

RECUPERACIÓN ALUMNOS 2º FPB

PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

TEMA 1

Ayudándote del libro haz lo siguiente:

- Cita 5 formas en las que puedes cocinar una dorada.
- Explica las 4 formas de rebozar una berenjena.
- Explica en qué consiste la reacción de Maillard
- Explica la diferencia entre un breseado y un salteado.

TEMA 2

Nuevamente con el libro responde a las siguientes cuestiones

- Explica qué es un fondo y qué utilidades tiene.
- Haz una Americana con ingredientes sencillos(gambas , las más baratas)
- Prepara una vinagreta
- Cita los elementos de ligazón e indica sus utilidades

TEMA 3

- Prepara un surtido de entremeses fríos y caliéntese de los que vienen en el libro. Haz por lo menos dos de cada y manda la foto de todas las fases o un vídeo ilustrativo.
- Haz un resumen de las formas de preparar los huevos.
- Explicas de cuántas formas se puede elaborar un arroz
- Explica cómo se hace el consomé.
- Explica cómo se hace el potaje de vigilia
- Di qué es una purrusalda y cómo se elabora
- Explica cómo se hacen las pechugas villaroy

ORIENTACIÓN LABORAL

Hacer un CV y los ejercicios enviados desde Marzo