

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

CLASE 8 04/05/20

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 08/05/20**

SALSAS MADRES CALIENTES

También conocidas con los nombres de grandes salsas o salsas base. Estas se utilizan como fundamento para muchas preparaciones en la cocina internacional, ya que sin ellas resultaría muy difícil la elaboración de otras. Es por eso que cuando nos referimos a una salsa derivada, estamos hablando de una salsa madre más otros ingredientes (garnitura). Y es aquí cuando encontramos las salsas blancas y oscuras, entre otras, las que conoceremos a continuación.

Salsas blancas

Las Salsas Blancas se diferencian entre sí mismas por la base con la cual fueron elaboradas, estos pueden ser distintos tipos de fondos o lácteos. Es por eso que la base muchas veces determinara el tipo de producto o preparación que acompañara la salsa. Por ejemplo, una salsa de alcaparras para el pescado, será preparada con un fondo de pescado, una salsa Suprema con un fondo de ave, y de igual manera, una salsa alemana con un fondo de vacuno.

Dentro de estas salsas podemos destacar tres tipos y sus derivados:

- Veloute.
- Bechamel.
- Salsa por reducción de crema.

VELOUTE

- Se elabora mezclando un roux más fondo de cualquier tipo. Es usada como base para salsas clásicas, cremas modernas, salsas derivadas y otras aplicaciones de cocina.

Ingredientes para 1000 cc aprox:

Ingredientes	Uni. de Medida	Cantidad
Harina	GR	40 a 80
Mantequilla	GR	40 a 80
Fondo blanco	CC	1000
Pimienta blca. molida	GR	2
Sal	GR	10 a 15

PREPARACIÓN

1. Disponer la mantequilla en una olla o sartén a fuego medio.
2. Cuándo esta derretida agregar de una vez la harina y mezclar con la ayuda de una cuchara de cocina o un batidor.
3. Una vez formado el roux (masa pastosa) agregar el fondo en pequeñas cantidades (no agregarlo de una vez, idealmente frío,) hasta incorporar todo el líquido.
4. Dar cocción por 15 a 18 minutos a fuego medio/bajo y revolver de vez en cuando, condimentar.

DERIVADOS DE SALSA VELOUTE (MADRES)

TIPO DE FONDO	MEZCLA	RESULTADO	OTROS
Fondo blanco de Vacuno + Roux	= Veloute de vacuno + Yema y Crema	= Salsa Alemana + (Ingredientes)	Derivados
Fondo blanco de Ave + Roux	= Veloute de Ave + Crema	= Salsa Suprema + (Ingredientes)	Derivados
Fondo blanco de pescado + roux	= Veloute de pescado + Crema y vino blco.	= Sala de vino blanco + (Ingredientes)	Derivados

Derivados de salsa alemana:

- **Salsa de Alcaparras:** Garnitura con alcaparras al vinagre.
- **Salsa de Champiñones:** Añadir a la salsa Alemana champiñones en emince, estofados.
- **Salsa Chivry:** Añadir a la salsa Alemana hierbas picadas y blanqueadas (estragón, perejil, cilantro, romero, etc.)
- **Salsa Ciboulette:** Añadir a la salsa ciboulette picado.
- **Salsa de Estragón:** Salsa Alemana, aromatizadas con vinagre de estragón y hojas de estragón picadas.
- **Salsa raifort:** Añadir raíz picante rallada.

Derivados de salsa suprema:

- **Salsa Albufera:** Añadir un poco de glace de carne a la salsa Suprema.
- **Salsa de Champiñones:** Añadir a la salsa Suprema, pequeñas cabezas de champiñones blancos estofadas y caldo reducido de la cocción de los champiñones.
- **Salsa Toulousiane:** Añadir esencia de trufa, jugo de limón y montar la salsa en mantequilla.

Derivados de salsa al vino blanco:

- **Salsa de Anchoas:** Cuando la salsa está terminada, añadir mantequilla de anchoas.
- **Salsa Bercy:** Reducción del pescado con chalotas (normalmente ya se encuentra adentro), añadir un poco de salsa de vino blanco, montar con mantequilla fresca. Rectificar, terminar con perejil picado fresco.
- **Salsa con Camarones:** Salsa de vino blanco perfumada con mantequilla de camarones y con una garnitura de colitas de camarones limpios, condimentar con pimienta cayena.
- **Salsa de Alcaparras:** más alcaparras picadas como garnitura.
- **Salsa Diplomada:** Salsa de vino blanco perfumada con mantequilla de langostas y con garnitura de cubitos de carne de langosta y trufas.
- **Salsa Finas Hierbas:** Salsa más perejil y estragón picado fino.
- **Salsa de Ostras:** Salsa de vino blanco más ostras pochadas.
- **Salsa Riche:** Salsa Diplomada perfumada con esencia de trufas y una garnitura de trufas picadas, más champiñones en emince.

ACTIVIDAD:

1. Defina que son las salsas madres calientes.
2. ¿Qué es una salsa blanca?
3. Explique la elaboración de la salsa velouté.
4. ¿Cuáles son los derivados de la salsa velouté?
5. ¿Qué elemento le entrega la consistencia a la salsa velouté?
Explique el proceso.
6. Explique 3 derivados de las salsas que se obtienen de la velouté.