

# INGREDIENTES & UTENSILIOS

## PIZZAS GOURMET



## TABLA DE EQUIVALENCIA DE MEDIDAS

Tabla de Equivalencias		
Kilos	Gramos	
1,000 Kg o 1 Kg	1000 Gr o 1,000 Gr	Un kilo = Mil gramos
3,750 Kg	3750 Gr o 3.750Gr	3 kilos y 750gramos
0,600 Kg	600 Gr	
0,025 Kg	25 Gr	
0,004 Kg	4 Gr	
Litros	Mililitros	Centímetros cúbicos
1,000 Lt o 1 Lt	1.000 ml	1.000 Cc
	Un litro= mil mililitros	Un litro= mil centímetros cúbicos
4,24 Lt	4.240 ml	4.240 Cc
0,400 Lt	400 ml	400 Cc
0,050 Lt	50 ml	50 Cc
0,002 Lt	2 ml	2 Cc

## Ingredientes para todo el curso de Pizzas Gourmet

CURSO PIZZAS GOURMET		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Aceite de oliva	0,250	lt
Aceitunas verdes	0,600	kg
Aceitunas negras	15	unidades
Aceto balsámico	0,150	lt
Ají en vinagre	0,080	kg
Ají molido, pimentón, orégano, ajo en polvo, pimentón ahumado en polvo, tomillo, romero	c/n	kg
Ajo	4	dientes
Albahaca	0,025	kg
Almendras	0,040	kg
Azúcar	0,045	kg
Azúcar negra	0,035	kg
Brócoli	0,300	kg
Brotos de soja	0,050	kg

Cebolla blanca	0,650	kg
Cebolla de verdeo	0,050	kg
Cebolla morada	0,200	kg
Champiñones	0,200	kg
Cilantro	0,025	kg
Crema de leche	0,300	lt
Cerveza negra	0,550	lt
Harina de trigo 0000	3,750	kg
Leche	0,400	lt
Levadura	0,135	kg
Manteca	0,265	kg
Miel	0,060	kg
Morrón amarillo	0,150	kg
Morrón rojo	0,130	kg
Morrón verde	0,180	kg
Mozzarella	0,400	kg
Mozzarella bocconcino	0,200	kg
Pechuga de pollo	0,300	kg
Perejil picado	c/n	kg
Pimienta negra	c/n	kg
Pimienta blanca	1	pizca
Pollo, carne vacuna o de cerdo y/u hongos	0,100	kg
Puntas de espárragos	0,150	kg
Queso (gruyere, parmesano, otros)	0,080	kg
Queso brie	0,200	kg
Queso camambert	0,100	kg
Queso cuartirolo	0,150	kg
Queso port salud	0,430	kg
Rabanitos frescos	0,150	kg
Repollo colorado	0,100	kg
Sal	0,200	kg
Salsa de soja	c/n	lt
Salvado de trigo	0,800	kg
Semillas de girasol	0,020	kg
Semillas de lino	0,020	kg
Semillas de sésamo	0,050	kg
Tomate	0,150	kg
Tomate Cherry	0,200	kg
Tomate triturado	0,160	kg
Tomates secos	0,020	kg
Vinagre de alcohol	0,030	lt
Yemas	2	unidades
Zanahoria	0,100	kg
Zest de limón	1	unidad

Zucchini	0,400	kg
----------	-------	----

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

### UTENSILIOS

**Horno:** Debe alcanzar una temperatura mínima de 250°C. (Ideal un horno tipo “pizzero”)

**Heladera:** Para guardar las masas y los ingredientes para las cubiertas.

**Mesada de trabajo:** Preferentemente de acero inoxidable, medidas mínimas: 1,20 x 0,60.

**Cornet:** 1. De plástico o metal. Necesario para amasar.

**Moldes pizzeros:** 2 unidades de 35 cms de diámetro, preferentemente esmaltados, de lo contrario deben estar “quemados” o “curados” para evitar que las pizzas se peguen al molde.

**Tabla de corte:** Mínimo 1 de 0,50 x 0,30 cms.

**Pincel:** 2 (1 para pintar los moldes con aceite y 1 para pintar las pizzas con “chimichurri”).

**Ganchos para moldes:** 1. Se pueden usar también guantes del tipo “manoplas” para manipular cosas calientes.

**Cuchillo:** 1, del tipo “cocinero” o cuchillo “de chef” (hoja de 20 a 25 cms).

**Cuchillo de oficio:** 1. (de 10 cms, para pelar ajos, limpiar vegetales, etc.)

**Espátula de metal:** 1. Larga, para esparcir las cubiertas y ayudarnos a desmoldar las pizzas.

**Cortante de pizza:** 1. (del tipo “ruedita”)

**Tablas redondas para pizza:** 1 mínimo. (Para cortar y presentar las pizzas. Pueden ser de madera o plásticas).

**Cucharón:** Del tipo “salsero”. Mango de 25 a 30 cms y 100 cc de capacidad.

**Balanza:** 1. Cualquiera que pueda pesar en gramos y hasta 3 kilos mínimo.

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

**Olla o cacerola:** 1 mediana. 20 cms (para cocinar salsas)

**Wok o sartén:** 1. de 25 cms. Para hacer salteados.

**Plancha tipo “grill”:** 1. Para grillar vegetales (puede usarse una plancha común).

**Cuchara de madera:** 1.

**Batidor de mano:** 1.

**Rallador:** 1. (para quesos y limón)

**Pala de madera:** 1. Con mango, para llevar las pizzas a la piedra al horno.

**Rollo de film:** 1

**Abrelatas:** 1

**Recipientes tipo bowl:** Varios, De distintos tamaños, para salsas, vegetales, fiambres, quesos, masa, preparaciones para fainá, etc. (pueden ser redondos o rectangulares, con o sin tapa. De plástico o de acero inoxidable)