

NOMBRE: Victoria Mendoza

MATERIA: Técnicas de Procesamiento de Alimentos

PROFESOR: Wilmo Ordoñez

FECHA: 02 de Abril de 2015

CURSO: Segundo Ciclo A

DIFERENCIAS ENTRE ROSTIZAR Y ASAR, Y EN QUE GÉNEROS SE APLICA CADA MÉTODO.

CONCENTRACION POR MEDIO CALOR SECO

- Métodos en los cuales el calor es transmitido sin humedad, este puede ser por aire caliente , o grasa caliente , se clasifican en :

- 1. COCCION CON GRASA**
- 2. COCCION SIN GRASA**

ROSTIZAR

Es cocer un alimento en acción directa del calor en un ambiente seco, se lo realiza en horno de gas, eléctrico, o incluso de leña

- **Rostizar se aplica en carnes y aves**



El calor se transmite al alimento, que está suspendido en el aire y de esta manera permite la cocción, la misma que dependerá de la forma volumen calidad de la pieza. El proceso de cocción debe taparse para mantener jugos.; este método de cocción es utilizado en carnes de caza, aves jóvenes y tiernas, carnes de primera y segunda categoría.

LA TÉCNICA DE ENGRASAR.-Consiste en dar una fina capa de grasa, mediante la utilización de moldes o placas, para horno de esta forma se evita que se peguen los alimentos que se van a cocer

ASAR

Se trata de cocer un alimento en un medio seco, con un poco de materia grasa, dar una coloración regular más o menos intensa esta se efectúa antes de introducir el alimento al horno.

APLICACIONES:

- **Carne (filete, chuletas, solomillo, etc.)**
- **Pescados**
- **Piezas grandes de carnes rojas y blancas**

Existen diferentes formas de asar:

- **ASARA LA PARRILLA.-** se trata de cocer un alimento, en contacto con una parrilla o grill muy caliente, con lo que el calor viene de abajo, se da la vuelta al alimento para que todas sus caras se expongan al calor, bajando su temperatura, para su cocción interior.



- **RUSTRIR O ASAR A LA BROCHE.-**asamos el alimento solo con grasa y sin tapar, durante su cocción lo rehogamos de vez en cuando con la grasa.



CONCLUSION:

Rostizar y asar se realizan en medio seco, con su única diferencia que:

- **ROSTIZAR.-** Se usa una temperatura alta, y no solo dora el alimento sino que también adquiere un color acaramelado en la superficie, sucede esto porque la solución de grasa se derrite a través del proceso de cocción.
- **ASAR.-** utiliza una fuente de calor en la parte alta normalmente de un horno, esto hace que el calor suba a la superficie de la comida, mientras que en la parrilla el calor cuece la comida desde arriba, y la rejilla de la parte de abajo deja las marcas del asado.

BIBLIOGRAFIA

- Elena, Crespo. & Gonzales.Nabor.Tecnicas Culinarias. España: Editorial Ediciones Paraninfo, 2011.
- Myhrvold, Nathan & Bilet Maxime. Modernist Cuisine at home. España: Editorial Taschen, 2013.
- Boué, Vincent & Delorme, Hubert. Enciclopedia de la Gastronomía Francesa. España: Editorial Art Blume, S. L, 2010.
- Mc Gee, Harold. La cocina de los alimentos. España: Editorial Debate, 2010.
- Larousse. Larousse gastronomique en español. Barcelona: Editorial Larousse, S.L, 2010.
- Joan Roca & Salvador Druguès. La Cocina al Vacío. Barcelona: Editorial Montagud, 2010.
- Le Cordon Blue. Profesional Cooking. Estados Unidos de America, 2007.