

INGREDIENTES & UTENSILIOS

COCINA PARA EVENTOS



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
5,210 Kg	5210 Gr o 5.210 Gr	5 kilos y 210 gramos
0,170 Kg	170 Gr	
0,050 Kg	50 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
1,300 Lt o 1,3 Lt	1300 ml o 1.300 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 todas las clases de Cocina para eventos

CURSO CORTO COCINA PARA EVENTOS		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Aceite de girasol	2	Cucharadas
Aceite de oliva	0,79	Lt
Aceite neutro	0,2	Kg
Agua	c/n	Lt
Ajo	12	Dientes
Almendras	0,125	Kg
Azúcar	2	Kg
Azúcar rubia	0,150	Kg
Camarones	0,200	Kg
Canela en rama	3	Unidades
Cebolla blanca	6,56	Unidades
Cebolla colorada	2	Unidades
Cebolla de verdeo	10	Unidades
Cebollín	0,050	Kg
Chile en polvo	3	Cucharadas
Clavo de olor	c/n	Kg

Cocina para Eventos

Coliflor	0,100	Kg
Coñac	0,040	Lt
Coriandro	0,020	Kg
Crema de leche	0,090	Lt
Cúrcuma	2	Cucharadas
Eneldo	0,010	Kg
Fondo de ave	c/n	Lt
Gigot de cordero (pata trasera)	1	Unidad
Harina	1,400	Kg
Harina de garbanzo	0,250	Kg
Huevo	14	Unidades
Jengibre rallado	2	Cucharadas
Laurel	4	Hojas
Leche	0,24	Lt
Limón	5	Unidad
Mangos maduros	2	Kg
Manteca	0,920	Kg
Manzana roja	4	Unidades
Miel	0,150	Kg
Morrón rojo	2	Unidades
Nueces picadas	0,1	Kg
Oporto	0,05	Lt
Pan de miga	0,15	Kg
Panceta	0,500	Kg
Papines	1	Kg
Pavita	1	Unidad
Perejil en polvo	2	Cucharadas
Pernil de cerdo deshuesado	1	Unidad
Pimienta en grano	0,010	Kg
Polvo de hornear	4	Cucharadas
Portobellos	0,250	Kg
Puerro	4	Unidades
Queso crema	0,2	Lt
Queso parmesano	0,2	Kg
Remolacha	0,1	Kg
Romero	c/n	Hojas
Sal y pimienta	c/n	Kg
Salmón ahumado	0,250	Kg
Salsa de soja	2	Cucharadas
Salvia	1/2	Atado
Sidra	0,500	Lt
Tomates	3	Unidades
Vinagre de jerez	0,025	Lt
Vinagre de vino	0,40	Lt

Zanahoria	3	Unidades
-----------	---	----------

Listado de ingredientes por clase

CLASE 1		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Pernil de cerdo deshuesado	1	Unidad
Agua	c/n	Lt
Zanahoria	3	Unidades
Puerro	2	Unidades
Cebolla blanca	3	Unidades
Pimienta en grano	0,010	Kg
Coriandro	0,020	Kg
Canela en rama	3	Unidades
Laurel	2	Hojas
Clavo de olor	c/n	Kg
Azucar rubia	0,100	Kg
Miel	0,100	Kg
Oporto	0,050	Lt
Vinagre de jerez	0,025	Lt
Ajo	4	Dientes
Cebolla colorada	2	Unidades
Jengibre rallado	2	Cucharadas
Chile en polvo	3	Cucharadas
Mangos maduros	2	Kg
Vinagre de vino	0,400	Lt
Azucar	2	Kg
Harina de garbanzo	0,250	Kg
Huevo	3	Unidades
Aceite de girasol	2	Cucharadas
Perejil en polvo	2	Cucharadas
Cúrcuma	2	Cucharadas
Remolacha	0,100	Kg
Morrón rojo	0,100	Kg
Coliflor	0,100	Kg

CLASE 2		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Pavita	1	Unidad
Manteca	0,250	Kg
Aceite de oliva	0,700	Lt
Ralladura y jugo de limón	2	Unidades
Ajo	4	Dientes
Salvia	0,5	Atado
Cebolla blanca	4	Unidades
Limón	1	Unidad
Laurel	2	Hojas
Panceta	0,150	Unidades
Manzana roja	4	Unidades
Sal y pimienta	c/n	Kg
Tomates	3	Unidades
Romero	c/n	Hojas
Sidra	0,500	Lt
Fondo de ave	c/n	Lt
Nueces picadas	0,100	Kg
Puerro	2	Unidades
Morrón rojo	1	Unidad
Almendras	0,125	Kg
Pan de miga	0,150	Kg
Salsa de soja	2	Cucharadas
Huevos	6	Unidades
Cebolla de verdeo	9	Unidades
Panceta	0,350	Kg
Aceite neutro	0,200	Kg
Queso parmesano	0,200	Kg
Leche	0,240	Lt
Harina	0,400	Kg
Polvo de hornear	4	Cucharadas
Queso crema	0,200	Lt
Cebollín	0,050	Kg

CLASE 3		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	1,000	Kg
Manteca	0,620	Kg
Sal y pimienta	c/n	Kg
Huevos	5,000	Unidades
Agua	c/n	Lt
Camarones	0,200	Kg
Cebolla	0,060	Kg
Ajo	2,000	Kg
Coñac	0,040	Lt
Crema de leche	0,090	Lt
Aceite de oliva	0,040	Lt
Salmón ahumado	0,250	Kg
Cebolla de verdeo	0,040	Kg
Eneldo	0,010	Kg

CLASE 4		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Gigot de cordero (pata trasera)	1	Unidad
Aceite de oliva	0,050	Lt
Romero	1	Hoja
Ralladura de limón	2	Unidades
Ajo	2	Dientes
Sal y pimienta	c/n	Kg
Miel	0,050	Kg
Azúcar rubia	0,050	Kg
Papines	1	Kg
Portobellos	0,250	Kg
Manteca	0,050	Kg

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

Cocina: para la cocción de las recetas.

Heladera: Para guardar los ingredientes.

Mesada de trabajo: En lo posible de acero inoxidable.

Repasadores: para el fondo de la olla donde vamos a hervir los frascos, también para manipular los frascos cuando los sacamos del agua caliente, para esta última opción también podemos utilizar una manopla de cocina.

Olla: 1 de tamaño grande.

Colador de cocina: tamaño mediano

Moldes para muffins grandes: Para los muffin de cebolla

Pirotines: Para los muffins

Moldes de minimuffins: para las minitartaletas. **Cuchara sopera**

Rallador

Pisa papa

Tabla de corte: Mínimo 1 de 0,50 x 0,30 cms. (para vegetales y frutas suele utilizarse la de color verde.

Cuchillo: 1, del tipo “cocinero” o cuchillo “de chef” (hoja de 20 a 25 cms). Para pelar los zapallos, las batatas, y cortar todos los vegetales y frutas necesarios para las

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

Recipientes tipo bowl: varios. De distintos tamaños. (pueden ser redondos o rectangulares, con o sin tapa. De plástico o de acero inoxidable).

Mixer o minipimer: para procesar los ingredientes de algunas preparaciones

Manga pasteler

Pico de manga: No importa el motivo.

Brida: Para atar las piezas de carne

Placa para horno honda y placa para horno común: Para llevar algunos alimentos al horno.

Cacerola: Para la cocción y fritura de las preparaciones.

Batidor manual

Plancha, sartén o grill: Para grillar los mini kebabs

Molde para budín: Para cocinar el pan de nueces

Papel aluminio

Papel manteca