**Evidencias Clase 4**

**“Dressing Y Vinagretas”**

**Juan Felipe Cadavid**

**Zaida Maria Londoño Zapata**

**Luz Amparo Moreno**

**Piedad Alejandra Posada Alzate**

****

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | DRESSING DE HIERBAS |
| **Categoría** | | Entrada | | **Receta No. 1** |
| **País** | |  | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 |
|  |  | |  | |
| **Cantidad** | **Unidad Medida** | | **Ingrediente** | |
| 25 | Gr | | Crema Agria Tipo (Sour Cream) | |
| 25 | Gr | | Yogurt Griego | |
| 5 | Gr | | Finas Hierbas Italianas o de Provenza | |
| 5 | Gr | | Perejil Crespo | |
| 10 | Gr | | Mostaza | |
| 1 | Gr | | Sal | |
| 1 | Gr | | Pimienta | |
| 25 | Gr | | Pan Tajado (Degustación) | |
|  | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | |
| **Preparación**: Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón la crema agria, las finas hierbas y el perejil finamente cortado, se van batiendo en una misma dirección, lentamente vamos incorporando la mostaza, la sal y la pimienta al gusto, hasta lograr una mezcla homogénea, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125856.jpg | | | | |
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | | DRESSING RUSO | |
| **Categoría** | | | | Entrada | | | | **Receta No. 2** | |
| **País** | | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  | |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 15 | | Gr | | | | Mayonesa | | | |
| 15 | | Gr | | | | Yogurt Natural y/o Griego | | | |
| 15 | | Gr | | | | Salsa de Tomate | | | |
| 2 | | Gr | | | | Papikra | | | |
| 15 | | Gr | | | | Pimentón Rojo | | | |
| 1 | | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 15 | | Gr | | | | Cebolla de Huevo | | | |
| 25 | | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón la mayonesa, el yogurt natural, la salsa de tomate, la paprika y el pimentón rojo finamente picado y batimos lentamente, luego vamos incorporando la cebolla picada, la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125918.jpg | | | | | | | | | |
|
|
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | | DRESSING DE QUESO | |
| **Categoría** | | | | Entrada | | | | **Receta No. 3** | |
| **País** | | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  | |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 15 | | Gr | | | | Mayonesa | | | |
| 15 | | Cc | | | | Crema de Leche | | | |
| 15 | | Gr | | | | Queso Parmesano | | | |
| 15 | | Gr | | | | Queso Crema | | | |
| 5 | | Gr | | | | Perejil Crespo | | | |
| 1 | | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 25 | | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón la mayonesa, la crema de leche, el queso crema y batimos lentamente, luego vamos incorporando el perejil crespo finamente cortado, la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea y por ultimo agregamos el queso parmesano, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125928.jpg | | | | | | | | | |
|
|
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | VINAGRETA DE VINO | |
| **Categoría** | | | Entrada | | | | **Receta No. 4** | |
| **País** | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 10 | Cc | | | | Vinagre de Vino Tinto | | | |
| 35 | Cc | | | | Aceite de Oliva | | | |
| 5 | Gr | | | | Azúcar | | | |
| 5 | Gr | | | | Perejil | | | |
| 25 | Gr | | | | Cebolla Roja | | | |
| 1 | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 25 | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón el vinagre de vino tinto, el aceite de oliva, azúcar y batimos lentamente, luego vamos incorporando el perejil crespo y la cebolla roja finamente cortado, la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea y por ultimo agregamos el queso parmesano, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125905.jpg | | | | | | | | |
|
|
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | VINAGRETA DE YOGURT | |
| **Categoría** | | | Entrada | | | | **Receta No. 5** | |
| **País** | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 40 | Cc | | | | Yogurt de Melocotón | | | |
| 15 | Cc | | | | Limón Tahití (Zumo) | | | |
| 5 | Gr | | | | Mostaza | | | |
| 8 | Gr | | | | Miel | | | |
| 1 | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 25 | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón el yogurt de melocotón, el zumo de limón Tahití, la mostaza y la miel batimos lentamente, luego vamos incorporando la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea y por ultimo agregamos el queso parmesano, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125913.jpg | | | | | | | | |
|
|
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | VINAGRETA DE FRUTAS | |
| **Categoría** | | | Entrada | | | | **Receta No. 6** | |
| **País** | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 5 | Cc | | | | Vinagre de Frutas y/o Balsámico | | | |
| 15 | Cc | | | | Aceite de Oliva | | | |
| 20 | Gr | | | | Fruta en Coulis (Maracuyá) | | | |
| 25 | Cc | | | | Kumis | | | |
| 15 | Gr | | | | Azúcar Moreno | | | |
| 1 | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 25 | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Llevar a la licuadora, la pulpa de la maracuyá con medio taza de agua, licuar durante dos minutos.  Colar el jugo de maracuyá y llevar a un sartén, cuando este hirviendo añadir la azúcar morena y mezclar muy bien, cocinar a fuego bajo durante 10 minuto hasta obtener una consistencia un poco espesa.  Se mezclan en un recipiente o tazón el maracuyá procesado y lentamente, luego vamos incorporando el vinagre de frutas y/o balsámico, el kumis, la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125923.jpg | | | | | | | | |
|
|
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | | | VINAGRETA CLASICA | |
| **Categoría** | | | | | Entrada | | | | **Receta No. 7** | |
| **País** | | | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | | | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 10 | | | Cc | | | | Vinagre Balsámico | | | |
| 35 | | | Cc | | | | Aceite de Oliva | | | |
| 5 | | | Gr | | | | Azúcar | | | |
| 5 | | | Gr | | | | Perejil | | | |
| 25 | | | Gr | | | | Cebolla Blanca | | | |
| 1 | | | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | | | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 25 | | | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón el vinagre balsámico, el aceite de oliva y el azúcar y batimos, lentamente vamos incorporando el perejil y la cebolla blanca finamente picada, la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  http://www.recetavinagreta.com/ImagenesRecetaVinagreta/ImagenesRecetaVinagreta/receta-vinagreta-balsamica.jpg | | | | | | | | | | |
|
|
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | | | | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | | | | | | VINAGRETA ITALIANA | |
| **Categoría** | | | | | Entrada | | | | **Receta No. 8** | |
| **País** | | | | |  | | | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 | |
|  | | |  | | | |  | | | |
| **Cantidad** | | | **Unidad Medida** | | | | **Ingrediente** | | | |
| 10 | | | Gr | | | | Vinagre Balsámico | | | |
| 35 | | | Cc | | | | Aceite de Oliva | | | |
| 5 | | | Cc | | | | Limón Tahiti (Zumo) | | | |
| 25 | | | Gr | | | | Albahaca | | | |
| 15 | | | Gr | | | | Queso Parmesano | | | |
| 1 | | | Gr | | | | Sal | | | |
| 1 | | | Gr | | | | Pimienta | | | |
| 1 | | | Cc | | | | Salsa Soya | | | |
| 3 | | | Gr | | | | Ajo | | | |
| 25 | | | Gr | | | | Pan Tajado (Degustación) | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | | | | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón el vinagre balsámico, el aceite de oliva, el limón Tahití, la salsa soya y batimos, lentamente vamos incorporando la albahaca y el ajo finamente picada, la sal y la pimienta al gusto y por último agregamos el queso parmesano y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  http://comiendocomida.com/wp-content/uploads/2012/01/Vinagreta-Bals%C3%A1mica.jpg | | | | | | | | | | |
|
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | VINAGRETA LIMON Y MOSTAZA |
| **Categoría** | | Entrada | | **Receta No. 9** |
| **País** | |  | | **Fecha:** Agosto 22 de 2015 |
|  |  | |  | |
| **Cantidad** | **Unidad Medida** | | **Ingrediente** | |
| 20 | Cc | | Vinagre Blanco | |
| 35 | Cc | | Aceite de Oliva | |
| 15 | Cc | | Limón Tahití (Zumo) | |
| 8 | Gr | | Azúcar | |
| 5 | Gr | | Mostaza | |
| 1 | Gr | | Sal | |
| 1 | Gr | | Pimienta | |
| 25 | Gr | | Pan Tajado (Degustación) | |
|  | | | | |
| **P R E P A R A C I Ó N** | | | | |
| **Preparación:** Antes de realizar esta vinagreta para ensaladas, el primer paso es alistar todo los ingredientes.  Se mezclan en un recipiente o tazón el vinagre blanco, el aceite de oliva y el zumo de limón Tahití y batimos, lentamente vamos incorporando el azúcar, la mostaza, la sal y la pimienta al gusto y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea, cubrir y refrigerar hasta antes de servir sobre una ensalada.  D:\Camera\20150822_125909.jpg | | | | |
|
|