

MÓDULO: PEC

PROFESOR: MARÍA LÓPEZ

DATA DE ENTREGA: 27 -03-20

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 4 ELABORACIÓNS BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIÓNS: OS FONDOS

1.-¿A qué llamamos elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones?,¿Qué entiendes por fondo básico de cocina?, explícalo en tus propias palabras.

2.-De qué forma incluye en la elaboración de un fondo y en su resultado:

- La calidad de los ingredientes.
- La tª del agua de partida.
- El troceado de los ingredientes.
- La cantidad de agua empleada.
- El tº de cocción.
- El control del fuego durante la cocción.
- La eliminación de las impurezas.
- La sal.

3.-¿En qué consisten y cómo se ejecutan las operaciones de blanqueado, espumado y desgrasado?

4.-Indica las diferentes TC, que se pueden aplicar a la elaboración de fondos, analiza las diferencias entre ellas y sus ventajas y desventajas si las hay.

5.-Pasos para la correcta conservación de fondos.

6.-Realiza un diagrama de flujo con la elaboración de un fondo oscuro y uno claro. Destaca los ptos. Clave.

7.-¿Qué es un consomé y en qué se diferencia de un fondo?

8.-¿Con qué elementos se elabora una clariz y explica qué procedimiento es necesario para conseguir una correcta transparencia de un consomé.

9.-Aplicaciones más habituales de un fondo oscuro, si lo reducimos al máximo, ¿qué obtendremos?

10.-Diferencia entre salsa española y demi-glacé, ¿son lo mismo?

11.-Nombra los distintos tipos de fumets y sus aplicaciones.

12.-¿Cómo se realiza el desangrado de un pescado?

13.-Fondos de verduras y sus aplicaciones.

14.-Completa la siguiente tabla:

Caldo	Finalidad	Técnica de elaboración	Aplicaciones
Caldo de pies de cerdo			
Maceración			
Maceración directa			
Agua aromática			