

REALIZANDO MIS PRIMERAS RECETAS DE COCINA



3 No cuentan con equipos especializados para la elaboración de sus platos. Lo que me confundió, yo pensaba que cada método de cocción que aprendí requería de unos elementos básicos para su elaboración.

7 Encontrá diferentes métodos y modos de cocción, perfectamente elaborados como por ejemplo frituras, asados, gratinados, hervidos etc.

8 Ahora me surgen dos preguntas que lo asaltan y que trataré de resolver con mis maestros:

4 Especialmente en lo que hace referencia a los equipos de cocción. Ahora me dispongo a degustar su almuerzo en donde me han ofrecido el siguiente menú:

- Ajiaco
- Carne asada a la parrilla
- Papas fritas
- Ensalada de verduras al vapor con vinagreta
- Cuajada gratinado con melao

- 9
- 1- El equipo que se utiliza en la cocina puede o no afectar el resultado de los métodos de cocción o si por el contrario, desde que la técnica de cocción sea bien utilizada el equipo pasa a un segundo plano.
 - 2- ¿Cocinar en estufa de leña o carbón afectan el sabor, la textura y las propiedades de los alimentos?

6 Al llegar a la zona de los restaurantes, observé que la mayoría de los establecimientos que venden alimentos, utilizan estufas y parrillas de carbón y leña para elaborar todas sus preparaciones.

DÍA LIBRE

Soy Nicolás y hoy es mi día libre, voy visitar la plaza de mercado de mi barrio, donde puede degustar una muy buena comida a un excelente precio.

2 Al llegar a la zona de los restaurantes, observé que la mayoría de los establecimientos que venden alimentos, utilizan estufas y parrillas de carbón y leña para elaborar todas sus preparaciones.

10 ¡Ayúdame a resolver mis inquietudes y aumenta tu conocimiento en este maravilloso arte de cocinar!