TALLER

Programa: Preparación Comidas Rápidas – Amasijos

Ficha: 2083928

Resultado de aprendizaje:

Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar

Introducción

Estimado aprendiz, Las salsas madre Son aquellas salsas que pueden utilizar inmediatamente o sirven como base para la elaboración de otro tipo de salsas denominadas salsas derivadas, las cuales aportan más sabor, textura y armonía a los platillos. Lo que hace importantes a estas salsas es la capacidad de combinación con toda clase de ingredientes y estas son: Pomodoro, Española, Holandesa, Velouté, Mayonesa y Bechamel.

Bechamel salsa caliente blanca: se obtiene de leche líquida, cebolleta, clavo de olor, nuez moscada, sal y **Roux** (rru) es la mezcla en medio caliente de harina de trigo y mantequilla es las mismas proporciones, su color puede ser claro o rubio eso depende de tiempo de cocción que le demos a la harina, el cual nos sirve para espesar, salsa, sopas, cremas). Esta salsa la podemos utilizar para acompañar, carnes, pastas, verduras, papas, productos del mar. Una salsa derivada de esta es la salsa crema.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Estimado aprendiz una vez recibida la información del video tutorial a través del grupo de whatsApp (curso de cocina Sena), correo electrónico o por medio de llamadas telefónicas, realice el siguiente taller, el cual ya desarrollado podrá ser enviado por los mismos medios en que lo recibieron. Celular 3136253599 o al correo ljtoro33@misena.edu.co

Taller técnicas aplicadas en la elaboración de un crepe de pollo y tocineta con salsa bechamel

I. Defina los siguientes conceptos:

a. Napar:

b. Lardones:

d. Clavetear:

II. Nombre de las clases de salsas madres que existe en gastronomía.

III. Transcriba las recetas preparadas en el video con sus respetivos ingredientes, gramaje y preparación de:

a. Crepe:
b. Salsa bechamel:
c. Relleno para el crepe:

Instructora
Lola Jimena Toro