

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-13
	Versión: 1.0	Página 1 de 8

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	PREPARACIÓN DE SALSAS MADRE	
RESPONSABLE:	Chef. Sandra Cruz Reyes	
ÁREA DE CEMA:	Cocina Promotora Club Pachuca	
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 3 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 6	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:

Salsa veloute

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	0.010	kg
Mantequilla	0.010	kg
Fondo de ave	0.200	L

UTENSILIOS

- Sartén
- Batidor globo coludo

MISE EN PLACE

- Fondo de ave
- Preparar un roux rubio

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-13
	Versión: 1.0	Página 2 de 8

Salsa bechamel

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Mantequilla	0.010	kg
Harina	0.010	kg
Leche	0.010	kg
Nuez moscada	c/n	
Pimienta negra	c/n	
Clavo	c/n	
Laurel	2	Hojas
Cebolla	Media pieza	

UTENSILIOS

- Sartén
- Batidor globo

MISE EN PLACE

1. Hacer un roux claro.
2. Preparar onion piquet con la cebolla, clavo y laure.

Demi – glace

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Fondo de res	0.100	L
Salsa española	0.100	L

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-13
	Versión: 1.0	Página 3 de 8

UTENSILIOS

- Coludo

MISE EN PLACE

1. Fondo de res.
2. Salsa española.

Salsa de tomate

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Aceite de olivo	0.050	l
Cebolla	0.020	kg
Ajo	2	Dientes
Jitomate	0.200	kg
Albahaca	c/n	
Azúcar	0.025	kg

UTENSILIOS

- Coludo
- Licuadora

MISE EN PLACE

1. Lavar los jitomates.
2. Escalfa jitomates.

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-13
	Versión: 1.0	Página 4 de 8

Salsa española

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Aceite vegetal	0.005	L
Pasta de tomate	0.005	l
Fondo de res	0.200	l
Harina	0.010	kg
Sachet d'epice	1	Pza

UTENSILIOS

- Coludo
- Licuadora

MISE EN PLACE

1. Preparar roux café.
2. Preparar fondo de res.

Salsa Holandesa

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Vinagre de manzana	0.010	L
Pimienta negra	c/n	
Huevo (yema)	1	Pza
Juego de limón	0.010	L
Sal	c/n	
Mantequilla clarificada	0.050	gr

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-13
	Versión: 1.0	Página 5 de 8

UTENSILIOS

- Bowl
- Coludo
- Globo
- Colador

MISE EN PLACE

1. Clarificar mantequilla.
2. Hacer jugo de limón.

Mayonesa

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Huevo (yema)	1	Pza
Vinagre de vino	0.015	L
Mostaza	c/n	
Agua	0.015	L
Aceite vegetal	0.237	L
Sal	c/n	
Pimienta	c/n	
Limón	0.010	L

MISE EN PLACE

1. Separar la yema.
2. Hacer jugo de 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-13
	Versión: 1.0	Página 6 de 8

DESARROLLO:

Salsa veloute

1. Calentar el roux y agregar el fondo frío.
2. Dejar reducir.
3. Colar y enfriar, rectificar sazón.

Salsa bechamel

1. En un coludo agregar la leche fría y el roux caliente. Batir con el globo hasta que esté suave.
2. Dejar enfriar hasta obtener una consistencia aterciopelada.
3. Regresar al fuego, añadir el onion piquet y reducir.
4. Rectificar sazón con sal, pimienta y nuez moscada.
5. Colar y enfriar.

Demi-glace

1. En un coludo mezclar el fondo de res y la salsa española.
2. Calentar a fuego bajo.
3. Reducir a la mitad.
4. Enfriar y almacenar.

Salsa de tomate

1. Acitronar la cebolla.
2. Añadir ajo y saltear hasta que el aroma aparezca.
3. Agregar los jitomates a las cebollas.
4. Reducir, mezclar hasta obtener una consistencia pesada.
5. Añadir albahaca y rectificar sazón.

Salsa de española

1. Calentar el aceite y dorar la cebolla del mirepoix, agregar el resto de los ingredientes del mirepoix y seguir dorando.
2. Agregar la pasta del tomate y caramelizar.
3. Agregar el fondo y hervir a fuego lento.
4. Disolver el roux en el fondo y regresar al fuego, agregar el sachet d'épice, dejar al fuego.
5. Colar.

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-13
	Versión: 1.0	Página 7 de 8

Salsa holandesa

1. En un bowl, agregar el vinagre y pimientas, reducir al 80% a baño maría.
2. Retirar del fuego y agregar agua.
3. Agregar a la reducción las yemas de huevo y poner a baño maría.
4. Añadir poco a poco la mantequilla a las yemas y batir constantemente.
5. Añadir el jugo de limón y rectificar sazón con sal y pimienta.
6. colar

Mayonesa

1. Combinar la yema, vinagre, agua y mostaza.
2. Mezclar bien hasta que adquiera una consistencia ligeramente espumosa.
3. Batir constantemente, agregar el aceite gradualmente.
4. Rectificar sabor con sal, pimienta y jugo de limón.
5. Refrigerar.

- Conclusiones:

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

Observaciones

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 MURGUÍA 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-13
	Versión: 1.0	Página 8 de 8

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

Fecha: _____

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