MATERIAL DE APOYO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COMIDAS RÁPIDAS

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: RECETARIO DE SALCHICHAS DE POLLO, CEBOLLA CARAMELIZADA, REPOLLO EL ALMÍBAR, PERRO CALIENTE MIXTO,

SALCHICHAS DE POLLO

INGREDIENTES

500 gramos de pechuga molida
6 cucharadas de harina de trigo
10 gramos de sal
Una pizca de pimienta
Un gramo de curry
Papel film cantidad necesaria
2 cucharadas de salsa de soya
2 cucharadas de mostaza
Agua cantidad necesaria

Preparación

Adicionar a la pechuga, curry, pimienta, sal, harina de trigo mezclar bien, por ultimo rectificamos sazón, en una mesa colocamos papel film y encima del papel film un poco de la mezcla de pechuga, formamos rollos delgados aproximadamente de 1cms de lardo, aparte en una olla con agua la llevamos al fuego cuando haya llegado a hervor incorporamos los rollos de pollo, cocer durante 20 minutos, sacar las salchichas de pollo de agua y le damos choque térmico con agua fría.

REPOLLO EL ALMÍBAR

INGREDIENTES

Un kilo de repollo corte chiffonade, llevar a cocción durante 20 minutos, después dar choque térmico con agua fría
750 gramos de azúcar
Un litro de agua
10 cucharadas de zumo de limón
2 astillas de canela
4 clavos de olor

Preparación
Agregar todos los ingredientes en una olla llevar a cocción durante 20 minutos sin parar de revolver.

CEBOLLETA CARAMELIZADA
INGREDIENTES
500 gramos de cebolleta corte pluma
4 cucharadas de aceite
Una pizca de sal
4 cucharadas de vinagre
200 gramos de azúcar
4 cucharadas de salsa de soya
Preparación
En un sarten agregar aceite, llevar al fuego, cuando este caliente adicionar cebollas cocinar durante 10 minuto sin para de revolver, agregar los demás ingredientes cocinar durante 15 minutos sin parar de revolver a fuego medio.

SALSA DE QUESO
INGREDIENTES
Una loncha de queso mozzarella
4 cucharadas de leche líquida
2 cucharadas de salsa de queso cheddar
Preparación
En un sarten agregar todos los ingredientes, llevar a cocinar hasta que se funda el queso sin parar de revolver.

PERRO CALIENTE DE POLLO
INGREDIENTES
Un pan para perro caliente
Una salchicha de pollo, salteada con un poco de aceite hasta que este dorada.
Una cucharada de cebolla caramelizada
Una cucharada de repollo en almíbar
2 cucharadas de ripio de papa
2 cucharadas de salsa de quedo
Una cucharada de choclitos en polvo
Una cucharada de doritos en polvo
Preparación
En el centro del pan agregar cebolla encima de la cebolla la salchicha encima de la salchicha repollo la cebolla, encima de la cebolla ripio de papa encima del ripio de papa la salsa de queso, por último, el polvo de doritos y choclitos.