

ARTES CULINARIAS III

Garde Manger I

Conexión de carreras del condado de Pierce

Acuerdo de Articulación de Crédito Dual

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

Los estudiantes podrán comprender y conocer

los ingredientes de los sándwiches fríos y calientes.

ÿ Rebanar carnes frías y quesos

- Uso de embutidos
- Quesos
- rebanador
- Plato

Rebanar carnes, quesos: Las rebanadas serían uniformes en tamaño, forma y grosor, y habrían sido cortadas transversalmente al grano.

condimentos, guarniciones y salsas adecuadas • Uso adecuado de los equipos:

- ÿParrilla
- ÿ Esparcidor
- ÿPlato caliente
- ÿTenazas
- ÿEspátula

El bollo se doraría o tostaría uniformemente sin apariencia ni sabor grasoso. La hamburguesa estaría prolijamente dispuesta en el plato junto con los condimentos o guarniciones. Si se aplica una salsa, esta debe cubrir uniformemente el panecillo.

c Sándwiches a la parrilla •

Entender la preparación de sándwiches a la parrilla usando mantequilla o aceite, rebanadas de pan, untador de mantequilla, ingredientes para sándwiches, condimentos y guarniciones.

- Uso adecuado del equipo:
 - ÿBáscula de porciones
 - ÿCuadrados de papel encerado
 - ÿParrilla
 - ÿTabla de cortar
 - ÿCuchillo de filo serrado
 - ÿPlato caliente
 - ÿCondimentos
 - ÿEspátula
- Parrilla de limpieza
 - ÿAceite de parrilla
 - ÿParrilla de ladrillo

El sándwich estaría caliente, dorado uniformemente, no grasoso al tacto o al gusto, y bien dispuesto en el plato junto con los condimentos o la guarnición. Los ingredientes se calentarían por completo, distribuidos uniformemente.

c Preparar un sándwich frío Entender la

preparación de un sándwich frío usando pan rebanado, ingredientes para sándwich, condimentos y guarniciones.

- Uso adecuado del equipo:
 - ÿBáscula de porciones
 - ÿCuadrados de papel encerado
 - ÿPajillos de dientes con volantes
 - ÿCuchillo de filo serrado
 - ÿ Esparcidor
 - ÿTostadora
 - ÿTabla de cortar
 - ÿPlaca refrigerada

El sándwich contendría porciones precisas de todos los ingredientes, debe mantenerse unido y estar perfectamente arreglado y adornado. Los ingredientes deben distribuirse uniformemente sobre el pan y no sobresalir de los bordes.

c Preparar una Hamburguesa •

Comprender la preparación de una hamburguesa, usando,

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 105

1