 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD.**

Profesor: José Luis Muñoz Quinteros.

|  |  |
| --- | --- |
| **Objetivo del Aprendizaje n° 3**  Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos. | |
| **OBJETIVO:**  Comprender las características de los agentes espesantes y sus usos. | |
| **FECHA:** semana del 17 al 21 de AGOSTO. | **CURSO:**  3°A-B |

ACTIVIDAD:

1. Lea atentamente esta guía para comprender y seguir las instrucciones correctamente.
2. Retroalimentar contenido guía anterior, cocción por calor húmedo.
3. Comprender contenido sobre las técnicas de cocciones mixtas.
4. Responder actividad sobre las técnicas de cocción en seco mixtas.

# AGENTES ESPESANTES.

Son preparaciones que se realizan con la ayuda de productos elaborados o naturales que se incorporan con el objetivo de espesar una formula liquida con la finalidad de dar la consistencia adecuada según cuál sea la pretensión.

BEURRE MANIE

Mezcla de 50% de materia grasa y 50% de harina en frío, que sirve para espesar salsas y cremas. Esta mezcla se agrega sobre los líquidos en ebullición mezclado enérgicamente.

ROUX

Mezcla de harina y materia grasa preparada directamente al fuego, la cual se utiliza para espesar salsas o cremas.

ROUX BLANCO

Se obtiene con una cocción cuidadosa procurando que este no sufra cambios de color a través de la temperatura. Se utiliza para espesar preparaciones blancas o claras.

ROUX DORADO

Se obtiene dejando que tome un color ámbar a través del proceso de cocción. Se utiliza para espesar preparaciones de similar tonalidad.

ROUX OSCURO

Se obtiene dejando que este tome una tonalidad más oscura que el dorado. Se utiliza para espesar preparaciones oscuras.

PREPARACION DE ROUX

Calentar la materia grasa, agregar la harina y mezclar hasta formar una pasta.

Enfriar un poco y agregar el líquido caliente sin dejar de revolver.

Cocinar a fuego suave hasta que la preparación se espese.

LIASON

La liason es una ayuda de cocina que podemos clasificar dentro de los agentes espesantes, pero yendo un poco más allá, este agente se considera como un “refinador” de cremas y salsas gracias a que al ser aplicado adecuadamente suaviza y nos estrega una textura cremosa y delicada a nuestras preparaciones.

ACTIVIDAD:(Para todos los estudiantes)

Responde las siguientes preguntas

1\_ ¿Qué tipos de preparaciones podemos espesar?

Respuestas:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2\_ ¿Qué características le otorga a nuestras preparaciones la liason como un agente refinador?

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**TICKET DE SALIDA**: SÓLO LO RESPONDEN LOS ESTUDIANTES QUE RETIRAN GUÍAS IMPRESAS:

3\_ ¿Cuantos tipos de roux existen? Menciona sus características.

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4\_¿Qué agente espesante se utiliza en la salsa madre bechamel?

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**FELICIDADES POR HABER FINALIZADO CON ÉXITO ESTA GUÍA, RECUERDA QUE TODO LO APRENDIDO SERA APLICADO EN LOS TALLERES PRACTICOS DE GASTRONOMÍA.**

**ENVÍA AQUÍ TUS TRABAJOS**

[munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)