

Tarea 1 - 19-03

Os propongo que leáis el tema de Cocina al vacío y a temperaturas controladas y que contestéis a las siguientes cuestiones :

1. ¿Cómo describirías la cocción indirecta como técnica de cocción al vacío?
2. Haz el diagrama del proceso de producción para la técnica que has descrito anteriormente utilizando como ejemplo el estofado de unas carrilleras.
3. ¿Por qué es tan ventajoso el control de la temperatura de cocción para el cocinado de la carne en cuanto a la textura final?
4. Diferencia entre el comportamiento del pescado y la carne en cuanto a la textura cuando se utilizan técnicas de temperatura controlada.
5. ¿Cómo obtenemos los matices de la reacción de Maillard utilizando la cocción a baja temperatura?
6. Ventajas del envasado al vacío.
7. Riesgos asociados al uso de temperaturas "moderadas" en la cocción a baja temperatura.
8. ¿Cómo se puede garantizar la adecuada salubridad de los productos cocinados al vacío y a baja temperatura?