

GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO

Nombre del docente: Lic. Yury Aguilar Salmerón

Nombre de la persona estudiante:

PORCENTAJE 25%

Especialidad Técnica: Turismo Alimentos y Bebidas

TOTAL DE PUNTOS: 50 PTS

Subárea: Cocina Básica

Unidad de estudio: Principios de Cocina Básica

Nivel: UNDÉCIMO

Horario de atención: LUNES 5pm a 9pm y JUEVES 7:15 pm-09:00 pm

Escenario: 1 (x) 2 (x) 3 (x) 4 (x)

Período establecido para el desarrollo de la guía:

1 de marzo al 26 de marzo de 2021

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar: (Importante considerar la situación de cada uno de los estudiantes)	Medio de acceso a la plataforma Teams como computadora o teléfono con internet, cuaderno, lápices.
Indicaciones generales:	Lea con atención la información que le brinda el docente en cada ejercicio. Recuerde tomar todas las medidas necesarias, el trabajo colaborativo lo podrá realizar a mano o bien utilizando herramientas digitales para la creación de actividades sin contacto con sus compañeros. Si tienes dudas pregunte a la docente.

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

- Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, Vinagres y grasas.
- Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la cocina

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
1. Conexión: Enlista los diferentes términos técnicos utilizados en la cocina, por medio de una lluvia de ideas.	Hogar	Tipo: () Conocimiento
2. Clarificación: El estudiante identifica los diferentes términos técnicos que utilizamos en la cocina, por medio de un documento en word, realizada por la docente.	Centro Educativo y/zoom	Reconoce correctamente los diferentes términos utilizados en la cocina () Desempeño
3. Colaboración: Explica mediante una presentación términos de vocabulario técnico en cocina	Hogar	Distingue correctamente los diferentes términos técnicos utilizados en la

<p>4. Construcción/Aplicación: Construye un diccionario, sobre los diferentes términos técnicos en cocina.</p>	<p>Hogar</p>	<p>cocina de un hotel o restaurante. () Producto Aplica correctamente los términos técnicos utilizados en la cocina de un hotel</p>
--	--------------	--

Actividad 1

Instrucciones: Observe nuevamente el documento Word, desarrolle una lluvia de ideas sobre los diferentes términos de vocabulario que debemos saber en cocina.

Actividad 2

Instrucciones: El documento Word enviado por la profesora, elabore un diccionario con el vocabulario técnico en cocina. Presentarlo en clases

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Actividad 1. Lluvia de Ideas – sobre vocabulario técnico de cocina

Indicaciones del Aprendizajes	ESCALA						
	Puntos por indicador	Nivel de desempeño No responde 0 puntos	Nivel de desempeño Aún no logrado 1 punto	Nivel de desempeño Inicial 2 puntos	Nivel de desempeño En proceso 3 puntos	Nivel de desempeño Intermedio 4 puntos	Nivel de desempeño Avanzado 5 puntos
• Organiza el lugar de trabajo, considerando aspectos de iluminación y otros.	5 pts.	No responde	Menciona al menos 1 manera de organizar su lugar de trabajo.	Menciona al menos 2 maneras de organizar su lugar de trabajo.	Menciona al menos 3 maneras de organizar su lugar de trabajo.	Menciona al menos 4 maneras de organizar su lugar de trabajo.	Menciona al menos 5 maneras de organizar su lugar de trabajo.
• Identifica los diferentes términos del vocabulario técnico en cocina	5 pts.	No responde	Menciona al menos 1 de los términos del vocabulario técnico en cocina	Menciona al menos 2 de los términos del vocabulario técnico en cocina	Menciona al menos 3 de los términos del vocabulario técnico en cocina	Menciona al menos 4 de los términos del vocabulario técnico en cocina	Menciona al menos 5 de los términos del vocabulario técnico en cocina
	TOTAL						10 Pts.

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Actividad 2
– Diccionario

Categoría	10 sobresaliente	5 aprobado	1 insuficiente
Cantidad de definiciones	Crea más de 40 términos	Crea entre 30 y 35 términos	Crea menos de 10 términos
Redacción	Utiliza un correcto vocabulario, y la redacción del documento no presenta ningún error ortográfico	Utiliza un correcto vocabulario, pero presenta algún error ortográfico	Utiliza un correcto vocabulario, pero presenta varios errores ortográficos
Claridad y presión	Todas las definiciones son claras y precisas	La mayoría de las definiciones son claras y precisas	Solo algunas de las definiciones son claras y precisas
Diseño	El diccionario presenta un diseño muy atractivo, enriquecido.	El diccionario presenta un diseño poco atractivo	El diccionario no es nada atractivo
Total de puntos 40 pts			

GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO

Nombre del docente: Lic Yury Aguilar Salmerón

Nombre de la persona estudiante:

Especialidad Técnica: Turismo Alimentos y Bebidas

TOTAL DE PUNTOS: 73 PTS

Subárea: Cocina Básica

Unidad de estudio: Principios de Cocina Básica

Nivel: UNDÉCIMO

Horario de atención: LUNES 5pm a 9pm Y JUEVES 7:15 pm-09:00 pm

Escenario: 1 (x) 2 (x) 3 (x) 4 (x)

Período establecido para el desarrollo de la guía:

1 de marzo al 26 de marzo de 2021

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar: (Importante considerar la situación de cada uno de los estudiantes)	Medio de acceso a la plataforma Teams como computadora o teléfono con internet, cuaderno, lápices.
Indicaciones generales:	Lea con atención la información que le brinda el docente en cada ejercicio. Recuerde tomar todas las medidas necesarias, el trabajo colaborativo lo podrá realizar a mano o bien utilizando herramientas digitales para la creación de actividades sin contacto con sus compañeros. Si tienes dudas pregunte a la docente.

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

- Practicar la planificación de la puesta a punto- mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especies, plantas aromáticas, Vinagres y grasas.
- Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la cocina



Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
1. Conexión: Enlista los diferentes locales en una cocina por medio de una PP.	Hogar	Tipo: () Conocimiento
2. Clarificación: El estudiante identifica los diferentes locales de una cocina, por medio de una práctica	Centro Educativo	Reconoce correctamente los diferentes puestos de trabajo de los colaboradores, además el mobiliario, equipo y utensilios en una cocina
3. Colaboración: Explica mediante una presentación la clasificación del mobiliario, equipo y utensilios en una cocina.	y/zoom	() Desempeño
4. Construcción/Aplicación: Construye organigrama de los puestos de trabajo de los colaboradores de una cocina.	Hogar	Distingue correctamente los diferentes colaboradores además el mobiliario, equipo y utensilios en una cocina
	Hogar	() Producto Aplica correctamente los términos de mobiliario, equipo y utensilios en una cocina

Actividad 1

Instrucciones: identificación de mobiliario, equipo y utensilios de una cocina. Valor 23 pts





Identifique el siguiente mobiliario de cocina. 4 pts



Actividad #2

Realizar una presentación en power point con la lista que desarrollo en la actividad anterior sobre el mobiliario, equipo y utensilios de una cocina. 40 pts

Actividad # 3

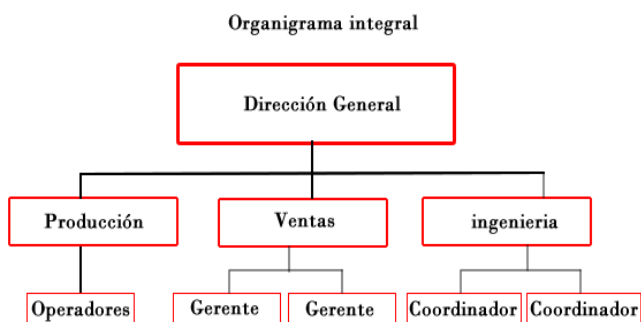
Elabore un organigrama con las funciones básicas de los colaboradores de una cocina. 10 pts

Rúbrica para evaluar una presentación de Power Point.

Rubros	Excelente 10-9	Bien 8-7	Puedes mejorar 6	En proceso 5
1. Presentación y formato	Las diapositivas cuentan con una presentación indicando el tema, los datos del expositor y de la escuela. Cuentan con un diseño atractivo y limpio que permite comprender el texto y su relación con los recursos multimedia en cualquier diapositiva.	Las diapositivas cuentan con una presentación, pero le faltan algunos datos que hagan referencia al tema, al expositor o a la escuela. Cuentan con un adecuado y limpio diseño que permite entender el texto y su relación con los recursos multimedia en cualquier diapositiva.	Las diapositivas no cuentan con una presentación o sólo se indica un dato de los solicitados. Cuentan con un diseño necesario que permite ver el texto, pero es confusa su relación con los recursos multimedia en las diapositivas.	Las diapositivas no cuentan con una presentación. El diseño no es atractivo o estéticamente limpio, lo que impide ver o leer el texto y comprender su relación con los recursos multimedia en cualquier diapositiva.
2. Diseño de la Información	La información tiene un diseño y tamaño de letra que es legible y está organizada en párrafos de no más de 10 renglones.	La información tiene un diseño o tamaño de letra que es legible y está organizada en párrafos de no más de 15 renglones.	La información tiene un diseño o tamaño de letra que dificulta su comprensión y se presenta en grandes párrafos.	La información tiene un diseño y tamaño de letra que no es legible y está organizada en párrafos excesivos de texto.
3. Uso de recursos multimedia	Las imágenes, animaciones, videos, gráficos o diagramas están insertados de manera adecuada, ordenada, llamativa y tienen relación con el texto o la información que se está presentando.	Las imágenes, animaciones, videos, gráficos o diagramas están insertados de manera adecuada y tienen alguna relación con el texto o la información que se está presentando.	Las imágenes, animaciones, videos, gráficos o diagramas están insertados de manera inadecuada, que generan la pérdida de atención a lo importante y tienen muy poca relación con el texto o la información que se está presentando.	No existen imágenes, animaciones, videos, gráficos o diagramas en las diapositivas que ayuden a comprender el tema.
4. Relación con el tema	La información está relacionada al tema y se muestran datos relevantes y sistematizados, ayudando a comprender.	La información está relacionada al tema y se muestran datos sistematizados, ayudando a entender.	La información está relacionada al tema, pero se dificulta la comprensión.	La información dificulta el entendimiento del tema ya que se muestra información sin coherencia ni orden.
Sumatoria				
Total				

Anexo 1

Ejemplo de como hacer un organigrama



ejemplode.com

Anexo 2

MATERIAL GTA UNDÉCIMO 2021

1 Principios de la cocina básica

1.1 Vocabulario de cocina básica

Abrillantar: Dar brillo a un género con gelatina, mermeladas, mantequilla fundida o almíbar. También pintar con huevo o aceite una masa para que tras la cocción resulte brillante.

Acanalar: Hacer incisiones longitudinales a un género con un “acanalador” para que éste resulte más atractivo.

Aderezar: Sazonar.

Adobar: introducir carnes o pescados crudos en un adobo o aliño para mejorar su sabor antes de cocinarlos.

Albardar: Cubrir un género con finas lonchas de tocino para evitar que se reseque durante la cocción.

Aliñar: Aderezar, sazonar.

Acaramelar: Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Adornar O Decorar: Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Agar-Agar: Gelatina sacadas de las algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente.

Alisar: Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

Amasar: Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Apricotear: Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro: Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arropar: Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Aromatizar: Dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Anillo-Aro: Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Amasar: Trabajar los ingredientes de una masa para obtener una mezcla homogénea.

Azar: Método de cocinado consistente en someter a calor fuerte a un producto para su cocinado; se hace por medio de hornos, planchas o parrillas, con poca grasa. El producto debe quedar dorado exteriormente y jugoso en el interior.

Asustar: Cortar la cocción añadiendo hielo o agua fría.

Aviar: Despojar y limpiar un ave para su posterior preparación.

ABATTE: Golpeador de carne, de material inoxidable con mango de madera.

ASPIC: Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que se prepara en moldes y con ayuda de gelatina sin Salor o colapez.

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

Apanar: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

Bañar: Cubrir un género con una sustancia líquida, salsa, almíbar o mermelada, lo suficientemente espesa para que lo cubra o empape.

Baño maría.: Cocer al baño maría, se trata de cocer lentamente una elaboración puesta en un molde que se introduce en un recipiente con agua, y éste a su vez se pone al fuego o se introduce en el horno.

Blanquear: Dar un hervor a un producto para quitarle el mal sabor. Se aplica a productos congelados, con el fin de evitar los sabores que puede aportar la escarcha que a veces se forma en ellos.

Bouquet-garni.: Ramillete aromático compuesto de laurel, tomillo y perejil, todo envuelto en verde de puerro.

Brasear: Método de cocción empleado generalmente para carnes duras, lentamente y por un tiempo prolongado.

Bridar: Atar un género para que no pierda la forma durante su cocinado.

Brunoise: Término aplicado a las hortalizas que se refiere a un picado muy fino.

Ballotine: preparación rellena de carne, ave o pescado, cortado en finas lonchas y pochada. Se sirve caliente o frío, cubierto con una gelatina.

Barón: pieza de cordero la silla y las dos patas traseras.

Beignet: preparación que consiste en cubrir de pasta un elemento cocido o crudo, dulce o salado y luego frito.

Beurre manié: manteca mezclada con harina en frío, por partes iguales.

Bien cuit: Bien cocido, punto de cocción de las carnes cuando su temperatura interior es aproximadamente 75° C.

Blanquette: estofado de carnes blancas (ternera, cordero, pescados o aves) en una salsa blanca.

Bleu (au): modo de cocinar pescado (generalmente trucha) en un líquido caliente con el agregado de vinagre.

Bleu (azul): punto de cocción de la carne muy cruda entre 45°C y 50°C, temperatura a corazón.

Bouillon: caldo

Bouquet-garni: pequeño ramillete de hierbas aromáticas, colocados durante la cocción.

Brasear: cocinar tapado en el horno a fuego lento y con poco líquido.

Bridar: atar un ave para cocinar, en forma pareja y darle buena presentación.

Brochette: trozos pequeños de carne, pescados o vegetales asados a la parrilla, y presentados en una aguja.

Batidos: Son mezclas livianas de ingredientes.

batir: Incorporar aire al sacudir enérgicamente con un batidor de varillas, una materia hasta alcanzar la densidad o punto de amalgamiento deseado, azotar, apalear.

Bouches: Pequeños pastelitos de masa de hoja rellenos con diferentes cremas, pero siempre salados.

Boquillas: Son tubos en forma de cono y en su punta tienen diferentes figuras para trabajar con ellas en la manga pastelera. Son de plástico, lata o acero.

Borde: Orilla de las masas.

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

Clarificar. Dejar transparente una gelatina o un fondo mediante elementos clarificantes o una cuidada cocción. También se aplica a fundir mantequilla de forma que ésta quede separada del Duero y las impurezas, quedando así transparente.

Clavetear: Introducir clavos (condimentos) en alguna hortaliza de condimentación como cebolla o zanahorias que forman parte de una elaboración. También puede realizarse directamente sobre un género que se va a cocinar.

Cocer: Cocinar. Hervir.

Campana: corte del cordero que comprende los dos costillares unidos sin paletas.

Carrè (cuadrado): pieza de carnicería que puede ser de cordero, cerdo o ternera. Comprende las primeras y segundas costillas.

Ciselè: Cicelar, corte de cebolla conocido como juliana, se aplica también al modo de cortar las hierbas sin machacarlas.

Compota: forma de cocinar hortalizas o frutas en líquido sin materia grasa.

Concassè (en el caso de tomates): pelados, sin semillas y cortado en cubos pequeños.

Confitar: cocinar lentamente en materia grasa. Clásicamente ganso o pato cocido y conservado en su propia grasa.

Consomé: caldo concentrado o esencia de carne, ave o pescado. Consomé doble cuando ha sido clarificado.

Coral: las huevas o parte roja de un marisco.

Côtelettes: medio tranche sin piel ni espinas.

Coulis: puré líquido obtenido de los jugos naturales crudos y cocidos de verduras, frutas y crustáceos.

Court-boullon (caldo corto): caldo aromatizado con vegetales, utilizado para cocinar pescados y mariscos.

Crepine (mesenterio): membrana grasa que rodea las vísceras de los animales, en cocina se utilizan las de cerdo y cordero.

Croûte (corteza): masa crocante que envuelve o cubre una preparación.

Croûton: piezas de pan tostado o frito.

Cruditè: vegetales o frutas crudas generalmente cortadas, y acompañadas de salsas frías.

Cuisse: muslo y pata trasera de conejo, pato y rana.

Curry: mezcla de especias, originario de la India.

Chapelure: miga de pan seca y rallada.

Charcuterie: fiambres, carnes, embutidos y patés, curados o cocidos principalmente de cerdo.

Chateaubriand: corte clásico del lomo de 300 a 750 gramos.

Chau-froid: plato cocido servido frío, cubierto con una película de gelatina o una salsa fría.

Chiffonnade: corte en juliana de vegetales de hoja.

Caramelizar: Cocer azúcar a punto de caramelo o bañar un preparado con caramelo.

Caramelo: Azúcar dorada hervida con muy poca agua y algunas gotas de limón hasta que tome un color oscuro.

Crepes: Pequeños y muy delgados panqueques. Deben quedar como seda.

Corona fontana: Harina que forma un círculo en donde se deposita líquido u otros ingredientes.

Colar: Filtrar un líquido por un colador privándole de impurezas.

Colorear: Dar color con colorantes vegetales permitidos por el S.N.S a un preparado.

Comprimir: Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta o darle la forma del molde.

Cobertura: Chocolate con menos azúcar que el corriente; hecho con mantequilla de cacao. Se ocupa en pastelería especialmente para bañar.

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

Colorantes: Extractos líquidos o en polvos permitidos por el S.N.S son vegetales y sirven para dar color a los productos.

Cubrir o glasear: Tapar pasteles o tortas con capas finas de crema, jalea, mazapán o fondant.

Cornet: Papel mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con cobertura o glacé royal.

Chino o chinois: Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, para pasar el arroz o salsas.

Clarificar: Limpiar una preparación de impurezas, se utiliza generalmente clara de huevo (para consomé).

Cruton: Pan en cubitos que se fríe para acompañar sopas y cremas.

Darne: Medallón de pescado con espina y piel.

Decantar: Dejar reposar una preparación para retirar carnes o verduras de una salsa o líquido.

Dar una vuelta: Proceso en la fabricación de la masa de hoja que significa ulerear la masa en forma rectangular y luego hacerle el dobles.

Desembrazar: Desocupar un lugar donde se ha trabajado colocando cada cosa en su lugar habitual.

Desmoldar: Sacar un preparado del molde.

Destilar Dejar estilar todo el líquido que le queda al elemento que se va a preparar.

Dorrrar: Poner a horno fuerte por breve tiempo un preparado que se ha pintado previamente con huevo o leche para que tome bonito color dorado.

Dora: Huevos enteros batidos con una gota de agua o leche. Se utiliza para pintar preparaciones:

Desglasar: Retirar el aceite de una preparación que está en una budinera y poner a fuego directo. Recuperar todos los jugos caramelizados de una preparación de vino u otro licor o simplemente agua.

Desgrasar: Limpiar la carne.

Darne: rodajas de pescado de 4 cm de espesor o más, se sirve con piel y sin espinas.

Demi-glace: reducción del fondo oscuro de res a la mitad.

Desangrar (dègorger): sumergir en agua fría una pieza de carne, huesos, espinas, etc., para que pierda sangre e impurezas.

Descamar: retirar las escamas de un pescado.

Deshuesar: quitar todos los huesos de un animal para su posterior utilización.

Desollar: retirar la piel de un animal.

Despinar: retirar la espina completa dejando los filets unidos a la cabeza y la cola.

Duxelles: brunoise de champiñones salteados en materia grasa.

Ecrasè: aplastado o machacado.

Emincè: corte fino y largo de cebolla, también conocido como corte pluma.

Emulsión: mezcla heterogénea de dos líquidos no miscibles (mezclables) donde uno forma micro gotas que permanecen en suspensión en el otro.

Encamisar: cubrir las paredes interiores de un molde o recipiente.

Entrecote: bife cortado entre la cuarta y octava costilla de la res.

Escalfar: ver pochar.

Escalope: corte fino de carne o pescado.

Española: salsa de fondo oscuro con tomate concentrado.

Espumar: retirar las impurezas y espuma que suben a la superficie de un caldo, salsa o almíbar.

Estofar: cocinar lentamente en su jugo o salsa.

Faisande: se dice de la pluma de caza que se deja descomponer ligeramente para que su sabor mejore al cocinarse.

Efilar o malinar: Cortar almendras peladas en tajadas finas o tiras finas.

Emborrachar: Empapar con almíbar y licor o vino, un postre.

Envolver un género en harina y huevo batido antes de freírlo.

Emince: Corte de frutas, son tiras o tajadas gruesas.

Enharinar: Espolvorear con harina, mesa, masa, usleros, moldes para evitar que se pegue la masa.

Escalopa: Corte delgado de carne, que va previamente apanado.

Escaldar: Introducir un género en agua hirviendo manteniéndolo allí poco tiempo.

Espalmar: Aplastar ligeramente un género mediante golpes suaves para darle una forma más delgada.

Estofar: Cocinar un género a fuego lento en un recipiente tapado con los elementos de condimentación.

ensalada de frutas: Es seca, es un conjunto de frutas cortadas en forma ornamentada y se puede aromatizar con algún licor o vino

Faisandé: Término que se refiere al estado de algunas piezas de caza que se dejaban envejecer en la cámara hasta coger cierto tufo.

Freír: Método de cocinado que consiste en someter un género, con rebozado o no, a la acción del aceite muy caliente hasta su cocinado, debiendo quedar dorado y crujiente en el exterior y jugosos en el interior.

Farsa (farce): relleno. Farce mousseline: carne procesada y tamizada a la que se le agrega crema.

Filetear: a.- retirar los filets de un pescado

b.- cortar en laminas finas.

Finas hierbas: mezcla de hierbas variadas, generalmente cebollino, estragón, perejil y perifolio.

Flambear: a.- pasar un ave por la llama para quemar sus plumas.

b.- rociar una preparación con algún alcohol y encender.

Fleuron: pequeña pieza decorativa de pasta de hojaldres usadas como guarnición.

Friandise: bocado pequeño, generalmente dulce. Golosina

Fricassée: aves, carne blanca o pescados, estofados lentamente en una espesa salsa blanca.

Fumet: extracto aromático que se obtiene por la reducción de un caldo de pescado o champiñones.

Fecula: Es harina de maíz, arroz o de papa y que se usa para ligar o hacer cremas.

Flambear: Rociar una preparación con ingredientes alcohólicos calientes, luego encenderlos para mejorar su sabor y darle atracción a un postre determinado, frente al cliente.

Forrar: Cubrir moldes o bandejas de horneado, con masa o papel mantequilla.

Glace royal: Preparación hecha con las claras de huevo y azúcar flor. Se utiliza para glacear y hacer figuras.

Glucosa: Azúcar sencilla extraída del almidón en forma de almíbar espeso y transparente que se usa en la cocción de azúcar para evitar su cristalización.

Galantina: entrada fría de carne deshuesada, arrollada y rellena.

Galette: preparación en forma de disco y plana, en cocina elaborada con papas y ligada con huevo. ocasionalmente, también dulce.

Ganache: preparación obtenida de mezclar crema de leche con chocolate cobertura.

Gastric: mezcla de azúcar y vinagre blanco, llevado a fuego hasta punto caramelo rubio. Base de salsas agridulces.

Gâteau: preparación dulce o salada en forma de torta.

Gelatina (de res, glasé de viande): concentrado obtenido al reducir por ebullición huesos, cartílagos y tendones.

Gènoise: (bizcochuelo): batido liviano que se comienza llevando la mezcla de huevos y azúcar a 45°C, a la que luego se le incorpora harina.

Gèsier: tercera bolsa digestiva de las aves, de textura musculosa, normalmente confitada en grasa.

Gigot: cada una de las patas traseras del cordero.

Glasear: a.- cocinar con agua, sal, manteca y azúcar, hasta que el líquido de cocción se transforme en almíbar y envuelva al producto con una película brillante y caramelizada.

b.- bañar regularmente una pieza de carne durante la cocción en el horno para formar una capa brillante en la superficie.

Goujonnette: tira de lenguado u otro pescado que se sirve fría.

Gratinar: lograr a temperatura elevada que una preparación presente una corteza dorada y tostada.

Grillar: cocinar un alimento en una parrilla o plancha.

Garnitura: Todo aquello referente a las carnes.

Grille: Asado a la parrilla o grillé.

Grumos: Pequeños corpúsculos que se forman al no mezclar correctamente los ingredientes.

Hermosear: suprimir los elementos inútiles para mejorar la presentación de una pieza.

Hervir: método de cocción que se realiza sumergiendo un producto en agua hirviendo.

Hors-d'oeuvre (fuera de obra): entrada frías o calientes.

Infusión: extraer el sabor de una sustancia aromática en un líquido caliente.

Italiana (a la): vegetales salteados en una materia grasa.

Inglesa: modo de cocción que se realiza en agua hirviendo con sal; excepción: papas partiendo de agua fría.

Incision: Corte hecho a queques durante su cocción.

incorporrar: Incorporar la harina suavemente a un batidor para no bajarlo.

Jardinera: vegetales cortados en bastones, de 6 cm. de largo y 4 mm. de lado.

Juliana: vegetales cortados en tiras de 6 cm de largo y 1 a 2 mm. de lado.

Jus: líquido mas o menos rico en sabores y nutrientes, que se forma a través de una carne.

Jambonneau: codillo, parte posterior del jarrete del jamón de cerdo.

Leudar: Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa.

Ligar: Espesar líquidos.

Levantar: Hacer hervir un preparado para su utilización.

Ligar: Espesar una crema o una salsa mediante elementos de ligazón.

Macerar: Dejar un producto crudo en compañía de adobos, marinados o especias para aromatizarlo.

Majar: Triturar con ayuda de un mortero.

Marinar: Macerar un género en una marinada a base de vino, hortalizas y especias.

Marcar: Preparar un plato a falta de su terminación.

Mechar: Introducir en un género tiras de elementos grasos o aromatizantes por medio de una puntilla o una aguja mechadora.

Mojar: Añadir a una elaboración el líquido necesario para su cocción

Manga pastelera: Bolsa de género impermeabilizante al cual se pone una boquilla deseada para decorar.

Manguear: Dar forma con manga y boquilla pastelera.

Macerrar: Dejar un producto en almíbar, licores, vinos, jugos para aromatizarlos, ablandarlos.

Masa de hoja: Masa a base de agua, harina, mantequilla y huevos.

Mise en place: Preparativos para empezar a trabajar, sistematización de los ingredientes.

Montar: Estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería.

Macedonia: corte de vegetales en forma de cubos de 4 mm. de lado.

Macerar: remojar un líquido, a menudo alcohol, para que los alimentos (generalmente frutas) queden aromatizados.

Magret: suprema del pato que fue criado para obtener foie-gras.

Marchar: dar comienzo a una preparación.

Marinar: poner en líquido aromático una carne o pescado durante un tiempo determinado, para que esta se perfume.

Marinera: forma de empanar para freír, pasando por harina y luego por la mezcla de huevos.

Matignone: guarnición aromática que lleva los mismos componentes que la mirepoix pero cortados en paisana.

Medallón: tajada de carne, ave, pescado o foi-gras de forma redonda y plana.

Mesclun: mezcla de brotes tiernos y varias verduras de ensalada.

Mignon: corte final del lomo de vaca o cerdo.

Mignonnette: pimienta molida en granos gruesos.

Mijotè: cocción que se realiza a un punto justo antes del hervor. Cocción muy lenta.

Minuta: se refiere a un plato que se realiza en el momento.

Mirepoix: corte irregular de vegetales, utilizados como guarnición aromática. Clásicamente cebollas, zanahorias, puerro y apio.

Mise-en-place: trabajos efectuados previamente a la preparación.

Mitans: trozo transversal obtenido del centro de un filet de pescado.

Mousse: preparación ligera y espumosa que tiene una base de crema batida o claras de huevos merengadas o un aparato bomba.

Mousseline: a.- crema obtenida de la mezcla de crema pastelera y manteca.

b.- salsa mayonesa fría o salsa holandesa caliente a la que se le agrega crema.

Mechar: Introducir verduras, tocino o condimento a la carne, para mejorar su sabor.

Moldear: Poner un preparado dentro de un molde y darle la forma de éste.

Mojar: Agregar un líquido, ya sea a bizcochuelo u otros batidos.

Nogada o macarrones: Pastel a base de nueces y/o almendras con claras y azúcar.

Napar: Cubrir ligeramente con una salsa

Nage: caldo corto especiado que sirve para cocinar crustáceos y moluscos.

Noisette (avellana): a.- manteca: cocida con color y aroma a avellanas.

b.- papas: corte que se le da a la papa con ayuda de una cuchara.

Nougatine: preparación a base de frutas secas y azúcar caramelizada.

Oslear: Extender masa con uslero y darle el espesor deseado.

Omelette: Tortillas hechas a base de huevos batidos.

Paillard: corte de carne muy fino grillado o salteado.

Paille (paja): papas cortadas en larga juliana y fritas.

Paisana: corte de vegetales en forma de laminas cuadradas de 1 cm. de lado por 1 mm. de espesor.

Panachè (de varios colores y mezclado): mezcla de dos o más vegetales cocidos del mismo modo.

Panade: pasta espesa elaborada con una base de harina, que se usa como ligazón en rellenos y la confección de quenelles.

Papillotte: forma de cocción donde se envuelve el producto en un papel.

Parfait: postre helado presentado y elaborado de distintas formas, que contiene principalmente crema.

Pâté: pasta o masa de carne sazonada, moldeada y cocida al horno.

Paupiette: escalope delgado de carne o pescado, arrollado.

Pavè (adoquín): filet de pescado plano cortado en forma cuadrada.

Persillade: condimento preparado con perejil picado y ajo, que se añade hacia el fin de la cocción.

Petit-fours: pequeños bocados dulces o salados. Se sirven en cocktails o al final de una comida junto al café.

Pilaf: forma de cocción del arroz donde este se saltea en aceite o manteca con cebolla y luego se le adiciona un caldo condimentado.

Pectina: Extracto de diversas frutas que se utilizan en la fabricación de mermeladas, jaleas, etc.

Pies: Son especies de kuchen de frutas.

Pizca: Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.

Pintar: Humedecer pincel con huevo, pasarlo sobre masa, antes de hornearla.

Praline: Es una preparación a base de azúcar, almendras y avellanas y se utiliza para dar sabor a cremas de mantequilla y otras.

Pulpa: Es la carne de la fruta.

Punto: Cuando un producto alcanza su grado justo de cocción o sazonamiento.

pure de frutas: Fruta molida.

Pinsar: saltear vegetales en una materia grasa hasta que obtengan una coloración ligera.

Pochear: modo de cocción en un líquido que nunca debe hervir.

Poêler: método de cocción que se realiza con el agregado de materia grasa y aromática, tapado y en el horno a baja temperatura.

Posta: en la argentina, rodaja de pescado.

Purè: preparación mas o menos espesa, obtenida pasando por un tamiz, un pasa purè o utilizando un procesador, alimentos generalmente cocidos.

Quatre-épices: mezcla de especias molidas: pimienta, nuez moscada, clavo de olor y canela.

Quenelles (quenefas): albóndiga o bola de masa pochada, generalmente de pescado, ave, ternera o caza.

Quiche: tarata de crema salada, individual o grande, elaborada con una mezcla de huevos batidos, crema de leche e ingredientes varios, tales como tocino, salmón, cebollas y queso. Lleva solo una base de masa. *Râble: silla o parte inferior de la espalda de la liebre o del conejo.

Raspa: Mezquino de material plástico y duro.

Raspar: Despojar por frotación un limón o naranja de la primera piel para utilizarla, sin llegar a la parte blanca. También se llama zeste.

Rebozar: Cubrir un producto con una salsa, una crema, jarabe espeso.

Reducir: Proseguir cocción de una preparación, para que pierda volumen por la evaporación.

Refoezar: Poner a una salsa un preparado que intensifique su sabor o color natural.

Rociar: Esparcir o mojar.

Rodajas: Son tajadas finamente cortadas.

Royal: Es la mezcla de leche, huevos y azúcar.

Ruban: Son las yemas batidas a su máxima emulsión, se forman cintas con las yemas.

Ragoût: cualquier estofado ligado con harina, generalmente de carnes y verduras.

Rillettes: trozos de carne de cerdo cocinados en su grasa hasta que formen una pasta. Las rillettes también pueden hacerse de conejo, ganso, salmón, o anguila.

Rotisar: asar.

Roulade: loncha o rodaja de carne o pescado, rellena y envuelta.

Roux: ligazón para salsas, hecha de harina y manteca en partes iguales, puede ser claro, rubio u oscuro dependiendo del tiempo de cocción del mismo.

Rebozar: Pasar un género por harina primero y después por huevo batido para posteriormente freírlo.

Rectificar: Corregir de sazónamiento.

Refrescar: Enfriar un producto para cortar de forma inmediata su cocción mediante inmersión en agua fría.

Rehogar: Cocinar total o parcialmente un género a fuego lento con algo de grasa sin que llegue a tomar color.

Risolar: Dorar a fuego fuerte y con algo de grasa un género previamente blanqueado, se termina al horno hasta que quede dorado por fuera y cocido por dentro.

Sabayón: crema espumosa, espesa y dulce, obtenida batiendo al calor yemas de huevo con azúcar y añadiendo licores y sabores.

Sable: pasta dulce que se quiebra fácilmente o muy frágil.

Salmuera: mezcla de agua y sal que se emplea para encurtir, adobar, escabechar o preservar determinados alimentos salándolos.

Salpicón: mezcla de carne, pescado, verduras o frutas todo ello cortado en pequeños dados y ligado con una salsa. Se emplea como relleno o guarnición.

Silla: corte de carne listo para asar, que comprende los 2 bifos desde la cadera hasta la última costilla, por ejemplo de venado o cordero.

Sudar: saltear vegetales a baja temperatura sin que tomen color y con el agregado de sal.

Suprema: a.- salsa blanca preparada con un fondo de ave, ligada con un roux y enriquecida con leche.

b.- cada uno de los filets obtenidos de la pechuga.

Sabayon: Crema italiana batida de yemas de huevo, vino y azúcar. Es un postre y también se emplea como relleno.

Souffle: Preparación muy liviana a la cual se le incorpora aire, a través de claras batidas o crema chantilly.

Strudel: Especialidad vienesa. Es un pastel que se hace en forma de rollo, la masa debe ser muy fina, según recetas originales, debe leerse una carta de amor a través de ella.

Saltear: Cocinar un género a fuego fuerte y con algo de grasa hasta que quede ligeramente dorado.

Sufragar: Mapear un género con una salsa, que al enfriarse permanezca sobre el género.

Tamiz: Especie de colador o cedazo por el cual se tamizan la harina, azúcar flor y otros productos.

Trabajar: Es revolver mucho, mezclar bien o amasar con las manos, si se trata de una masa.

Tartaleta: Pastelillo, el cual se rellena con frutas y crema.

Tornear: Dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y frutas para adornar un plato.

Triturar: Moler una materia entera, pero sin reducirla a polvo totalmente.

Tamizar: Pasar un producto o una elaboración a través de un tamiz para que resulte fino y sin gránulos.

Trabar: Ligar.

Terrina: recipiente de barro bastante profundo o molde de terrina provisto de una tapa, utilizado para cocinar y posteriormente conservar determinadas preparaciones de carne, caza, ave o pescado.

Tian: recipiente de barro, redondo y abierto, para cocer al horno y servir. Usado en Provenza para varios platos de papas o verduras gratinados. Platos preparados en ese recipiente.

Timbal: a.- pequeño molde de barro o metal de forma circular con su lado ligeramente inclinado.

b.- diversas preparaciones de carne, mariscos u otro alimento, a veces cubiertos de pasta, cocinados en un molde timbal o similar.

Tournedos: pieza de carne gruesa y redonda obtenida de la parte central del lomo.

Troncón: trozo grueso y entero de la última parte de los pescados.

Unilateral: modo de preparación reservado para los pescados que reciben toda su cocción por solo uno de sus lados.

Untar: Esparcir una capa fina de materia grasa.

Vapor (Al): modo de cocción que se realiza sobre un líquido caliente y aprovechando el vapor que se produce durante la ebullición. Puede realizarse con tapa y aumentando la presión.

Veloutè (aterciopelado): a.- sopa cremosa y espesa enriquecida con la adición de yemas de huevo y crema.

b.- salsa cremosa blanca, hecha a partir de un caldo concentrado ligado con un roux.

Vinagreta: preparación para aderezar a base de vinagre y que se disocia.

Vacherin: Son merengues que se hacen 3 o 4 del mismo tamaño y después se montan unos sobre otros alternándolos salado o dulce

Zestre: Ralladura de los cítricos sin lo blanco.

Zumo: Extracto o jugo de frutas concentrado

1.2 instalación y organización de una cocina:

Locales de una cocina: Toda cocina deberá disponer de mesas de trabajo, de ancho útil no menor a 0.60 m. con fregadero de vajilla incorporado. Se preverá sitio para ubicar un artefacto de cocina y un refrigerador, como equipamiento mínimo. Las dimensiones mínimas del área de circulación serán:

- Cocinas de un meson: 0.90m
- Cocinas de un solo mesón enfrentada a estantería de 30cm: 0.90 m.
- Cocinas de mesones enfrentados: 1.20 m.

Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios deben ser de material lavable, liso, y fáciles de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan. Los materiales porosos no son aconsejables. La localización de los equipos debe ser de fácil acceso para su limpieza. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza.

La cocina (y eventualmente los salones) deben poseer una campana para la extracción de vapores y olores, la cual debe estar en buen estado de conservación y funcionamiento.

Cada área del restaurante debe tener asignado al personal responsable de su limpieza, incluyendo la de los correspondientes equipos y utensilios.

Equipo de gas

Las estufas u hornos de gas, deben adaptarse con dispositivos a falla de flama, también es de gran importancia contar con servicios de extracción adecuados de

manera que el humo pueda extraerse del área de trabajo. Lo más recomendable es mantener el piloto de la estufa apagado para evitar desperdicio de combustible.

Superficie de trabajo

Deben ser superficies fácilmente lavables. Las mesas pueden ser de acero inoxidable, formica o mármol.

Interiores

Las paredes deben ser impermeables a la grasa y al polvo, deben ser lisas y fáciles de limpiar. La mejor superficie la constituyen los azulejos vidriados.

Asimismo, los pisos deben lavarse fácilmente y no ser permeables, se recomienda una superficie de loseta antiderrapante.

Depósitos

Tienen 2 sectores; uno para mercaderías perecederas y otro para no perecederas.

Los depósitos de productos perecederos deben tener envases y estantes adecuados. Los productos deben ser revisados antes de almacenarlos.

Debe evitarse almacenarlos en el envase de origen.

Las estanterías deben estar limpias y ser de fácil acceso.
Las mercaderías deben agruparse por familias.

Debe tenerse en cuenta la caducidad de las mismas

Lavar el piso a diario

No debe tocarse ningún producto con detergentes y lavandinas, que se usan para la limpieza del piso.

Los depósitos de los productos no perecederos, tienen las mismas características que los depósitos de productos perecederos.

Sus estanterías deben ser fuertes y lo suficientemente anchas como para almacenar todo tipo de mercancías. Cada producto debe conservarse de manera indicada, por ejemplo, los vinos deben estar acostados en

las estanterías.
depósitos.

No debe haber envases descartables dentro de los

No debe mezclarse los productos con envases vacíos con los
lentos.

No deben mezclarse productos de limpieza con productos comestibles.

La cocina caliente: Es la elaboración de todos los alimentos que necesiten de una
cocción caliente y presentada en la misma manera y es el chef de cocina que da la
preparación de alimentos calientes.

Funciones específicas:

- Conocer los tiempos de cocimiento de los alimentos.
- Conocer y aplicar las técnicas para asar hornear.
- Conocer las recetas estándar de cocina.

Campana extractora:

de olores y humo fabricada en acero inoxidable 1mm de espesor .
Incluye filtros baffle para retener la grasa y removibles para su limpieza.
lámparas a prueba de vapor , cuatro metros de ducto en lamina galvanizada.
Fabricamos campanas tipo central y de pared.



Cocina de Restaurante,

Funcionamiento eléctrico 208/60/3.
10 parrillas tipo francesa de hierro fundido.
Dos hornos estándar extra grandes con 1 rejilla cada uno,
Fabricada de acero inoxidable parte de adelante y lados.

Repisa alta simple,.
30.0 KW.

Fogón industrial con quemador grande de alta calidad con rendimiento de 100000
BTU/H. Parrilla en hierro fundido de 50x50 cm. Fabricado en acero inoxidable.
Funcionamiento a gas.

Dimensiones: 730 mm de largo 700 mm de ancho 600 mm de alto.



Freidoras de papas

funcionamiento eléctrico en 208/60/1.

Con diferentes capacidades.

Fabricada en acero inoxidable.

control automático de temperatura.

incluye dos canastas.



Horno de convección:

de plataforma simple, tamaño completo.

Capacidadde 5 rejillas de 45.72cm x 66.04cm.

Puertas de acero inoxidable.

Doble panel vidrio térmico ventana a la izquierda y/o puerta solida a mano derecha.

Cinco (5) rejillas de acero

inoxidable con 11 posiciones de la rejilla.

Enchapado en cromo asidera de la puerta.

Controles manuales, ventilador para enfriar.

Hecho de acero inoxidable.

63.5cm patas de acero inoxidable ajustables.



Mesa fría: es una mesa que incluye estantes interior y que esta refrigerada. Se puede utilizar en un bar, restaurante, o un hotel para mantener productos que requieren refrigeración como algunas bebidas, lácteos y otros productos como salsas, así como para utilizar su superficie como mesa de trabajo, de hecho algunos incluyen hasta lavamanos.

Suelen ser de acero inoxidable tanto interior como exteriormente. al elegir una mesa fría, deberías revisar bien las características de las que te ofrecen sobre todo en cuanto a:

- Calidad de acero inoxidable
- Dispone de algún tipo de aislamiento
- Rango de temperaturas que ofrece
- Algunas disponen de puertas de acero inoxidable, otras tienen puertas de cristal
- Cuál es el sistema de cierre



Repostería: la repostería, confitería o pastelería es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. El término de repostería es el que se utiliza para denominar el tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos de piezas dulces tales como: tartas, pasteles, galletas, budines entre otros.



Economato: es un establecimiento, generalmente fundado por un colectivo o empresa pública o privada, con el fin de vender productos a precios menores que las tiendas habituales. Durante muchos años fue una figura clave del llamado del paternalismo industrial, cuando desde el siglo XIX numerosas empresas industriales establecieron esos mercados para el sustento de los trabajadores y la familia de estos.



Cuartos fríos: es el lugar determinado para la manipulación de productos frescos y productos no elaborados. También es uno de los lugares de recepción de mercancía para que posteriormente sean ordenados en las distintas neveras. En cocinas de gran brigada existen cuartos fríos diferenciados de carne, pescado, verdura, cuarto frío para emplatar, cuarto frío de pastelería, y cuarto frío para producción. Todos ellos son compartimentos cerrados cuya temperatura no debe pasar los 16C.



Área de pilas:

Despensa de equipo y utensilios: es donde se guardan el mobiliario y los utensilios después de usarlos y de su limpieza, para mantener el orden.



Oficina del chef:

- **Mobiliario:** es el conjunto de muebles, son objetos que sirven para facilitar los usos y actividades habituales en casas, oficinas y otro tipo de locales.
- **Utensilios:** es una herramienta que se utiliza para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta (como un minuter). Con el tiempo llegaron los utensilios de madera, de hierro y más recientemente los de plástico por último la era eléctrica.
- **Equipo:** es una maquina o aparato que permite realizar y agilizar algunas tareas domésticas de rutina diaria. Ayuda a preparar y a cocinar alimentos, sirven para la limpieza del hogar y pueden ser utilizado por las mismas instituciones, industrias, negocios, entre otros.