

ARTES CULINARIAS II
Servicio de Desayuno
Conexión de carreras del condado de Pierce
Acuerdo de Articulación de Crédito Dual

Al término de cursos de secundaria equivalentes a las siguientes competencias:

El estudiante debe ser capaz de comprender los diferentes estilos de huevos y Preparación

de huevos • Al comprender el uso del equipo adecuado, el estudiante comprenderá la preparación de los

siguientes estilos

de huevos

• Equipo apropiado: ÿSartén

ÿEspátula

ÿTazón pequeño

batidor o tenedor

Los huevos serían brillantes, suaves sin bordes marrones y tiernos, no duros ni gomosos.

c Huevos escalfados •

Huevos escalfados con agua y vinagre. • Use el equipo

apropiado: ÿPlato pequeño ÿCuchara ranurada

ÿCacerola poco profunda

Los huevos escalfados tendrían una apariencia brillante, con un poco de blanco brillante adherido a la yema brillante.

c Huevos Revueltos •

Huevos revueltos con mantequilla o aceite. •

Use el equipo apropiado: ÿSartén o parrilla

ÿTazón pequeño ÿCuchara y tenedor

para medir Los huevos revueltos serían

brillantes y claros con un brillo suave y

un color pálido uniforme sin evidencia de dorarse. Los huevos deben estar tiernos, húmedos y de textura delicada, no duros, secos ni acuosos.

c 10 minutos o huevos duros • Huevos duros en

agua. • Use una cacerola. La clara y la

yema de huevo estarán firmes. La yema

debe ser de color amarillo brillante, sin color verde grisáceo fuera de la yema.

c Tres minutos o huevos hervidos • Huevos

hervidos en agua. • Use equipo apropiado:

ÿCacerola Los

huevos pasados por agua tendrían claras ligeramente firmes y yemas blandas y líquidas.

c Tortillas •

Entender la preparación de una tortilla de dos huevos usando los ingredientes requeridos. • Use

equipo apropiado:

ÿ Tazón para mezclar

– Espátula

-- Bandeja para huevos

y batir

La tortilla sería uniforme, suave y cremosa por dentro, y de textura ligera y esponjosa.

Panqueques

Comprender la preparación de pancakes con los ingredientes requeridos.

c Use equipo apropiado:

• Tazas medidoras

• Cucharas

• Tazón y cuchara para mezclar

• Espátula acodada

• Plancha

Los pancakes deben ser uniformes en forma y grosor, deben estar dorados uniformemente por ambos lados, deben ser suaves, tiernos y húmedos pero no pegajosos, y deben tener un grano fino con células distribuidas uniformemente.

Crepes

Comprender la preparación de crepes utilizando los ingredientes requeridos.

c Use equipo apropiado:

• Tazas medidoras

• Cucharas

• Tazón para mezclar

• Látigo de alambre

• Cucharón

• Sartén para crepas

Las crepas serían uniformes en forma y grosor, serían mosto, tiernas y ligeramente doradas por un lado.

Tostada francesa

Comprender la preparación de torrijas con pan, huevos, leche, canela y aceite. c Use equipo apropiado:

• Parrilla

• Espátula

• Látigo

• Tazón para mezclar

- La tostada francesa sería dorada, firme, no empapada, con los bordes dorados ligeramente crujientes, sin porciones importantes de huevo o yema apareciendo por separado en el pan.

Carnes a la parrilla para el desayuno

Uso adecuado del equipo:

• Parrilla

• Horno

• Espátula

• Toallas secas o guantes para horno

• Artículos a cocinar

- Los artículos deben estar bien calentados y, en el caso de las salchichas y el tocino, dorados uniformemente pero no demasiado cocidos.

Croquetas de patatas

Hash brown papas de desayuno, utilizando una sartén o parrilla, aceite y mantequilla.

C

Uso adecuado de la espátula.

Las croquetas de patata se asarían a la parrilla hasta que adquieran un color dorado sin engrasarlas. Los hash browns deben ser crujiente por fuera pero suave por dentro.

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

Universidad

Curso

Créditos

Colegio técnico de Bates

CARROS 106

1

Revisado: 02/2021