

Bases de la Cocina				
A S A R				
Nombre	Clase	Fecha	Puntos	Nota

1. *Explique el método de cocción asar.*

2. *¿En qué pasos del menú clásico se utiliza el método asar?*

3. *Nombre tres partes del cordero son indicadas para asar:*

4. *¿Qué aparatos son indicados para asar? Nombre tres:*

5. *¿Qué tipos de cortes de carne son utilizadas para asar?*

6. *¿Porqué el método de cocción asar es uno de los métodos que vuelve más sabrosas las carnes?*

7. *¿Porqué se dora siempre a la pieza de carne al inicio del método de cocción?*

8. *Justifique porqué debe reposar un asado al calor, una vez terminada la cocción.*
