

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

CLASE 7 27/04/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 4):

Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre salsas bases y sus derivados.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (tercerogastrofernandod@gmail.com)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviarla al correo tercerogastrofernandod@gmail.com (mail de curso)
4. **FECHA DE ENTREGA VIERNES 1 DE MAYO**

SALSAS

Es el líquido más o menos denso y sustancioso, que sirve para acompañar y realzar el sabor y aspecto de las distintas preparaciones o platos que elaboramos.

Existen distintos tipos de salsas, dentro de las frías esta la emulsión que se obtiene mediante la dispersión de un líquido en otro compatible o no. alguna de ellas se obtienen como resultado de la cocción y concentración de huesos y jugos de carnes, aves, pescados o lácteos, entre otros, y con distintos tipos de ingredientes sean estos líquidos o sólidos.

Las podemos clasificar de muchas formas, ya sea por temperaturas (frías y calientes), por color, por su origen y utilización. Ahora detallaremos las más importantes para este nivel.

SALSAS FRIAS EMULSIONADAS

Son el resultado de la mezcla ordenada y batida de ingredientes líquidos de igual o distinto origen o densidad con condimentos y/o garnituras. Podemos destacar dos grupos, las emulsiones estables y las inestables, cuyos clásicos representantes son la mayonesa y las vinagretas respectivamente.

EMULSIONES ESTABLES

Aquí el ejercicio consiste en mezclar dos ingredientes líquidos, con similares características (grasa de origen animal y vegetal), esto debe hacerse de manera ordenada y esquemática, para que el resultado sea el deseado y no otro. Un ejemplo de esto es la mayonesa (mahonesa), cuyo resultado característico es la densidad y el volumen que esta alcanza. Esta salsa debe su nombre a su lugar de origen, la isla de Mahón (Baleares), desde donde fue trasladada a Francia por el Duque Richelieu, tras haber tomado la isla en el año 1756.

Ingredientes para 200 gramos aproximadamente:

Ingredientes:

1. Yemas de huevo pasteurizada 1 UNI
2. Aceite 150-160 Cc
3. Mostaza Dijon 5 GR
4. Sal 3 GR
5. Pimienta 0,5 Gr
6. Jugo de limón o vinagre blanco. 5 Cc

PREPARACIÓN

1. Utilizar todos los ingredientes a temperatura ambiente, excepto huevo.
2. Disponer en un bolo de acero inoxidable la yema, mostaza, sal, pimienta y jugo de limón, batir todo.
3. A continuación adicionar aceite sobre los ingredientes de manera pausada, a intervalos y en poca cantidad, batiéndolos para lograr la incorporación de estos.
4. Completar la totalidad del aceite, rectificar viscosidad y los condimentos si es necesario.
5. Se puede aligerar la mayonesa adicionándole gotas de agua.
6. Nunca dejar la mayonesa expuesta a temperatura ambiente o a altas temperaturas para evitar el riesgo de contaminación bacteriana.

DERIVADAS DE SALSA MAYONESA

- Salsa Remolada: mayonesa más pepinillo, alcaparras, cebolla perla, perejil picado fino.
- Salsa Tártara: mayonesa más huevos duros picados, pepinillos, alcaparras, cebolla perla, perejil picado fino.
- Salsa Tyrolienne: mayonesa más puré de tomates y perejil picado.
- Salsa Verde: mayonesa más extracto de espinaca blanqueada, perejil, perifollo, berros, estragón y finas hierbas (todo hecho puré).
- Salsa Andaluza: mayonesa más puré de tomates y pimiento rojo en brunoise.
- Salsa cóctel: mayonesa mas ketchup, coñac, salsa inglesa y tabasco.
- Salsa Mosquetera: mayonesa más chalotas muy picadas reducidas en vino blanco, ciboulette picado finamente, pimienta de cayena y glace de viande.

EMULSIONES INESTABLES

Aquí el ejercicio consiste en mezclar dos ingredientes líquidos con distintas características (aceite y vinagre), esto debe hacerse de manera ordenada, esquemática y en el momento indicado, ya que es muy probable obtener un mal resultado. Un ejemplo de esto son los dressings (aderezo) y vinagretas, cuyo resultado característico es un líquido menos denso que la mayonesa pero con mucho volumen y brillo. El dressing proveniente del inglés y es el nombre que se le asigna a los aderezos en ese idioma y otros. Es una salsa que acompaña las ensaladas, por lo tanto la hace más apetitosa, aumentando su sabor y a veces sirve para ligar, como condimento, aderezo o para dar suavidad.

La elección del dressing debe ser el más apropiado, en relación a la ensalada que se va a preparar tomando en cuenta: el gusto, consistencia, color, presentación. La cantidad de dressing debe ser la adecuada quedando está cubierta por completa pero no aguada.

La regla a utilizar es: para una ensalada de sabor suave un dressing pronunciado y para una ensalada de sabor fuerte un dressing suave.

Ingredientes para 120 cc aprox:

Ingredientes	Uni. de Medida	Cantidad
Vinagre blanco, tinto o derivado	CC	30
Aceite vegetal u otro	CC	90
Pimienta blca. molida	GR	0,5
Sal	GR	2
Mostaza dijon	GR	3

PREPARACIÓN

1. Colocar en un bolo de acero inoxidable la sal, pimienta, mostaza, añadir vinagre o jugo de algún cítrico y mezclar.
2. A continuación incorporar aceite, sobre la mezcla anterior, de manera pausada, a intervalos y en poca cantidad, batiéndolos para lograr la incorporación de estos.
3. Es aconsejable remover continuamente la salsa antes de utilizarla, ya que por una reacción física las partículas de cada uno de los líquidos tienden a unirse rápidamente y a separarse finalmente uno de otro (vinagre y aceite), dándole inestabilidad a nuestra emulsión.
4. Recuerda la proporción 1 es a 3, (1 parte de vinagre o jugo de cítrico más el triple de aceite).
5. Trata de hacer esta salsa algunos instantes antes de utilizarla.

DERIVADAS DE SALSA VINAGRETA/DRESSING

- **Vinagreta Noruega:** vinagreta más yema de huevo duro y filetes de anchoas picadas.
- **Salsa du Pecheur:** vinagreta más carne de jaiba desmenuzada.
- **Salsa Ravigote:** vinagreta más alcaparras y pepinillos cortados finamente, muy pequeños.
- **French dressing:** aceite, vinagre, mostaza dijon, sal y pimienta.
- **Chiffonnade dressing:** french dressing más perejil, huevo duro, páprika, aceitunas y pepinillos.
- **Cream dressing:** french dressing más crema de leche o crema agria.
- **Cheese dressing:** french dressing más mostaza, salsa worchester (salsa inglesa) y queso roquefort finamente rallado.
- **Russian dressing:** french dressing más salsa mayonesa, huevo duro picado, salsa de ají y pimentón verde picado.

ACTIVIDAD:

1. Defina que es una salsa.
2. ¿Qué significa que una salsa sea estable?
3. Explique la diferencia entre una salsa estable y una inestable.
4. ¿Qué elemento entrega la estabilidad a la salsa?
5. ¿Qué es un dressing y para que se utiliza principalmente?
6. Explique 3 derivados de la mayonesa y 3 de la vinagreta.