DESARROLLO TALLER DE BOCAVULARIO COCINA BASICA

6/05/20, 11:20 a. m. - +57 312 6383493: Buenos dias, lo que pasa es que no pude conseguir las uchuvas
6/05/20, 12:08 p. m. - Aida Hernandez: Hola si no hay uchuvas lo puedes preparar con chontaduro ya cocido lo licua a en un poco de caldo puede ser instantáneo cubo licuas adicionada mantequilla un poquito sal pimienta espera que hierva espese un poco y es salsa de chontaduro o se puede salsa de maracuya gracias por su interés

7/05/20, 2:24 p. m. - +57 312 6383493: Lo hice con maracuyá porque no encontré uchuvas

7/05/20, 2:26 p. m. - +57 312 6383493:.

3 tipos de corte de verduras: Juliana, Rondelle o rebanadas choffonade y Cascos

7/05/20, 2:32 p. m. - +57 312 6383493:

Términos de la carne

Bien cocido, tres cuartos, término medio, medio crudo, rojo inglés y sellado

Sellar: Quiere decir dora un alimento rápidamente por todos sus lados para que éste conserve su jugo en el interior.

Asar: Cocinar un alimento en contacto directo a las brasas o el fuego, en una plancha o parrilla.

Saltear: Es un método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa o aceite en un sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta

7/05/20, 9:05 p. m. - Aida Hernández: Hola muy buenas noches excelente preparación presentación las felicito por su compromiso responsabilidad mil felicitaciones por la introducción explicación

7/05/20, 9:06 p. m. - +57 312 6383493: Muchas gracias