

TALLER PRACTICO COCINA CALIENTE

ESTIMADO APRENDIZ ESTE TALLER NO SOLO ES PARA RESOLVER DE PREFERENCIA EN SUS PREPARACIONES CON VERDURAS, CARNES Y ELABORACION DE SALSAS LO PRACTIQUE.

- 1- NOMBRE TRES TIPOS DE CORTES EN VERDURAS O TUBERCULOS
- 2- ENNUMERE CUANTOS TERMINOS DE ASADO SE CONOCEN EN LA CARNE ROJA
- 3- CUAL ES LA DIFERENCIA ENTRE ASAR SELLAR BLANQUEAR Y SALTEAR
- 4- LOS ANTERIORES TERMINOS SE APLICAN EN CARNES VERDURAS HORTALIZAS TUBERCULOS.
A – ASAR
B- SELLAR
C- BLANQUEAR
D- SALTEAR
- 5- LAS SALSAS SE DIVIDEN EN CALIENTES Y FRIAS :
A – QUE ES UNA SALSA MADRE
B – UNA SALSA EMULCIONADA
C - UNA SALSA DERIVADA
E - EL LIGANTE PARA UNA SALSA ES LA GELATINA O FECULA

AIDA HERNANDEZ

Instructora