

Universidad Rafael Landívar.
Facultad de Ingeniería.
Ingeniería en informática y Sistemas.
Docente: Ing. Aguilar Rojas Luis Enrique

Actividad 2 - Semana 3 - Algoritmo Pseudocódigo

Estudiante: García Elías, Luis David
Carné:1296925

PREPARAR SUSHI DE SALMÓN

Descomposición:

- 1.1 Conseguir Ingredientes
- 1.2 Preparar implementos
- 1.3 Preparar comida
- 1.4 Ejecutar (Cocinar)

Abstracción:

- 1.1 Lugar
- 1.2 Recursos
- 1.3 Utensilios de cocina
- 1.4 Creatividad y personalización

Patrón (Cocinar el salmón y arroz):

- 1.1 Preparar el arroz
- 1.2 Lavar el arroz
- 1.3 Cocción del arroz
- 1.4 El aderezo del arroz
- 1.5 Preparar el salmón
- 1.6 Congelar salmon para evitar parásitos
- 1.7 Descongelamos
- 1.8 Corte del salmon

Algoritmo:

- 1.1 Preparar el lugar de trabajo
- 1.2 Conseguir ingredientes
 - 1.2.1 Arroz para sushi
 - 1.2.2 Salmón fresco
 - 1.2.3 Alga Nor
 - 1.2.4 Salsa de soya
 - 1.2.5 Vinagre de arroz
- 1.3 Preparar implementos
 - 1.3.1 Cuchillo afilado
 - 1.3.2 Tabla de cortar
 - 1.3.3 Olla
 - 1.3.4 Colador
 - 1.3.5 Cuenco
 - 1.3.6 Cuchara de madera o espátula

1.4 Preparar comida

- 1.4.1 Desinfectar
 - 1.4.2 Congelar Salmon
 - 1.4.3 Cocer el arroz
 - 1.4.4 Prerpara aderezo
- ### 1.5 Cocinar
- 1.5.1 Cocción del arroz
 - 1.5.2 Tapar la olla cuando este bajo fuego durante 15 - 20 minutos
 - 1.5.3 Transferir el arroz a un recipiente grande
 - 1.5.4 Esperar que se enfrie el arroz
 - 1.5.5 Congelación del salmon diramte 5 dias maximo para desifectación

- 1.5.6 Descongelación en agua fría
 - 1.5.7 Cortar el salmón en láminas delgadas
- ### 1.6 Formar Nigir
- 1.6.1 Tomar porción de arroz
 - para darle forma ovalada
 - 1.6.2 Colocar una lámina de salmón encima
 - 1.6.3 Cortar en porciones
 - 1.7 Servir el sushi de salmón

