

ARTES CULINARIAS I

Introducción a las artes culinarias: identificación de herramientas y equipos

Conexión de carreras del condado de Pierce

Acuerdo de Articulación de Crédito Dual

Al finalizar cursos de bachillerato equivalentes a las siguientes competencias: **Identificar Máquinas**

de Cocina

El estudiante identificará las máquinas de cocina de acuerdo con las pautas de instrucción: • Batidoras • Rebanadoras • Trituradoras

c Identificar equipo pesado de cocina El

estudiante identificará equipo pesado de cocina en el laboratorio de cocina comercial.

• Hornos (convección, convencional) • Asadores

• Sartén basculante

• Planchas

• Horno combinado

• Buffalo Chopper •

Trituradores • Lavaplatos

• Tostadoras • Mesa de

vapor

c Identificar varias ollas, sartenes y herramientas manuales

El estudiante identificará las herramientas manuales y los artículos pequeños que se utilizan en un laboratorio de cocina comercial.

Herramientas manuales

• Pelador de verduras •

Pala parisina • Tenedor de
rosbif • Cuchillo para palés

• Batidores/Batidores •

Espátula acodada • Manga

pastelera

Equipo pequeño •

Balanzas • Jarras

medidoras • Balanzas de

onzas • Termómetros •

Cucharas medidoras •

Molinillo de alimentos • Tapa

china • Chinois

• Colador

Ollas y sartenes

• Olla común •

Olla para salsas

• Sartén

• Ronda

• Saltear

• Sautoir

• Sartén para

tortillas • Caldera

doble • Baño María •

Quemador de inducción

• Vaporera • Seis sartenes/

novena sartenes • Sartén

para asar • Sartén plana •

Sartenes completas para

hoteles varios tamaños

Identificación de los equipos livianos utilizados de acuerdo con el propósito específico.

Identificación de cuchillos

• Cuchillo francés o de chef •

Cuchillo para pelar • Cuchillo

Tournee

• Espátula para pastel

Cuchillo para deshuesar

flexible • Seminario • Rebanador

de rosbif • Cuchillo para

deshuesar • Acero

c Identificar el funcionamiento de la freidora Usando

una freidora, canastas, el estudiante demostrará cómo operar una freidora. •

Establecer ajustes de temperatura

c Comprender el equipo de lavado de utensilios de servicio de alimentos

Identifica los procedimientos para la limpieza del equipo de lavado de vajilla •

Lavavajillas • Fregadero de tres compartimentos

Un estudiante que obtenga una calificación de "C" o mejor puede obtener créditos universitarios en la siguiente universidad: Bates Technical College

Curso #0853 Carrito 101 Créditos: 1

Revisado: 02/2021