

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
Azucar	2	Kg
Azucar 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

Dulces & Conservas

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

Dulces & Conservas

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

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