A CONTINUIACIÓN SE EXPONE LA RELACIÓN DE PRODUCTOS TRABAJADOS EN CLASE CON LOS ALUMNOS, PARA CONOCER SUS APLICACIONES Y USO EN HOSTELERÍA.

CALDOS.

Caldo de Pescado deshidratado (Utilizados como base para elaborar platos)

Caldo de Pollo deshidratado (Utilizados como base para elaborar platos)

Caldo de Paella deshidratado (Utilizados como base para elaborar platos)

Caldo liquido concentrado de Pollo, Marisco y Carne. (Utilizados como base para platos)

Bovril (concentrado de jugo de carne) empleado para dar color y sabor a salsas.

SAZONADORES:

Sazonador de verdura principalmente, marca knorr

Sazonador deshidratado (para uso de alimentos en general)

SOPAS Y CREMAS

• Crema de Marisco, bogavante, ave y champiñón deshidratada

• Sopas de pollo, verduras, cebolla y rabo de toro deshidratado

OTRO TIPO DE PRODUCTOS:

Ligazones como roux blanco y oscuro (ligazones instantáneas) Maizena espesante instantáneo

Salsa base Española elaboración en frío.

Salsa Demiglace deshidratada uso para salsas de carne

A demás se han hecho actividades de búsqueda de información por parte de los alumnos en las siguientes páginas web, relacionadas con productos de 5ª gama orientados para la hostelería:

<https://www.unileverfoodsolutions.es/>

<https://www.sibaritasgastronomia.com/productos/>

<http://www.martinbraun.es/>

Adjunto catálogo de productos de las diferentes empresas.