EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2817611_ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

sigo

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboracion de tortas y la funcion [illegible]

- Harina de trigo. Su funcion es muy importante porque sin este ingrediente no se pueden elaborar las tortas.
- Polvo para hornear. Su funcion es hacer crecer las tortas
- Huevos su funcion es darle buena contexture a las tortas

Yaned Nerra Hesa

siga

ACTIVIDAD DE ANALISIS SENSORIAL

1) Realizar analisis sensorial al producto, evaluar

- Olor: Agradable
- Sabor: Uva
- Textura: Suave
- Aspecto: Buena agradable
- Color: Oscuro

Producto: Torta de vino

¿Qué le puede mejorar?

Un poco la contextura

Yaneth Nava Mesa

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS.

CONSULTA 3 INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y LA FUNCIÓN QUE TIENEN.

- POLVO DE HORNEAR: PARA OBTENER UN MEJOR VOLUMEN Y CRECIMIENTO DE LA TORTA.
- HARINA DE TRIGO ES UN INGREDIENTE MUY IMPORTANTE EN SU ELABORACIÓN. DA SU ESTRUCTURA ESPONJOSIDAD EN SU PREPARACIÓN.
- MANTEQUILLA. DA SUAVIDAD ESPONJOSIDAD A LA TORTA Y EXCELENTE SABOR.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2817611_ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS





ELABORACIÓN TORTA DE PIÑA