

PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 2083928

Programa: Preparaciones de Comidas Rápidas – Amasijos

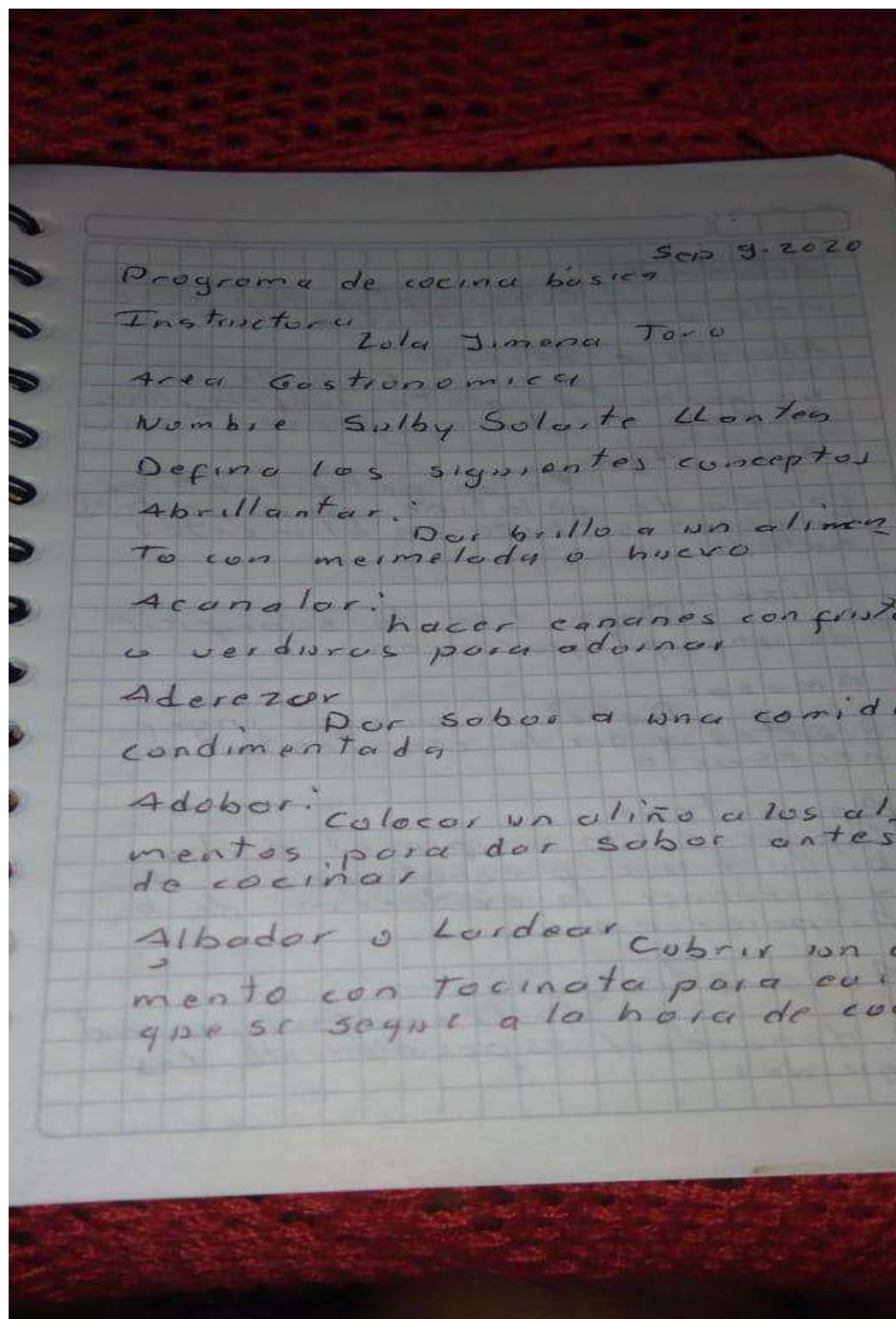
Ficha: 2083928

Instructora: Lola Jimena Toro

Pantallazos de evidencias del aprendiz DARY CASTRO BERANCOURT Mise en place, preparación y emplatado de papas a la francesa.



Pantallazos de evidencias del aprendiz Sulby Solarte Llanten, taller 8 vocabulario técnico de área de gastronomía, parte1



Acaramelar: Cubrir algo con caramelo u otra sustancia dulce

Adornar o decorar: Embellecer en un género un plato condecoración para dar buena presentación

Agar Agar: Es un gelificante en forma de gelatina para postres. También se usa en alimentos saludables

Alisar: Dejar lisa la superficie de una preparación

Amasar: Rebolver varios ingredientes y dar la consistencia necesaria

Apricotear: Españar con un pincel o dar brillo a una presentación para prevenir la oxidación de la preparación

Aerómetro: Instrumento que mide la densidad especialmente los líquidos

Arropar: -
Taper con un paño para fer-
mentar la masa

Aromatizar: -
Dar sabor a los alimentos

Asar: -
colocar al fuego o brasa por
que los alimentos se cocen le-
tamente

Anillo o Aro: -
Molde sin base para
tortas o otras preparaciones

Agustar: -
colocando agua fría o
hielo

Asustar al pulpo: -
Colocar un ali-
mento varias veces en agua o plato
de ebullición

Auiar: -
Limpiar bien el alimento
que se va a cocinar, dejarlo listo
para la cocción.

Abatte -
utensilio que se utiliza
para hablandar alimentos o
darle forma

Aspic: Gelatina sin sabor
se emplea en platos fríos

Apanar: Emboltura que se le hace
a un alimento antes de cocinarlo

Asmar: Colocar las carnes al
horno para conservarlas o un
sazon.

Almires: mortero para moler

Almibar: Sustancia líquida de
distintos grados de espesor en azú-
car

A punto: Cuando un alimento alcan-
za el grado de cocción

bañor: Cubrir la superficie de
un pastel totalmente

baño maría: Sumergir el resi-
duo en otro mayor con agua
o otro líquido

Blanquear: Dejar hervir unos instantes y sacar el producto y echarlo en agua fría.

Brinque: manija de hierros atados con un hilo.

Bracear: Metodo de coccion lento se hace en poca agua o caldo.

Brindar: Atar con un hilo para que no pierda la figura, el pollo o pescado.

Bourre manie: Es una masa que sirve para espesar, sopas.

Bisque: Se cocina con el capersa, como pichones y se cubre con el caldo.

Clavatear: Introducir clavos en algunos alimentos para condimentar.

Confitar: Coccion lenta en su.

propia grasa

Con lis: Jugo concentrado de ali-
mentos, puede ser de verduras
frutas o carnes.

con el bouillon Caldo corto arom-
tizado

Crepine membrans de grasa para
elaboración de salchichas mate-
riales en la forma de preparado apertu-
ra jugosidad y sabor

Trabajo presentado a la
Profesora Lola Jimena Toro
De Solby Solarte Llanta
Septiembre 9 - 2020