

# MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

## CLASE 14 – 15

## 15 al 26/06/20

### OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

**OA 5:** Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

**OA 6:** Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

### 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 las sopas.

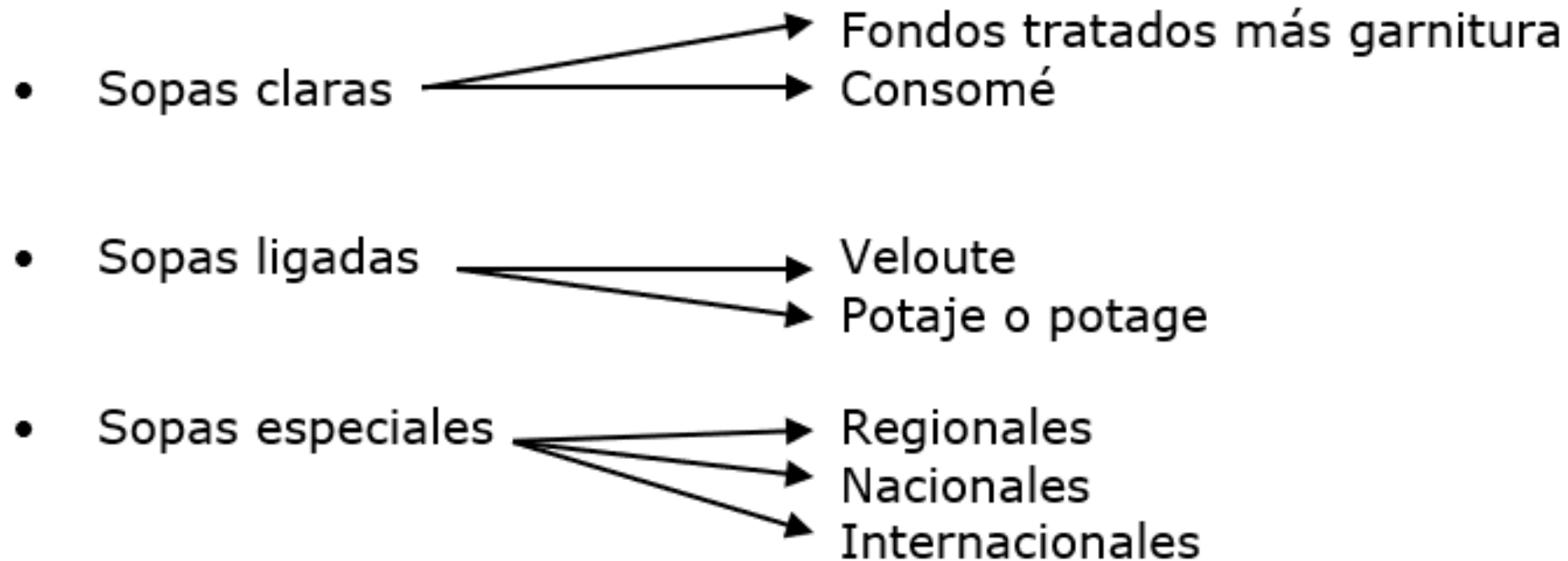
### INTRUCCIONES:

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 ([cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviarla al correo [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)
4. **FECHA DE ENTREGA 26/06/20**

# SOPAS

- Se puede definir como una preparación culinaria líquida, derivada de la cocción de carne, aves, pescado, vegetales y otros, más alguna garnitura que le caracterice.
- En el siglo XVIII, las sopas no tenían la misma preparación ni la connotación que tienen actualmente, ya que con este nombre llamaban a los platos fuertes de carne o pescado hervidos con vegetales. Por su agradable sabor, economía y versatilidad, en muchos hogares era el plato principal. En la mayoría de los países aún se preparan sopas representativas de cada lugar que se sirven como plato único.
- Hoy en día cambió este concepto, y consideramos las sopas como un plato con el cual se puede dar comienzo a un almuerzo o cena, de tal manera que, no sólo es el primer plato, sino una entrada armoniosa en un menú balanceado.
- Aunque el concepto de las sopas se ha cambiado considerablemente, muchos métodos de preparación e ingredientes tienen su base en la antigua cocina y siempre se ha respetado la regla básica: "la base de una buena sopa, gustosa, apetitosa y nutritiva, es un buen fondo". La cocina actual cuenta virtualmente con una infinidad de sopas diferentes, cuyas normas y principios básicos de preparación estudiaremos más adelante.

- Para facilitar la comprensión y establecer al mismo tiempo las normas para prepararlas, podemos clasificar las sopas según su elaboración, composición u origen, de la siguiente manera:



# SOPAS CLARAS, CONSOMÉ

## SOPA CLARA

- Se entiende como sopa clara a la elaborada utilizando como base un fondo, que posteriormente será tratado y guarnecido con uno o más ingredientes que le darán una característica especial y el nombre, no consistencia.
- **Carbonada:** sopa clara hecha con carne y verduras cortadas en cubos pequeños.

## CONSOMÉ

Son fondos clarificados, y esto consiste en aislar del líquido los elementos que lo enturbian (proteínas coaguladas de la carne, vegetales, etc.), quedando únicamente un caldo absolutamente transparente.

Algunos derivados tradicionales son:

- **Consomé Reina (Ave):** Juliana de pechuga de ave, royal en parmentier y perejil.
- **Consomé Brunoise (Ave):** Selección de verduras en brunoise y estofadas en mantequilla.
- **Consomé cazador (Carne de caza):** Decorado con champiñones cortados en juliana, perifollo y profiteroles rellenos con puré de carne de caza
- **Consomé Carolina (Ave):** Decorado con royal a la almendra cortado en rombos, arroz creol al momento de servir y perifollo.
- **Consomé Carmen (Vacuno):** Tomate concassé, juliana de pimiento, arroz creol y perifollo.
- **Consomé Celestino (Vacuno):** Decorado con juliana de crepes aromatizados con trufa o finas hierbas.
- **Consomé Bretona (Vacuno):** Guarnecido con juliana de puerro, champiñones, apio, cebolla y decorado con hojas de perifollo.

- **Consomé Andaluza (Vacuno):** Guarnecido con tomate concassé, juliana de jamón, arroz creol, royal en brunoise y un poco de concentrado de tomates.
- **Consomé Juliana (Vacuno):** Guarnecido con selección de verduras en juliana.
- **Consomé Aremberg (Ave):** Guarnecido con perlas de zanahoria, nabo y trufa, quenelles de ave y royal de espárragos.
- **Consomé Princesa (Ave):** Guarnecido con quenelles de ave, puntas de espárragos y hojas de perifollo.
- **Consomé Rossini:** Aromatizado con trufas y guarnecido con profiteroles rellenos con puré de foie-gras y brunoise de trufas.
- **Consomé royal:** Guarnecido con rombos, brunoise o triángulos de royal.

# ACTIVIDAD:

1. Defina que es una sopa.
2. ¿Cuál es la base de una buena sopa y por que?
3. ¿Qué es un consomé?
4. Explique a lo menos 4 derivados del consomé.