



SALSAS CALIENTES





SALSAS

Las salsas son un líquido sazonado caliente, servido como acompañante. Salsa es un término que incluye todo, desde la clásica salsa francesa a aderezos para ensaladas. Tanto caliente como fría, la función de la salsa es dar sabor compatible con los ingredientes del plato que se presenta. Las salsas deben ser suaves, livianas, brillantes y con sabor definido. Una salsa le da humedad, sabor, consistencia, apariencia (color y brillo) e interés al plato que acompaña.

Algo muy esencial cuando se hacen las salsas es la sazón, la cual debe actuar como un complemento, no como parte reconocible de la salsa o del plato acabado. Si la sazón es excesiva modifica y destruye el sabor del plato final.



ESTRUCTURA DE LAS SALSAS

Las salsas son un líquido lleno de sabor, con una textura característica, es usada para dar sabor y mejorar el sabor de otros alimentos.

Las salsas dan las siguientes características a las comidas:

Humedad

Sabor

Textura

Una salsa puede ser líquida o espesa, colada o con ingredientes visibles.

Las salsas deben tener la siguiente estructura:

Líquido; cuerpo de la salsa.

Agente espesante; textura característica.

Ingrediente Saborizante.



ESTRUCTURA DE LAS SALSAS

LÍQUIDO

El ingrediente líquido provee la base de las salsas.

AGENTES ESPESANTES

Permite que la salsa obtenga su consistencia.

INGREDIENTES SABORIZANTES Y SAZONADORES

Son agentes que se coloca a las salsas bases y agregan un sabor adicional.



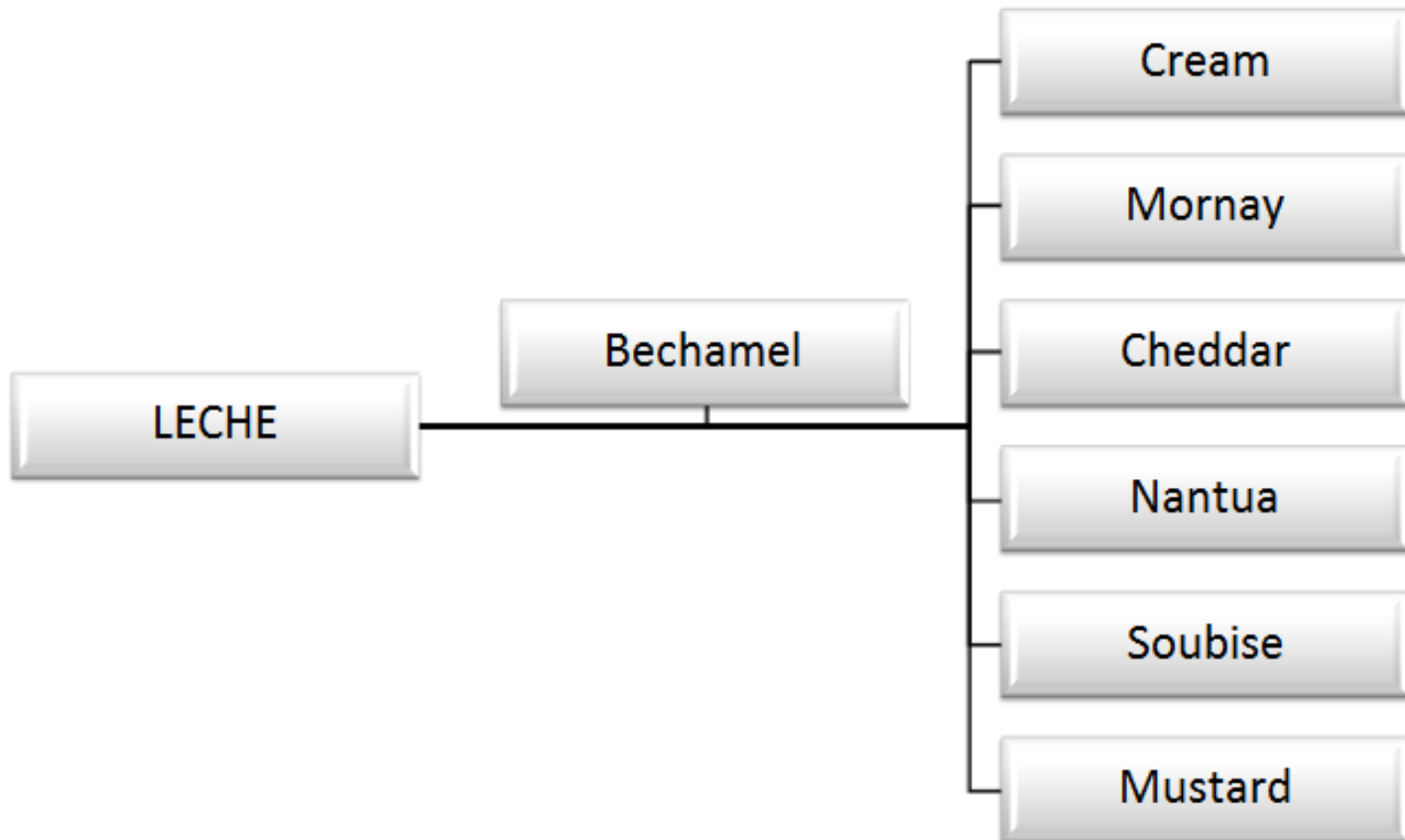
CLASIFICACIÓN SALSAS

SEGÚN SUS LÍQUIDOS

LÍQUIDO	AGENTE ESPESANTE	SALSA MADRE
Leche	Roux claro	Salsa Bechamel
Fondo Claro	Roux rubio	Salsa Veloute
Fondo Oscuro	Roux oscuro	Salsa Española
Puré de tomate	Solidos solubles	Salsa de Tomate
Mantequilla clarificada	Yemas de huevo	Salsa Holandesa



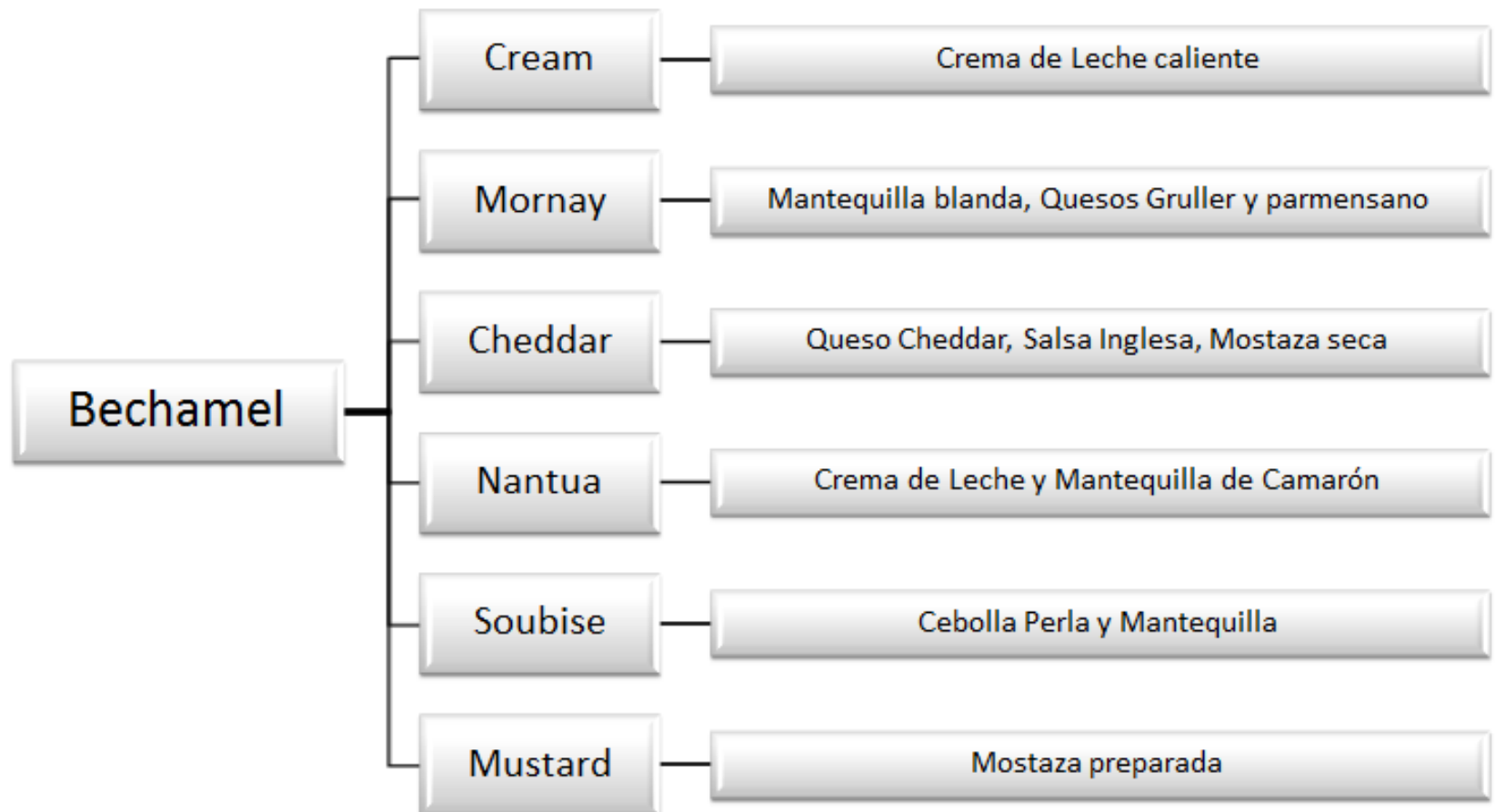
SALSAS DERIVADAS





CulinaryArt'sSchool

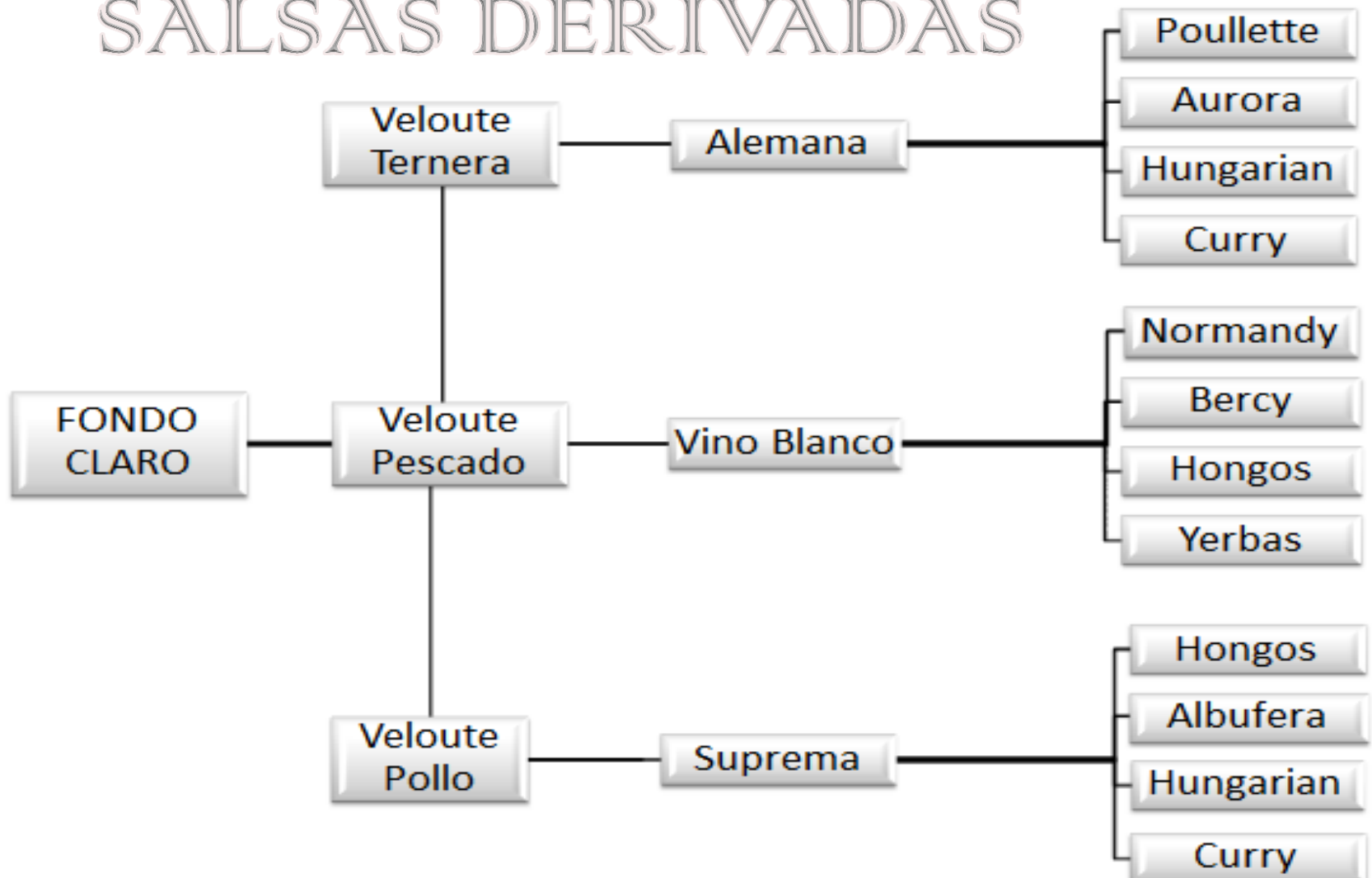
SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





Culinary Art's School

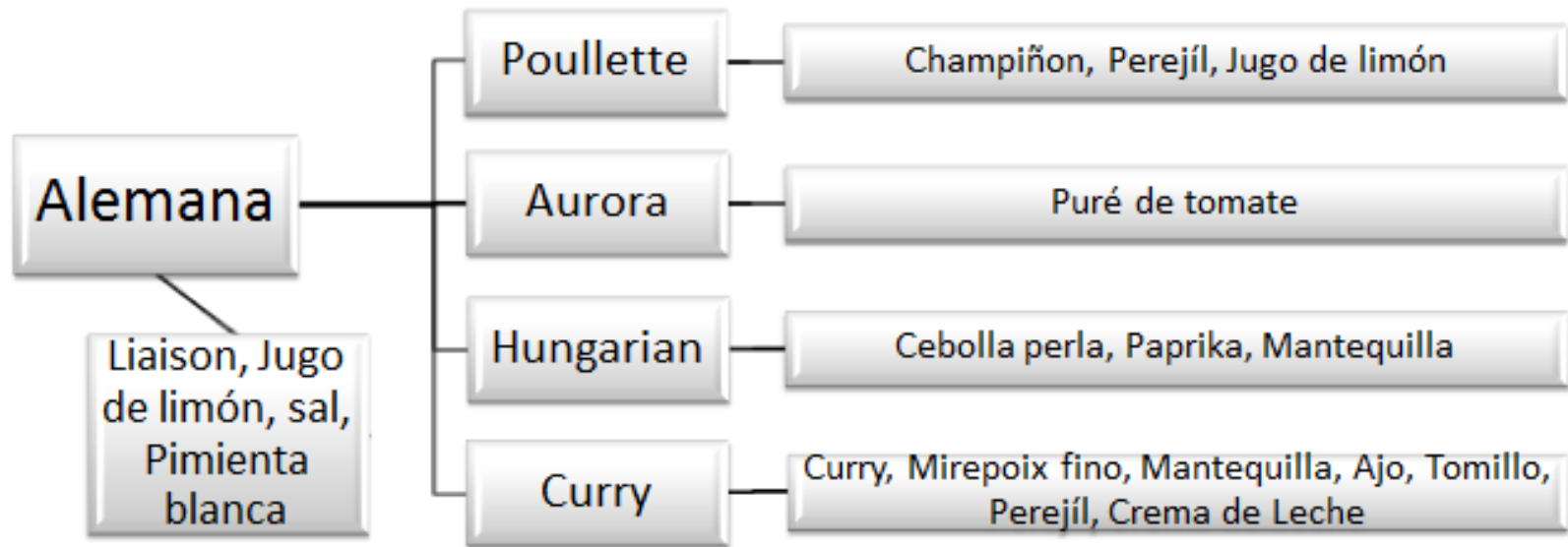
SALSAS DERIVADAS





Culinary Art's School

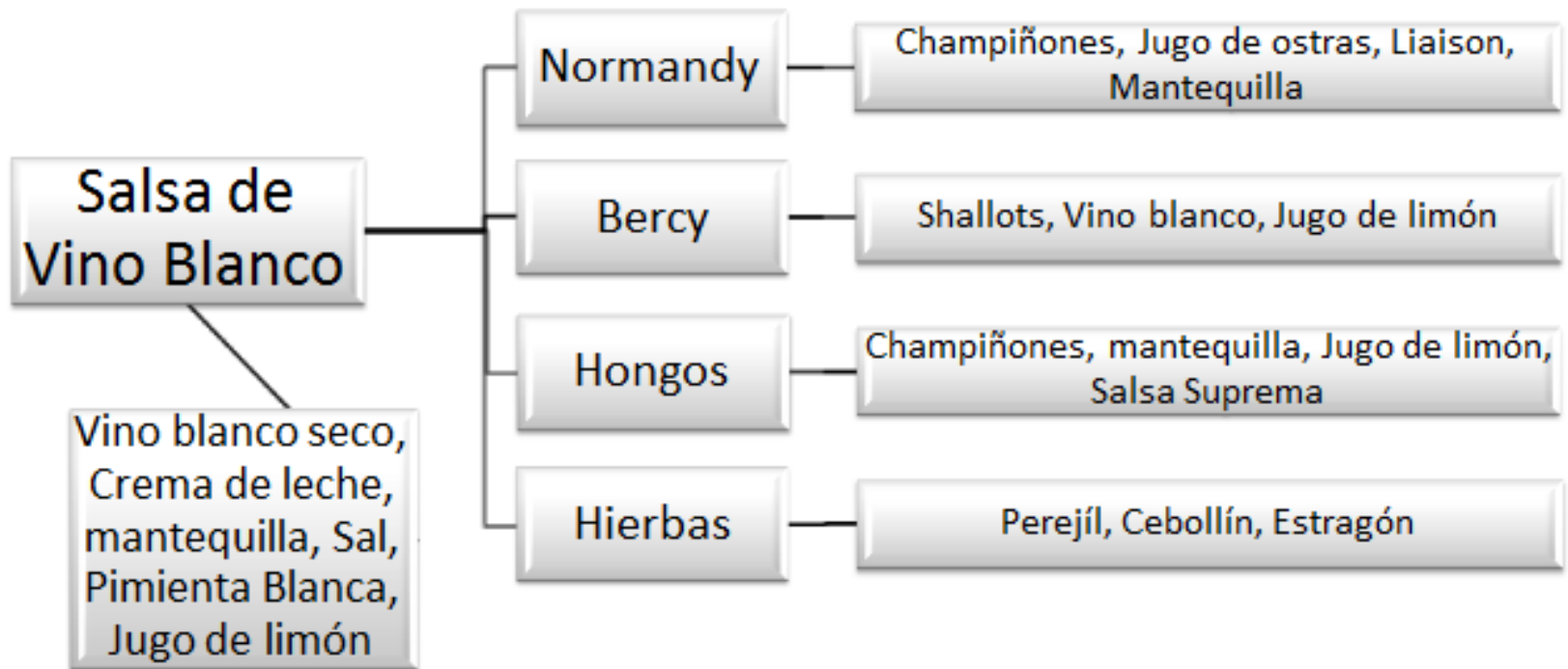
SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





CulinaryArt'sSchool

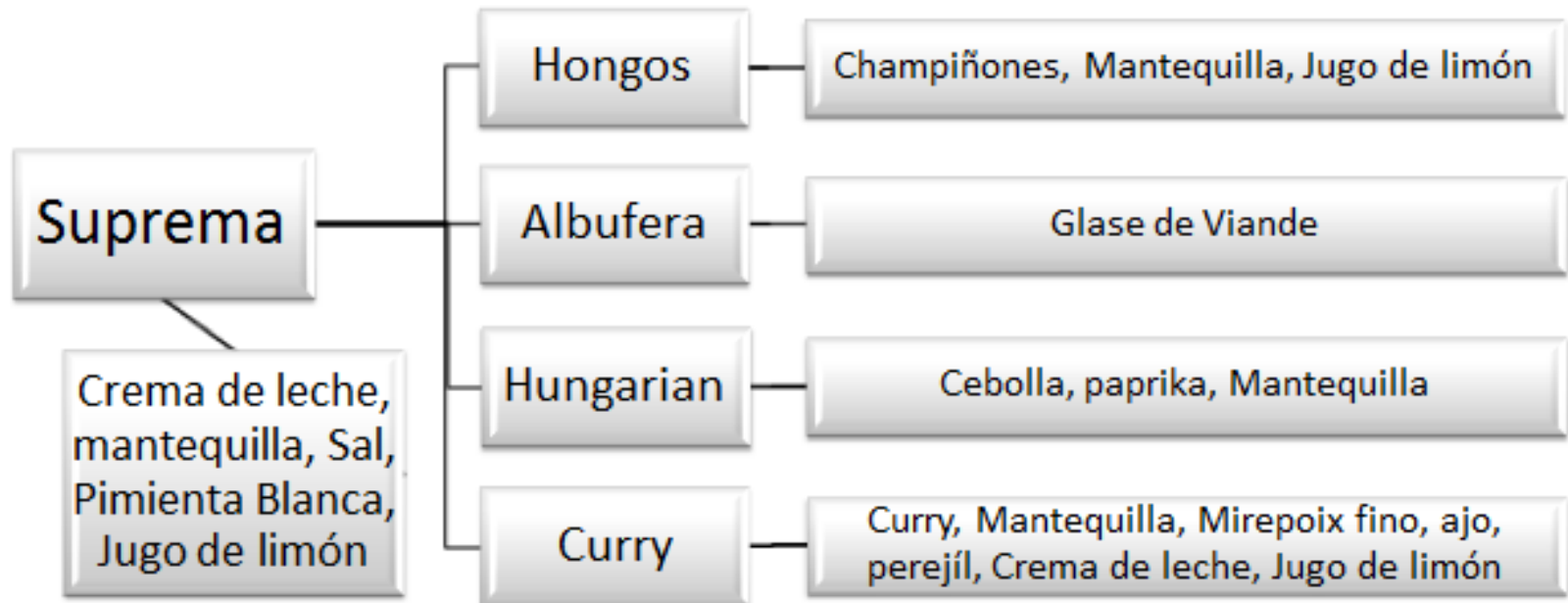
SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





CulinaryArt'sSchool

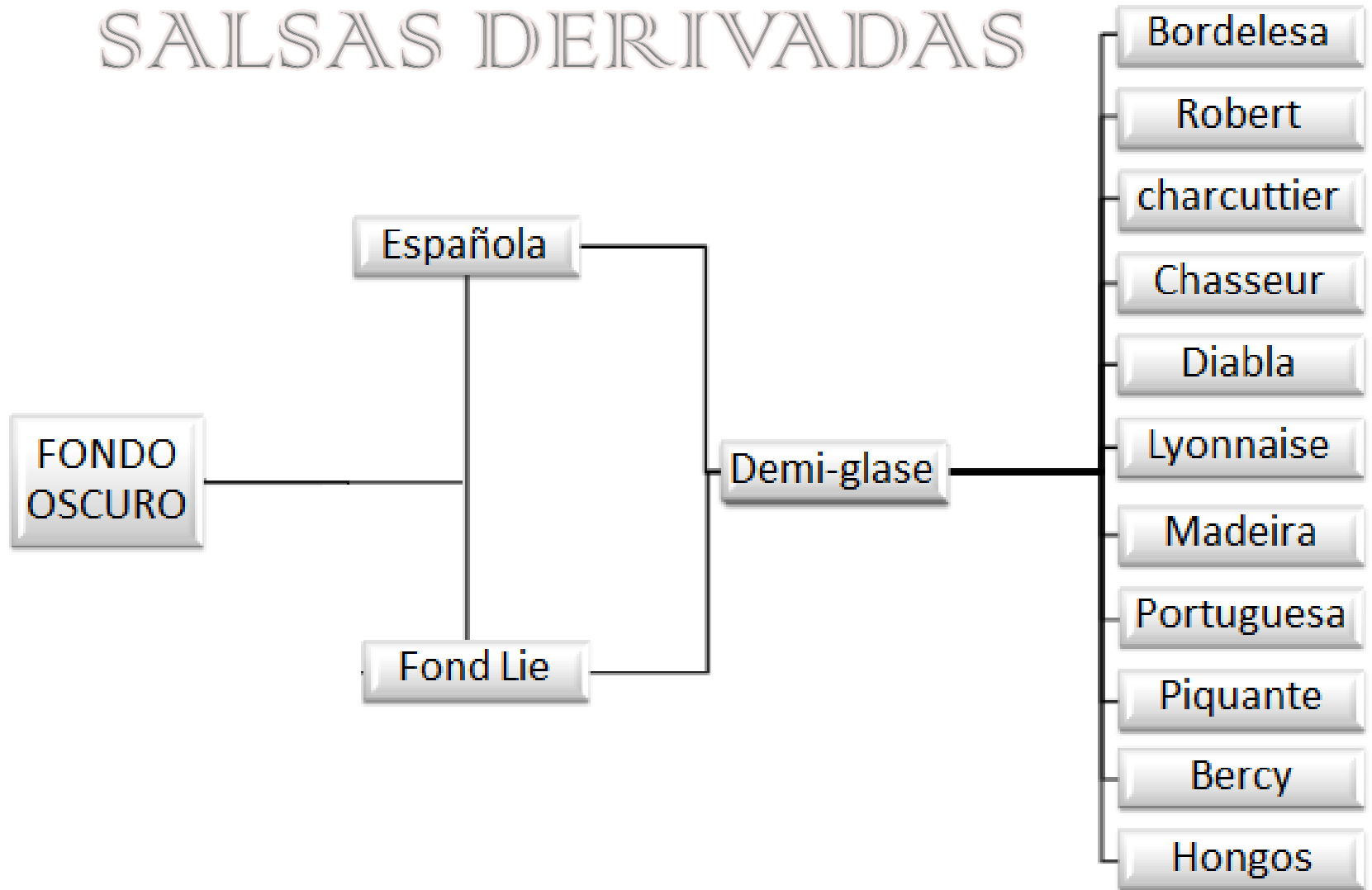
SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





CulinaryArt'sSchool

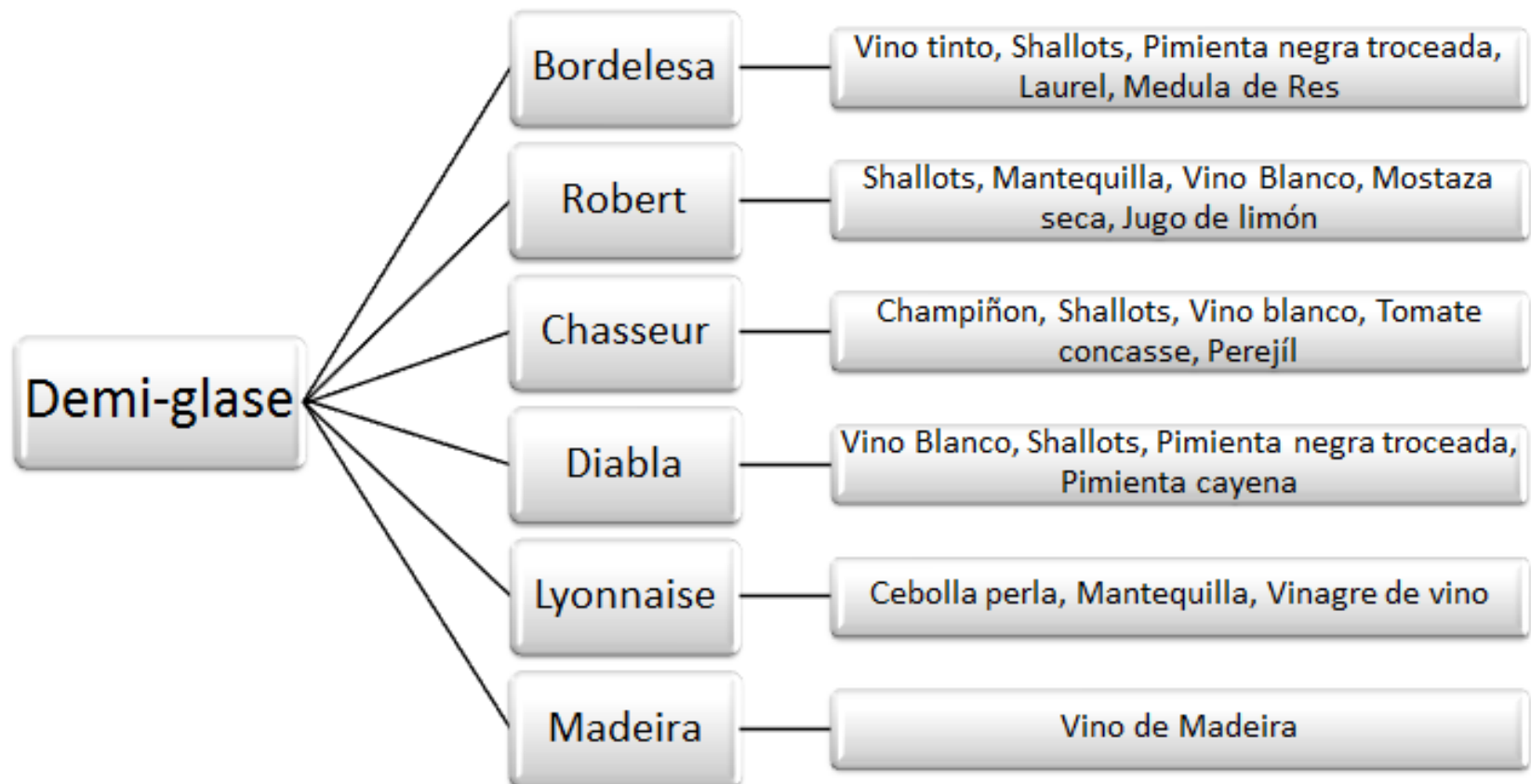
SALSAS DERIVADAS





CulinaryArt'sSchool

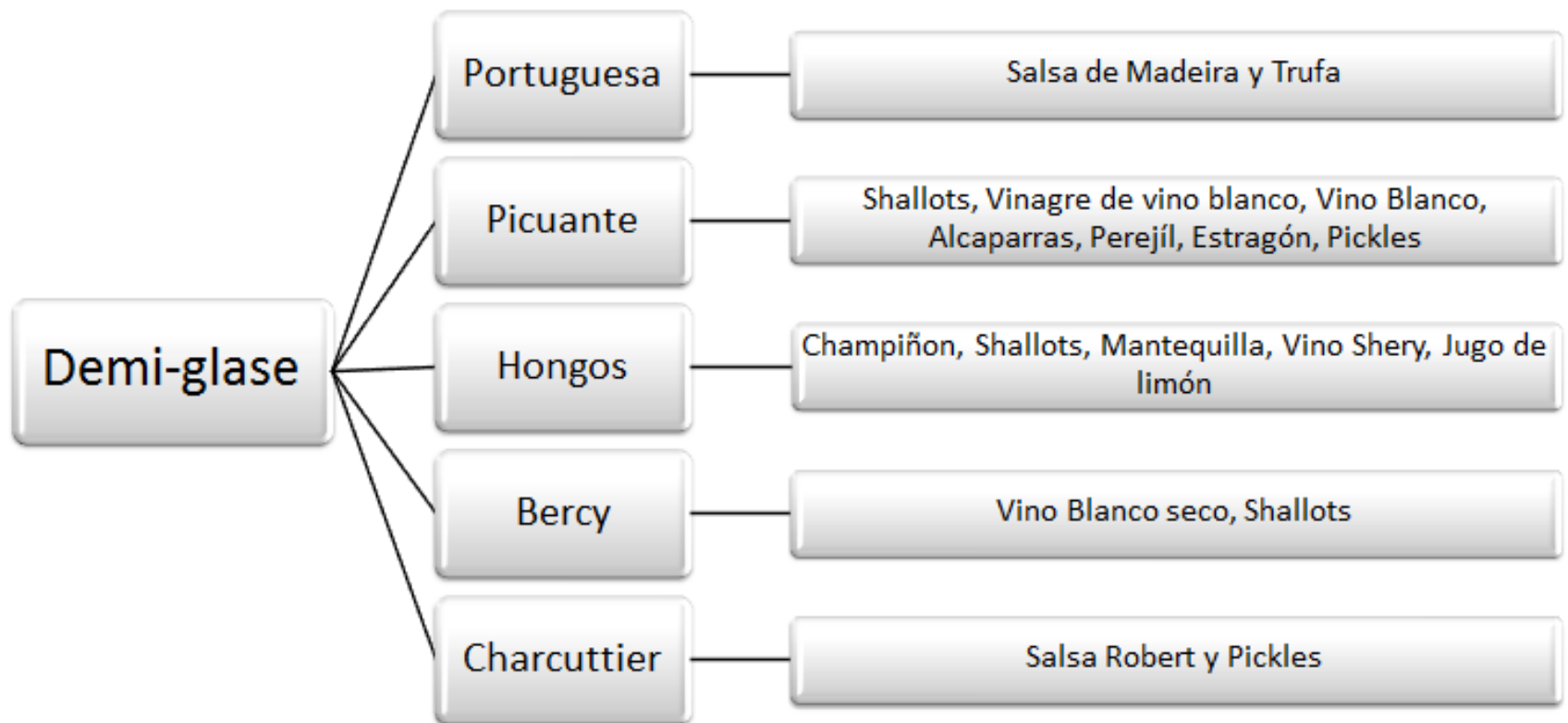
SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





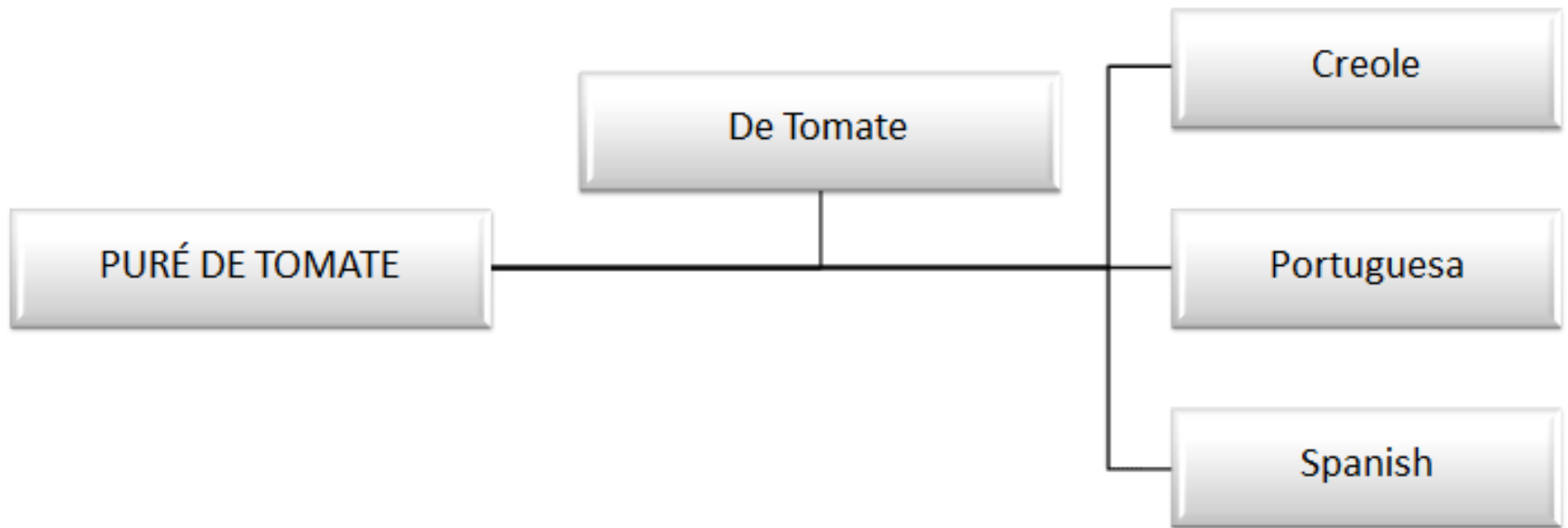
Culinary Art's School

SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





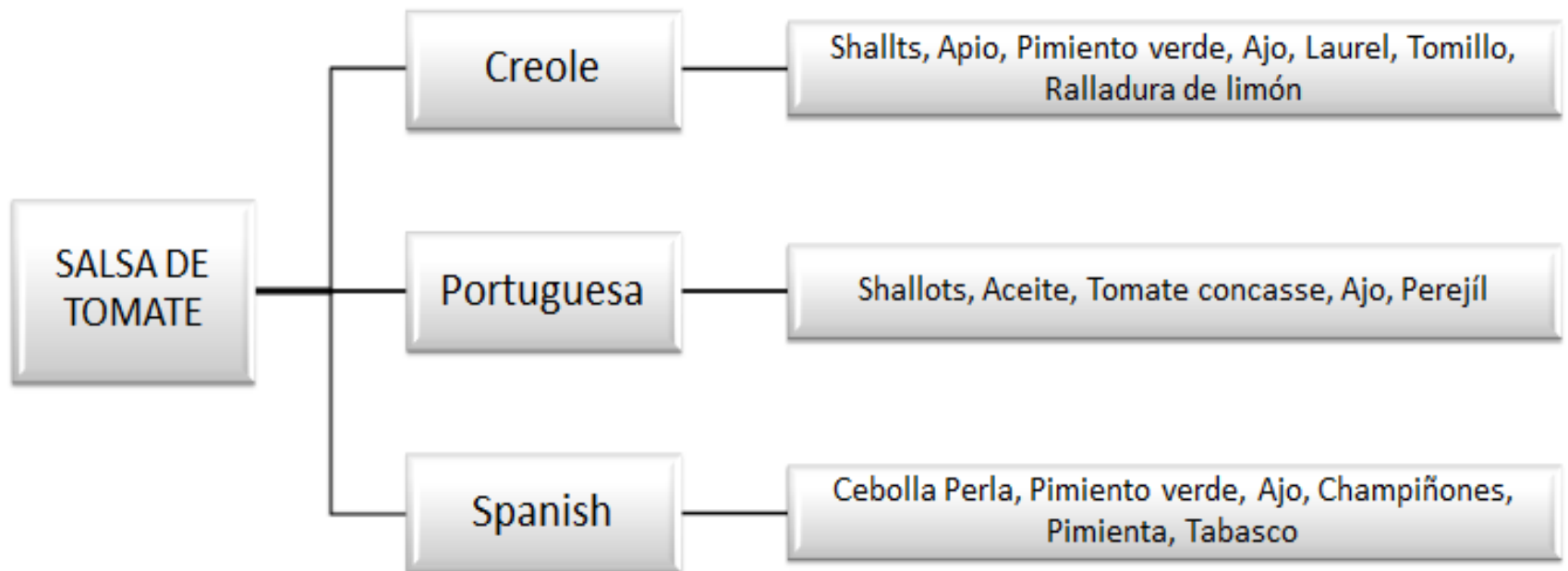
SALSAS DERIVADAS





CulinaryArt'sSchool

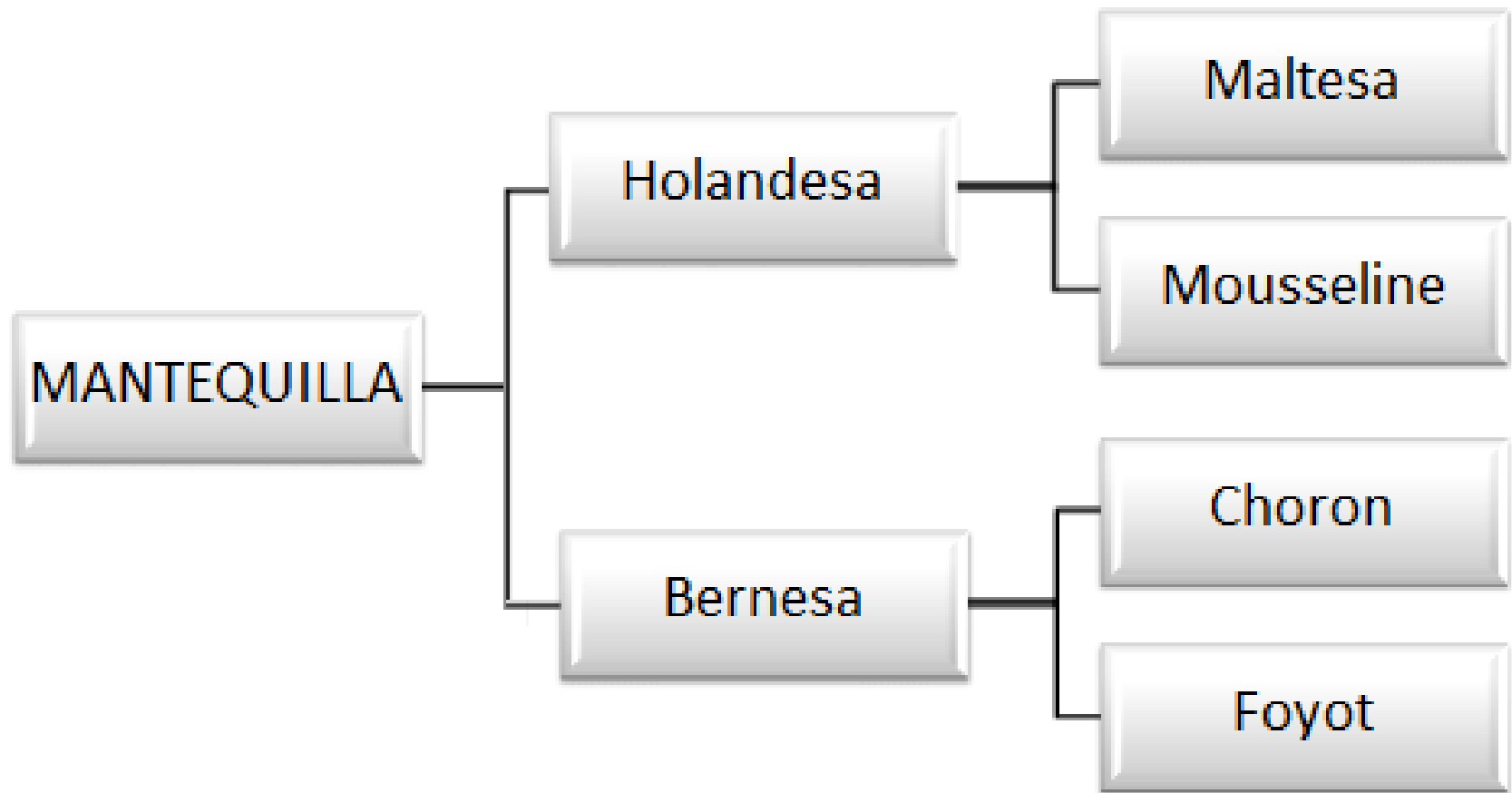
SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





Culinary Art's School

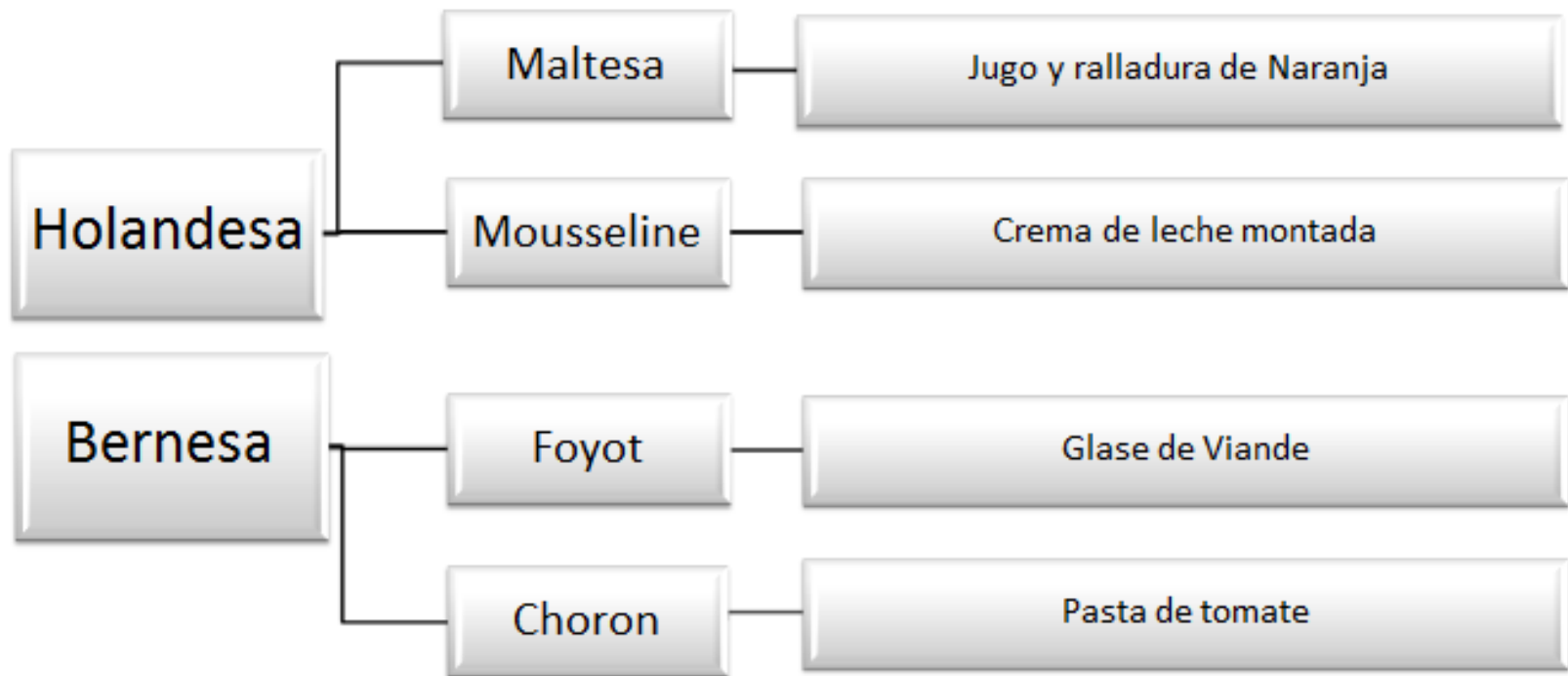
SALSAS DERIVADAS





CulinaryArt'sSchool

SALSAS DERIVADAS (ingredientes)





ESTRUCTURA DE LAS SALSAS

ESPESANTES

Una salsa puede tener diferentes tipos de consistencia lo importante de este proceso es que la misma nappe una superficie curva.

Los almidones son los espesantes mas considerados en cocina ya que espesan por gelatinización, proceso en el cual los almidones absorben agua y crecen.

La harina es uno de los mas comunes al momento de preparar espesantes. Esta clasificación dependerá de sus procesos de elaboración, y entre ellos encontramos:

Roux

Slurry

Beurre Manié



ESPIESANTES

ROUX

Mantequilla	50%
Harina	50%

SLURRY

Líquido frío	5%
Almidón de maíz	95%

BEURRE MANIÉ

Mantequilla	50%
Harina	50%

OTROS TIPOS DE ESPESANTES

GELATINA

SANGRE

PURÉ DE VEGETALES

PAN MOLIDO

WHITE WASH



ESTRUCTURA DE LAS SALSAS

SABORIZANTES

Un saborizante es cualquier ingrediente adicional que se le coloca a la salsa madre para poder dar una caracterización especial; ejemplo de estos podemos considerar hierbas, especias, condimentos entre otros.



Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París
info@culinaryartschoolecuador.com
(593-2) 246 6975 / 224 1288