

**RECURSO 8**

A continuación se presentan unos apuntes sobre las guarniciones. Además cuentas con videos explicativos (sólo tienes que picar sobre la imagen para que te redirija a la página web de dicho video).

Tu tarea es leer los apuntes, visualizar los videos y completar las actividades que debes de enviarme al correo electrónico.

Cualquier duda o consulta que te surja durante su estudio no olvides mandármela a:

maria.garmun.1@educa.jcyl.es

¡Ánimo!

GUARNICIONES SENCILLAS**ELEMENTOS DE GUARNICIÓN****PATATAS**

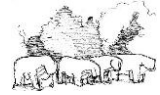
Fritas
Hervidas
Salteadas
Asadas
Risoladas
En puré: duquesa, parmentier,
patatas delfín

ARROZ

Arroz pilaf
Arroz blanco

HORTALIZAS

La multitud de formas, colores y preparaciones que admiten las hortalizas las convierten en idóneas para guarnecer elaboraciones



Video explicativo: puré duquesa



Video explicativo: puré de patata



Video explicativo: patatas delfin



Video explicativo: patata soufflé





Video explicativo: patatas rejilla



Video explicativo: cristal de patata



| | | |
|---|--|--|
|  | C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA) | CURSO 2019/20  |
| | CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA | |

Video explicativo: arroz pilaf



Video explicativo: cebolletas glaseadas



Video explicativo: verduritas confitadas



ACTIVIDADES

1. ¿Cómo se realiza la técnica del risolado?
2. Realiza diagrama de flujo de las siguientes elaboraciones: puré duquesa, patatas delfín