

Nombre _____

Cocinando en olla holandesa



1. Tener las especialidades de Arte culinario y Campamento III.
2. Decir una breve historia de la olla holandesa y su papel en la historia de Norteamérica.

3. Conocer la diferencia entre un horno de pan, un horno guiso/carne, horno olla/estufa y un horno de campamento.

Horno de pan _____

Horno guiso/carne _____

Horno olla/estufa _____

Horno de campamento _____

Nombre

4. ¿De qué manera son los hornos clasificados en medida?

5. Conocer y demostrar la seguridad ante incendios y el manejo seguro del horno holandés y el uso correcto del equipo.

6. ¿Qué clase de combustibles se utilizan para cocinar con un horno?

7. ¿Cuáles son las ventajas del carbón como combustible sobre el de madera vegetal?

8. ¿Cómo controla la temperatura?

9. ¿Qué eficiencia hacen las cenizas al carbón?

10. Si se usa madera, ¿qué clases son las mejores para cocinar?

11. Demostrar cómo sazonar correctamente una olla holandesa nueva.

12. Demostrar cómo limpiar correctamente una olla holandesa después de cada uso.

13. Demostrar la forma adecuada de transportar las ollas holandesas.

14. Demostrar cómo almacenar correctamente una olla holandesa para un corto plazo y largo plazo.

Nombre _____

15. Cocinar un platillo de cada categoría utilizando una olla holandesa:

- a. Sopa/guiso
- b. Cacerola
- c. Vegetales
- d. Pan
- e. Postre

16. Cocinar con sólo la tapa como una plancha.

17. Nombrar las 6 diferentes formas de cocinar en una olla holandesa.

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____
- 6. _____

18. ¿Qué se entiende por cocinar por montón?

Fecha completada: _____

Instructor/asesor: _____