



Especialidad de panificación

HD 010



NOMBRE:.....

CLASE:.....

CLUB:.....

INSTRUCTOR(A)

L. ATV PATRICIA LOURDES HANAMPA H.



❖ 1. ¿QUE SIGNIFICA HORNEAR ALIMENTOS?

A. Es un método de cocción que generalmente se utiliza para panes, pasteles, galletas y otros productos horneados, pero también se puede aplicar a carnes, verduras y otros alimentos para crear una corteza dorada.

❖ 2. Describir maneras de estar seguro en la cocina mientras se esta horneando alimentos.

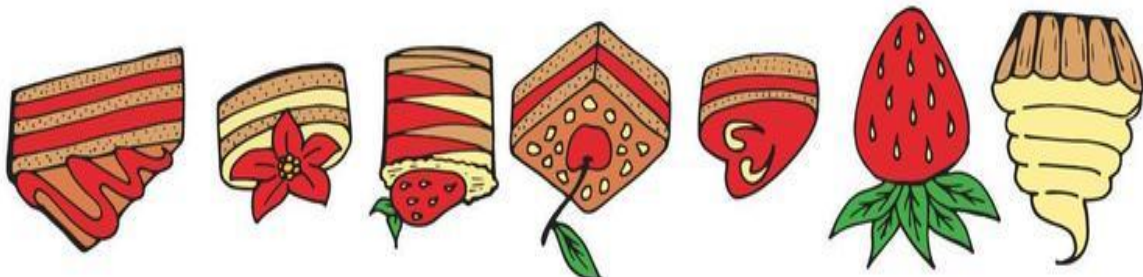
A.....
B.....
C.....

❖ 3. Citar, por lo menos 5 utensilios que se usan en muchas recetas de panificación.

A.....
B.....
C.....
D.....
E.....

❖ 4. Cual es la función de la levadura?
Descubriendo la función de la levadura.

Fermentar alimentos transformando azúcares y carbohidratos en otras sustancias. en la panificación, la levadura genera dióxido de carbono (CO_2) y alcohol lo que hace de que la masa fermente, crezca y adquiera una textura esponjosa.





❖ 5. Que significa el pan en la santa cena? ¿por qué no tiene levadura?

A.....

B.....

C.....

❖ 6. LEER Y ESCRIBIR JUAN 6:35.

❖

.....

.....

.....

.....

❖ 7. ayudar a un adulto a preparar y cocinar dos alimentos .Productos de tu elección.

MASA PARA PAN:

❖ .INGREDIENTES.



❖ 2 PLATANOS, 250 GRAMOS DE AVENA

❖ 1 HUEVO, FRUTAS AL GUSTO, MANZANA, UVA, NARANJA, MANDARINA, CIRUELA, ETC.

