

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

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)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviarla al correo cpousagastro@gmail.com
4. **FECHA DE ENTREGA 17/07/20**

SOPAS LIGADAS O CREMAS

Se conocen varias clases de sopas espesas, esta consistencia se puede obtener en forma natural, por la disolución de las materias con las cuales se prepara, o prepararla directamente con un agente espesante. Otras pueden recibir un toque final al ser espesadas con yemas de huevo o algún producto similar.

Podemos, de acuerdo a esto, dividir las sopas ligadas en:

- SOPAS VELOUTTE
- SOPAS POTAGE

SOPAS VELOUTE

Antiguamente se derivaban de la salsa veloute; hoy en día, sólo va ligado con un agente espesante (roux o beurre manie), yema de huevo y crema, más una garnitura que la identifique.

- **Espárragos:** Puntas de Espárragos.
- **Dubarry:** Coliflor.

SOPAS POTAJE/POTAGE (puré)

Este grupo de sopas se caracteriza por ser el resultado de la cocción y molienda de legumbres y hortalizas en un líquido, que generalmente es un fondo, que posteriormente darán la consistencia a la preparación. Dado el hecho, que obtienen su sabor, color y consistencia de las verduras que tienen como base, se puede usar un fondo de suave sabor para darle la humedad requerida, más garnitura y un refinador.

- **Conti:** Mirepoix, tocino, porotos.
- **Dubarry:** Coliflor, papas, puerros, cebolla y croutones.
- **Lamballe:** Puré de arvejas.

SOPAS ESPECIALES

Esta categoría de sopas son el producto especial del país donde se originaron.

Como no tienen una preparación que se pueda relacionar con alguna de las bases anteriores, y su método de preparación difiere de una a otra, hemos agrupado en esta categoría las principales.

SOPA REGIONAL: En este contexto la sopa regional está relacionada a un lugar específico, una región o un insumo particular, por ello no se replica en otra región del país a la cual pertenezca, como por ejemplo la Calapurca (sopa Aimara).

SOPA NACIONAL: Se entiende como preparación realizada dentro del territorio de un país, sin embargo en esta sopa se pueden modificar algunos ingredientes de acuerdo al lugar donde se realice, como por ejemplo la cazuela, estructuralmente es la misma en todo Chile, sin embargo puede cambiar el ingrediente principal de acuerdo a las características geográficas de la localidad donde se prepare, cerdo, cordero, pava con chuchoca, krill, llama, etc.

SOPA INTERNACIONAL: Está relacionada a la particularidad en la elaboración de dicha sopa, tanto es así que son únicas y por eso se caracterizan.

- **Lady Curzon:** sopa de tortuga con liason, crema batida, curry y Jerez (EEUU)
- **Menestrone:** sopa de verduras, carne y pastas (Italia)
- **Sopa Wantan:** sopa china, hecha a base de caldo de pollo, carne de pollo, cerdo y Wantán. Usualmente lleva tres o cuatro wantanes y se sirve con cebolla (China)
- **Oxtail Claro:** sopa de cola de buey ligado (Inglaterra)
- **Borsch:** sopa de vegetales y betarraga (Rusia)
- **Dangojiru:** sopa hecha con ravioles acompañados de algas, tofu, raíz de loto y otras verduras y raíces (Japón)
- **Bouillabaise:** sopa de pescado (Francia)

ACTIVIDAD:

1. ¿Por qué se llaman sopas ligadas?
2. Explique los dos tipos de sopas ligadas (sopas veloutte y potage)
3. ¿Cuál es la mayor diferencia entre las sopas veloutte y potage?
4. Explique las sopas especiales.
5. ¿Cuál es la diferencia entre los tres tipos de sopas especiales?
6. Explique a lo menos 3 derivados de las sopas internacionales.