



CARNICOS MODULO 2

Sesión 3. Salsas

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

EL LEÓN Y EL RATÓN

Saliendo de su agujero harto aturdido, un ratoncillo fue a caer justo en las garras del león. El rey de los animales, demostrando su poder, le perdonó la vida. Su generosidad no fue en vano, porque ¿quien hubiera creído que el león pudiera necesitar un día de la gratitud de un sencillo ratoncillo?

Sucedió que en cierta ocasión en que el león salió de su selva, cayó en unas redes, de las cuales no podía librarse con sus fuertes rugidos. Lo oyó el ratoncillo, y acudió al sitio. Trabajó tan bien con sus pequeños dientes, que una vez roída una malla, el león terminó de desgarrar la trama entera.

MORALEJA: En ciertos casos pueden más la paciencia y el tiempo que la ira y la fuerza.

Y una buena acción, en algún momento tiene su recompensa.



¿QUÉ SON LAS SALSAS?

Es una mezcla líquida de ingredientes (fríos o calientes) que tienen por objeto acompañar a un plato. La consistencia líquida (o semi-líquida) de una salsa puede cubrir una muy amplia gama que puede ir desde el puré a la más líquida de un caldo. Algunos autores definen la salsa como un aderezo líquido para los alimentos.





La salsa de curry es ideal tanto para carnes, como para cualquier tipo de verduras, arroces y pastas. es una tradicional salsa de origen hindú, pero que con los años se ha extendido por todos sitios y es normal emplearla en las gastronomías más importantes



La salsa de ciruela es una salsa agridulce viscosa de color marrón claro. Se emplea en la cocina china como salsa para mojar para platos fritos, como son los rollitos de primavera, los de huevo, los fideos y las bolas de pollo, así como el pato asado.



La **salsa mora** es una salsa utilizada en diversas preparaciones desde postres hasta carnes, sin embargo haciéndola muy flexible y llamativa para todo tipo de consumidor.

¿Qué debo alistar para preparar la salsa de curry tradicional?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima y aditivos
• 3 g Nuez moscada • 50 g Harina de trigo o fécula de maíz • 6 g Curry • 1 a 5 g Finas hierbas • 5 g Caldo de gallina (1/2 cubo) • 100 mL Caldo de cebolla • 300 mL Crema de leche • 50 g Mantequilla • 100 mL Vino blanco (**OPCIONAL**)

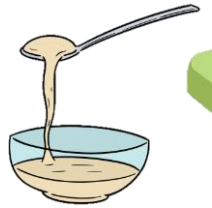
Envases y utensilios
• Balanza digital • Salten • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar • Nevera • Estufa












¿Qué debo alistar para preparar una salsa de curry tradicional?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos



Mantequilla





Harina de trigo o fécula de maíz

3. Derretir la mantequilla en una cazuela y espolvorearle la harina removiendo continuamente hasta que quede amarillo quemado

¿Qué debo alistar para preparar una salsa de curry tradicional?

Temperatura baja de 50 a 60°C

20 minutos



½ Cubo de Caldo de gallina



Crema de leche





Caldo de cebolla

OPCIONAL



Vino blanco



Finas hierbas





Curry en polvo

+



Nuez moscada

4. Disolver el medio cubo de gallina en el caldo de cebolla junto con la crema de leche y mezclar bien (Dejando como opcional al vino blanco) .Añadir las finas hierbas, el curry y la nuez moscada, en cocción a fuego lento unos 20 minutos.

¿Qué debo alistar para preparar una salsa de curry tradicional?



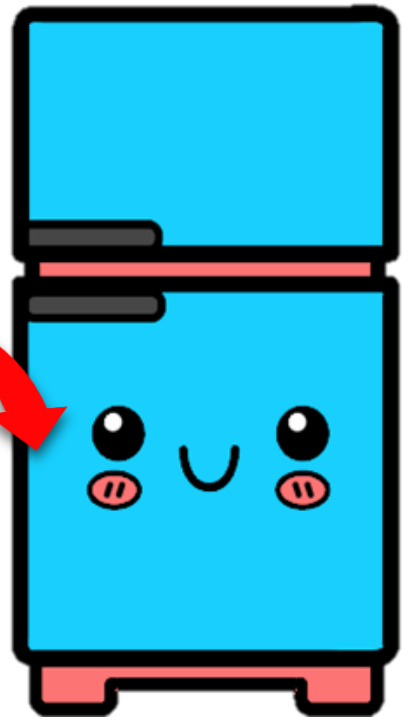
Temperatura de refrigeración
-4 a -6°C



8 días











5. Finalmente la dejo enfriar y refrigero. Puede durar hasta 8 días a temperatura de refrigeración

¿Qué debo alistar para preparar la salsa de ciruelas?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima y aditivos

- 500 g Ciruela pasa sin semilla
- 250 mL Agua
- 50 g Fécula de maíz
- 50 g Azúcar morena
- 200 mL Vino tinto dulce
- 10 mL Zumo de limón
- 50 g Mantequilla
- 0,5 g Sal (1 pizca)
- 0,5 g Pimienta (**OPCIONAL**)

Envases y utensilios

- Balanza digital
- Cuchillo
- Mecedor de silicona
- Salten
- Licuadora
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar



¿Qué debo alistar para preparar una salsa de ciruelas?



1. Aplicar las BPM



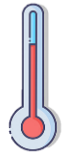
2. Alistamiento de materias primas e insumos



Ciruelas pasas sin semilla



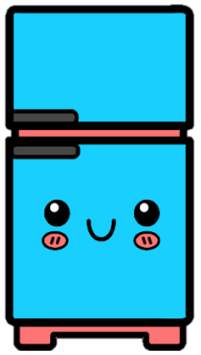
Vino tinto



Temperatura refrigeración -4 a -6°C

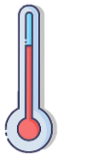


24 horas



3. Remoje las ciruelas en el vino desde la víspera, para que estén bien suaves e hidratadas, aunque por **1 hora también sirve.**

¿Qué debo alistar para preparar una salsa de ciruelas?



Temperatura media de 75°C



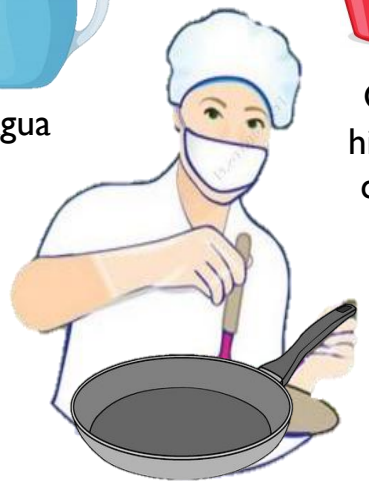
5 minutos

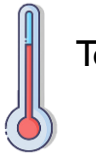


Agua



Ciruelas hidratadas con vino





Temperatura baja de 50 a 60°C



20 minutos



Mantequilla



Zumo de limón



Sal



Fécula de maíz



Azúcar morena



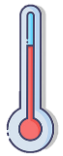
OPCIONAL



Pimienta

4. Cocine en el agua hasta que ablanden mínimo **5 minutos**, luego mezcle con los demás ingredientes el resultado anterior y aplaste con la cuchara las pasas para lograr mejor consistencia. Revuelvan hasta que espese un poco en cocción a fuego lento unos **20 minutos.**

¿Qué debo alistar para preparar una salsa de ciruelas?



Temperatura de refrigeración
-4 a -6°C



8 días











5. Si considera necesario licúela, deje enfriar y refrigerar. Puede durar hasta 8 días a temperatura de refrigeración

¿Qué debo alistar para preparar la salsa de mora?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima y aditivos
• 500 g Pulpa de fruta • 350 g Azúcar blanca • 1 g Acido cítrico • 2,5 g CMC • 100 mL Agua • 5g Caldo de gallina (1/2 cubo) • 125 mL Vino tinto (**OPCIONAL**) • 125 mL Vinagre balsámico (**OPCIONAL**)

Envases y utensilios
• Balanza digital • Mecedor de silicona • Salten • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar



¿Qué debo alistar para preparar la salsa de mora?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos



Pulpa de mora





Temperatura baja
50 a 60°C



15 min

La formulación para la elaboración de salsas de fruta varía según el gusto y el uso que se le dé al producto.

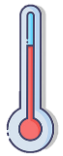
3. Colocar la pulpa de fruta a fuego lento hasta que se concentre un poco, liberando agua y continuar el calentamiento aproximadamente por15 min.

¿Qué debo alistar para preparar la salsa de mora?



4. Agregar el agua potable, mezclar el CMC con el azúcar, caldo de gallina y de forma opcional con el vino tinto y vinagre balsámico, aumentar un poco el fuego manteniendo la agitación constante hasta que hierva.

¿Qué debo alistar para preparar la salsa de mora?

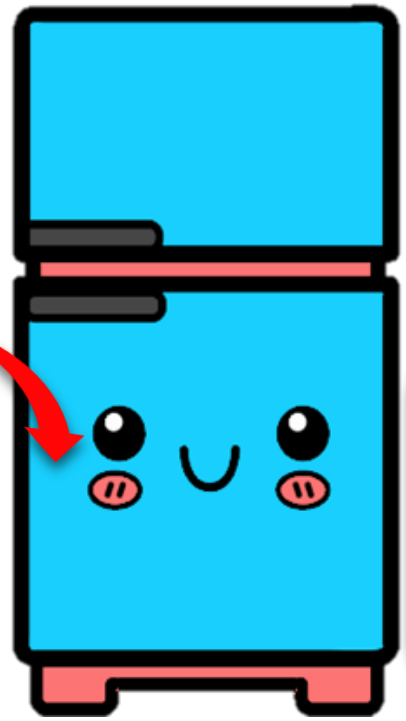


Temperatura de refrigeración
-4 a -6°C



8 días





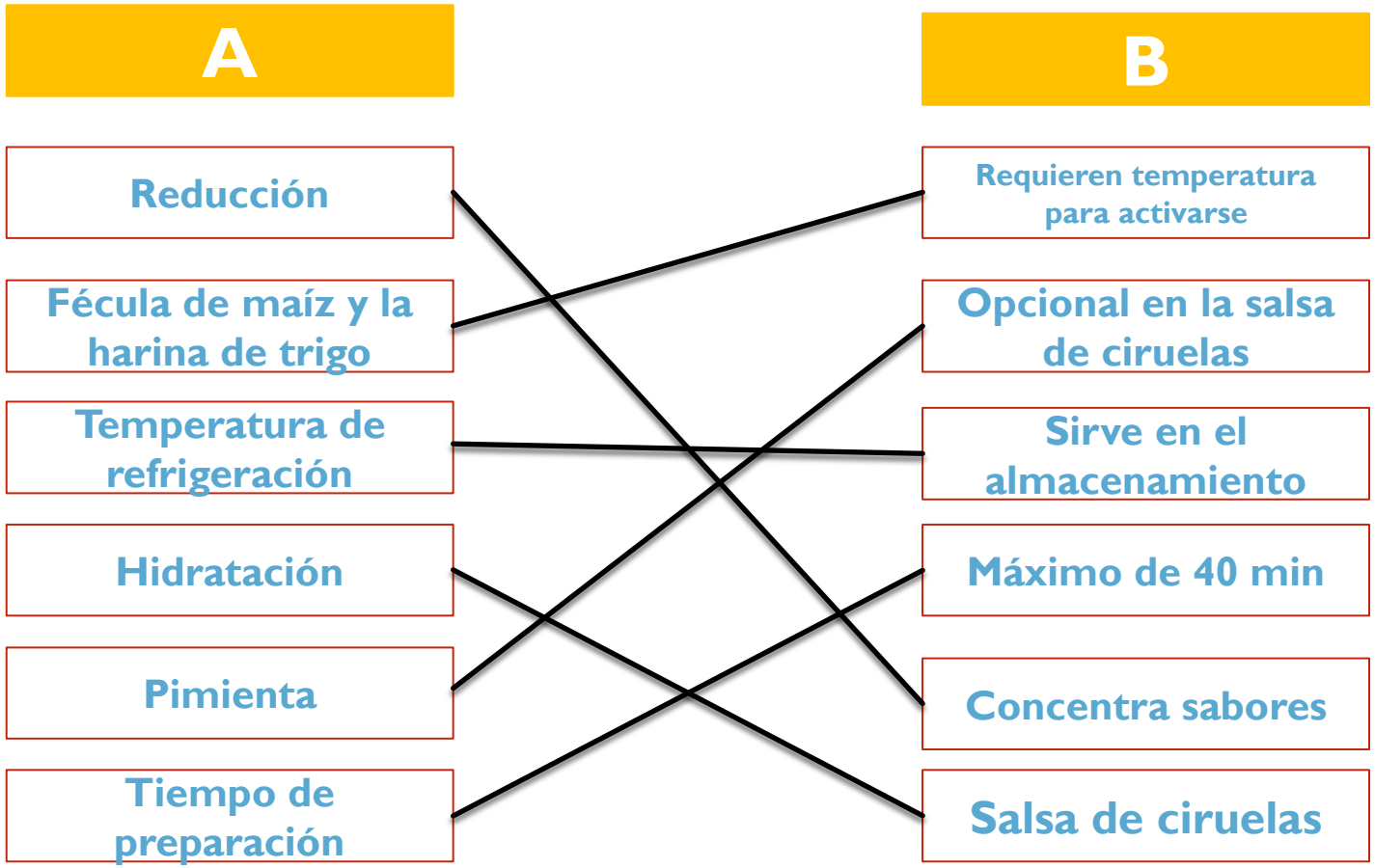




5. Deje enfriar y refrigerar. Puede durar hasta 8 días a temperatura de refrigeración

ACTIVIDAD I

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo a lo aprendido en la temática de salsas:



ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elabore el producto y tome por lo menos 15 a 20 fotos como evidencia de la elaboración del proceso productivo.

2. Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con el producto elaborado.