

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 5 ELABORACIÓN BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIÓNS: SALSAS, FARSAS, MANTEQUILLAS E ACEITES.

- 1.-¿Qué se entiende por ligazón en cocina, crees que es importante para el resultado de las elaboraciones, cuándo?
- 2.-Redacta en qué consisten los siguientes procesos: espesamiento, emulsión y gelificación, ¿qué relación tienen con la elaboración de las salsas?
- 3.-¿De qué depende que una emulsión sea estable o inestable?
- 4.-¿Cómo se lleva a cabo el espesamiento con almidón, qué es un almidón modificado?
- 5.-¿Cómo actúan los ligazones siguientes?:

Ingrediente	Ligazón
Harina de trigo	
Maízena	
Kuzu	
Legumbres	
Yema de huevo	
Nata	
Mantequilla	

- 6.- ¿Qué son los aditivos alimentarios?

Además:

- ¿Se consideran alimentos?
- ¿Cómo actúan los agentes espesantes?
- ¿Cómo actúan los agentes gelificantes?
- ¿Cuál es la función de los agentes estabilizantes?
- ¿Qué son los agentes antiapelmazantes?

- 7.-Amplía tu información echando un vistazo a la unidad 9 en el apartado 9.3.2 de Productos texturizantes.

8.-Diferencia entre ligazones simples y compuestas.

9.-¿Qué es un roux?, pasos en su elaboración. Tipos y aplicaciones.

10.-¿Cómo se prepara la mantequilla manié?. Aplicaciones.

11.-Busca una receta que lleve una “majada” y una “panada”. Explica la función de ligazón que ejercen en cada caso.

12.-¿Cuál crees que es la razón por la cual hoy en día la tendencia en las salsas es a hacerlas suaves de manera que no oculten el sabor de los productos que acompañan?.Razonalo.

13.-Realiza un esquema de salsas básicas y derivadas, otro con las salsas regionales españolas y nombra algunas salsas internacionales importantes que conozcas que no entren dentro de las clásicas.

¿Podrías escoger tu favorita? Investiga sobre su origen (muchas tienen mucha historia detrás).

14.-¿Qué significa “levantar”una salsa, cuál es su objetivo?

Analiza los peligros que conlleva la conservación de salsas.

15.-¿Qué es un jugo ligado de asado, qué aplicaciones tiene?

16.-¿En qué elaboraciones introducirías las derivadas de la bechamel?. Justifica tu respuesta.

17.-Diagrama de flujo de la salsa americana y de la salsa vizcaína, ¿en qué plato las colocarías?.

18.-Indica la proporción de roux adecuada para las siguientes elaboraciones.

- Canelones
- Croquetas
- Lasaña
- Villeroy
- Pasta corta
- Una soubisse para vieiras

- 19.-¿Cómo se elabora la velouté?, Indica en qué plato colocarías cada una de sus derivadas.
- 20.-Tipos de salsas de tomate que vimos en clase, tiempo de cocción, corrección de acidez.
- 21.-Diferencias entre salsa tártara y remolada, ¿y entre salsa andaluza y rosa?
- 22.-¿Cómo se produce la emulsión de la salsa pil-pil?
- 23.-Diferencias entre la salsa holandesa y bearnesa. Las hicimos todas en clase, incluso sus derivadas, ¿cuál te gustó más?.
- 24.-¿Es lo mismo pisto que ratatouille?
- 25.-¿Hay alguna salsa “propia” o más habitual de tu familia?, explica el procedimiento de su elaboración junto con los ingredientes necesarios.
- 26.-Analiza las diferencias más relevantes entre una farsa para croquetas y una farsa para lasaña.
- 27.-Propón dos farsas para rellenar empanadillas, dos para relleno de berenjenas y dos para rellenar unos fondos de calabacín, todas diferentes, invéntalas intentando combinar bien los sabores.
- 28.-Describe las diferencias entre mantequilla fundida y mantequilla clarificada.
- 29.-Muestra tu creatividad e inventa una mantequilla empomada y un aceite aromático. Indica sus aplicaciones.

EXERCICIOS UD 9 ELABORACIÓN DE COCIÑA CREATIVA E DE AUTOR

- 1.-Respecto a la cocina creativa o de autor: explica en qué consiste, indica cuáles son las diferencias más notables, ¿Qué relación tiene la cocina creativa con la cocina de vanguardia o la cocina tecnoemocional?.
- 2.-¿Qué son y qué funciones tienen?: ROTAVAL, GASTROVAC, PACOJET Y SIFÓN.
- 3.-Indaga un poquito en la versión free de la página web de foodpairing(<https://www.foodpairing.com>) y selecciona algunos de los productos a los que te permite acceder, selecciona uno de ellos y analiza el árbol de afinidades, propon combinaciones a partir del producto seleccionado para una elaboración. (p.e. para el ejercicio.27 de la UD 5).
- 4.-Para reafirmar un poquito todos esos nuevos texturizantes que se utilizan en la cocina creativa, completa:

Producto	Propiedades	Aplicaciones
Maltosec		
Fizzi		
Antioxidante en polvo		
Glicemul		
Kuzu		

Goma xantana		
Agar agar		
Kappa		
Hojas de gelatina		
Manitol		
Obulato		

5.-¿Qué entiendes por deconstrucción?, a partir del famoso plato de la “deconstrucción de tortilla de patatas” de Ferrán Adriá, piensa en un clásico y plasma la deconstrucción en un boceto.

6.-Semejanzas y diferencias entre espumas y aires. ¿Qué tipos de espumas existen’

7.-Relaciona algunas precauciones que se deben de tomar con un sifón y tb. Con el nitrógeno líquido.

8.-Cocina tradicional versus cocina creativa, explica los pros y los contras de ambas. Crea un plato e innova otro.