

+

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	5
	CARROS 111	