

Tema 5

Servei

Muntatge i decoració d'una taula jardí.
elaboració d'un menú per a 15 persones (també físic)

25 de gener a les 20:00 H

Equips.

0. cap de cuina / Sala

1.- Menú i físic. Organització feina cuina

2.- Begudes, servei i orgnització sala i preu

3 .- Muntatge de taula completa

El sistema econòmic i productiu

video tutoria:

[El origen de las cosas.](#)



crema de calabaza

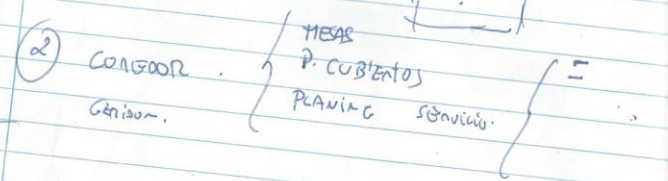
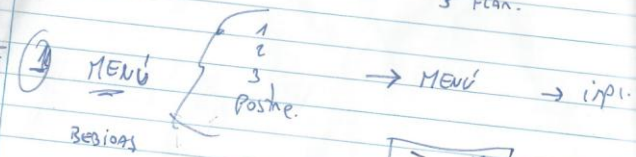
~~steak~~ ~~steak~~ ~~steak~~

cabeza, lomo, con patatas pisadas

Postre ⇒ cheese cake

MA
R, D, M

- 1. PABLA
- 2. Pcia
- 3. PLAN.



- 4. F. S. D
- 2.

lista cocina

Evelyn, Daniela, Noemi, Nexy

LISTA DE COMPRAS

80 € por persona.

3	K	calabazo
150	g	picañotes
7		cebollos
2,842	g	caldo de pollo
3		cebollas pequeñas
3		puerros
2,157	g	no-ta
1,5	Kg	salmón
3,5	unidades	cebollitas
3		aguacates
112	g	alcaparras
112	g	pepinillos
40	g	mostaza
70	g	wonces tanshine o perris
70	g	soba soya
30	g	tabasco.
7		salmi llos de ceido.
281	g	queso roquefort
7		palatos grandes
375	ml	cosac o brandy
11		limones
187	g	azúcar
150	g	mantquilla
375	g	galletas maria
6		hojas de gelatino
600	g	philadelphia
375	g	frambuesas
3	K	harina fuerte
50	g	levadura.
3		huevos
6		dientes de ajo.
1	l	aceite de oliva
1	l	aceite girasol
100	g	pimienta
200	g	sal.
10	l	agua
3		botellas vino blanco
3		botellas vino rojo
10		latas coca cola
10		latas fanta
3		botellas de cava
100	g	menta hojas

COLABORA:

**FORMACIÓ
PROFESSIÓ** **5**
ILLES BALEARS



IES Guillem Colom Casasnovas
C/ Julià Marqués, 25
07100 Soller, Illes Balears
V.I.F. 971348311 | iesgcolom@educacio.gub.es

 **COOPERATIVA
AGRÍCOLA DE SÓLLER**
Sant Bartomeu



G CONSELLERIA
O PRESIDÈNCIA,
I CULTURA I IGUALTAT
B

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. SOLLER

18 DE ENERO

~ENTRANTE~

~Crema de calabaza con picaatostes~

~PRIMER PLATO~

~Tártar de salmón con crujiente de parmesano~

~SEGUNDO PLATO~

~Cabeza de lomo con queso roquefort y patatas asadas~

~POSTRES~

~Cheesecake de frambuesa~

Menú

Pan - allioli

Bebidas 86 €

1. Crema de calabaza 1'50 €
2. Tartar de salmón 2'50 €
3. Lomo de cerdo en salsa roquefort con patatas horneadas 4'50 €
4. Cheesecake de fambuesa (Frutas rojas congeladas, hojas menta) 5'50 €

CREMA CALABAZA:

Paso 1: Lavamos el rucio, lo quitamos con raíces y las hojas verdes. Lo cortamos en tiras finas.
Pesamos la calabaza y la cortamos en dados.
Pesamos la cebolla y la picamos.

Paso 2: Ponemos en una cazuela 203 cucharadas de aceite ya caliente a fuego medio.
Echamos la cebolla y el rucio y los echamos durante 4-5 minutos, lo removiendo.

Paso 3: Añadimos dados de calabaza y echamos 2-3 minutos para dorarlos.
Incorporamos 3/4 litros de caldo de pollo durante 15/20 minutos hasta que la calabaza este tierna.

Paso 4: Trituramos los ingredientes con una batidora para obtener una crema homogénea.

Terminos Culinaris:

- Dorar
- Rehogar

Alioli Casero:

Paso 1: En el vaso de la batidora, introducimos los ajos, el huevo crudo, sal, aceite y el zumo de limón.

Paso 2: Batir sin mover.

Paso 3: Cuando emulsiona la salsa, eleva el brazo de la batidora hacia ↑ ↓ con movimientos suaves hasta que la salsa quede espesa y homogénea.

TARTAR DE SALMÓN:

Paso 1: Limpiamos el salmón con un papel de cocina y retiramos la piel con la ayuda de un cuchillo afilado. Para evitar amiserarnos congelamos el filete de salmón durante 48 horas.

Paso 2: Una vez descongelado, lo retiramos con espaldas que nos da tener y lo pesamos.

Paso 3: Picamos cebolla muy fina y la ponemos en un bol. Añadimos al bol escaparro, los pepinillos y la mitad del calabacín, todo troceado. Mezclamos todo.

Paso 4: Incorporamos a la mezcla aceite de oliva virgen extra, la mostaza, el tabasco, la salsa soja y pimienta negra.

Paso 5: Mezclamos bien y probamos.

Paso 6: Troceamos el salmón en trozos de más o menos 1 cm. Para que no quede totalmente cubierto que se noten. Los incorporamos a la mezcla y removemos hasta que se integre con el resto de ingredientes y queda impregnado.

Paso 7: Reservamos en frío en la nevera.

Sobomilla de Cerdo en salsa de queso.

Paso 1 → Limpiar las sobomillas quitar la grana que quedan tener y la cortamos en medallones gorditos, de 1,5/2 cm de gruesa.

Paso 2 → Salpimentar carne, ponemos una sartén con aceite y salteamos la carne. (Opcional no cocinarla mucho porque se queda dura).

Paso 3 → Patata la pelamos y las picamos en paradera (Rodajas finas) o al gusto.

Paso 4 → Tienen que ser iguales los cortes de la patata para que se hagan por igual.

~~**Paso 5** → Quitar el almidón de la patata con agua fría 5 min.~~ Hanea patatas 180°/200° poner aceite

~~**Paso 6** → Con la sartén usamos la misma sartén ^{para que no se quemem} ~~con~~ la que antes marcamos la carne, echamos la patata y cuando hiela poner el queso requesón y el ~~ceñac~~~~

Paso 7 → Remover 3/4 min para fundir el queso y poner la carne

Paso 8 → Freír las patatas 180° hasta que se doren, vigilar para que no se quemen.

Paso 9 → Patata con la cara crujiente.

Paso 10 → Emplatada

Poner las patatas con la carne caliente y salteamos al gusto de cada uno.

Cheesecake de Frambuesa

Paso 1 → Trituramos las galletas, fundimos la mantequilla fundida y integramos para ~~en~~ un recipiente y con una cuchara o bien con las manos aplanarla y compactarla.

Paso 2 → Poner la galleta en nevera.

Paso 3 → Hidratar gelatina, maicena y azúcar para las frambuesas en la olla para fundir, color rojo China / colador.

Paso 4 → Echar ~~la~~ queso crema y montar, echar azúcar glas, más ^{cantidad de} vainilla y poner la del paso 3.

Paso 5 → Montar nata y incorporar en la mezcla anterior en movimientos envolventes.

Paso 6 → Poner en el recipiente donde tenen la galleta aplana para que no quede nada de huecos / arugas.

Paso 7 → Poner en frío luego decorarla al gusto con frambuesas y nata.

Pan Blanco

1) Junta los ingredientes harina + levadura disueltos en agua tibia y amasar por 10 min o 30 min.

Dejar fermentar 45 min o más.

Sacar de la fermentación ~~de la goma~~ de la goma / neta que se dese. Dejar fermentar hasta doblar el volumen.

■ Hornear 190° durante 15 min. ■