AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

Cubos de Maggi Caseros









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Socialización

Se da inicio a la jornada de trabajo con la participación de los 14 manipuladores de alimentos, quienes fueron contextualizados sobre el objetivo de la actividad y la importancia del aprovechamiento de las mermas técnicas en la cocina. Durante la sesión, se explicó el proceso de recolección, limpieza y cocción de los recortes de vegetales, seguido de su concentración y sazonado para la elaboración de cubos tipo Maggi caseros, destacando el uso eficiente de los recursos y la reducción del desperdicio de alimentos.

PREALISTAMIENTO





Durante el proceso se lavo y se desinfecto las mermas contempladas en cascaras raíces y tallos de verduras.

PREALISTAMIENTO





se aplica el corte tipo *mirepoix* para optimizar la extracción de sabor.

ingredientes



- ✓ 1500 ml de fondo graso de pollo685 gr de mixtura de tallos y pericarpios (espinaca, zanahoria, ahuyama, apio)
- ✓ 250 gr de cebolla larga con sus respectivos tallos
- ✓ 150 gr de margarina
- ✓ 100 gr de roux
- ✓ 30 gr de cilantro
- ✓ 30 gr de ajo
- ✓ 10 gr de finas hierbas
- ✓ 5 gr de pimienta
- ✓ 3 gr de comino

Concentración de sabores por evaporación







En un sarten ruso añadimos todos los ingredientes para que se integren y se someten a calor para reducir el líquido y concentrar los sabores



Adición de condimentos

Licuado y moldeado







Después del proceso de licuado y el moldeado de la mezcla, se lleva a congelación para que los cubos adquieran firmeza y consistencia. Una vez solidificados, se procede a envolverlos en papel aluminio, lo que facilita su conservación, manipulación y uso posterior en la preparación de alimentos.





GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ