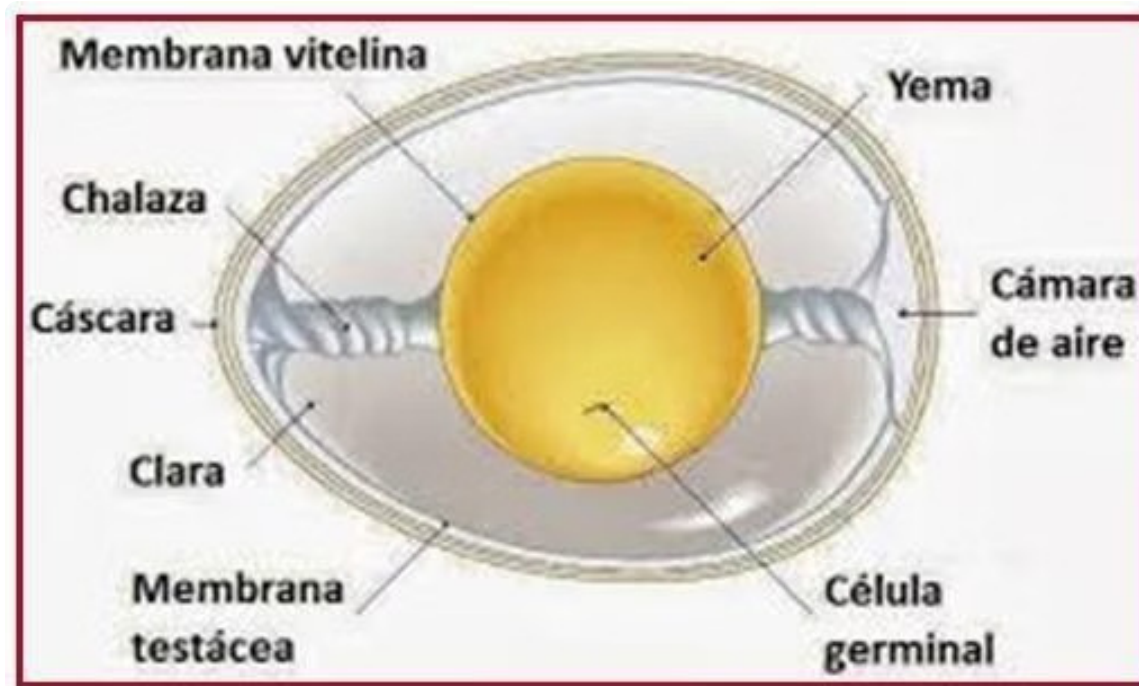


Módulo 6

EL HUEVO

Se denomina huevo exclusivamente al producto no fertilizado proveniente de gallinas ponedoras. Todos los huevos provenientes de otra ave deben estar designados como "huevos de" Ej.: huevos de codorniz, huevos de avestruz, etc.

Las partes del huevo son:



Los principales componentes del huevo son:

- Clara: agua y proteínas (ovoalbúmina, ovo globulina, ovo mucina)
- Yema: agua, lípidos, proteína, vitaminas.
- Cáscara: carbonato de calcio.

Cuidados necesarios al trabajar con huevos:

- Los huevos deben lavarse en una solución clorada o yodada, luego enjuagar y guardar en refrigeración
- Desechar todos los huevos sospechosos (olor y color anormal, huevos con cuerpos extraños)
- Lavarse las manos antes y después de la rotura de los huevos.
- Romper los huevos sobre un plato y no sobre el borde del recipiente.
- Evitar conservar las claras o yemas por más de 24 hrs.
- No cocinar huevos cerrados en microondas (explotan)
- No congelar huevos ya que pierden su estructura

Gracias a sus numerosas propiedades físicas dada por la composición (proteínas, lípidos, lecitinas), los huevos tienen innumerables combinaciones culinarias.

PROPIEDADES Y DESCRIPCIÓN DEL HUEVO EN COCINA

LIGANTES

Las proteínas de la clara comienzan a ligar desde los 60 °C, y las de la yema desde los 80 °C. Este proceso depende de la concentración o dilución, la naturaleza del líquido, el grado de acidez y la velocidad de calentamiento.

AIREANTES Y LEUDANTES

La acción mecánica del batido permite que la albúmina (proteína contenida en la clara) retenga aire, formando "claras a nieve". Durante la cocción, el aire retenido se expande, se desarrollan alvéolos y sus paredes se coagulan por efecto del calor.

EMULSIFICANTES Y ESTABILIZANTES

Gracias a la lecitina (un fosfolípido) contenida en la yema, los huevos pueden, mediante batido, estabilizar emulsiones y coagular con el calor. Ejemplos: salsa holandesa, crema inglesa, entre otras.

COLORANTES

La yema aporta un color amarillo agradable y característico a las preparaciones, debido a la presencia de pigmentos llamados "flavonas".

CLARIFICANTES

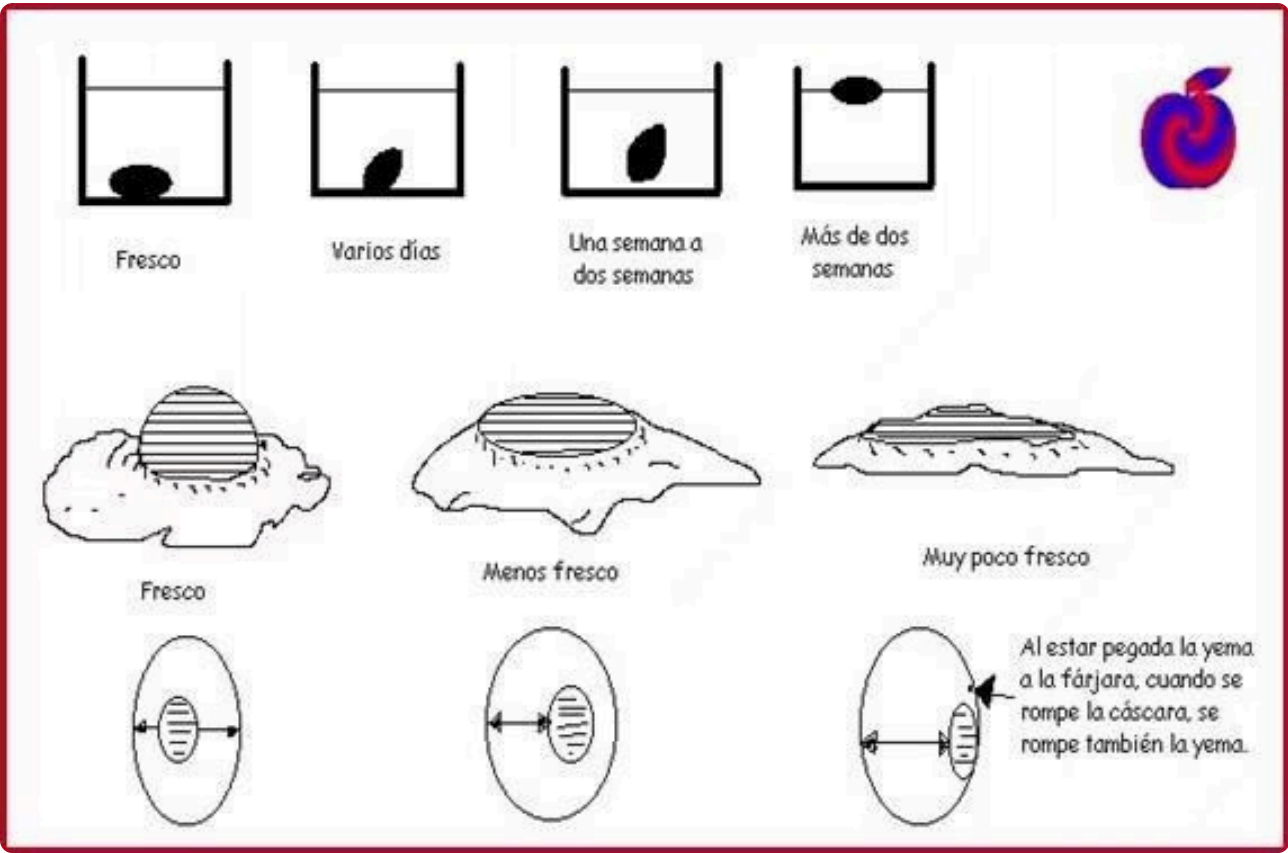
Mediante la acción del calor y de los ácidos, las proteínas de la clara atrapan impurezas y luego las hacen decantar, actuando como agentes floculantes. Esta propiedad se utiliza para clarificar consomés, fondos, fumets e incluso vinos.



Temperatura de coagulación del huevo:

Yema:	85 C°
Clara:	60-65 C°
Huevo:	75 C°

Control de Calidad



Ensayo del olor

Se realiza antes de su utilización, si tienen un olor desagradable hay que eliminarlos.

Ensayo de flotación

Se realiza sumergiendo los huevos en una solución de agua y sal común al 10%; los huevos frescos se van al fondo mientras que los viejos flotan. Esto se debe a que al ir envejeciendo, pierden agua a través de la cáscara, aumentando su cámara de aire y pesan menos.



Ensayo de la sacudida

Se toma entre los dedos y se agita suavemente. Cuanto más alto sea el ruido, significa que es más viejo por el aumento de la cámara de aire, que le hace "bailar" dentro de su cáscara.

Aunque actualmente los huevos comercializados están frescos, debemos conocer el grado de frescura de un huevo, para evitar estropear otras materias primas.

Aplicaciones culinarias de los huevos según su cocción

1

Huevos a la copa o à la coque

- Tiempo de cocción: 2 ½ a 3 minutos a partir del punto de ebullición
- Clara semi coagulada
- Yema líquida
- Verificar minuciosamente que la cáscara esté en buen estado
- Servir en una pequeña legumbrera o platillo hondo con agua a 60 °C

2

Huevos Mollets

- Tiempo de cocción: 5 ½ a 6 minutos a partir del punto de ebullición
- Clara completamente coagulada
- Yema cremosa
- Utilizar huevos a temperatura ambiente
- Refrescar en agua fría y descascarar con cuidado

3

Huevos Duros

- Tiempo de cocción: 10 minutos a partir del punto de ebullición
- Clara coagulada
- Yema coagulada
- Utilizar los huevos a temperatura ambiente
- Mantener temperatura constante durante toda la cocción

Métodos de cocción de huevos

Huevos en Cocotte

Tiempo de cocción: 3 minutos al baño maría (dependiendo del espesor del cocotte).

Resultado esperado:

- Clara coagulada
- Yema cremosa

Técnicas de preparación:

- Cocinar al baño maría en un cocotte previamente enmantequillado
- Salpimentar al gusto
- La guarnición puede colocarse sobre o debajo de los huevos



Huevos Pochados

Tiempo de cocción: 2 a 2½ minutos en agua con vinagre al 10%. También pueden ser pochados en agua con vino tinto.

Resultado esperado:

- Clara coagulada
- Yema cremosa

Técnicas de preparación:

- No utilizar huevos extra frescos
- Refrescar rápidamente después de la cocción
- Eliminar el sabor ácido del vinagre
- Retirar los filamentos del huevo formados por coagulación



Métodos adicionales de cocción de huevos



Huevos Moulés

Tiempo de cocción: 4 a 5 minutos, según el espesor del molde. Dejar reposar antes de desmoldar. Se pochan los huevos en un molde enmantecado colocado dentro de un baño maría. El molde puede estar encamisado con farsas diversas, macarrones, láminas de trufa, entre otros.



Huevos salteados, a la sartén o Poelés

Cascar un huevo en un timbal o recipiente pequeño. Calentar una sartén con mantequilla hasta que tome un color ligeramente noisette (avellanado). Verter el huevo cuidadosamente en la sartén. Se puede tapar la sartén para lograr una cocción más pareja.



Huevos Fritos

Cocinar huevos extra frescos, uno por uno, en una sartén con aceite muy caliente (aproximadamente 170 °C). Utilizar dos cucharas de madera bien secas o una cuchara de metal previamente calentada para manipular los huevos con precisión.



Omelette

Cocción de huevos revueltos (scrambled eggs). Calentar una sartén con aceite bien caliente. Batir los huevos en un bol, soltándolos y condimentando sin formar espuma. Agregar ciboulette (cebollín) y dar forma durante la cocción, sin sobretrabajar para mantener la textura deseada.



Lavar y pelar papas
Fría con sal



Cocer a partir de agua



Moler las papas



Agregar leche, mantequilla, Sal y pimienta

LA PAPA

Origen e Historia

El lugar de origen de la papa silvestre son los Andes Sudamericanos, donde probablemente hace ya 3000 años los Incas empezaron a cultivarlas. Uno de los conquistadores de la compañía de Pizarro la introdujo en España en el siglo XVI donde no se reconocieron sus cualidades culinarias, si bien se creyó que poseía propiedades curativas.

Difusión en Europa

Un papel esencial para la difusión de la papa en Europa Central y del Norte lo tuvo el botánico flamenco Charles de Lescluse, que era conocido bajo el nombre latino de Clusius. Primero la introdujo en Viena en 1588 y, cuando se fue a vivir a Frankfurt en 1589, también allí abogaría en pro de su difusión.

Valor Nutricional

Las papas son un alimento de especial valor biológico, porque contienen los ocho aminoácidos esenciales, vitaminas tan importantes como la A, B1, B2 Y B6, además de ácido fólico, ácido pantaténico, niacina y mucha vitamina C.

La papa se puede clasificar gastronómicamente como acompañamiento y según su cocción estas pueden ser:

- Papa Puré
- Papa Duquesa
- Papas Naturales
- Papas Fritas
- Papas Doradas o Salteadas

Derivados de Papa Puré



Lavar y pelar papas
Fría con sal



Cocer a partir de agua



Moler las papas



Agregar leche, mantequilla, Sal y pimienta

Puré Lyonesa

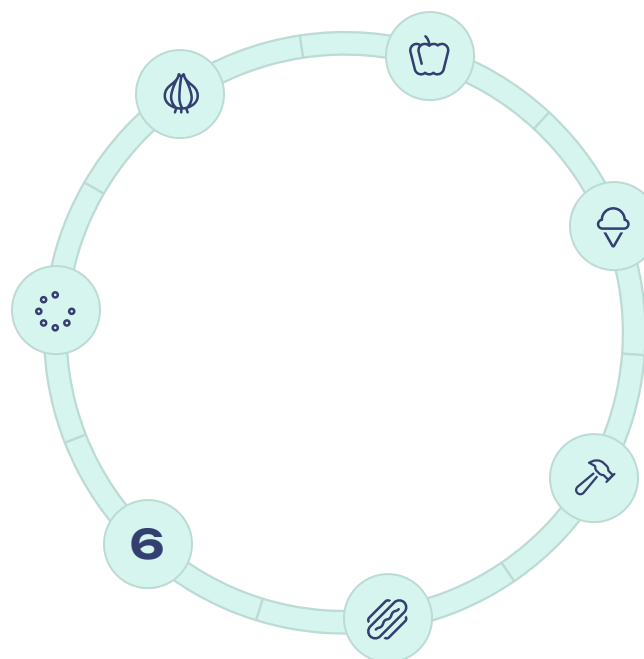
Puré base + cebolla pluma estofada.

Puré Español

Puré base + pimentón en brunoise, tocino en brunoise y ciboulette picado fino.

Puré Binard

Puré base + juliana de pimentón rojo y verde.



Puré Piamontesa

Puré base + puré de pimentón.

Puré Mousseline

Puré base + crema batida.

Puré York

Puré base + jamón en juliana.

Puré Picante

Puré base + ají en pasta.

Derivados de Papa Duquesa

Agregar huevos, mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada.



Croqueta | Williams | Berny | San Florentin

Duquesa	Una roseta de masa, dorada al horno (dora).
Croqueta	Masa en pequeñas bolitas o cilindros, apanados a la inglesa y fritos.
Williams	Masa en forma de pera apanada a la inglesa y frita.
San Florentín	Masa en forma de bolitas rellenas con jamón en brunoise, apanadas con cabellos de ángel.
Erizo	Masa en forma de bolita con el centro hundido y apanadas con cabellos de ángel.
Berny	Masa en forma de bolita apanada con almendras efiladas y tostadas.
Delfín	2/3 de masa duquesa y 1/3 de masa choux, con forma de delfín dada con dos cucharas y se cocinan en aceite hondo.
Loreto	Masa delfín en forma de anillo y frita.
Marquesa	Masa duquesa atomatada, en roseta y dorada al horno (dora).



Derivados Papas Naturales



Inglesa

Papa cocida pasada por mantequilla al momento de servir.



Al Perejil

Papa cocida pasada por mantequilla y perejil picado fino.



Naturales

Papa torneada en forma de barril y cocida a la inglesa.

Derivados Papas Fritas



Papa Bastón

Cortada en forma de bastón.



Papa Fósforo

Cortada del grosor de un fósforo de chimenea.



Papa Hilo

Cortada más delgada que el fósforo (tipo juliana).



Papa Chips

Cortada en tajadas muy finas.

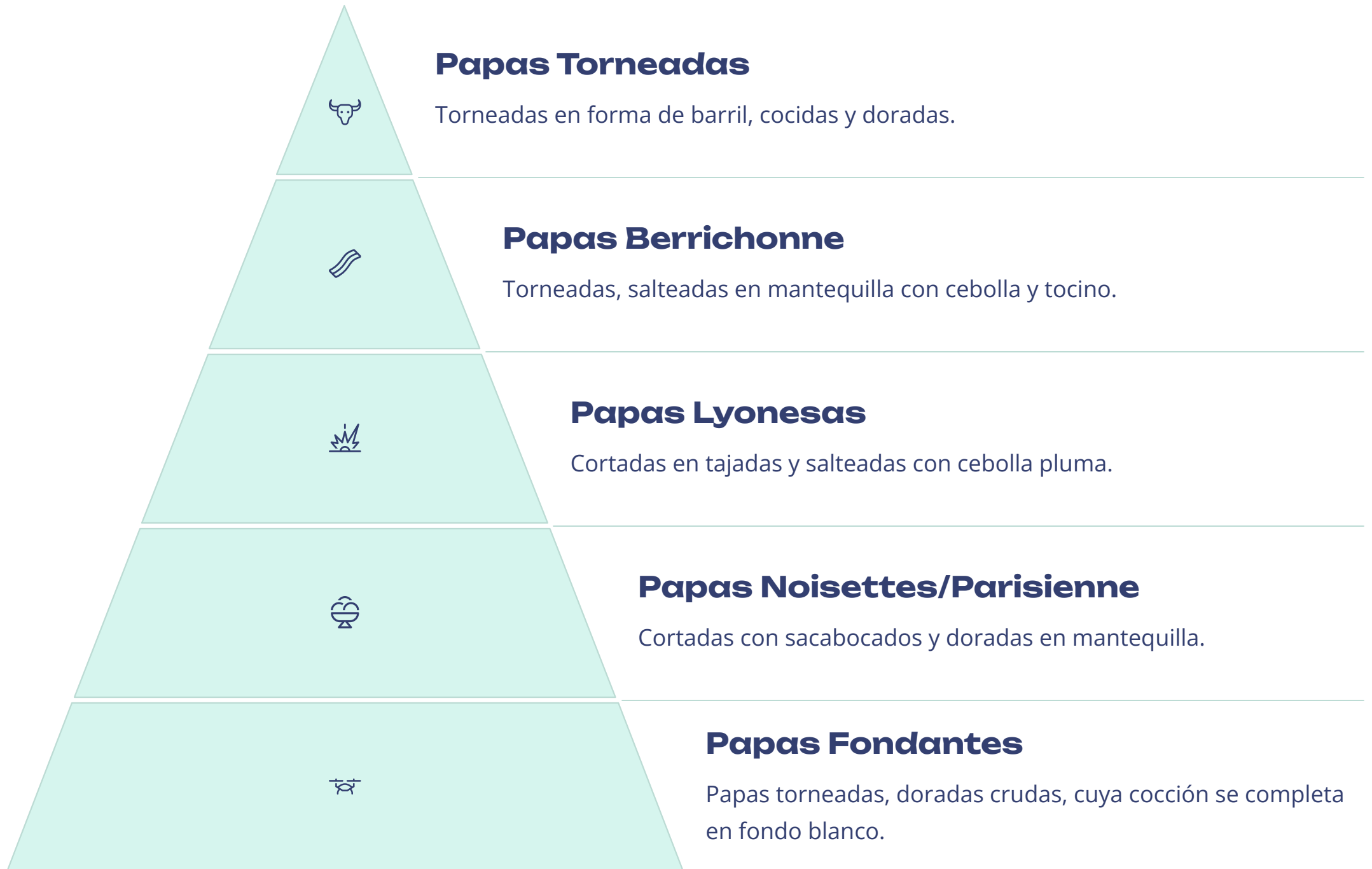


Papa Gaufrettes

Cortada muy delgada con forma de rejilla.

Papa Soufflé: Cortada en rectángulos sin puntas, del grosor del rondelle. Se da una primera cocción a 170 °C, revolviendo constantemente, y luego se termina la cocción a 200 °C. El cambio de temperatura provoca que se inflen, quedando huecas por dentro y crocantes.

Papas Doradas y Salteadas



Pollo



Criadero de pollos



XVII

Siglo de apreciación

El pollo no fue apreciado por sus cualidades gastronómicas sino hacia el siglo XVII. Antes era más estimado como productores de huevos y como gallos de pelea.

La palabra viene del latín pollus. Los romanos preferían aves más espectaculares como el pavo real y la gallineta.

Hoy día, con las mejoras en las razas para los de engorde y en su alimentación, se obtienen ejemplares de muy buena calidad gastronómica, siendo en Francia donde ello está mejor controlado, estableciendo en algunos casos su certificación de origen.

En cuanto a sus hábitos, los pollos son estrictamente diurnas (activas durante el día), gregarias y polígamas.

La elevada tasa de reproducción de la especie es una característica importante, dado que tanto sus huevos como su carne son apreciados como alimento.

3

Semanas de incubación

El periodo de incubación dura unas tres semanas.

Partes del pollo



Anatomía del pollo

Diagrama detallado que muestra las diferentes partes del pollo utilizadas en la cocina.



Cortes principales

Visualización de los cortes más importantes del pollo para preparaciones culinarias.



Clasificación culinaria

Identificación de las partes del pollo según su uso en diferentes preparaciones gastronómicas.

CARNES



■ Categoría V ■ Categoría A ■ Categoría C ■ Categoría U ■ Categoría N ■ Categoría O

Se denomina carne a la masa muscular de los animales o aves comestibles, tales como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, equinos y aves. El término carne también se aplica al grupo formado por animales y aves de caza, y pescados de mar y agua dulce.

CARNES ROJAS

Se denominan carnes rojas las de ganado bovino, ovino, porcino, caprino, equino y otras especies utilizables en gastronomía como llama, guanaco, ciervo, jabalí, castor, conejo, avestruz y emú.

Preparaciones según tipo de corte de carne

Los cortes de carne vacuna tienen diferentes usos culinarios según sus características. Cortes como el lomo liso, filete, asiento, picana y lomo vetado son ideales para la parrilla, horno, bistec y churrasco. Otros cortes como la posta negra, posta rosada, plateada y sobrecostilla son perfectos para horno, cacerola, estofado y mechada. El osobuco es excelente para horno, cacerola, estofado y cazuela. Cada corte tiene propiedades específicas que determinan su mejor método de preparación.

Puntos de cocción de carnes de Vacuno

Criterios de cocción

Son tres criterios que permiten determinar con precisión el punto de cocción de las carnes.

- Color: Interior y exterior de la carne.
- Consistencia: Reconocida al tacto y a la presión del dedo.
- Temperatura: Se toma en el corazón del trozo de carne y depende del punto deseado.

Puntos de cocción

A la inglesa	Consistencia blanda y flácida, color interno rojo, temperatura interior 45° a 50 °C
Sangrante	Consistencia poco firme, resistente en la superficie, color interno rojo-rosado, temperatura interior 50° a 55 °C
A punto	Consistencia más resistente en la superficie, color interno rosado con gotas de sangre, temperatura interior 60° a 65 °C
Bien cocida	Consistencia firme, color interno blanca-gris, temperatura interior 70° a 80 °C

SALSAS SEMI COAGULADAS

Uno de los ingredientes de estas salsas es la mantequilla clarificada, que constituye el soluto de esta emulsión, donde el solvente es la yema de huevo que tiene la propiedad de emulsionar minúsculas gotas de materia grasa. Este fenómeno se produce gracias a la acción emulsionante de la lecitina, un fosfolípido que se encuentra en la yema.

Se trata de salsas con un alto contenido calórico, por tanto, deben acompañar carnes o pescados magros (pochados o grillados) y verduras cocidas al vapor.

Su conservación en baño María (40°-50° C) modifica su sabor y favorece el crecimiento bacteriano, por tanto no deben permanecer preparadas más de 3 hrs.; tanto mejor si se preparan a la minuta. El nombre de semi coaguladas está dado por el tratamiento que recibe ya que se realiza sobre un bowl a baño maría donde se debe evitar el punto de coagulación del huevo. Idealmente se trabaja entre los (50°-55° C)

Tipos de Salsas Semi Coaguladas

Salsa Holandesa

Neutra, refinada, a base de yemas, mantequilla clarificada, pimienta blanca machacada, agua, chalotas y limón.

Derivados:

- Mousseline: Jugo de limón, crema batida
- Dijonaise: Mostaza Dijon
- Maltesa: Reducción de jugo de naranjas
- Noisette: Mantequilla dorada

Salsa Bearnesa

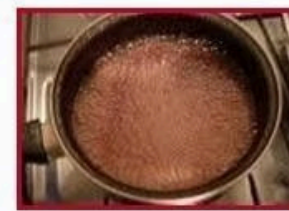
Fuerte, especiada, mismos ingredientes que la holandesa, excepto que el vinagre es de estragón más estragón, y perejil o ciboulette picado fino como garnitura.

Derivados:

- Choron: Puré de tomates
- Foyot: Glace de viande



Clarificar mantequilla



Reducir vinagre, chalota y estragón, filtrar la reducción



Batir las yemas a sabayón y



Emulsionar con mantequilla



Una vez lista filtrar. Agregar la reducción clarificada.



Mantener salsa a 60° C máximo



PESCADOS



Definición

Según el código alimentario la denominación genérica de pescados comprende a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce, frescos o conservados por los distintos procedimientos autorizados.



Importancia Nutricional

Su importancia nutricional se debe a su alto contenido en proteínas de alto valor biológico, minerales y vitamina A y D.



Características Organolépticas

La carne del pescado debe estar consistente y firme, la piel tersa y brillante, los ojos brillantes, vivos y saltones, las agallas de color rojo vivo intenso, y debe tener un agradable olor a mar.

Clasificación de los Pescados

Según Contenido Graso

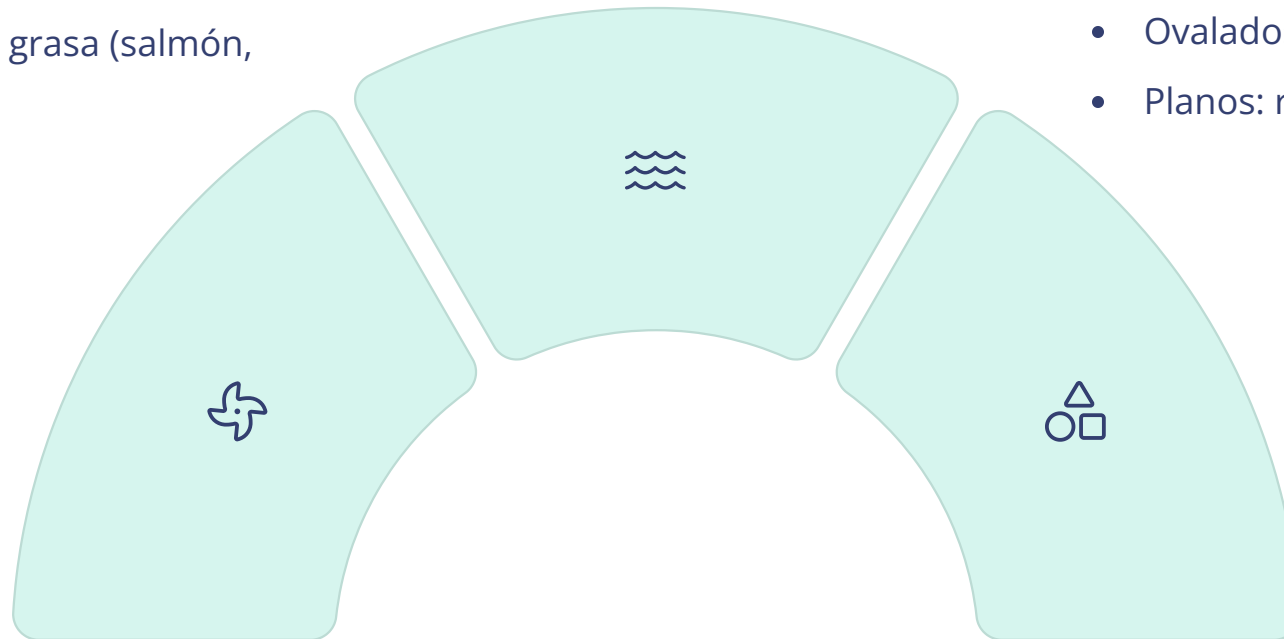
- Magros: menos del 3% de grasa (merluza, lenguado, reineta)
- Semigrasos: entre 3% y 6% de grasa (salmón alterado, trucha)
- Grasos: hasta 28% de grasa (salmón, sardina, bonito, atún)

Según Medio de Vida

- De agua dulce: viven en agua dulce (lucio, carpa, trucha común)
- De agua salada: viven en aguas saladas (merluza, bacalao)

Según su Forma

- Redondos: congrio, anguila
- Ovalados: corvina, salmón, atún
- Planos: reineta, lenguado, turbot



La proporción de agua es muy variable según la especie; en general los pescados magros contienen un 80% de agua y los grasos un 60%. Cuanto más contenido en agua tengan peor se conservan, y más rápidamente se deterioran al ser un caldo de cultivo para las bacterias.

Porcionamiento de los Pescados

Filete

Se extraen de los pescados planos como el lenguado, obteniendo de algunos, cuatro piezas por unidad, pueden ir con o sin piel, pero siempre irán sin espinas y su peso variara según el tamaño, siendo recomendable tres de 60 gr. por ración.

Medallón

Es una pieza de forma circular, libre de piel y espinas, que se obtiene normalmente de pescados redondos como la merluza, con un peso aprox. De 50 a 75 grs. Y de dos a tres piezas por ración.

Suprema

Porción de pescados como la lubina o el mero, que van con o sin piel y siempre sin espinas, con un peso aprox. De 175 grs.

Darné

Rodaja obtenida de la parte central de pescados redondos como la lubina o el salmón, que se sirve con piel y espina, su peso es de 200 y 250 grs.

EL ARROZ



Origen

Originario de la china, en donde se extendió primero a los países orientales y luego a los occidentales.



Cultivo

La zona de cultivo se encuentra en regiones saturadas de humedad, necesita agua en todo momento.



Usos Alimenticios

Los occidentales lo consumen para el almuerzo y la cena, o como alternativa para reemplazar las papas. En los países orientales se usa para preparar tortas, pastas y el sake (licor de arroz).

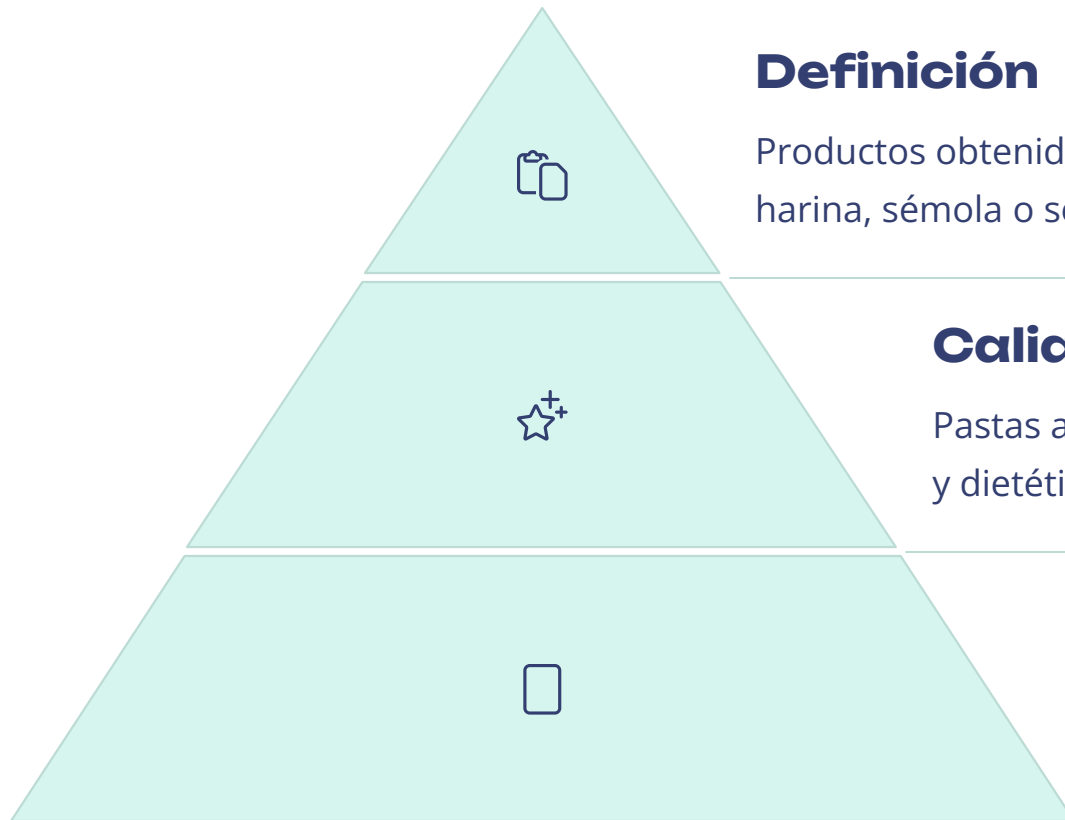


Otros Usos

En el oriente también es utilizado para la elaboración de techos de viviendas, para fabricar papel, cestas, sombreros y cuerdas.



LAS PASTAS



Definición

Productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con harina, sémola o semolina de trigo y agua o huevos.

Calidades

Pastas alimenticias, de calidad superior, compuestas, rellenas, frescas y dietéticas.

Tipos según forma

Pastas cortas, enrolladas, largas y para sopa.

Se designan con este nombre a los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con harina, sémola o semolina, procedente del trigo duro, semiduro o blando, más agua o huevos. Su origen es popularmente conocido como italiano. Durante muchos años se ha afirmado que llegaron a Italia provenientes de China, cosa poco probable ya que se ha podido demostrar que en la época de los romanos se conocían técnicas para fabricar pastas en forma de cintas. En cualquier caso, los italianos han sido quienes han divulgado tanto su consumo, creando un amplio catálogo de pastas con su correspondiente cocina y una gran industria.

RELLENOS



■ Carne dominante ■ Cerdo sin grasa ■ Grasa de cerdo ■ Panada o condimento ■ Aderezo

Las farsas o rellenos se clasifican en magras y grasas. La composición de una farsa incluye: base o estructurador (carne magra de pescado), sabor (mostaza, salsa inglesa), aglutinante (clara de huevo) y elemento aireador (crema semibatida).

Las temperaturas internas de una farsa son: Pescados: 58°C y Ave: 61° a 63°C. Para probar los rellenos, prepare una pequeña cantidad para verificar sabor y consistencia. Envuelva una pequeña cantidad en plástico, asegure los extremos, sumerja en un baño maría, enfríe muy bien (opcional) y pruebe.

SALSAS SEMI COAGULADAS

Uno de los ingredientes de estas salsas es la mantequilla clarificada, que constituye el soluto de esta emulsión, donde el solvente es la yema de huevo que tiene la propiedad de emulsionar minúsculas gotas de materia grasa. Este fenómeno se produce gracias a la acción emulsionante de la lecitina, un fosfolípido que se encuentra en la yema.

Se trata de salsas con un alto contenido calórico, por tanto, deben acompañar carnes o pescados magros (pochados o grillados) y verduras cocidas al vapor.

Su conservación en baño María (40°-50° C) modifica su sabor y favorece el crecimiento bacteriano, por tanto no deben permanecer preparadas más de 3 hrs.; tanto mejor si se preparan a la minuta. El nombre de semi coaguladas está dado por el tratamiento que recibe ya que se realiza sobre un bowl a baño maría donde se debe evitar el punto de coagulación del huevo. Idealmente se trabaja entre los (50°-55° C)

Tipos de Salsas Semi Coaguladas

Salsa Holandesa

Neutra, refinada, a base de yemas, mantequilla clarificada, pimienta blanca machacada, agua, chalotas y limón.

Derivados:

- Mousseline: Jugo de limón, crema batida
- Dijonaise: Mostaza Dijon
- Maltesa: Reducción de jugo de naranjas
- Noisette: Mantequilla dorada

Salsa Bearnesa

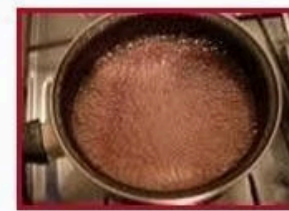
Fuerte, especiada, mismos ingredientes que la holandesa, excepto que el vinagre es de estragón más estragón, y perejil o ciboulette picado fino como garnitura.

Derivados:

- Choron: Puré de tomates
- Foyot: Glace de viande



Clarificar mantequilla



Reducir vinagre, chalota y estragón, filtrar la reducción



Batir las yemas a sabayón y



Emulsionar con mantequilla



Una vez lista filtrar. Agregar la reducción clarificada.



Mantener salsa a 60° C máximo



PESCADOS



Definición

Según el código alimentario la denominación genérica de pescados comprende a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce, frescos o conservados por los distintos procedimientos autorizados.



Importancia Nutricional

Su importancia nutricional se debe a su alto contenido en proteínas de alto valor biológico, minerales y vitamina A y D.



Características Organolépticas

La carne del pescado debe estar consistente y firme, la piel tersa y brillante, los ojos brillantes, vivos y saltones, las agallas de color rojo vivo intenso, y debe tener un agradable olor a mar.

Clasificación de los Pescados

Según Contenido Graso

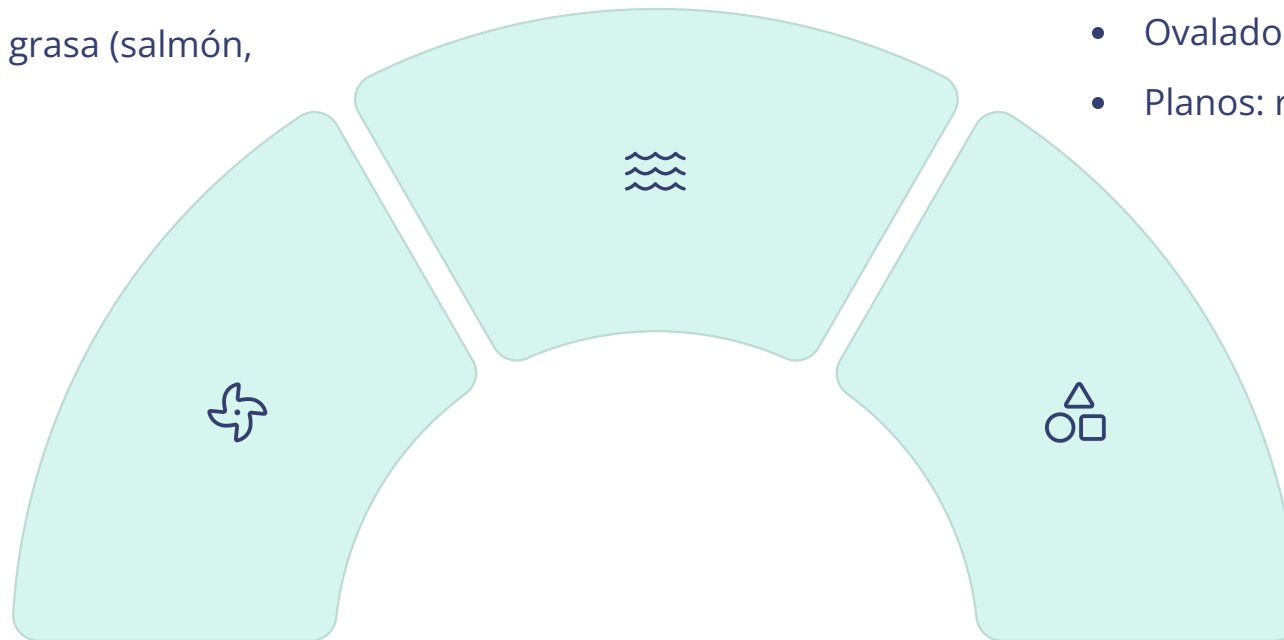
- Magros: menos del 3% de grasa (merluza, lenguado, reineta)
- Semigrasos: entre 3% y 6% de grasa (salmón alterado, trucha)
- Grasos: hasta 28% de grasa (salmón, sardina, bonito, atún)

Según Medio de Vida

- De agua dulce: viven en agua dulce (lucio, carpa, trucha común)
- De agua salada: viven en aguas saladas (merluza, bacalao)

Según su Forma

- Redondos: congrio, anguila
- Ovalados: corvina, salmón, atún
- Planos: reineta, lenguado, turbot



La proporción de agua es muy variable según la especie; en general los pescados magros contienen un 80% de agua y los grasos un 60%. Cuanto más contenido en agua tengan peor se conservan, y más rápidamente se deterioran al ser un caldo de cultivo para las bacterias.

Porcionamiento de los Pescados

Filete

Se extraen de los pescados planos como el lenguado, obteniendo de algunos, cuatro piezas por unidad, pueden ir con o sin piel, pero siempre irán sin espinas y su peso variara según el tamaño, siendo recomendable tres de 60 gr. por ración.

Medallón

Es una pieza de forma circular, libre de piel y espinas, que se obtiene normalmente de pescados redondos como la merluza, con un peso aprox. De 50 a 75 grs. Y de dos a tres piezas por ración.

Suprema

Porción de pescados como la lubina o el mero, que van con o sin piel y siempre sin espinas, con un peso aprox. De 175 grs.

Darné

Rodaja obtenida de la parte central de pescados redondos como la lubina o el salmón, que se sirve con piel y espina, su peso es de 200 y 250 grs.

EL ARROZ



Origen

Originario de la china, en donde se extendió primero a los países orientales y luego a los occidentales.



Cultivo

La zona de cultivo se encuentra en regiones saturadas de humedad, necesita agua en todo momento.



Usos Alimenticios

Los occidentales lo consumen para el almuerzo y la cena, o como alternativa para reemplazar las papas. En los países orientales se usa para preparar tortas, pastas y el sake (licor de arroz).



Otros Usos

En el oriente también es utilizado para la elaboración de techos de viviendas, para fabricar papel, cestas, sombreros y cuerdas.



LAS PASTAS



Se designan con este nombre a los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con harina, sémola o semolina, procedente del trigo duro, semiduro o blando, más agua o huevos. Su origen es popularmente conocido como italiano. Durante muchos años se ha afirmado que llegaron a Italia provenientes de China, cosa poco probable ya que se ha podido demostrar que en la época de los romanos se conocían técnicas para fabricar pastas en forma de cintas. En cualquier caso, los italianos han sido quienes han divulgado tanto su consumo, creando un amplio catálogo de pastas con su correspondiente cocina y una gran industria.

RELLENOS



■ Carne dominante ■ Cerdo sin grasa ■ Grasa de cerdo ■ Panada o condimento ■ Aderezo

Las farsas o rellenos se clasifican en magras y grasas. La composición de una farsa incluye: base o estructurador (carne magra de pescado), sabor (mostaza, salsa inglesa), aglutinante (clara de huevo) y elemento aireador (crema semibatida).

Las temperaturas internas de una farsa son: Pescados: 58°C y Ave: 61° a 63°C. Para probar los rellenos, prepare una pequeña cantidad para verificar sabor y consistencia. Envuelva una pequeña cantidad en plástico, asegure los extremos, sumerja en un baño maría, enfríe muy bien (opcional) y pruebe.

Módulo 6