

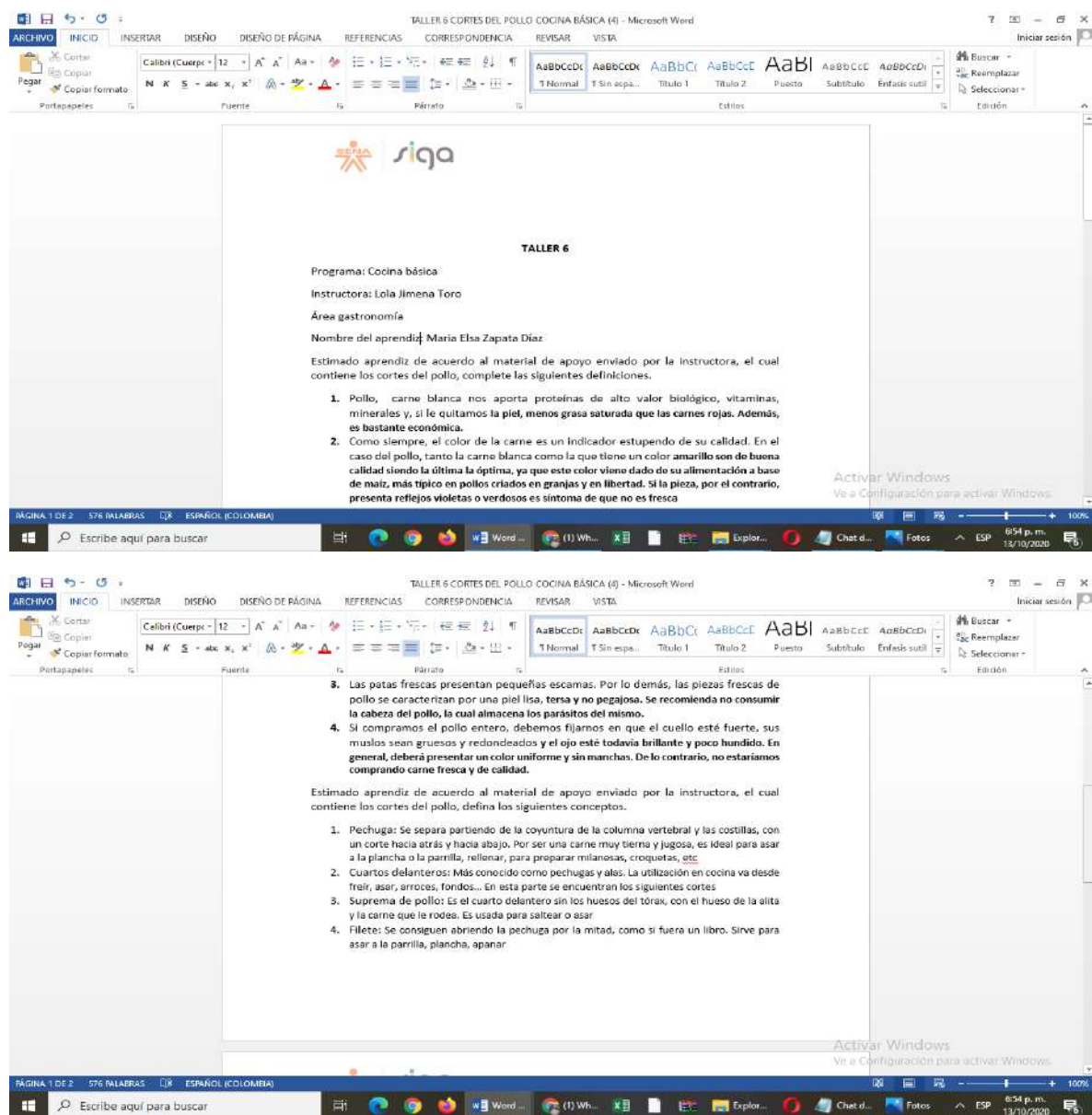
PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 2163833

Programa: Cocina Básica

Ficha: 2163833

Instructora: Lola Jimena Toro

Pantallazos de evidencias del aprendiz Maria Elsa Zapata Díaz, Taller 6 cortes del pollo.



TALLER 6

Programa: Cocina básica

Instructora: Lola Jimena Toro

Área gastronomía

Nombre del aprendiz: Maria Elsa Zapata Díaz

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora, el cual contiene los cortes del pollo, complete las siguientes definiciones.

1. Pollo, carne blanca nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitaminas, minerales y, si le quitamos la piel, **menos grasa saturada que las carnes rojas. Además, es bastante económica.**
2. Como siempre, el color de la carne es un indicador estupendo de su calidad. En el caso del pollo, tanto la carne blanca como la que tiene un color amarillo son de buena calidad siendo la última la óptima, ya que este color viene dado de su alimentación a base de maíz, más típico en pollos criados en granjas y en libertad. Si la pieza, por el contrario, presenta reflejos violetas o verdosos es sintoma de que no es fresca

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

PÁGINA 1 DE 2 576 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

TALLER 6 CORTES DEL POLLO COCINA BÁSICA (4) - Microsoft Word

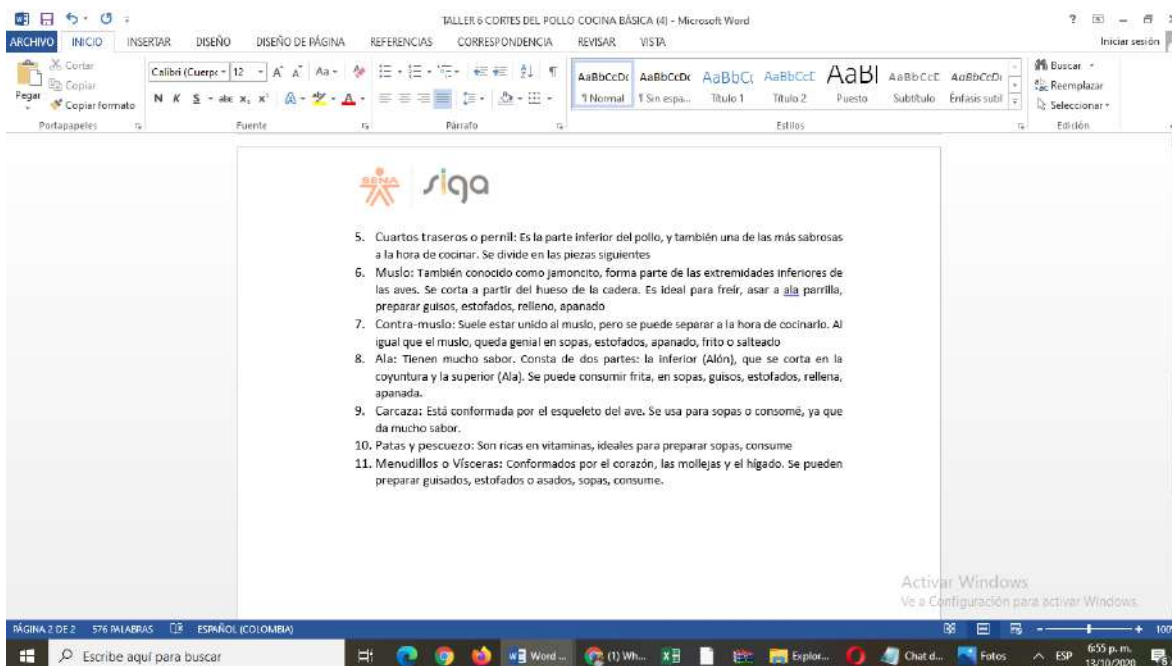
Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora, el cual contiene los cortes del pollo, defina los siguientes conceptos.

1. Pechuga: Se separa partiendo de la coyuntura de la columna vertebral y las costillas, con un corte hacia atrás y hacia abajo. Por ser una carne muy tierna y jugosa, es ideal para asar a la plancha o la parrilla, rellonar, para preparar milanesas, croquetas, etc.
2. Cuartos delanteros: Más conocido como pechugas y alas. La utilización en cocina va desde freír, asar, arroces, fondos... En esta parte se encuentran los siguientes cortes
3. Suprema de pollo: Es el cuarto delantero sin los huesos del tórax, con el hueso de la aleta y la carne que le rodea. Es usada para saltar o asar
4. Filete: Se consiguen abriendo la pechuga por la mitad, como si fuera un libro. Sirve para asar a la parrilla, plancha, apanar

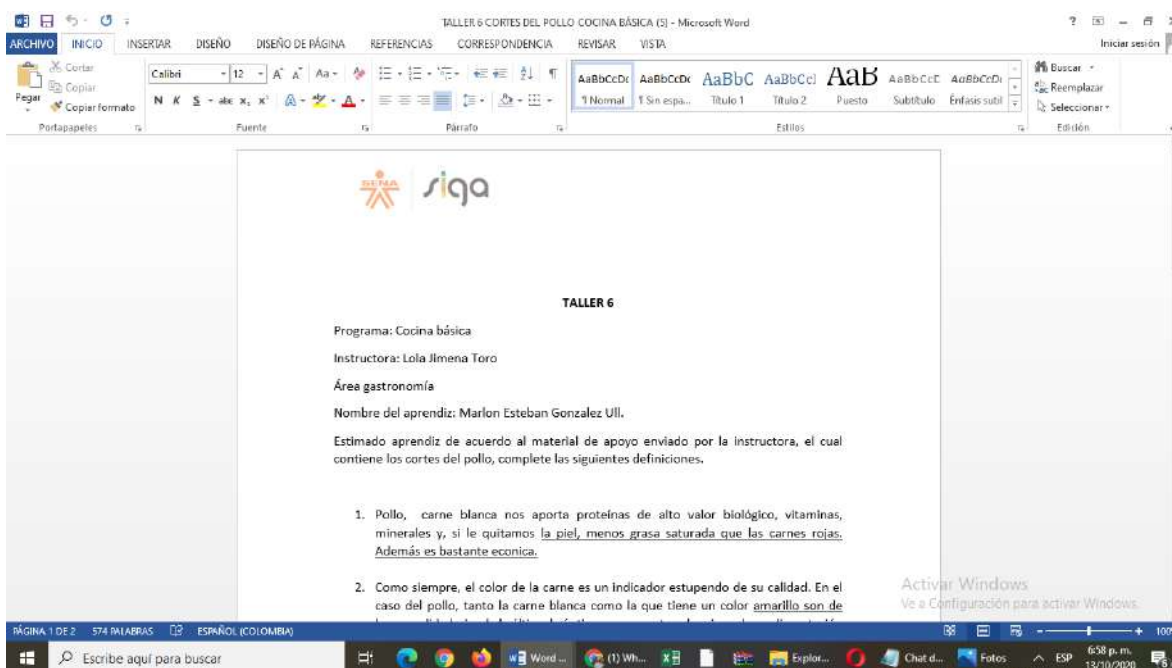
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

PÁGINA 1 DE 2 576 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar



Pantallazos de evidencias del aprendiz Marlon Esteban Gonzalez Ull, Taller 6 cortes del pollo





TALLER 6 CORTES DEL POLLO COCINA BÁSICA (5) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

2. Como siempre, el color de la carne es un indicador estúpido de su calidad. En el caso del pollo, tanto la carne blanca como la que tiene un color amarillo son de buena calidad, siendo la última la óptima, ya que este color viene de su alimentación a base de maíz más típicos en pollos criados en granjas y el libertad. Si la presa por el contrario, presenta reflejos violetas o verdosos es síntoma de que no es fresca.

3. Las patas frescas presentan pequeñas escamas. Por lo demás, las piezas frescas de pollo se caracterizan por una piel lisa, tensa y no pegajosa. Se recomienda no consumir la cabeza del pollo, la cual almacena los parásitos del mismo.

4. Si compramos el pollo entero, debemos fijarnos en que el cuello esté fuerte, sus muslos sean gruesos y redondeados y el ojo este todavía brillante y poco hundido. En general, deberá presentar un color uniforme y sin manchas. De lo contrario no estaríamos comprando carne fresca y de calidad.

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora, el cual contiene los cortes del pollo, defina los siguientes conceptos.

Página 1 de 2 574 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

TALLER 6 CORTES DEL POLLO COCINA BÁSICA (5) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

1. **Pechuga:** Se separa partiendo de la coyuntura de la columna vertebral y las costillas, con un corte hacia atrás y hacia abajo. Por ser una carne muy tierna y jugosa, es ideal para asar a la plancha o la parrilla, rellenar, para preparar milanesas, croquetas, etc.

2. **Cuartos delanteros:** Más conocido como pechugas y alas. La utilización en cocina va desde freír, asar, arroces, fondos... En esta parte se encuentra los siguientes cortes.

3. **Suprema de pollo:** Es el cuarto delantero sin los huesos del tórax, con el hueso de la alita y la carne que le rodea. Es usada para saltar o asar.

4. **Filete:** Se consiguen abriendo la pechuga por la mitad, como si fuera un libro. Sirve para asar a la parrilla, plancha, apanar.

5. **Cuartos traseros o pernil:** Es la parte inferior del pollo, y también una de las más sabrosas a la hora de cocinar. Se divide en las piedras siguientes:

6. **Muslo:** También conocido como jamincito, forma parte de las extremidades inferiores de las aves. Se corta a partir del hueso de la cadera. Es ideal para freír, asar a la parrilla, preparar guisos, estofados, relleno, apanado.

7. **Contra-muslo:** Suele estar unido al muslo, pero se puede separar a la hora de cocinarlo. Al igual que el muslo, queda genial en sopas, estofado, apanado, frito o

Página 2 de 2 574 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows



TALLER 6 CORTES DEL POLLO COCINA BÁSICA (3) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

7. **Contra-muslo:** Suele estar unido al muslo, pero se puede separar a la hora de cocinarlo. Al igual que el muslo, queda genial en sopas, estofado, apanado, frito o salteado.

8. **Ala:** Tiene mucho sabor. Cuánta de dos partes: la inferior (Alón), que se corta en la coyuntura y la superior (Ala). Se puede consumir frita, en sopas, guisos, estofados, rellena, apanada.

9. **Carcasa:** Esta conformada por el esqueleto del ave. Se usa para sopas o consomé, ya que da mucho sabor.

10. **Patás y pescuezo:** Son ricas en vitaminas, ideales para preparar sopas, consume.

11. **Menudillos o Visceras:** Confirmados por el corazón, las mollejas y el hígado, se pueden preparar guisados, estofados o asados, sopas, consomé.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 2 DE 2 574 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word (1) Wh... Explor... Chat d... Fotos 6:59 p. m. 13/10/2020