

Guarniciones

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:54





Actualizado: 30/04/2018 20:05

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/guarniciones.pdf>

GUARNICIONES

Consisten en distintos elementos cocidos, rehogados o fritos que sirven de acompañamiento a una pieza de carne, ave, pescado o incluso a unos simples huevos. Pueden formar parte de la decoración del plato o servirse aparte, pero siempre debe buscarse la armonía de sabores y el contraste de texturas.

Tipos y Variedades

	 Carnes	 Pescados	 Aves	 Huevos
Acelgas fritas	.	Cocidos	.	.
Alcachofas fritas	.	A la plancha Asados	.	.
Arroz blanco	Guisos	En salsa	Guisos	Fritos
Asadillo de pimientos	Asados Chuletón	.	Asadas	.
Barquitas de calabacín	.	Fritos Cocidos	.	.
Berenjenas rebozadas	Chuletas Filetes	.	Fritas	.
Bolitas de espinacas	.	Fritos	.	.
Brécol y Coliflor	.	Cocidos Vapor Fritos	.	.
Cebollitas y Zanahorias glaseadas	Asados	.	Asadas	.
Coles chinas	.	Fritos Cocidos	.	.
Coles de Bruselas	Rosbif Temera Asada	.	.	.
Champiñones aliñados	.	Fritos Asados	.	.
Espárragos fritos	A la plancha Asados	Fritos Al horno	.	.
Flores de patata	Asados Parrilla	Al horno	.	.
Fritos de	Chuletas	.	.	.