRAFICO

2817610_ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS





ELABORACIÓN DE POSTRE DE CAFÉ