



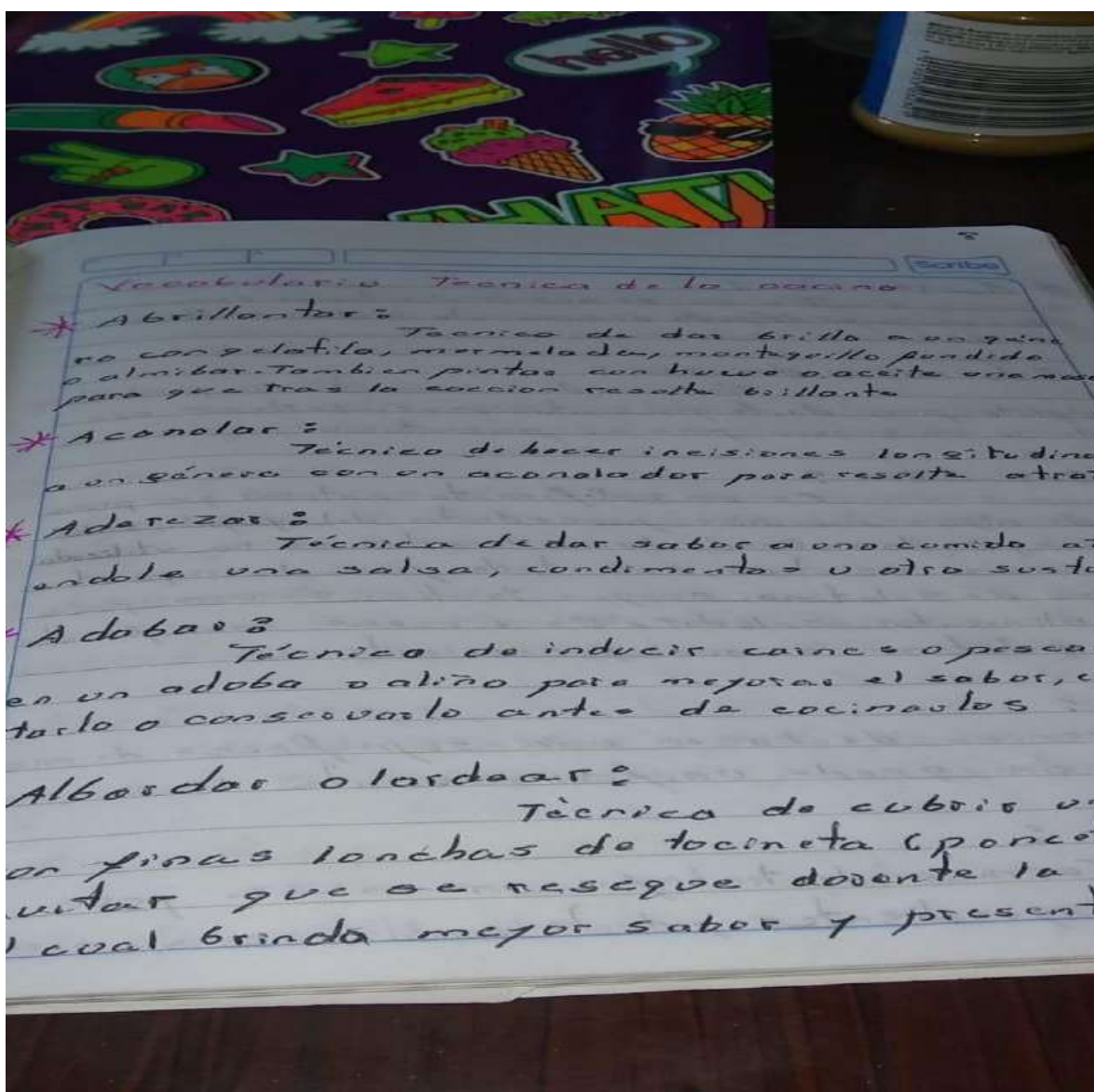
PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 2150101

Programa: Cocina Básica

Ficha: 2150101

Instructora: Lola Jimena Toro

Pantallazos de evidencias del aprendiz Nubia Escobar, Taller 8 vocabulario técnico del área de gastronomía parte 1.



Acosomelar:

Técnica de cubrir el interior de un dulce con una capa delgada de caramelo u otro dulce.

Adornar o decorar:

Técnica de ornamentos un plato para darle presentación. Embellece un género para su presentación.

Agar-Agar:

Es un gelificante natural de algas marinas procedentes de Japón, Ceilán. Desde hace décadas se utiliza en la cocina asiática, sobre todo por su forma de gelatina, aunque también se emplea en alimentos saludables. Es el equivalente a la gelatina común y corriente.

Alisar:

Técnica de hacer una superficie con un aspecto uniforme.

Amasar:

Técnica de trabajar los ingredientes.

- * **Apricotear:**
Técnica de espolvorear una capa de masa de demasco o gelatina para dar brillo a la preparación, agregar sabor y prevenir la oxidación al aislarla del aire.
- * **Areómetro:**
Instrumento que mide la densidad de los cuerpos especialmente de los líquidos.
- * **Arropar:**
Técnica de tapar con un paño la preparación de masa para facilitar el reposado y evitar que se reseque su superficie.
- * **Aromatizar:**
Técnica de dar sabor a una preparación con jugos, licores, condimentos, etc.
- * **Anillo Aro:**
Molde sin base para hacer volados, tortas y otros pasteles.
- * **Asustar:**
Técnica de conservar la forma de una preparación añadiéndole hielo o alcohol.

* **Asar:**
Método de cocción que consiste en aplicar calor fuerte a un producto para cocerlos. Se hace por medio de hornos, planchas, etc. El producto debe quedar dorado exteriormente y jugoso en el interior.

Asustar el pulpo:
Técnica de introducir
veces el pulpo en agua a punto
para finalmente cocinarlo. Luego
mientras, la carne del pulpo será
surgue debido a los cambios de t
e son bruscos el colágeno se

Técnica de preparación por
do totalmente listo para
prende las fozes de limpie
eado o desencamado, des,
cluso el sazonado al
si la preparación lo
aplica a carnes por
es:

Abatter:

Técnica de golpeo por de carnes de metales inoxidables. Teniendo como función ablandar y darle forma a las carnes. Laplastar.

Aspic:

Se denomina aspic a la sustancia gelatinosa empleado en la elaboración de platos ricos de jamón, foie gras, mariscos u otros incluso frutas. Se trata de gelatina sólida moldeado y aromatizado. Solo tener diferentes formas. Aspic significa espiago.

Apanar:

Técnica de envoltura o cubiceta que se hace en un alimento antes de llevarlo a cocción adecuado.

Ahornar:

Técnica de exponer los alimentos al humo para darle un sabor especial y su conservación.

Almibar:

Mezcla de agua y azúcar. Se utiliza en las preparaciones.

* Almirez:

Mortero de metal

* A punto:

Es el punto justo de cocción de verduras, carnes. Expresiones francesas: el punto de cocción es decir ni muy crudo, deseando que el consumidor de

punto de nieve:

Técnicas de batir las claras hasta adquirir la máxima consistencia

Boñar:

Técnica de boñar con salsa de tomate y otros ingredientes con papas

Baño de María:

Cocer a baño de María: cocer lentamente una preparación en un molde que se introduce en agua y este a su vez en un baño de agua hirviendo o se introduce al

Blanquear:

cocción de cocción

abundante agua hirviendo, va desde uno a dos minutos, dependiendo del ingrediente. Esta técnica precisa a continuas rápido enfriamiento en agua helado por la cocción del alimento.

Bouquet-garni:

Condimento básico para francesas. Se trata de un manojo de aromáticos atados con un hilo y que en la elaboración de muchos tipos de carne y aves rojos, sopas y caldos.

Brasear:

El braseado es una cocción en dos pasos el primero con calor seco y posteriormente en un recipiente cerrado, generalmente con algún líquido. La finalidad de esta operación se da para ablandar la carne.

Estofar:

Técnica de cocción para carnes o aves para que quede tierna durante la cocción. También se utiliza para preparar salsas.

* Beurre manie:

Masa compuesta de parte de mantegullo suave y harina que para espesar sopos y salsa. Cuando se agrega en un liquido caliente o tibia el mantegullo se desliza liberando la harina sin crear grumos.

* Bisque:

Preparacion de mariscos en caldo de coccion y el caparazon finamente triturado espesado.

* Clavatear:

Introducir clavos de especias para condimentar. El termino clavatear tambien se refiere a hacer pequenas incisiones y se clavatean con trufas.

* Confitar:

Metodo de coccion en grasa. Clasicamente se conservan los alimentos en su propia grasa.

* coulis :

sugo concentrado de alimentos
de filtrado en pasa con un cedazo
o un colador chino. puede ser usado
para carnes o pescado

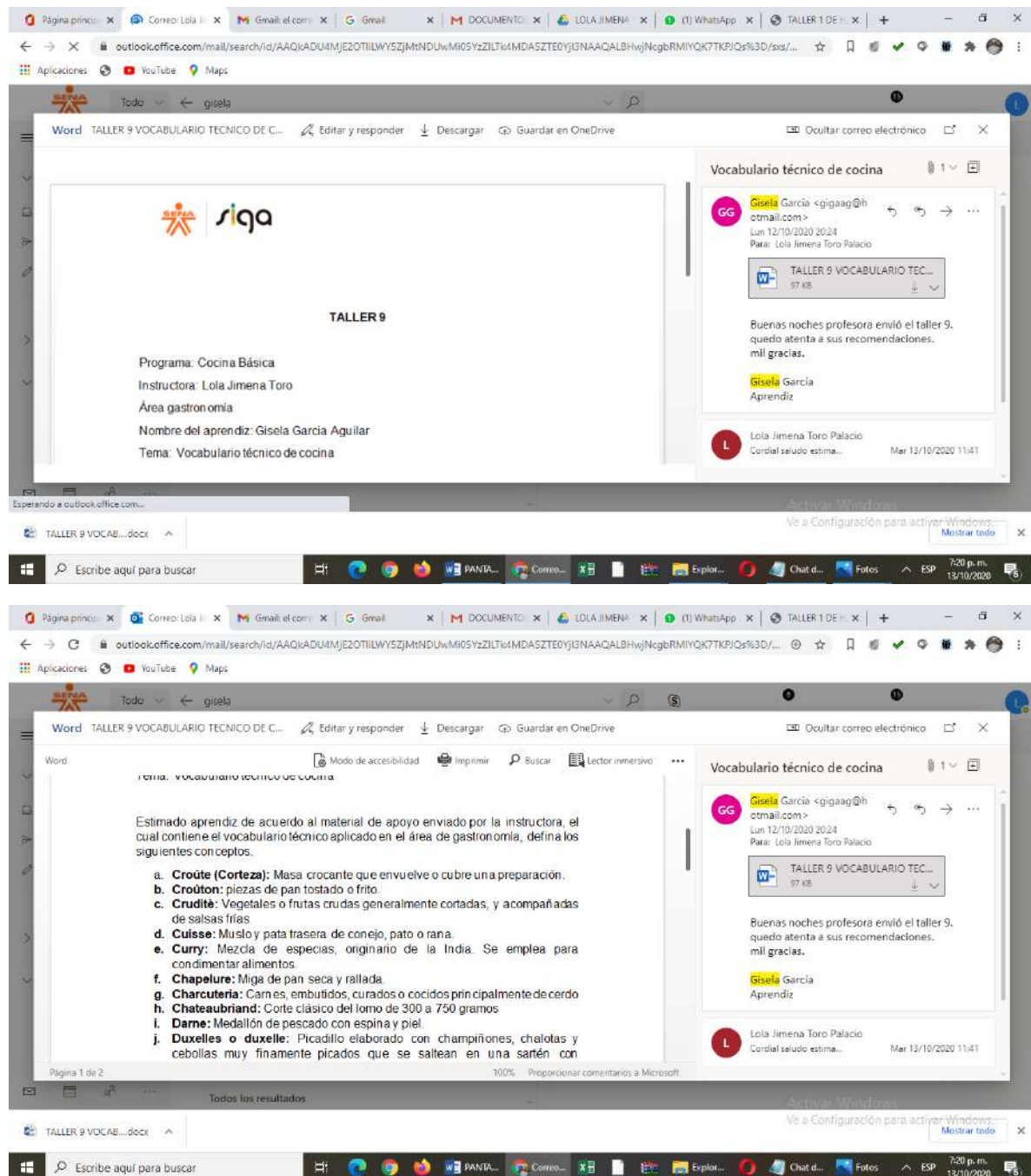
* court-bouillon:

caldo cotto aromati-
verduras, utilizando para cacer
y mariscos

* Crapine (mesestero):

Membrana grasa y
visceras de los animales, se
se utilizan para cocinarlos

Pantallazos de evidencias del aprendiz Gisela Garcia Aguilar, Taller 9 vocabulario técnico del área de gastronomía parte 2.



The screenshot shows a web browser window with the following elements:

- Browser Tabs:** Página principal, Correo: Lola Jimena Toro Palacio, Gmail: el correo, Gmail, DOCUMENTO, LOLA JIMENA, (1) WhatsApp, TALLER 1 DE COCINA.
- Address Bar:** outlook.office.com/mail/search/id/AAQkADU4MjE2OTILWY5ZjMhNDUwMjE0YzZlZk4MDA5ZTE0YjI0NAAQALBHVjNCGbRMIYQK7TKP/Qs%3D/...
- Page Header:** Word TALLER 9 VOCABULARIO TECNICO DE COCINA, Editar y responder, Descargar, Guardar en OneDrive.
- Document Content:**

TALLER 9

Programa: Cocina Básica
Instructora: Lola Jimena Toro
Área gastronomía
Nombre del aprendiz: Gisela Garcia Aguilar
Tema: Vocabulario técnico de cocina
- Right Panel:**

Vocabulario técnico de cocina

Gisela Garcia <gigaag@hotmail.com>
Lun 12/10/2020 20:24
Para: Lola Jimena Toro Palacio

TALLER 9 VOCABULARIO TEC...
97 KB

Buenas noches profesora envió el taller 9, quedo atenta a sus recomendaciones, mil gracias.

Gisela Garcia
Aprendiz

Lola Jimena Toro Palacio
Cordial saludo estimada... Mar 12/10/2020 11:41
- Taskbar:** Escribe aquí para buscar, PANTALLA, Correo, Explorador, Chat, Fotos, ESP, 7:20 p.m. 12/10/2020.



Windows 10 taskbar and browser tabs are visible at the top. The browser shows an Outlook email from Gisela García to Lola Jimena Toro Palacio, dated Monday, December 12, 2020, at 11:41 AM. The email subject is 'TALLER 9 VOCABULARIO TECNICO DE C...'. The email body contains a list of culinary terms and their definitions:

- i. Darme:** medallón de pescado con espina y piel.
- j. Duxelles o duxelle:** Picadillo elaborado con champiñones, chalotas y cebollas muy finamente picados que se salean en una sartén con mantequilla. Suele emplearse como relleno o guarnición de preparaciones que se denominan "a la Duxelles".
- k. Ecrasé:** Hace referencia a un alimento aplastado o machacado ejemplo, la papa, ajo.
- l. Escalope:** Corte fino de carne o pescado.
- m. Espumar:** Retirar las impurezas y espuma que suben a la superficie de un caldo, salsa o almibar.
- n. Estofar:** Cocinar un alimento lentamente en sus jugo o salsa.
- o. Efilar o Malinar:** Cortar almendras peladas en tajadas finas o tiras finas.
- p. Espalmar:** Aplastar ligeramente un género mediante golpes suaves para darle una forma más delgada.

The email interface also shows a preview of the attached document 'TALLER 9 VOCABULARIO TECNICO DE C...' (97 KB) and a 'Activar Windows' watermark.

This screenshot shows the second page of the document 'TALLER 9 VOCABULARIO TECNICO DE C...'. The document content continues with the following definitions:

- q. Farsa:** Mezcla de ingredientes troceados y sazonados, que pueden estar crudos o cocinados, la cual se utiliza para rellenar otro alimento como carnes, pescados, aves, pastas o verduras. Por tanto, la palabra farsa, en cocina, se suele utilizar como sinónimo de relleno.
- r. Flambear:** Del francés flambé; significa flameado. Es un procedimiento culinario, en el que se añade alcohol (etanol) a un sartén caliente, provocando la aparición de llamas. Las llamas son el resultado de la combustión del alcohol inflamable, al consumirse éste rápidamente, las llamas se extinguen.
- s. Flamear:** Consiste en pasar por una llama las aves desplumadas o la piel de un animal para acabar de quitarles los restos de plumas o los pelos.
- t. Leudar:** Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa.
- u. Ligar:** Espesar líquidos.

The document footer indicates 'Página 2 de 2' and '100% Proporcionar comentarios a Microsoft'. The email interface and Windows taskbar are also visible.