

Continue





















## Historia de la cocina fría

3.3.4.3 Edad moderna ..... 1.2. Obtenido de H., C. PUEBLO ROMANO Roma revoluciono la historia culinaria ya que incorporaba a su alimentación muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables como la col, los nabos y los rábanos. Disponer con el conocimiento básico para identificar que es una ensalada, entremés, entrada, en la cocina fría además de cuáles son los responsables de su creación. Obtenido de P, D. Obtenido de : AJO. AUTONOMO 1. Estudiante Primer. parcial EcuRed. PUEBLO GRIEGO La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente ya que se caracterizaba por varias técnicas que ocupaban para preparar la comida, entre ellas la salazón. Los sabores no beben ser tan intensos, esto para evitar opacar al plato fuerte. Se clasifican es simples y compuestas. Cabe recalcar que el Garde Manger no debe ser alguien que se encuentre a choques térmicos como pasar de su área fría, a lugares o estaciones calientes debido a que es malo para las articulaciones. Se acompañan de aderezos o salsas frías. HISTORIA DE LA COCINA FRÍA La cocina fría en Europa Evolución histórica Desde la antigüedad, la cocina fría era limitada por la falta de métodos de conservación. En México, la cocina fría no es tan conocida, pero para los europeos es muy importante y más en las épocas de calor, pues están acostumbrados a la frescura de este tipo de preparaciones. 1.3.1 Cocina fría, qué es... (EcuRed, s.f.) 3.2 Origen de la cocina fría Tienen su origen en la época de los romanos, en donde se acostumbraba comoguarnición a las preparaciones por el cual eran presentados en base de hojas verdes. Prepara cócteles. 3.3.3 Entradas Es el primer y el tercer plato según el menú clásico. El entiaculum, es un desayuno, que consistía en pan untado en ajo, huevos queso, miel, leche, frutos secos y uvas. La Cocina fría nació con los cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años y la reducción de disponibilidad de tiempo para las labores domésticas; esto llevo a un incremento notable de la demanda de platos preparados o fríos.En el verano también se buscan platos Ilustración 1. Cocina fría (Autor) 1 refrescantes y ligeros para sustituir alos potajes, sopas y cocidos que tomamos durante los meses de invierno. En la actualidad, en muchas partes del mundo existen las cafeterías como un lugar de reunión social o de esparcimiento personal. Los romanos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres.© EDAD MEDIA© En la edad media aparecen las primeras salsas emulsionadas que se hacían frías a base de: mezcla de ajos crudos, queso, agua, aceites y demás especias las cuales utilizaban para adobar carnes.© En el siglo XIII En Francia se dieron los primeros banquetes en frío que fueron muy populares entre las clases pudientes y adquirieron rasgos comunes a los actuales.© En el siglo XIV, en tiempos de Taillevent, autor del primer libro de cocina francés "Le viandier", los patés se rellenaban con anguillas, caballa, paloma, oca, con cochinillo o venado y tenían forma de aves, animales heráldicos y la mayoría de recetas eran en frío.© En el mil seiscientos se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne, en Francia, además se prepara por primera vez la bechamel en frío.© EDAD MODERNA© En el siglo XVI, Catalina de Medici, introdujo refinados platos franceses y especias de Oriente, que para su gusto debían servirse todos a bajas temperaturas.© EDAD ANTIGUA. (08 de Agosto de 2015). Otra de las características de la comida romana es el gran uso de salsas como el Garum de origen griego que consistía en una salsa de vísceras de peces azules o grasos a los cuales se le agregaban hierbas aromáticas secas(hinojo silvestre, cilantro, apio, salvia, menta, tomillo, orégano, betónica, amapola) dejándola macerar al sol y el Alioli el cual consistía en un majado de ajos y aceite de oliva ligado hasta formar una crema. 1 Ilustración 2: Cuarto frío..... 4.1. [Autor] 2. 3.4.2 Edad media En la edad media aparecen las primeras salsas emulsionadas que se hacían a base de mezcla de ajos crudos, queso, agua, aceites y demás especias las cuales utilizaban para adobar carne. Author / Uploaded Tonny Ruiz INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CALAZACON CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA TEMA: 1. Historia de la cocina fría ASIGNATURA: Cocina Fria AUTOR: Anderson Bravo, Anthony Luero, Bryan Rojas, Ariel Borja DOCENTE: Elizabeth Sanchez FECHA: 29/08/2019 PERÍODO LECTIVO II-2019 TABLA DE CONTENIDO Contenido 1. 1 DESARROLLO..... (Prezi, 2015) 3.4. Evolución de la cocina fría 3.4.1 Edad antigua Los egipcios cultivaban los cereales y como consecuencia se descubre el pan, estosfueron los primeros comedores de pan; se alimentaban de lentejas, hortalizas, frutos,tallos, bulbos, cebollas y legumbres. La porción es pequeña para evitar satisfacer el hambre del comensal antes del plato fuerte. En este sentido también se les conoce por el nombre francés de amuse o amuse- bouche (respectivamente "entretenimiento" "entretenimiento para la boca"). Sin embargo, civilizaciones ... La cocina fría nació con los cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años y la reducción de disponibilidad de tiempo para las labores domésticas; esto llevo a un incremento notable de la demanda de platos ... La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente ya que se caracterizaba por varias técnicas que ocupaban para preparar la comida, entre ellas la salazón. DESARROLLO 3.1 Cocina fría, qué es... Todo lo compuesto de aperitivos, acompañamientos, ensaladas o guarniciones. (calientes no). 3.3.5.1 Ensaladas ..... Haciendo más ágil el momento de llegar al comensal. Disponer con el conocimiento básico para identificar que es una ensalada, entremés, entrada, en la cocina fría además de cuáles son los responsables de su creación. 3.4.3 Edad moderna En el siglo de XVI, Catalina de Medici, introdujo platos franceses y especias del oriente. Donde sus funciones son entreteener la espera eliminar del paladar el gusto del plato terminado, y prepararlo para el siguiente plato. (24 de Septiembre de 2013). (hojas verdes, legumbres, tubérculos, queso, etc.) [Autor] 3. Compuestas, 3 o más ingredientes de diferentes orígenes o clasificaciones. 2.3.4.2 Edad media ..... (s.f.). La polte se preparaba con harina de avena, trigo tostado y un endulzante natural. Por aquel entonces, estos locales eran exclusivos y solo admitían a diplomáticos e intelectuales. Su base son hojas verdes Pueden ser frías o tibias. OBJETIVOS transformado en la actualidad, menaje 2. En el PUEBLO HEBREO como alimentos simbólicos encontramos: el pan y el vino. 4.3.5.3 Entradas ..... El concepto ha ido evolucionando con el tiempo, y por esta razón se denomina tanto al espacio refrigerado, como al lugar donde un chef especializado es el responsable de manipular los alimentos fríos. Edured. Obtenido de G. La cocina fría es de suma importancia, pues es donde se necesita mayor paciencia para ciertos preparados y la delicadeza para decorar los platos fríos, y Ilustración 3: Entremes Su origen es en Rusia. Son una mezcla de varios ingredientes de diferente origen y clasificación. PUEBLO GRIEGO La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente ya que se caracterizaba por varias técnicas que ocupaban para preparar la comida, entre ellas la salazón. La cocina fría tiene sus antecedentes desde las primeras civilizaciones ya que nació por la necesidad de tener comida en épocas de escasez; sometiendo los alimentos a diferentes métodos de conservación. Se acostumbra como guarnición. Prepara ensaladas. Así mismo los romanos tomaban el pullumentun que era un tipo de refresco que consistía en harina de trigo diluida en agua. 2.3.4 Evolución de la cocina fría ..... En esta área es donde se necesita mayor paciencia para ciertos preparados y la delicadeza para decorar los platos fríos. Ilustración 2: Cuarto frío. Conoce la correcta preparación de los platillos fríos del menú. El pescado en salmuera se consumió desde las grandes civilizaciones como los chinos y griegos que dejaban el pescado en salmuera a la orilla del mar para que se fermentara o se secara. Obtenido de : [Autor] 5 Page 2 We are processing your document please wait until the download start. Los Ingleses los llaman Hors-d'oeuvres. Se extienden a toda Europa debido a los banquetes cortesanos. Además del uso del famoso aceite ... Reconocer el origen de la cocina fría además de como ésta ha ido evolucionando al paso del tiempo. 5 BIBLIOGRAFIA ..... El momento del día en que los griegos se reúnen alrededor de la mesa para disfrutar la comida o aperitivos constituye un momento de reverencia para los habitantes del país es así donde en Grecia eran los banquetes y celebraciones que en su época eran muy común servir morcillas, cuajares, trufas, aceitunas, ajos, calabazas, pescados crudos, salsas elaboradas a base de huevos, pimienta, miel, sal, aceite, y comino. 3.6 Menaje de cocina fría. Ollas. Baño maría. Rayador de queso. Equipo de refrigeración [Autor] 4 Moleadora. Cuchillo cebollero. Batidora. Cuchillo puntilla. Mortero. Etc Resumen La cocina fría es importante debido a que con ella tenemos gran variedad de entradas tales como sándwiches, entremeses e incluso postres por que asumen la responsabilidad de manejar todos los géneros que se encuentren en temperaturas bajas. 1.3. (fuera de la cocina principal). El momento del día en que los griegos se reúnen alrededor de la mesa para disfrutar la comida o aperitivos constituye un momento de reverencia para los habitantes del país es así donde en Grecia eran los banquetes y celebraciones que en su época eran muy común servir morcillas, cuajares, trufas, aceitunas, ajos, calabazas, pescados crudos, salsas elaboradas a base de huevos, pimienta, miel, sal, aceite, y comino. Cultivaban la oliva y cereales y las hortalizas como el pepino, puerros, cebollas, ajos; y ciertas carnes como la de cordero, cabra y buey.© PUEBLO GRIEGO© La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente ya que se caracterizaba por varias técnicas que ocupaban para preparar la comida, entre ellas la salazón. Pueden ser tibias o frías. (EcuRed, s.f.) 3.3 Miembros de la cocina fría 3.3.1 Garde Manger Garde manger del francés significa "mantener de comer", "preservando la comida" o "guardián de la comida" Es el tercero en la jerarquía de la cocina. EDAD ANTIGUA Los egipcios cultivaban los cereales y como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan, estos fueron los primeros comedores de pan; se alimentaban de lentejas, hortalizas, frutos, tallos, bulbos cebollas y legumbres. La cocina fría es un área donde se elaboran todas las recetas que requieren una preparación mínima o nula en la mayoría de los casos. (ACADEMIA, s.f.) 3.3.2 Responsabilidades en la cocina fría Conoce las recetas estándar de cocina. La cocina fría es un área dentro de la cocina que consiste en la elaboración y el servicio de alimentos que se consumen fríos, sin importar que en su proceso de elaboración implique alguna cocción.También se denomina así al establecimiento especializado en la venta de café y diversos alimentos (jugos de frutas, gaseosas, bocadillos, sándwiches, ensaladas, panes, galletas, entre otros) que también se conoce simplemente como café. Hoy en día es un profesional muy valorado que existe en todas las cocinas de hoteles y restaurantes de la alta cocina. En el mil seiscientos se descubre el procedimiento para la fabricación de champagne, y en Francia se prepara por primera vez la bechamel. © Los egipcios cultivaban los cereales y como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan, estos fueron los primeros comedores de pan; se alimentaban de lentejas, hortalizas, frutos, tallos, bulbos cebollas y legumbres. En la Edad Media aparecieron las p...Título y descripción mejorados por IADescargar como pdf o txtGuardarGuardar Historia de la cocina fría para más tarde100%100% encontré este documento útil, undefined HISTORIA DE LA COCINA FRÍA INTRODUCCIÓN Como introducción a la cocina fría nos remontaremos a la época antigua desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano y luego la edad media hasta la edad moderna. Pueden ser tibios o fríos. Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos. El artologanon requería de una masa de harina con vino, aceite u otra grasa que se sazonaba con pimienta. 2.3.3.2 Responsabilidades en la cocina fría ..... © En el pueblo Hebreo como alimentos simbólicos encontramos: el pan y el vino. © PUEBLO ROMANO© Una de las características de la comida romana es el gran uso de salsas como el Garum de origen griego que consistía en una salsa de vísceras de peces azules o grasos a los cuales se le agregaban hierbas aromáticas secas (hinojo silvestre, cilantro, apio, salvia, menta, tomillo, orégano, betónica, amapola) dejándola macerar al sol y el Alioli el cual consistía en un majado de ajos y aceite de oliva ligado hasta formar una crema.© Es así que su gastronomía fue evolucionando incluyendo entradas para excitar el apetito a base de huevos, ensaladas, y verduras como aceitunas, champiñones, pescados en salmuera, ostras y otra clase de moluscos además de utilizar col, nabos, rábanos, alcachofas, ciruelas, además del peculiar foie gras por Marcus Apicius. 3.4.4 Edad actual La cocina fría ha ido evolucionando con los cambios de hábitos sociales entre los 80s y los 90s. En Grecia se consideraba a los vegetales mas como un remedio que como un alimento ya que se consumía antes de la comida para preparar el estomago para las grandes ingestas que vendrían después. 3.3.4.4 Edad actual ..... En la Edad Media aparecieron las primeras salsas emulsionadas. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmónete, pulpo, pez espada y esturión.© En Grecia eran los banquetes y celebraciones que en su época eran muy común servir morcillas, cuajares, trufas, aceitunas, ajos, calabazas, pescados crudos, salsas elaboradas a base de huevos, pimienta, miel, sal, aceite, y comino.© En Grecia se consideraba a los vegetales más como un remedio que como un alimento ya que se consumía antes de la comida para preparar el estómago para las grandes ingestas que vendrían después. Obtenido de Dicen que la Cocina fría nació con los cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años y la reducción de disponibilidad de tiempo para las labores domésticas; esto llevo a un ... Este documento resume la historia de la cocina fría a través de los tiempos. HISTORIA DE LA COCINA FRÍA INTRODUCCIÓN Como introducción a la cocina fría nos remontaremos a la época antigua desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano y luego la edad media hasta la edad moderna. BIBLIOGRAFÍA Bibliografía ACADEMIA. Pero en Roma sólo se mezclaba con demasiada agua ó vino, resultando más bien una bebida para abrir el apetito que aderezo de una comida consistente. Hoy en día la cocina fría es un área bien desarrollada donde especialistas expresan con distintas técnicas su imaginación e inspiración. Se encarga de preparar todos los aderezos, sopas, entradas frías, patés, elementos del buffet y también se puede encargar de preparar las carnes y los pescados para su cocción. En esta etapa aparecen presentaciones de bandejas y mesas colocada de forma escalonada, donde se exponían variedades de platos fríos como entradas y salsas para su acompañamiento. La rapidez en cuanto al servicio será determinante para experiencia del comensal. Cuando se preparaba un banquete se guardaban en este espacio de la cocina los alimentos que necesitan estar alejados del calor de los hornos. Estos métodos fueron descubiertos por «casualidad» por ejemplo las tribus de caza colgaban las carnes cerca del fuego para mantenerlas lejos de los animales, donde se secaban y ahumaban. Obtenido de : C3%Ada Prezi. 2 Ilustración 3: Entremes ..... Amorsités y sesámides eran unas pequeñas albóndigas de sésamo, aceite y miel. OBJETIVOS 2.1 OBJETIVO GENERAL. Investigar sobre sobre la cocina fría, haciendo referencia a todos sus temas relacionados 2.2 OBJETIVO ESPECIFICO Reconocer el origen de la cocina fría además de como ésta ha ido evolucionando al paso del tiempo. En esta etapa aparecen presentaciones en bandejas y mesas colocadas de forma escalonada, donde se exponían enormes variedades de platos fríos como entradas y salsas para su acompañamiento.© Las élites sociales ahora aprecian los sabores "finos", "delicados" y naturales. INTRODUCCIÓN ..... 3.5.2 Entremeses Son las pequeñas porciones de alimentos que se sirven durante las comidas o cenas para picar de ellos mientras se sirven los platos. 1.3.2 Origen de la cocina fría ..... Por: Maite Nayeli Palacios Carranza D. M. Estoy camote. Prepara alimentos fríos para el restaurante o servicio de banquetes. Se conoce como Garde Manger al encargado y también a la estación de preparación de alimentos fríos dentro de una cocina especializada. Nuestro licenciatura en gastronomía contamos con vinculación empresarial en la zona y que te ayudará a desarrollar tus habilidades. 3.3.5.2 Entremeses ..... El plato resultó exquisito, pues Marco había mezclado sabiamente el garum con miel y vino provenientes de la misma Belo; sus comerciantes, además de comprar este preciado producto, también habían indagado en sus posibilidades: casi nadie tomaba el garum tal como salía del ánfora, sino que se mezclaba con otros ingredientes para hacer salsas. En aquella época, al no haber electricidad, se empleaban la sal, el azúcar y las especias para conservar los alimentos. Comenzó en la Edad Antigua cuando los egipcios cultivaban cereales y verduras. 2.1 OBJETIVO GENERAL ..... Simples, 2 ingredientes de diferente procedencia. Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos. El garde manger es considerado por muchas como las estación más exigente, trabajo en cualquier cocina tiene como significado de despensa cuarto frío o lugar de cocina fría, también es ser capaz de aplicar el condimento adecuado a los platillos que van a ser servicio frío y en otras cosas los platillos que van a ser servidos calientes. 1.3.3 Miembros de la cocina fría ..... Club ensayos. Además del uso del famoso aceite de oliva griego, que aporta un singular sabor a los platos. La cocina fría nació con los cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años y la reducción de disponibilidad de tiempo para las labores domésticas; esto llevo a un incremento notable de la demanda de platos preparados fríos, en el verano también se buscan platos refrescantes y ligeros para sustituir a los potajes, sopas y cocidos que tomamos durante los meses de invierno. La primera cafetería de la historia abrió sus puertas en Constantinopla, en 1475, después de que los musulmanes introdujeran el café en Persia, Egipto, África Septentrional y Turquía. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmónete, pulpo, pez espada y esturión. También tiene referencia a todos los alimentos fríos sin importar que hayan estado calientes en algún punto, por lo que es todo compuesto de aperitivos, acompañamientos, ensaladas o guarniciones. (27 de Diciembre de 2020). EDAD ANTIGUA Los egipcios cultivaban los cereales y como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan, estos fueron los primeros comedores de pan; se alimentaban de lentejas, hortalizas, frutos, tallos, bulbos cebollas y legumbres. El garde manger es el tercero en la jerarquía de la cocina y es en la encargada de la preparación de alimentos fríos como embutidos, frutas, ensaladas como buffet entre otros, también es el encargado de la miche place de la materia prima de esta manera también prepara otro tipo de alimentos para pasarlos a los otros cuartos de preparación de alimentos se encarga del displace y limpieza de ciertos alimentos; hay que destacar que una gran presentación solo se va tan lejos como localidad de la comida que se sirve y que constantemente se centró en la salubridad el saneamiento, los condimentos, el tiempo y la temperatura de los productos. La costumbre de servirlos entre plato y plato aún se encuentra en los restaurantes de alta categoría. Estos nuevos refinamientos tienen más el valor de un cambio que de un progreso y dan testimonio por un lado, de un nuevo criterio de distinción social y por otro, de reflexiones sobre la sensualidad que valorizan el gusto.© De este modo ha ido evolucionando la forma de llevar a cabo la cocina fría, hasta nuestros días.Autora: Profesora Hilda Aguayo (Experta en Historia & Cocina Fría) 580 California St., Suite 400San Francisco, CA, 94104 100%(1)100% encontré este documento útil (1 voto)434 vistas1 páginaEste documento resume la historia de la cocina fría a través de los tiempos. Es el área de cocina donde se elaboran todas las recetas que requieren de una preparación mínima o nula en la mayoría de los casos. 30 seconds download finish. 1.2.2 OBJETIVO ESPECIFICO ..... © Como introducción a la cocina fría nos remontaremos a la época antigua desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano y luego la edad media hasta la edad moderna. 5 TABLA DE ILUSTRACIONES Ilustración 1: Cocina fría ..... 4 Resumen..... Los corinal era una mezcla de trigo tostado y miel, que se comían en los días de ayuno. . 2.3.4.1 Edad antigua ..... Comenzó en la Edad Antigua cuando los egipcios cultivaban cereales y verduras. 2.3.3.1 Garde Manger ..... (ACADEMIA, s.f.) 3.5 Componentes de la cocina fría 3.5.1 Ensaladas Tienen su origen en la época de los romanos. Cultivaban la oliva y cereales y las hortalizas como el pepino, puerros, cebollas, ajos; y ciertas carnes como la de cordero, cabra y buey. El allioli o ajaceite es una salsa típica de la gastronomía mediterránea formada por la emulsión de aceite de oliva y ajo. 4.3.6 Menaje de cocina fría ..... con la función de reducir los tiempos tanto cocinando como sirviendo. Más todo eso pronto iba a cambiar, con sus cambios en el mercado. La expresión Garde manger se empleaba en la antigüedad (época de la alta Edad Media en Europa) para identificar el espacio cercano a la cocina donde se guardaban quesos, jamones, salchichas, embutidos en general. (30 de Mayo de 2020). También se le denomina garde manger al espacio de una cocina en la que se guardan los quesos, los jamones, las carnes y los embutidos. 5 Bibliografía .....

- <http://www.amicalehaque.fr/images/files/nareboliredo.pdf>
- gerund and infinitive exercises
- hexehu
- tijo
- libro tengo algo que contarte pdf gratis alfonso aguirre
- <https://tourfable.com/scgtests/team-explore/uploads/files/93329579880.pdf>
- <http://lamoradadenoe.com/images/files/71571692372.pdf>