

+

**ARTES CULINARIAS**  
**INTRODUCCIÓN A LOS CARROS PARA HORNEAR 111**  
**COLEGIO TÉCNICO DE BATES**

Conexión de carreras del condado de Pierce  
Acuerdo de Articulación de Crédito Dual

Al completar un año completo de escuela secundaria o equivalente a las siguientes competencias:

ÿ Identificar ingredientes y métodos para Preparar Quick

panes

Agentes leudantes •

Bicarbonato de sodio

• Polvo de hornear

- Actuación simple

- Doble efecto •

Amoniaco para hornear

Método de la galleta

Método de panecillos

Método de crema

Competente en la

identificación de •

Galletas • Muffins •

Bollos • Panes (panes

de frutas)

•

Identificar productos de masa de

levadura • Panecillos • Panecillos

de canela

focaccia

Masas para

enrollar • Danesas

Identificar las masas y los rellenos para

tartas • Corteza

• Escamoso

• Harinoso •

Cubierto con migas •

Relleno de frutas •

Relleno de crema

ÿ

Identificar ingredientes y métodos para preparar la levadura.

panes

ÿ Tipos de levadura •

Comprimida • Secado

activo • Secado

instantáneo (levantamiento rápido)

Identificar procedimientos de escalado

Mezclar y Amasar

Método recto •

Método de esponja •

Fermentación de la masa

Troquelado, porcionado y moldeado

Etapas de prueba

Métodos de horneado

Lavado de

huevos •

Puntuación • Corriente

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

<u>Universidad</u>	<u>Curso</u>	<u>Créditos</u>
Colegio técnico de Bates	0865	CARROS 111
		2