

# INGREDIENTES & UTENSILIOS

## EMPANADAS CLÁSICAS



## TABLA DE EQUIVALENCIA DE MEDIDAS

<b>Tabla de Equivalencias</b>		
<b>Kilos</b>	<b>Gramos</b>	
<b>1,000 Kg o 1 Kg</b>	<b>1000 Gr o 1,000 Gr</b>	<b>Un kilo = Mil gramos</b>
5,210 Kg	5210 Gr o 5,210 Gr	5 kilos y 210gramos
0,170 Kg	170 Gr	
0,050 Kg	50 Gr	
0,004 Kg	4 Gr	
<b>Litros</b>	<b>Mililitros</b>	<b>Centímetros cúbicos</b>
<b>1,000 Lt o 1 Lt</b>	<b>1.000 MI</b>	<b>1.000 Cc</b>
	Un litro= mil mililitros	<b>Un litro= mil centímetros cúbicos</b>
1,300 Lt o 1,3 Lt	1300 ml	1300 Cc
0,100Lt	100 ml	100 Cc
0,060 Lt	60 ml	60 Cc
0,002 Lt	2 ml	2 Cc

## Ingredientes necesarios para la realización de las 6 clases de empanadas clásicas

<b>CURSO EMPANADAS CLÁSICAS</b>		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Aceite de girasol	0,100	lt
Aceite de oliva	0,060	lt
Ajo	1	diente
Albahaca	0,045	kg
Atún enlatado	0,170	kg
Azúcar	0,050	kg
Calabaza	0,700	kg
Caldo de pollo	c/n	lt
Caldo de verdura	c/n	lt

Carne (Roast beef, paleta, bola de lomo cuadrada, tapa de nalga o nalga)	1,000	kg
Carne picada	1,250	kg
Cebolla blanca	1,300	kg
Cebolla de verdeo	0,300	kg
Cebolla puerro	1	unidad
Choclo amarillo en granos	0,500	kg
Choclo blanco cremoso	0,400	kg
Espinaca	0,500	kg
Filete de anchoas enlatadas	2	unidades
Harina de trigo 0000	5,210	kg
Hojas de laurel	2	unidades
Huevo	16	unidades
Jugo de limón	0,050	lt
Leche	1,750	lt
Levadura	0,080	kg
Manteca	0,365	kg
Margarina o grasa	1,640	kg
Morrón rojo	0,900	kg
Morrón amarillo	0,250	kg
Morrón verde o rojo	0,150	kg
Mozzarella	0,900	kg
Orégano, ají molido, comino, laurel, ajo, pimienta, ají molido, pimentón molido, comino, perejil, mostaza, nuez moscada, curry	c/n	kg
Pechuga de pollo	1,700	kg
Pimentón en polvo	c/n	kg
Queso blando (por salud, cuartirolo, queso fresco)	0,400	kg
Queso gruyere	0,400	kg
Queso rallado ( sardo, regginatio, parmesano)	0,400	kg
Sal fina	0,300	kg
Tomate	1,020	kg
Zapallo	0,400	kg

**Listado de todos los utensilios que vas a necesitar durante las clases a distancia.**

## **UTENSILIOS**

**Horno:** Puede ser cualquier tipo de horno (convencional, convector, tipo pizzero o pastelero, de bóveda o de cinta).

**Heladera:** Indispensable para refrigerar masas y rellenos.

**Cocina o anafe:** Mínimo 2 hornallas.

**Balanza:** 1.

**Cornet:** 1. de plástico o de metal.

**Tamiz:** 1. Para tamizar las harinas.

**Rollo de film:** 1.

**Bandejas para horno:** Deben ser enlozadas o esmaltadas, Tectangulares o redondas, es indistinto.

**Pincel:** 1. Para pintar las empanadas.

**Palo de amasar:** 1. Para estirar las masas y las tapas. Mínimo de 30 cms.

**Cortante:** 1. (*opcional*) de 12 o 13 cms. De diámetro, para cortar las tapas de empanadas.

**Tablas de corte:** 1. (se recomiendan 2, una para crudos y otra para cocidos) de 50 x 30 cms.

**Cuchillo:** 1. Del tipo “cocinero” o “de chef”, hoja de 20 a 25 cms.

**Cuchara de madera:** 1.

**Espumadera:** 1. Para retirar las empanadas fritas de la olla. También puede hacerse con una pinza.

**Cuchara “sopera”:** 1. Se utiliza para colocar el relleno dentro de las empanadas.

**Olla grande:** 1. Para frituras. De 30 cms. De diámetro mínimo.

**Olla o cacerola:** 2. De 25 cms. De diámetro mínimo. Con tapa.

**Cacerola con mango:** 1. De 15 cms. De diámetro. Sin tapa.

**Guante del tipo “manopla”:** 1. Para manipular elementos calientes (ollas, bandejas).

**Colador:** 1.

**Batidor de mano:** 1.

**Mixer o “minipimer”:** 1. (puede reemplazarse por una licuadora o procesadora).