

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 1**

**CORTES DE VERDURAS**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener una base respecto a cuales son los cortes de la cebolla, sus características y aplicaciones en la gastronomía.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante realizara los cortes específicos en la cebolla que son base de las técnicas culinarias, tipos de cocción que se aplican al mismo producto, texturas que cambian según el método de cocción aplicada en el producto, además adquirirá destreza en el manejo de los cuchillos.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**CORTES DE VERDURAS:**

**CORTES CLÁSICO EN VERDURAS (CEBOLLA)**

1 Estudiante

<b><u>CORTES DE VERDURAS</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMOS</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Cebolla blanca	200			
Cebolla morada	200			
Cebollín	30			
Puerro	50			
Ajo	20			
Tallo de apio	60			
Zanahoria	100			

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

#### 4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO

- “aros de cebolla”
- “emincé: También llamado corte pluma es un corte específicamente en cebolla.
- “ciselado”: Corte específicamente en la cebolla (medios aros).
- “doble ciselado” Es un corte en cubos en la cebolla. (brunoise).
- “mirepoix”: cubos de 1.5cm a 1,5cm de lado aproximadamente.
- “paisana” cuadrados de 1 cm de lado por 1mm de espesor.
- “mirepoix de verduras”: Es un término culinario que se utiliza para la elaboración de fondos, salsas, cremas, velouttés. Con el fin de dar sabor, aroma.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

#### 6. PRESENTACION

El estudiante efectuará una presentación de los cortes efectuados por grupo para la verificación de las características que deben de poseer los mismos y su posterior evaluación. Se calificara en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (30 pts), técnicas de corte (50 pts).

#### 7. CUESTIONARIO

- 1.- Indicar los tres cortes específicos de la cebolla.
- 2.- Nombrar las técnicas de cocción, texturas, propiedades medicinales, y valor nutricional de estas.
- 3.- Técnicas de cocción en la cebolla y aplicación en preparaciones.
- 4.- ¿Qué diferencia organoléptica tienen las distintas clases de cebolla en cuanto a sabor, aroma y textura según las técnicas de cocción?
- 5.- ¿Qué es un mirepoix de verdura y cual el función que cumple?
  - Rehogar (rehogados de ají)
  - Sudar (salsas, guisos, estofados)
  - Sofrito (guisos, estofados)
  - En salmuera (seviches, ensaladas frescas)
  - Caramelizar (Guarniciones para carnes)
  - Saltear (cocina china cantonesa)
  - Al vapor
  - Por ebullición

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE  
SERVICIOS DE LABORATORIO  
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 2**

**CORTES DE VERDURAS (PARTE 2)**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener una base respecto a los cortes en el nabo y zanahoria, propiedades medicinales, nutricionales, técnicas de cocción y aplicaciones en preparaciones culinarias.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante realizara los cortes en hortalizas (nabo, zanahoria) que son base de las técnicas culinarias, métodos de cocción en estos productos además adquirirá destreza en el manejo de los cuchillos.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**CORTES DE VERDURAS:**

<b><u>CORTES DE VERDURAS (II)</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMOS</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Zanahoria	500			
Lechuga crespita	50			
Perejil	30			
Vainitas	30			

**4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO**

- “juliana: corte en zanahoria (2mm.x6cm.de largo)
- “jardinera”: Corte en zanahoria (4mm.x4cm. de largo).
- “vichy” rodajas de 2mm de espesor lisas o acanaladas.

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

- “Brunoise”: cubos de 2mm.
- “macedonia”: cubos de 4mm.
- “sifflets” : rodajas oblicuas de 2mm de espesor.
- “cubos medianos”: cubos de 1cm.x1cm.
- “cubos grandes: cubos de 2 cmx 2cm.
- “Chiffonnade”: corte en tiras de 1-3 mm de ancho, para vegetales de hojas frágiles

## 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

## 6. PRESENTACION

El estudiante efectuará una presentación de los cortes efectuados por grupo para la verificación de las características que deben de poseer los mismos y su posterior evaluación. Se calificara en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), características organolépticas (20 pts) y presentación (20 pts)

## 7. CUESTIONARIO

- 1.- Demostrar las medidas de los siguientes cortes.
- 2.- ¿Qué tipo de cocción se aplica a estos cortes y en qué tipo de preparaciones se utilizan?
- 3.- ¿Que técnica de cocción se aplica a estas verduras?
- 4.- Indicar el valor nutricional y propiedades medicinales de estas verduras.
- 5.- En qué preparaciones clásicas francesas se utiliza la zanahoria.
  - Sudar (salsas, guisos, estofados)
  - Sofrito ( guisos, estofados)
  - Caramelizar (Guarniciones para carnes)
  - Al vapor (ensaladas, purés,)
  - Por ebullición (guarniciones decorativas, sopas y caldos)

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I		
Código de registro: RE-10-LAB-146		Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 3**

**CORTES DE VERDURAS (PARTE 3)**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener una base respecto a términos culinarios que se aplican a los frutos como el tomate, el origen de este fruto, y aporte gastronómico en el mundo, sus características y aplicaciones en la gastronomía, concepto de leguminosa, técnicas de cocción, además entender los términos culinarios.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante realizara los cortes en base a las técnicas culinarias, además adquirirá destreza en el manejo de los cuchillos y realizara una pasta de tomate que será utilizada en las clases posteriores como base se salsas.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**CORTES DE VERDURAS:**

*PREPARACIÓN PARA 1 PORCIÓN*

<b><u>CORTES DE VERDURAS (III)</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMOS</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Pimentón rojo	300			
Tomate perita	500			
Aceite de oliva			100	
laurel	10			
tomillo	10			
ajo	30			
azúcar	70			

**4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO**

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

- “Concassé”: Término culinario que se utiliza solo en este fruto. (tomate escaldado, quitándole la piel, la semilla y en corte brunoise)
- “cubeteado”: Término culinario que se utiliza solo en este fruto. (tomate con piel, sin semilla y en corte brunoise)
- “Cuartos o gajos”: el tomate cortado en 4, sin ombligo, con o sin piel, pero sin semillas.
- Técnicas para pelar pimentones
- Tomates confitados

## **5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA**

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

## **6. PRESENTACION**

El estudiante efectuará una presentación de los cortes efectuados por grupo para la verificación de las características que deben de poseer los mismos y su posterior evaluación. Se calificara en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (30 pts), técnicas de corte (50 pts).

## **7. CUESTIONARIO**

1.- Indique los siguientes términos culinarios:

Concasse, mirepoix, escaldar.

2.- ¿Qué es una pasta de tomate?

3.- ¿Que técnica de cocción se aplica a estas verduras?

4.- Indicar el valor nutricional y propiedades medicinales de estas verduras.

5.- ¿Cuál es el origen del tomate, y pimiento morrón?

- Cocción por reducción (salsas, guisos, estofados)
- Salteado (cocina China cantonesa)
- Vapor (Guarniciones decorativas para ensaladas.
- Por ebullición (guarniciones decorativas, sopas y caldos)

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 4**

**CORTES EN TUBERCULOS**  
**GUARNICIONES CLASICAS EN BASE A PAPA PRENSADA**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante deberá conocer la clasificación de los tubérculos, origen de la papa, propiedades nutricionales, aporte gastronómico, técnicas de cocción que se aplica, tipos de cortes culinarios y sus diferentes aplicaciones en la gastronomía.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante realizara los cortes clásicos franceses que son base de las técnicas culinarias, técnicas de cocción que se aplica, además adquirirá destreza en el manejo de los cuchillos y realizara técnicas de cocción.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**CORTES DE VERDURAS:**

*PREPARACIÓN PARA 1 PORCIÓN*

<b><u>CORTES EN TUBERCULOS</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMOS</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Papa holandesa	200			
Papa imilla	150			

<b><u>PAPA FRANCESA</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	1.- Papa Pont neuf. 2.- Calentar el aceite a 150 °C. 3.- Colocar las papas al aceite y mantenerlas 130 °C. 4.- Refrigeración de 15 minutos.
Sal	5			
Aceite de girasol Crisol			500	
Papa holandesa	350			

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

				5.- Fritura por inmersión a180 °C.
--	--	--	--	------------------------------------

PAPA SOUFLÉ				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	1.- Cortar la papa en <b>rondeles</b> de 3mm. 2.- Fritura por inmersión a 165 °C. 3.- Enfriarlas a temperatura ambiente. 4.- Fritura por inmersión a180 °C.
Sal	5			
Aceite de girasol Crisol			150	
Papa imilla	200			

BATONETS ( fast food )				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Cortar la papa en <b>batonets</b> . 2.- Escaldar las papas durante 2 min. Llevarlas a Baño María inverso, secar y separar en film y a congelar. 3.- Freírlas 3 minutos por inmersión a 160 °C. 4.- Enfriar y congelar. 5.- Freír a 185 °C.
Holandesa	300	2		
Aceite de girasol				
Sal	5			

PAPA PRENSADA				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Cocinar las papas por ebullición. 2.- Pasar por el prensador de papa.
Papa imilla	700	7		
Mantequilla s/ sal	25			
Sal	2		200	
Leche fluida			50	

CROQUETAS DE PAPA 1pax				PREPARACIÓN
------------------------	--	--	--	-------------



GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Colocar la papa prensada en un bol sazonar. 2.- Formar bollos pequeños de papa, al centro una pasa entera. 3.- Pasar los bollos de papa por un apanado inglés. 4.- Fritura por inmersión a 170 °C.
Papa prensada	250			
Pasas Rubias	15			
Sal	5			
Pimienta blanca molida	2			
Pan molido	80			
Huevo	70	1		
Aceite de Girasol			500	

PAPA DUQUESA 1pax				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Colocar la papa prensada en un bol sazonar. 2.- Formar una pasta suave hidratarla con un poco de claras de huevo y crema de leche. 3.- Colocar la pasta en una manga y formar unas escarapelas en una placa para horno 4.- Gratinar al horno por 5 minutos y servir 180 °C.
Papa prensada	250			
Huevo	70	1		
Sal	5			
Pimienta blanca molida	2			
Crema de leche			60	
Jamón de pollo	100			
Perejil en tallo	3	1		

#### 4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO

Técnicas de cortes y medidas, diferentes técnicas de cocción en las papas para ver su sabor y textura, elaborar una pasta prensando la papa lo que servirá de base para las guarniciones clásicas en base a papa o cualquier otro tubérculo dependiendo la cantidad de almidón que estas contengan.

- “Pont neuf”: corte 1cm.x 7cm. de largo.
- “Batonet”: Cortes de 0.5mm.x 5 cm. de largo.
- “Paille” Cortes de 0.2mm.x 5 cm. de largo.
- “Allumet”: Cortes de 04mm. x 4cm. de largo.
- “cheveux”: Cortes de 01mm. x 5 cm. de largo.
- “Chips”: Cortes redondos de la papa 1.5 - 2mm.
- “Mignonne”: Corte de 04mm. x 3cm. de largo.
- “Parmentier o rissolée”: Corte de 1cm. x 1cm.

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

## 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

## 6. PRESENTACION

El estudiante efectuará una presentación de los cortes efectuados por grupo para la verificación de las características que deben de poseer los mismos y su posterior evaluación. Se calificara en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (30 pts), técnicas de corte (50 pts).

## 7. CUESTIONARIO

- 1.- Indique las medidas de los cortes en papa y técnicas de cocción se aplican.
- 2.- ¿Que técnica de cocción se aplica a este tubérculo?
- 3.- ¿Cuál es el valor nutricional?
- 4.- ¿Quién fue Antoine Parmentier?
  - Cocción por ebullición (ensaladas, guisos, estofados, guarniciones decorativas)
  - Fritura por inmersión en aceite.
  - Vapor (Guarniciones decorativas, ensaladas).
- 5.- ¿Qué tipo de cocción se utiliza para mantener la mayor parte de almidón en la papa?
- 6.- ¿Cuál es el origen de la papa y cuantas variedades se encuentra en nuestro país?
- 7.- ¿Qué es un tubérculo y que propiedades medicinales y nutricionales aporta?
- 8.- ¿Qué es un quenell?
- 9.- ¿Cuál es la temperatura en la que se debe freír la papa francesa?
- 10.- ¿Cuáles son las técnicas que se utilizan para la conservación en congelación de las papas batonet?

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**EXAMEN PRIMER PARCIAL**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener conocimiento solido en cuanto a nombres de los cortes, medidas, técnicas de cocción que se aplica y destreza con los cuchillos.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuara una práctica en parejas en la que tendrá 15 minutos para demostrar el corte que se le sortee.

Explicará el corte técnicamente y la aplicación de técnicas de cocción y utilización.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO**

Práctica de higiene y buena manipulación de los alimentos en el laboratorio, organización, destreza.

Términos culinarios, medida de los cortes, técnicas de cocción.

**5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA**

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

**6. PRESENTACION**

El estudiante realizara 2 cortes al azar, tendrá 10 minutos para realizar los cortes solicitados y explicara rápidamente las medidas del corte y aplicaciones culinarias.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 ptos), mise en place e higiene (20 ptos), corte (20 ptos), organización (20 ptos) y presentación (20 ptos)

**7. CUESTIONARIO**

El Chef instructores deben preguntar:

Medida de los cortes.

Técnicas de cocción.

Aplicación (ejemplo de alguna preparación

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 5**  
**FONDOS BÁSICOS**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener un concepto del significado de lo que es un fondo o bases para salsas clásicas, sus características y aplicaciones en la gastronomía.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuara los fondos clásicos franceses, bases para salsas clásicas internacionales que son imprescindibles para realizar las preparaciones culinarias.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS:**

Lab.5

*PREPARACIÓN PARA 1 PORCIÓN*

<b>FONDO BASICOS</b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Hueso Blanco de res	1500			
Laurel	1			
Pimienta negra Badia	1			
Aceite de oliva Carbonell			20	
Ajo fresco	5			
Cebolla blanca	100			
Perejil	10			
Puerro		1		
Tallo de apio	50			
Tomillo	10			
Zanahoria	200			
Vino tinto Kohlberg			100	

<b>FONDO DE AVE DORADO</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
----------------------------	--------------------

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>
Clavo de olor en pepa Badia	1		
Laurel	1		
Ajo fresco	5		
Cebolla blanca	100		
Perejil	10		
Puerro		2	
Tallo de apio	20		
Tomillo	3		
Zanahoria	200		
Rabadilla Sofía - Imba	500		
Vino blanco Kohlberg			100
Pimienta blanca en grano MILENICA	1		

<b><u>FUMET DE PESCADO</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Harina Buena espiga	60			
Laurel	1			
Pimienta blanca Badia	2			
Sal	50			
Limón sin pepa		1		
Mantequilla S/S Pil	90			
Surubí	800			
Cebolla blanca	100			
Perejil	10			
Puerro		2		
Tallo de apio	25			
Tomillo	10			
Vino blanco Kohlberg			60	
Pacú de río	1000			

#### **4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO**

**NOTA: TODO FONDO DEBE DE SER GUARDADO ETIQUETADO POR CADA GRUPO PARA LA UTILIZACION DE LOS MISMOS EN LA SIGUIENTE CLASE.**

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

## **5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA**

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

## **6. PRESENTACION**

El estudiante conservara los fondos para su aplicación en las siguientes prácticas para la elaboración de salsa.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (30 pts), técnicas de corte (25 pts), técnicas de cocción (25 pts).

## **7. CUESTIONARIO**

- 1.- Cual es la temperatura en la que se debe cocinar un fondo?
2. ¿Qué técnicas de base se utilizan en los distintos tipos de fondos y por qué?
- 3.- ¿Que es un bouquet garni y cuál es su función?
- 4.- ¿Qué es un fondo y cuál es la aplicación que se le da?

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 6**

**SALSAS LIGADAS MADRES**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener una base al respecto en concepto de salsas madres, clasificación, técnicas de ligazón, características y aplicaciones culinarias.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante realizara salsas madres ligadas.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

Lab.6

*PREPARACIÓN PARA 1 PORCIÓN*

<b><u>SALSAS LIGADAS MADRES(SALSA ESPAÑOLA)</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Tocino ahumado entero Stegue	100			
Laurel	1			
Pimienta negra Badia	1			
Tomillo Badia	10			
Extracto de tomate Cajamar	60			
Ajo fresco	5			
Cebolla blanca	30			
Perejil	10			
Puerro		1		
Tallo de apio	20			
Zanahoria	100			

<b><u>SALSAS MADRES LIGADAS(SALSA DE TOMATE)</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Tocino ahumado entero Stegue	50			
Laurel	1			

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I			
Código de registro: RE-10-LAB-146		Versión 8.0	

Pimienta negra Badia	5		
Sal	50		
Aceite de oliva Carbonell			20
Azúcar Bélgica	30		
Extracto de tomate Cajamar	80		
Ajo fresco	5		
Cebolla blanca	30		
Perejil	10		
Puerro		1	
Tallo de apio	30		
Tomate redondo	1000		
Tomillo	10		
Zanahoria	130		

#### 4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO

Ligar, sudar, sofreír, reducción, espumar.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

#### 6. PRESENTACION

El estudiante realizara la presentación de las salsas para una evaluación de las características de las mismas, por parte del chef instructor.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización (20 pts) y presentación y sabor (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO

- 1.- Definición de salsas madre.
- 2.- ¿Qué significa napar?
- 3.- ¿Qué es la dextrinización?
- 4.- Indicar los siguientes términos culinarios:  
Roux, desglasar, espumar, filtrar, baño maría inverso.



GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 7**

**SALSAS DERIVADAS: SALSA CHATEUBRIAND/SALSA SUPREME**

**SALSA GRATIN/SALSA BECHAMEL/SALSA AURORA**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe saber conceptos de la elaboración de salsas derivadas, características, clasificación de las salsas y aplicaciones.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuara salsas derivadas clásicas.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

<b>SALSA CHATEAUBRIAND 100 ML</b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<b>Gramos</b>	<b>Unidad</b>	<b>ml</b>	1.- Colocar en una olla el chalote picada fina, con el vino, el tomillo, la hoja de laurel y el champiñón. 2.- Reducir un 10%. 3.- Agregar el fondo ligado y dejar que tome el punto nape. 4.- Pasar por el colador Chino, agregar la mantequilla maître d'hotel. 5.- Colar.
Champiñones	90			
Chalotes	50	1		
Fondo de Carne Ligado			200	
Vino Blanco			60	
Tomillo Fresco en Tallo	10	2		
mantequilla maître d'hotel	20			
Pimienta Negra Entera	1			
Tallos de Perejil	10	1		
Estragón Seco	1			
Roux Oscuro	40			
Limón	20	1		
Hoja de Laurel	1			

<b><u>Salsa Suprême 1/4 litro</u></b>	<b>PREPARACIÓN</b>
---------------------------------------	--------------------

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

INSUMO	Gramos	Unidad	ml	
Crema de Leche			50	1.- Reducir la salsa Veloute con el vino a un 10%. 2.- Agregar la crema de leche y sazonar con una pizca de sal y l pimienta entera, espumar. 3.- Reducir hasta que tome un punto nape. 4.- Pasar por el colador chino.
Velouté de Pollo			300	
Vino Blanco			60	
Sal	3			
Pimienta Negra Entera	1			

Salsa Gratín 1/2 litro				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Colocar en una olla el vino blanco, el fumet de pescado y reducir a un 20%. 2.- Agregar al fondo, la salsa de tomate y la duxell. 3.- Hervir hasta que tome punto nape.  <b>Duxell:</b> saltear mantequilla + champiñones + chalotas.
Fumet de Pescado			250	
Champiñones Frescos	40			
Salsa de Tomate			100	
Vino Blanco			30	
Salsa Española			50	
Tomillo Fresco	3	1		
Eneldo Seco	1			
Sal	3			
Pimienta Negra Entera	1			
Perejil	10			
Mantequilla s/sal	20			

SALSA BECHAMEL 1/4 LITRO				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- En una olla colocar la leche, aromatizar con la hoja de laurel, el aro de cebolla. 2.- Colocar el roux, ligar la salsa. 3.- Pasar por un colador chino.
Roux Blanco	100			
Leche Fluida			500	
Hoja de Laurel			100	
Cebolla Blanca			30	

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

Nuez Moscada			50
Sal	3	1	
Pimienta entera Negra	1		

SALSA AURORA 150 ml(ROUX)				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- mezclar uniformemente las dos salsas. 2.- Pasar por un colador chino
Salsa Bechamel	100		80	
HARINA DE TRIGO	60			
MANTEQUILLA	40			
Salsa de Tomate	100		120	

#### 4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO

Dextrinización de la harina con la mantequilla, para elaborar los rouxs, sofreír, desgrasar, reducción y ligazón.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA.

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

#### 6. PRESENTACION.

El estudiante realizara la presentación de las salsas para una evaluación de las características de las mismas, por parte del chef Instructor.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización en equipo (20 pts) y presentación (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO

1. ¿Cuál es la característica de las salsas derivadas?
2. Indique tres ejemplos de preparaciones a las que se aplica estas salsas derivadas y el origen de estas.
- 3.- Que es la dextrina y que función cumple?
- 4.- Nombre 4 tipos de salsas derivadas y aplicación en preparaciones elaboradas con carnes.

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 8**

**SALSAS MADRES EMULSIONADAS**

**Salsa mayonesa/salsa holandesa/salsa tártara**

**Salsa bearnesa**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener un conocimiento sobre las clasificaciones de las salsas emulsionadas estables e inestables madres y sus derivadas, origen de las mismas, aplicación de estas en preparaciones específicas, técnicas para la elaboración de las mismas y aplicaciones de HCCP en este tipo de salsas.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante aplicara el HCCP para la elaboración de la salsa mayonesa, holandesa y sus derivadas.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**PREPARACION PARA 1 GRUPO DE 4 ESTUDIANTES**

<b>SALSA MAYONESA 150 GRAMOS</b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<b>Gramos</b>	<b>Unidad</b>	<b>ml</b>	1.- En un bol colocar la yema de huevo, la sal y la pimienta en mignonette de pimienta. 2.- Batir e ir incorporando en forma de hilo el aceite, el zumo de limón y la mostaza.
Huevo	70	1		
Aceite de Girasol			150	
Limón	20	1		
Mostaza	10			
Sal	3			
Pimienta negra entera	2			

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

<u>SALSA HOLANDESA 200ML</u>				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Clarificar la mantequilla a baño maría. 2.- En un bol colocar la yema de huevo, batir enérgicamente y agregar la mantequilla clarificada en forma de hilo, hidratar con el zumo de limón y un poco de agua tibia, sazonar. 3.- Tomar en cuenta las temperaturas del baño maría.
Huevo	70	1		
Mantequilla s/sal	150			
Limón	20	1		
Sal	10			
Pimenta negra blanca	3			
Agua Fría			20	

<u>SALSA TARTARA 100 GRAMOS</u>				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1. Mezclar la salsa mayonesa con el pepinillo en brunoise, alcaparras picadas y la cebolla en doble ciselado.
Salsa mayonesa	80			
Mostaza	5			
Pepinillos Encurtidos	10			
vinagre de manzana			20	
Alcaparras	3			
Cebolla blanca	10			

<u>SALSA BEARNESA 150ML</u>				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Colocar en una olla la cebolla, el vinagre, el vino y la mignonnette de pimienta. 2.- Dejar hervir hasta que reduzca 70 %, dejar enfriar. 3.- Mezclar sin de dejar de batir a la salsa holandesa.
Salsa Holandesa			100	
vinagre de manzana			25	
Vino Blanco			60	
Estragón Fresco	2	2		
Perejil en Tallo	5	1		
Cebolla blanca	10			
Pimienta negra entera				

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

Aceite de girasol			300
Sal	2		
Papa holandesa	400	4	

#### 4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO

Emulsionar, control de temperatura mediante un termómetro, baño maría, Fritura por inmersión.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio

#### 6. PRESENTACION

El estudiante preparara las salsas emulsionadas estable e inestable y para degustar realizara unas papas francesas.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas (20 pts), organización en equipo (20 pts) y presentación (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO

1. ¿Qué diferencia hay entre una salsa emulsionada estable fría e inestable caliente?
2. ¿Cuál es el proceso de la elaboración de la mayonesa?
3. Indique los procesos de inocuidad que se deben seguir para la elaboración de las salsas emulsionadas en base a huevo.
- 4.- ¿Qué significa las siglas HCCP y cuál es la importancia de esta en la elaboración de estas salsas?

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

**UNIVERSIDAD DEL VALLE  
SERVICIOS DE LABORATORIO  
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 9**

**POTAGES CLAROS Y LIGADOS**

**CONSOME REAL/FLAVIGNY/CREMA CHOISY/VELOUTE ANDALUCIA**

**VINAGRETA COMPUESTA**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener un concepto claro de la clasificación de los potajes, aplicaciones de estas en los menús.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuara según la clasificación las preparaciones de los potajes tomando en cuenta las bases que aprendió en las anteriores clases prácticas.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**PREPARACION PARA 1 GRUPO DE 4**

<u>CONSOMÉ REAL</u>				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- En una cacerola colocar la carne, la brunoise de verduras y las claras de huevo, mezclar bien. 2.- Colocar con mucho cuidado el fondo de res frío y llevar lentamente a ebullición de 60 °C a 70°C evitando que pase de la última temperatura y que se pegue al fondo. 3.- Cocinar durante 45 minutos. 4.- Colar y servir.
Fondo de Res			500	
Carne molida de res	30			
Zanahoria	30	1		
Tallos de Apio	20	1		
Cebolla blanca	30	1		
Huevo	140	2		
Cubos de Hielo	200			

<u>CONSOMÉ FLAVIGNY</u>	PREPARACIÓN
-------------------------	-------------

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I			
Código de registro: RE-10-LAB-146		Versión 8.0	

INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Saltear los champiñones. 2.- Cortar en juliana el pollo y cocinarlos por ebullición 5 minutos. 3.- Cocinar el arroz al dente. 4.- Agregar la guarnición en la sopera y cubrir con delicadeza con el consomé Real.
Consomé Real			500	
Champiñones Frescos	10			
Pechuga de pollo	50			
Arroz Grano de oro	20			
Sal	3			
HARINA DE TRIGO	60			
MANTEQUILLA	40			
Tomillo Fresco Tallo	3	1		

<u>CREMA CHOISY 250 ml</u>				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Sudar la lechuga con la mantequilla. 2.- Agregar la Bechamel y cocinar 10 min. 3.- Pasar por la licuadora. 4.- Agregar la crema de leche. 5.- Servir acompañado de una chiffonade de lechuga.
Bechamel			125	
Lechuga repollada	190	1		
Mantequilla s/ sal	25			
Crema de leche liquida			125	
Harina de Trigo	30			
Mantequilla	20			
Leche Fluida			300	
Sal	3			
Pimienta negra	1			

<u>VELOUTÉ ANDALUCÍA 250 ml</u>				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Cortar los tomates en 1/4, sudarlos en la mitad de la mantequilla. 2.- Desgrasar con la velouté y sazonar. 3.- Cocinar 10 minutos, pasar por la licuadora, verter el fondo de ave. 4.- Dejar cocinar 10 minutos más, por reducción. 5.- Servir con crotones y tomates Concassé.
Veloute de Pollo			250	
Tomates perita	200	2		
Mantequilla s/ sal	25			
Fondo de ave			125	
Harina de Trigo	30			
Mantequilla	20			
Sal	3			
Pimienta negra	1			



GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

Pan molde blanco lonjas	30	2	
-------------------------	----	---	--

VINAGRETA COMPUESTA				<b>PREPARACIÓN</b>  1.- En un bol colocar el aceite, aceto balsámico, la sal y la pimienta y batir enérgicamente. 2.- Freí el chip de papas por inmersión a 165 °C. 3.- Emplatlar la ensalada y aliñar.
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	
Aceite de oliva			30	
Aceto balsámico			20	
Sal	3			
Pimienta negra entera	1			
Lechuga suiza	30			
Tomates cherry	20			
Papa k athy negra	160	2		
Lechuga morada	3			
Flores pensamientos amarillas	10	5		
Brotes de alfa alfa	5			
Maní Tostado	20			

#### 4. PROCEDIMIENTO

Se debe hacer un buen mise en place (fondos y cocciones en productos requeridos), cocciones lentas por reducción, espumar, clarificar.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje de cocina.

#### 6. PRESENTACION

El estudiante realizara las respectivas preparaciones bajo la supervisión del chef instructor. Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización en equipo (20 pts) y presentación y sabor (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO

1.- Explique la clasificación de los potajes y la diferencia entre ellos.

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

2.- ¿Cuál es la textura que debe tener un puré, velouté, una crema?

3.- ¿Qué diferencia hay entre una sopa, una crema y un caldo?

4.- Indique la diferencia de clarificar, desgrasar, filtrar, colar.

5.- ¿Cuál es la razón por la que se clarifica un consomé?

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 10**

**TECNICAS DE COCCION EN EL HUEVO**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe saber las técnicas de cocción en huevos, aplicaciones, valor nutricional, aplicación del HCCP y técnicas de cocción.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuará las técnicas de cocción en el huevo, explicará temperaturas de cocción de los mismos si aplica, presentará la preparación tomando en cuenta las temperaturas.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

Lab.10

*PREPARACIÓN PARA 1 PORCIÓN*

<b>TECNICAS DE COCCION EN EL HUEVO</b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Sal	12			
Aceite de girasol Crisol			40	
Vinagre De manzana Carbonell			50	
Huevo		4		

<b>HUEVOS MOLLET, HUEVOS EN COCOTTE, HUEVO FRITS, HUEVOS DURS, HUEVOS BRUILLES , OMELETTE DE HUEVO</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
--	--------------------

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML
Pimienta Negra Molida Fina	10		
Sal	20		
Aceite de girasol Crisol			200
Crema de leche repostera Pil	15		
Mantequilla S/S Pil	30		
Tomillo	10		
Huevo		12	

#### 4.-PROCEDIMIENTO

Escalfar, baño maría, a la plancha, freír.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocina, mesones y menaje.

#### 6. PRESENTACION

El estudiante realizara las diferentes técnicas de cocción en el huevo.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización en equipo (20 pts) y presentación y sabor (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO.

- 1.- Nombra 5 tipos de cocción en huevo.
- 2.- ¿Qué es la albumina?
- 3.- ¿Cuál es el primer indicio para captar que un huevo no es fresco?
- 4.- ¿Que es la salmonela?

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

**UNIVERSIDAD DEL VALLE  
SERVICIOS DE LABORATORIO  
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**EXAMEN SEGUNDO PARCIAL**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO** El estudiante debe demostrar y explicar teórica y técnicamente las preparaciones solicitadas.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuara una práctica en función a lo aprendido en la asignatura, elaborando las preparaciones.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO**

Elaboración de:

FONDO DE RES, FONDO DE AVE, SALSA VELOUTÉ, SALSA SUPREMA, SALSA BECHAMEL, SALSA HOLANDESA.

**NOTA:**

**LOS FONDOS QUE REALISE EL ESTUDIANTE SE DEVERAN GUARDAR CONGELADO ETIQUETANDO PARA FUTURAS PRACTICAS.**

**5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA**

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza del laboratorio áreas de cocinas y mesones, menaje de cocina.

**6. PRESENTACION** El estudiante realizara la presentación de las salsas para una evaluación de las características organolépticas de las mismas, por parte del chef docente.

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización en equipos (20 pts) y presentación y sabor (20 pts)

## 7. CUESTIONARIO

Recomendaciones

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

## PRACTICA 11

### SUFLES: SUFLE DE QUESO/SUFLE DE BROCOLI/SUFLE DE COLIFLOR SUFLE DULCE

## 1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO

El estudiante debe saber el concepto de suflé, que porcentaje de espesante y huevo según el producto se debe utilizar para la elaboración del suflé, la importancia del aireado del suflé, la temperatura del horno y la técnica del baño maría que se aplica.

## 2. COMPETENCIAS

El estudiante realizara la preparación tomando en cuenta las técnicas de la clarificación del huevo, aireado de las claras, cocción en baño maría.

## 3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS

### PREPARACION PARA 1 GRUPO DE 4 ESTUDIANTES

SUFLÉ DE QUESO 1 pax.				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Colocar a baño maría el queso gruyere el vino y dejar que evapore el alcohol y derrita el queso. 2.- Separar las yemas de las claras. 3.- Batir las claras de huevo a punto nueve, cremar las yemas con el queso, sazonar.
Huevo	140	2		
Mantequilla s/ sal	15			
Sal	2			
Pimienta negra entera	1		250	
Vino Blanco	10	4		
Queso Gruyere	15			

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I			
Código de registro: RE-10-LAB-146		Versión 8.0	

Queso Parmesano trozo	15			4.- Mezclar en forma envolvente la preparación con harina intercalando. 5.- Colocar en las souffleras individuales previamente enmantecadas y cocinar a baño maría al horno precalentado a 165 °C. durante 16 minutos
Cebollín en bulbo	10	1		
Harina de trigo	10			

SUFLÉ DE BROCOLI 1pax.				PREPARACIÓN
INSUMO	Gramos	Unidad	ml	1.- Blanquear el brócoli 3 minutos. 2.- Elaborar una bechamel. 3.- Pasar por el mixer el brócoli, la yema de huevo, la salsa bechamel y el queso. 4.-Batir la clara a punto nieve. 5.- Mezclar en forma envolvente intercalando. 6.- Colocar en las souffleras individuales previamente enmantecadas y cocinara a baño maría al horno precalentado a 165 °C. durante 16 minutos
Huevo	70	1		
Mantequilla s/ sal	25			
Sal	2			
Pimienta negra entera	1		250	
Brócoli	100			
Leche fluida			100	
Harina de trigo	15			
Nuez moscada entera	2			
Queso Chaqueño	150			

SUFLE DE COLIFLOR				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	1.- Cocinar la coliflor con un poco de leche durante 8 minutos 2.- Elaborar una bechamel. 3.- Pasar por el mixer la coliflor, la yema de huevo y la salsa bechamel. 4.-Batir la clara a punto nieve. 5.- Mezclar en forma envolvente intercalando con un poco de harina. 6.- Colocar en las souffleras individuales previamente enmantecadas y cocinara a baño maría al horno precalentado a 165 °C. Durante 16 minutos.
Harina Buena espiga	50			
Laurel	3			
Nuez moscada en pepa Badia	2			
Pimienta Negra Molida Fina	3			
Leche Entera Pil			250	
Mantequilla S/S Pil	30			
Coliflor	150			
Huevo		2		

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

SUFLE DULCE				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	
Azúcar morena	100			
Canela molida	10			
Pasas	50			
Nuez	50			
Mantequilla C/S Pil	50			
Manzana	360	2		
Huevo	140	2		

#### 4.-PROCEDIMIENTO

Clarificar los huevos, cocción al vapor, punto nieve, mezclar en forma envolvente, cocina a baño maría en horno precalentado a 165 °C.

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuenta la limpieza de las áreas de cocinas, mesones y menaje de cocina.

#### 6. PRESENTACION

El estudiante realizara la presentación de las preparaciones en sus respectivos lugares asignados bajo la supervisión del chef instructor.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización en equipo (20 pts) y presentación sabor y textura (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO.

- 1.- ¿Qué significa suflé y cuál es su característica?
- 2.- ¿Cuál es la razón por la que se bate las claras a punto nieve y se mezcla de forma envolvente?
- 3.- ¿Por qué el suflé se sirve en su mismo molde de cocción?
- 4.-Indique los siguientes términos culinarios:

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I		
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0	

Baño maría  
Punto nieve

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**SERVICIOS DE LABORATORIO**  
**LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**PRACTICA 12**

**TORTILLAS DE HUEVO**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener conocimiento de los diferentes tipos de tortillas, características según el origen, técnicas de elaboración.

**2. COMPETENCIAS** El estudiante elaborara los diferentes tipos de tortillas aplicando los diferentes tipos de cortes según términos culinarios.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

<b><u>TORTILLAS (TORTILLA ESPAÑOLA)</u></b>				<b>PREPARACIÓN</b>
<b>INSUMO</b>	<i>GRAMOS</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>ML</i>	
Paprika Badia	5			
Pimienta entera Badia	1			
Sal	5			
Aceite de girasol Crisol			250	
Aceite de oliva Carbonell			50	
Cebolla blanca	100			
Papa holandesa	150			
Huevo		2		
Chorizo español	150			



GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I		
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0	

FRITATA				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	
Pimienta negra Badia	1			
Sal	5			
Mantequilla S/S Pil	25			
Albahaca	10			
Alcachofas		1		
ESPARRAGO FRESCO	50			
Pimentón rojo	150			
Pimentón verde	150			
Tomate perita	100			
Tomillo	3			
Huevo		3		

TORTILLAS DE HUEVO (OMELETTE A LAS FINAS HIERVAS)				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	
Estragón Badia	2			
Pimienta blanca Badia	1			
Pimienta negra Badia	1			
Sal	2			
Mantequilla S/S Pil	25			
Cebollín	10			
Perejil	5			
Salvia Fresca	2			
Tomillo	10			
Huevo	210	3		

TORTILLA JAPONESA (TAMAGOYAKI)				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	
Sal	1			
Aceite de girasol Crisol			20	
Azúcar Bélgica	10			
Vinagre de arroz Mirin			15	
Huevo	140	2		

GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I	
Código de registro: RE-10-LAB-146	Versión 8.0

				en forma cuadrada o cilíndrica. 4.- Cortar en rondelos de 1 centímetro.
--	--	--	--	--

TIRAS DE TORTILLAS				PREPARACIÓN
INSUMO	GRAMOS	UNIDAD	ML	1.- Calentar un wok con aceite. 2.- Mezclar todos los ingredientes y colocarla preparación en el wok calenté y lograr un circulo de tortilla delgado casi transparente de papel. 3.- cortar en tiras de un centímetro.
Pimienta negra Badia	10			
Sal	1			
Aceite de sésamo Heinz			15	
Jengibre Fresco	3			
Huevo	70	1		

#### 4.-PROCEDIMIENTO

Elaborar las salsas para poder acompañar los huevos cocinados con diferentes técnicas. (Huevo dur, huevo espejo, huevo poche).

#### 5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA

Cuatro periodos designados para el laboratorio.

Se tomará en cuentas la limpieza del aula en áreas de la cocina, mesones y menaje de cocina.

#### 6. PRESENTACION

El estudiante realizara la presentación de las preparaciones bajo la supervisión del chef instructor.

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), organización en grupo (20 pts) y presentación textura y sabor (20 pts)

#### 7. CUESTIONARIO.

- 1.- ¿Cuál es la característica de la tortilla española?
- 2.- ¿A qué se asemeja la Fritata y de dónde proviene?
- 3.- ¿Por qué no se deben batir mucho los huevos para hacer tortillas?

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

**UNIVERSIDAD DEL VALLE  
SERVICIOS DE LABORATORIO  
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

**EXAMEN FINAL**

**1. CONOCIMIENTO TEORICO REQUERIDO**

El estudiante debe tener una base de técnicas y términos culinarios que aprendió en el semestre aplicando lo aprendido tanto la teórica como practica realizando y explicando las preparaciones solicitadas.

**2. COMPETENCIAS**

El estudiante efectuara una práctica en función a lo aprendido en la asignatura, elaborando todo lo aprendido.

**3.- MATERIAL, REACTIVOS Y EQUIPOS**

**4. TÉCNICA O PROCEDIMIENTO**

Elaboración de:

PAPA INGLESA CON APLICACIÓN A UNA SALSA Y UN ALINO SIMPLE, PAPA DUQUESA SUFLE DE COLIFLOR Y HUEVOS BENEDICTINOS.

**5. TIEMPO DE DURACION DE LA PRÁCTICA**

Cuatro periodos designados para el laboratorio

**6. PRESENTACION**

El estudiante realizara la presentación de las preparaciones para una evaluación de las características de cada plato, organización en su área y desenvolvimiento en forma grupal actitud y aptitud en la cocina.

<b>GUÍA DE PRACTICA ALIMENTOS Y BEBIDAS I</b>	
<b>Código de registro: RE-10-LAB-146</b>	<b>Versión 8.0</b>

Se calificará en función de los siguientes parámetros: uniforme disciplina (20 pts), mise en place e higiene (20 pts), técnicas de cocción y corte (20 pts), Organización en equipo (20 pts) y presentación sabor y textura (20 pts)

## **7. CUESTIONARIO**

No aplica.