

INGREDIENTES & UTENSILIOS

PANES & SANDWICHES



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 Panes & Sandwiches

| CURSO CORTO PANES Y SANDWICHES | | |
|--------------------------------|----------|--------------|
| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD |
| Aceite | 1,04 | Lt |
| Aceite de sésamo | 0,025 | Lt |
| Agua | c/n | Lt |
| Ají molido | 1 | Cdas |
| Ají verde | 2 | Unidades |
| Ajo | 6 | Dientes |
| Anchoa | 4 | Filetes |
| Atún | 3 | Latas |
| Azúcar | 0,035 | Kg |
| Azúcar morena | 9 | Cucharaditas |
| Azúcar negra | 0,150 | Kg |
| Bondiola de cerdo | 0,500 | Kg |
| Brote de alfalfa | 0,100 | Kg |
| Caldo de carne | 0,1 | Lt |
| Camarones | 0,150 | Kg |
| Canela | .1/4 | Cdas |

Panes & Sandwiches

| | | |
|-------------------------|-------|-------------|
| Carne picada | 0,500 | Kg |
| Cebolla blanca | 7 | Unidades |
| Cebolla verdeo | 3 | Unidades |
| Cebollín | 1 | Puñado |
| Clavo de olor | 4 | Unidad |
| Comino molido | 1 | Pizca |
| Crema | 0,100 | Lt |
| Escarola fina | 1 | Unidad |
| Extracto de Malta | 0,004 | Kg |
| Fécula de maíz | 1 | Cdas |
| Grosellas | 0,200 | Kg |
| Harina 000 | 6,4 | Kg |
| Harina integral | 0,200 | Kg |
| Huevos | 5 | Unidades |
| Humo liquido | 1 | Cucharadita |
| Jengibre fresco rallado | 1 | Cda |
| Limón (el jugo) | 3 | Unidad |
| Ketchup | 0,200 | Kg |
| Laurel | 1 | Hoja |
| Leche en polvo | 0,030 | Kg |
| Lechuga criolla | 2 | Plantas |
| Lechuga francesa | 2 | Unidad |
| Lechuga repollada | 3 | Unidad |
| Levadura fresca | 0,150 | Kg |
| Lomito canadiense | 0,500 | Kg |
| Manteca | 0,300 | Cdas |
| Manzana en fetas finas | 0,080 | Kg |
| Margarina | 0,500 | Kg |
| Mayonesa | 0,100 | Kg |
| Mostaza | 0,130 | Kg |
| Nueces | 0,100 | Kg |
| Nueces picado grueso | 0,040 | Kg |
| Orégano | 1 | Cdas |
| Palta | 3 | Unidades |
| Pan de miga | 0,200 | Kg |
| Pasas de uva hidratadas | 0,040 | Kg |
| Pechuga de pollo | 2 | Kg |
| Pepino | 4 | Unidad |
| Pepino agridulce | 1 | Unidad |
| Pera | 2 | Unidades |
| Perejil | 1 | Puñado |
| Pimentón dulce | 2 | Cucharadita |

Panes & Sandwiches

| | | |
|----------------------------|-------|-------------|
| Pimienta | c/n | Kg |
| Pimienta de cayena | 0,001 | Kg |
| Puré de tomate | 0,3 | Kg |
| Queso Cheddar | 40 | Fetas |
| Queso Gruyere | 0,120 | Kg |
| Queso parmesano | 0,200 | Kg |
| Roquefort | 0,300 | Kg |
| Sabor a ahumado | 3 | gotas |
| Sal | c/n | Kg |
| Salchichas | 12 | Unidades |
| Salmón rosado | 0,500 | Kg |
| Salsa de soja | 2 | Cucharadita |
| Salsa inglesa | c/n | Cucharadita |
| Salvado de trigo fino | 0,100 | Kg |
| Sésamo | 0,100 | Kg |
| Tomate | 8 | Unidades |
| Tomates cherry | 0,100 | Kg |
| Tomillo | 1 | Rama |
| Vinagre de vino | 1 | Cucharadita |
| Wasabi (mezclado con agua) | 0,050 | Kg |
| Yema | 8 | Unidades |
| Yogurt | 0,125 | Kg |
| Zanahoria | 1 | Unidad |

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.

Sartén: 1 de tamaño mediano para sellar algunos de los alimentos.

Sartén antiadherente: Para hacer los rolls y wraps

Cornet: De plástico o metálico para la elaboración de los panes

Colador de cocina: tamaño mediano

Palo de amasar: De tamaño mediano

Cuchara de madera: Para revolver algunas preparaciones

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

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

Cuchillo aserrado: Para cortar el pan

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

Mixer o minipimer: para procesar los ingredientes de algunas preparaciones

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

Panes & Sandwiches

Pinzas grandes: Para retirar los alimentos de la sartén

Espátula metálica: Para retirar alimentos de la sartén

Cacerola tamaño mediano.

Bowls de distintos tamaños.

Papel aluminio.

Batidor de mano.

Papel film.