

1. *Explique el método de cocción asar.*

**Asar es un método de cocción a temperatura media, rociado con un medio  
graso, sin líquido y sin tapa**

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

**En los platos principales, en los asados con ensalada, en las entradas frías (por ejemplo el  
roastbeef) y en los entremeses fríos**

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

**Espalda, Barón, Gigot o Carré**

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

**En el horno** **el horno combinado**  
**el horno convector** **al spiedo o en horno de**  
**temperatura reducida**

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

**Piezas de carne enteras y tiernas**

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

**Debido a la gran superficie de formación de crostín asado**

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

**Para que se cierren y se sellen los poros de la carne y se evite una pérdida de  
los jugos de la carne**

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

**Durante este tiempo se lleva a cabo una nivelación de los jugos y las  
temperaturas, lo que reduce la pérdida de los jugos de carne al cortarla**