

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-07
	Versión: 1.0	Página 1 de 6

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Cocciones y preparación con huevo	
RESPONSABLE:	Chef. Sandra Cruz Reyes	
ÁREA DE CEMA:	Cocina Promotora Club Pachuca	
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 3 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 8	HORARIO *en base a planeación

OBJETIVO:

Tener un primer contacto con la gastronomía aprendiendo conceptos generales de sus tipos y variedades e ingredientes más utilizados en la cocina, mediante la preparación de recetas

MATERIAL A UTILIZAR:

Huevos pochados

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huevo	5	Pza
Vinagre blanco	1	Cdta x L

UTENSILIOS

- Coludo
- Espumadera

MISE EN PLACE

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-07
	Versión: 1.0	Página 2 de 6

Omellette

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huevo	2	Pza
Crema	0.010	L
Mantequilla	0.010	Kg
Cebolla	0.020	Kg
Tocino	0.020	Kg
Champiñones	0.020	Kg
Mantequilla	0.005	Kg
Sal	c/n	
Pimienta	C/N	

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

1. Picar cebolla, filetear champiñones.
2. Cortar el tocino.
3. Batir los huevos con sal pimienta y crema.

Huevos fritos

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huevo	4	Pza
Sal		
Aceite		

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-07
	Versión: 1.0	Página 3 de 6

Huevos florentine

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huevo pochado	2	Pza
Espinaca	½	manejo
Mantequilla	0.010	Kg
Cebolla	0.020	Kg
Ajo	1	Diente
Sal	c/n	
Crema lyncott	0.050	L
Pan	1	Rebanada
Queso parmesano	0.010	Kg

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

1. Pochar huevos
2. Picar espinaca
3. Picar ajo y cebolla.

Huevos benedictine

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huevo pochado	2	Pza
Pan	1	Rebanada
Mantequilla	100	Gr
Jamón		
Pimienta		
Limón		

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-07
	Versión: 1.0	Página 4 de 6

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

1. Hacer crotones con el pan entero.
2. Preparar salsa holandesa.
3. Pochar los huevos.

DESARROLLO:

Huevos pochados

1. Hervir agua en un coludo y añadir vinagre.
2. Deslizar el huevo suavemente a la olla de agua con vinagre.
3. Con un movimiento rápido envolver la yema con la clara y darle forma al huevo, hasta que comience acuajar la clara.
4. Sacar el huevo y ponerlo en un bol con agua fría.

Omlette

1. Saltear el tocino con un poco de mantequilla, quitar el exceso de grasa y agregar la cebolla y los champiñones, sazonar.
2. En un satén agregar la mantequilla y la mezcla de huevo, revolver ligeramente, esperar hasta que este a $\frac{3}{4}$ de cocción.

TRES FORMAS DE AGREGAR GUARNICIÓN:

- Incorporar los ingredientes a la mezcla del huevo.
- Agregar como guarnición en la parte de arriba.
- Rellenar y enrollar.

Huevos fritos

1. Calentar el aceite a fuego medio bajo
2. Freír los huevos,
3. Sazonar.

Huevos florentine

1. Saltear cebolla y ajo en mantequilla. Agregar espinacas y sazonar, incorporar crema.
2. Engrasar una rebanada de pan con mantequilla, poner las espinacas.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-07
	Versión: 1.0	Página 5 de 6

3. Poner los huevos cuidadosamente sobre la cama de espinacas.
4. Espolvorear queso parmesano.
5. Gratinar.

Huevos benedictine

1. Poner sobre el croton una pieza de jamón y un huevo pochado.
2. Salsear con la salsa holandesa y gratinar en el horno a una temperatura de 220 – 250°C.

NOTA: El pan es sin orillas salteado en mantequilla y dorado por ambos lados hasta obtener textura crujiente.

- Conclusiones:

Al finalizar la práctica el alumno dará un resumen de la práctica.

Observaciones

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

Fecha: _____

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-07
	Versión: 1.0	Página 6 de 6

EVALUACIÓN

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la práctica.	50%
Procedimental	Hace debido uso y manejo del equipo.	15%
Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	20%
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados de cada una de los instrumentos de inteligencia.	15%
TOTAL		100%

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD