

VIDEO	<p>Bases de la Cocina</p> <h1 style="margin: 0;">INFORMACIÓN GENERAL</h1> <h2 style="margin: 0; color: red;">RESPUESTAS/SOLUTION</h2>
-------	---

1. ¿En qué rango de temperaturas se cocinan los alimentos?

65° - 280°C

2. ¿En qué material no se deben cocinar alimentos?

Cobre

Justifique.

El cobre daña las vitaminas, que el ser humano necesita para vivir

3. Nombre cuatro tipos de calor:

Calor por contacto

Calor por transmisión

Calor por radiación

Calor combinado

4. Inserte los métodos de cocción correspondientes en el siguiente cuadro:

<i>MEDIOS DE TRANSMISIÓN DE CALOR</i>					
<i>Líquido y/o calor húmedo</i>	<i>Líquido y medio graso</i>	<i>Medio graso</i>	<i>Medio graso y calor seco</i>	<i>Calor seco</i>	<i>Radiación</i>
Blanquear	Rehogar	Saltear	Asar	Hornear	Cocinar con rayos infrarrojos y radiación tipo microondas
Pochar	Estofar	Grillar	Brasear	Gratinar	
Hervir	Glacear	Freír	Poeler	Tostar	
Ebullir					
Cocinar al vapor					
Sous vide					

5. Desarrolle un ejemplo para cada método de cocción.