 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD**

**Profesor: Nicolás Neira Salas; José Luis Muñoz**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 7 al 11 de septiembre**

**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 y entender vocabulario técnico de cocina.**

**Actividad: Leer atentamente la guía y traspasarla a su cuaderno. A continuación elija 10 palabras y explíquelas con sus propias palabras y de 1 ejemplo de comida de cada una de ellas.**

Ejemplo : ADOBAR….. LA CARNE DE LOS ANTICUCHOS LA DEJAMOS ADOBADA LA NOCHE ANTERIOR

Vocabulario Técnico:

1.- Abate: Golpeador de Carne, de material inoxidable con forma de martillo.

2.- Adobar: Poner carnes en vino, vinagre, condimentar, en hierbas, etc., para darle un aroma especial.

3.- Achicar: Acción de orden y limpieza al final del servicio.

4.- Aspic : Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que se preparan en moldes y con ayuda de gelatina sin sabor o colapez.

5.- Apagar: Bajar la temperatura de una preparación por medio de un líquido frío.

6.- Apanar a la inglesa: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

 7.- Bisqué: Preparación de mariscos con su caldo de cocción y el caparazón de crustáceos finamente triturada y filtrada.

8.- Chinois o Chino Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, para pasar el arroz o salsas.

9.- Chef: Jefe de toda la sección de una cocina, hotel o restorant.

10.-Clarificar: Limpiar una preparación de impurezas utilizando generalmente claras de huevo, verduras y carnes. Un fondo clarificado se llamará consomé y también es la base para el áspic.

11.- Colorantes: Extractos líquidos o en polvos permitidos por el SNS, son vegetales y sirven para dar color a los productos.

12.- Concentrar: Concentración del sabor de un elemento líquido, mediante una disminución prolongada obtenida por el fuego.

13.- Confitar: Cocer frutas en almíbar.

14.- Corta Pastas: Molde liso o rizado de tamaño variable, que se utiliza para cortar o dar forma a las pastas o masas antes de ser cocidas. O humo para

15. Costra: Envoltura o corteza exterior, que se endurece o se seca mediante la cocción.

16. Curar: Acción de someter las carnes, pescados, quesos, a la acción del aire o humo para secarlos, endurecerlos y así conservarlos.

17. Denominación de Origen: Tiene por objeto garantizar la calidad, velar por la autenticidad y el cumplimiento de unas normas establecidas, como son el origen de la materia prima, o los métodos de elaboración, de todos y cada uno de los alimentos.

18. Darne: Rodaja de pescado obtenido de la parte central de especies de cuerpo más o menos cilíndricos, su peso puede oscilar entre los 200 y 450 gramos.

19. Degustar: Probar, catar alimentos o bebidas para analizar sus cualidades gustativas, aromáticas, color, y otras dependiendo de su naturaleza.

20. Dente (al): Expresión italiana utilizada para indicar cierto grado de cocción en las pastas alimenticias, también se utiliza en hortalizas.

21. Desglasar: Disolver por medio de un líquido (agua, vino, fondo) los jugos caramelizados y pegados en el fondo de un recipiente, donde se han pasado algùn tipo de carnes.

22. Desgrasar: Retirar la grasa que aparece en la superficie de caldos y otros guisos.

23. Deshuesar: Quitar los huesos de una pieza de carne.

24. Desmoldar: Sacar de un molde ciertas preparaciones cocinadas o preparadas dentro del mismo.

25. Dressing: Término inglés se utiliza para designar los aderezos que son utilizados en las ensaladas.

26. Duxel: Denominación francesa que se da al preparado obtenido al dejar cocer hasta la evaporación completa del líquido; un compuesto de chalota picada, champiñones y rehogada en mantequilla. A los que se les extrae previamente su jugo presionándolos con un paño.

**TICKET DE SALIDA PARA ALUMNOS QUE SOLO RETIRAN GUÍAS IMPRESAS**

**Responde las siguientes preguntas:**

1.- Cuál es el término para cocer frutas en almíbar?

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

No olvides enviar tus respuestas a mi correo: nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.cl