COCCIÓN



¿QUÉ ES?

- Proceso por el cual un alimento se somete a un cambio físico o químico a través de la elevación de temperatura, para mejorar su sabor o textura.



MODOS/MEDIOS

- **RADIACIÓN:** el calor se transmite en forma de ondas infrarrojas y que por tanto son invisibles al ojo humano.
- **CONDUCCIÓN:** Calor transmitido a un elemento que a su vez lo transmite al alimento
- **CONVECCIÓN:** sistema de circulación de aire que permite cocinar más rápido, más eficiente y de una manera más uniforme



TIPOS

- **SECO:** sin líquidos ni grasas
- **HÚMEDO:** con líquidos
- **GRASO:** con grasas
- **MIXTO:** intervienen más de uno de los anteriores.



MÉTODOS

- Forma en que se logra la transferencia de calor hacia los alimentos.



SECO

- Plancha:



- Hornear:





- Parrilla:





SECO

- Sellar:



- Dorar:



- Asar:



HÚMEDO

- Estofar:



- Blanquear:



- Vapor (con y sin presión):





HÚMEDO

- Hervir:



- Escaldar:



- Escalfar o pochar:



GRASO

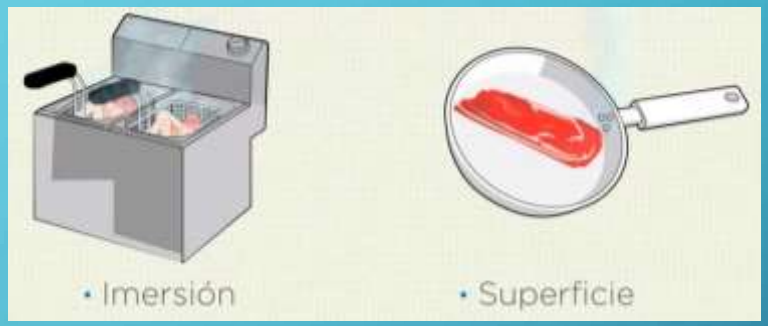
- Saltear:



- Sofreír:



- Freír (inmersión/superficial):



GRASO

- Dorar:



- Gratinar:



MIXTO

- Brasear:



- Estofar:



- Guisar:

