

NORMAS PARA O DESENRROLO DA TELEFORMACIÓN DO ALUMNADO:

O sistema de teleformación discurrirá por medio destas dúas vías: ben me devolvedes as tarefas realizadas por medio dun documento de drive cuberto ou por medio do meu correo maria7pontes@edu.xunta.es, especificando ben claro no envío o voso nome completo e o nº de U.D, pois iranse pasando unha a unha co seu correspondente nº.

Os prazos de entrega das UD entregadas son ata o venres da semana na que se entregan ás 23:55 hrs.

EXERCICIOS UD 3 AS TÉCNICAS DE COCCIÓN

- 1.-El asado al horno, ¿es una TC de concentración o de expansión?. ¿Por qué crees que está especialmente indicado para piezas grandes o enteras de carne?
- 2.-Diferencias en lo que atañe al proceso y resultado entre un asado al horno convencional y un asado a baja tª.
- 3.-En el asado al horno, ¿es recomendable pinchar la pieza de vez en cuando?. Justifícalo.
- 4.-Explica en qué consiste: mechar, albardar, soasar, desglasar, flamear.
- 5.-En qué consisten las siguientes cocciones: papillote, a la sal, en espetón.
- 6.-Indica respecto al procedimiento de asado en plancha o parrilla, cuáles de las siguientes sentencias son verdaderas o falsas:
 - La plancha tiene que estar a una tª elevada cuando se inicia la cocción.
 - Sazonar la pieza antes de ponerla en la plancha.
 - Voltar la pieza varias veces para que se cueza igual por ambos lados.
 - No cortar ni pinchar el alimento cuando esté encima de la plancha.
 - Retirar la piel de los alimentos antes de la cocción.
- 7.-Explica en qué consisten el gratinado y el glaseado, diferencias esenciales.

¿En qué se diferencian las cocciones en medio húmedo y las cocciones en medio líquido?
- 8.-Indica en qué consisten, qué equipos requieren y qué ventajas nutritivas y gastronómicas aportan las siguientes TC.:
 - Cocción al vapor
 - Cocción al baño mª
 - La cocción al vacío
- 9.-Echa un vistazo a la tabla de tiempos y tª de cocción al vacío, ¿por qué ambos parámetros son clave en dicha cocción? Razona las diferencias entre unas y otras mat. Primas.

Describe también en qué se diferencian la cocción inmediata o directa y la indirecta. Indica en qué casos están más indicadas una u otra.

10.-Diferencias y semejanzas entre blanqueado y escaldado.

11.-¿En qué consiste el escalfado, cómo se aplica, qué resultados se obtienen con ella?

Diferencias entre el escalfado en frío y en caliente.

12.-Ventajas de la cocción a presión.

13.-TC. Que engloba el cocido en medio graso, indícalas

14.-Indica las principales características de un buen salteado en wok. Realiza una pequeña investigación de los elementos que se necesitan y cómo se aplica la técnica visualizando algún vídeo en internet.

15.-Diferencias entre gran fritura y confitado, ¿qué resultados se obtienen con ellas?

16.- Completa la siguiente tabla de tipos de rebozado y empanados.

Protección	Ingredientes
A la andaluza	
A la romana	
Empanado clásico	
Orly	
A la milanesa	
Villeroy	
Incrustados	

17.-Explica las diferencias de las siguientes TC.:

- Estofado y braseado
- Sudado y rehogado
- Escalfado al horno y escalfado convencional
- Escalfado al horno y asado al horno a baja tª

18.-Realiza un esquema con todas las TC. Que has revisado en la UD. Pon sólo nombres.