

Apéndices



José A. (Tony) Santana International School of Hospitality and Culinary Arts

Nombre de la receta: Sándwich cubano

Porciones: 2

Método:

Tamaño de la porción: 6 oz

Utensilios:

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Pan francés (de agua)	2 pedazos de 6"	Corte el pan como un libro abierto
Pernil de cerdo asado	6 oz	Unte la mostaza en ambos lados
Jamón picnic asado	4 oz	Coloque:
Queso suizo	4 oz	Pepinillos
Mostaza	2 cdas	3 oz de pernil
Pepinillos encurtidos	10	2 oz de jamón
		2 oz de queso suizo
		Cierre en forma de sándwich
		Coloque el emparedado en la máquina de <i>paninni</i>
		Cocine por ambos lados durante 4 minutos (temperatura mediana alta)

Variaciones y ajustes



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la receta: Enrollado de pollo y puré de habichuelas (frijoles)

Porciones: 2

Método: Clásico de origen étnico

Tamaño de la porción: 8 oz

Utensilios: _____

Ingredientes	Cantidad	Método de preparación
Plantilla de harina de 12"	2	Caliente la plantilla ligeramente
Pechuga de pollo salteada en lascas	6 oz	Unte el puré de habichuelas (vea detalles abajo)
Aguacate en lascas	2 oz	Coloque la mitad de los ingredientes en el
Cebolla roja corte juliana	1 oz	centro de la plantilla
Tomate en dados	4 oz	Envuelva como un burrito
Cilantro fresco en hojas	2 cdtas	
Lechuga iceberg en <i>chiffonnade</i>	4 oz	
Queso de papa rallado	2 oz	
Puré de habichuelas (frijoles) (una receta por grupo)		
Habichuelas negras de lata	1	Muela todos los ingredientes en el procesador de alimentos.
Cebolla en dados	2 oz	
Jalapeño	1/2	
Comino	½ cdta	
Sal	A gusto	
Ajo	2 dientes	
Polvo de chile	¼ cdta	
Aceite de oliva	2 oz	

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la receta: Bandeja de quesos, frutas y guirlache (*brittle*) de almendras

Porciones: 4

Tamaño de la porción: 2 oz

Método: Bandejas

Utensilios: Plato de 12”

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Uvas rojas sin semillas Uvas verdes sin semillas Frambuesas Dátiles sin semillas Cerezas secas Melocotones secos	2 oz. 2 oz. 3 each 2 each 7 each 3 each	Prepare un punto focal en la esquina superior del plato
Queso <i>brie</i> Queso manchego Queso de vena azul Queso gouda ahumado	3 oz 3 oz 2 oz 3 oz	Corte el queso <i>brie</i> en trozos triangulares y colóquelos parados en el lado izquierdo del punto focal. Corte el manchego en triángulos y el <i>gouda</i> en medias lunas; colóquelos escalonadamente en el plato. Desmenuce el queso de vena azul y colóquelo en la parte inferior derecha del plato.
Almendras Azúcar morena Miel	2 oz 1 oz ½ oz	Mezcle las almendras y el azúcar morena con una cucharadita de agua para que prepare un guirlache (<i>brittle</i>); colóquelo en el horno; enfríe y rompa en pedazos. Coloque los trocitos de guirlache en el centro del plato y salpique (<i>drizzle</i>) el plato con miel.

Variaciones y ajustes: El profesor demostrará el plato y los grupos seguirán las indicaciones de la receta.



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Name of the recipe: Crudité platter and pimento dip

Servings: 5
Serving size: 3 oz

Presentation: Platter
Utensils: 12" plate

Ingredients	Quantity	Directions
Blanched and peeled asparagus Blanched cauliflower Cherry tomatoes Red and yellow peppers (cut in <i>bâtonnets</i>) Belgian endives leaves Radish flowers Cucumber <i>bâtonnets</i> Blanched baby carrots	2 oz 2 oz 2 oz 3 oz 5 5 2 oz 3 oz	Arrange all vegetables in a circle.
Cheddar and pimento dip Cream cheese Prepared mayonnaise Grated cheddar cheese Diced pimentos Cayenne pepper Salt Sliced scallions	8 oz 5 oz 6 oz 1 can To taste To taste 1 bunch	Blend all the in the food processor. Add to the mixture and serve.

Variations and adjustments: You can use other vegetables.



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary arts**

Nombre de la receta: Presentación de caviar

Porciones: _____

Método: _____

Tamaño de la porción: _____

Utensilios: _____

Ingredientes	Cantidades	Procedimiento
Caviar de esturión americano Caviar de huevos de salmón <i>Tobiko</i>	1 oz 1 oz 1 oz	Mantenga el caviar refrigerado.
Cebolla roja <i>brunoise</i> Chives <i>chiffonnade</i> Crema agria Yema de huevo picadita Clara de huevo picadita	1 oz 1 oz 1 oz 1 1	Coloque el caviar en un recipiente sobre el hielo triturado de las copas de martini. Presente la cebolla, crema agria, los cebollines, las claras huevo y las yemas en una bandeja blanca con tostadas Melba.
Copas de martini con hielo triturado	3	

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la receta: Cheddar and pimiento dip

Porciones: 5 pax

Método: Dip

Tamaño de la porción: 1 oz

Utensilios: Food Processor

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Cream cheese Prepared mayonnaise Grated cheddar cheese Diced pimientos Cayenne pepper Salt	8 oz. 5 oz. 6 oz. 1 can TT TT	Blend in the food processor
Bunch sliced scallions	1 bunch	Add scallions incorporate to the mixture and serve.

Variaciones y ajustes Poner al lado del *crudité*



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta: Bandeja de Fruta

Porciones: 5 pax

Método: Bandeja

Tamaño de la porción 2 ½ oz

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Pina en lascas en ángulo Melón <i>Honeydew</i> en lascas en ángulo Melón <i>Cantaloupe</i> en lascas en ángulo Naranjas peladas en rodajas Fresas en mitades	3 oz 3 oz 3 oz 1 e 4c/u	Colocar en líneas en un plato de 12"
Yogurt Miel	3 ½ oz ½ oz	Mezclar y colocar en un recipiente

Variaciones y ajustes: se pueden utilizar otros tipos de frutas no acídicas como el melón de agua



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta: *Rosemary and goat cheese biscuits*

Porciones: 20

Método: *Biscuit*

Tamaño de la porción: 1 ½ oz

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Harina de todo uso	1 ½ lb	Mezcle todo los ingredientes secos Agregue poco la mantequilla y el queso de cabra Cuando este incorporado agregue los líquidos y prepare una masa suave; no sobre - mezcle. Polvoree la mesa con harina y ponga la masa y aplaste Corte en círculos Unte con leche Ponga en bandeja y hornee a 350 ⁰ F por 12 a 15 minutos.
Polvo de hornear	2 ½ cd	
Sal Kosher	1 cd	
Azúcar granulada	¼ tz	
Romero picadito	1 ½ cd	
Mantequilla en dados	8 oz	
Queso de cabra picadito	6 oz	
<i>Buttermilk</i>	1 ¼ tz	
Leche entera	¾ tz	
Pimienta negra molida	1/8 cdt	

Variaciones y
ajustes _____

_____.



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta Arepas Venezolanas

Porciones: 12

Método: mezclado

Tamaño de la porción: 1 ½ oz

Utensilios: recipiente

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Harina de masa par arropa	2 tz	Ponga la harina de masa arepa en un recipiente
Agua tibia	1 ¼ tz	Agregue los demás ingredientes
Leche o <i>buttermilk</i>	½ tz	Mezcle y prepare una masa suave (de ser necesario
Mantequilla derretida	5cd	agregue más agua tibia)
Sal	1 cdt	Deje reposar por 10 minutos tapada y luego forme bolitas
Harina de todo uso	2 cd	de 1 ½ oz
Azúcar	½ cdt	Redondee y aplaste
		Cocine en sartén con poco aceite friéndolas por ambos
		lados por 3 minutos

Variaciones y
ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta Ceviche Isleño

Porciones: 10 pax

Método: Transformación por acción química

Tamaño de la porción: 4 oz

Utensilios: Recipiente no reactivo

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Filete de halibut cortado en dados de ¼"	2 lb	Mantener todo sobre un baño de maría de hielo.
Jugo de limas	4 oz	Mezclar todos los ingredientes en un recipiente en un baño de maría de hielo. Dejar reposar por 45 minutos
Jugo de limón	4 oz	
Tequila	2 oz	
Jalapeño <i>brunoise</i> sin semilla	1	
Mango maduro en dados pequeños	1 mediano	
Ají dulce en <i>brunoise</i>	1 cd	
Cebolla morada en <i>brunoise</i>	1 mediana	
Cilantro en <i>chiffonnade</i>	2 cd	
Sal de mar	TT	
Leche de coco	4 oz	

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de La Receta Ceviche Ecuatoriano de Camarones

Porciones: 6 pax

Método: Transformación por acción química

Tamaño de la porción: 4 oz

Utensilios. Parrilla

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Camarones mediano cortados a la mitad	2 lbs	Hervir los camarones durante 3 minutos, después retirarle la cáscara, limpiarlos, cortarlos en mitades a lo largo y refrigerar Rostizar los pimientos, jalapeño, cebolla blanca y tomates y luego, procesar con el ajo y el <i>ketchup</i> . Mezclar lo que se ha procesado con los camarones y servir utilizando el cilantro, la cebolla morada y los cebollines como guarnición Terminar utilizando un poco del jugo de lima como realzador. Sazonar
Pimiento rojo, amarillos y verde	1 de cada uno	
Chile jalapeño	½ oz	
<i>Ketchup</i>	3 oz	
Tomates roma	3 each	
Cebolla blanca	1 each	
Dientes de ajo	4 each	
Cilantro picado, 5 oz	5 oz	
Cebolla morada en cubitos pequeños,	1 each	
1c/u	1 each	
Paquete de cebollines cortados diagonalmente	3 each	
Jugo de lima		
Sal	TT	
Pimienta	TT	

Variaciones y ajustes



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la receta Ceviche Peruano

Porciones: 6 pax

Método: Transformación por acción química

Tamaño de la porción: 4 oz

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Halibut cortado en 1/3 de pulgada	2 lb.	Combine los ingredientes en un recipiente no reactivo al ácido pursto sobre hielo. Deje reposar por 45 minutos y sirva
Jugo de lima	6 each	
Jalapeño sin semilla en <i>brunoise</i>	1 each	
Cebolla morada en <i>brunoise</i>	1 each	
Tomate dados pequeños	2	
Jengibre en <i>brunoise</i>	1 cd.	
Cilantro chiffonnade	½ maso	
Ajo molido	1 cdt	
Sal	a gusto	

Variaciones y ajustes: puede utilizar mero u otro pescado blanco de agua salada.



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta Tartar de atún

Porciones: 3 pax

Método: Transformación por acción química

Tamaño de la porción: 4 oz

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Atún en dados pequeños	1 lb	Meszlar y refrigerar por 45 minutos
Alcaparras	1cdt	
Mostaza Dijon	1 cd	
Salsa inglesa	1 cd	
Eneldo <i>chiffonnade</i>	1 cd	
<i>Chives chiffonnade</i>	2 cd	
Crema agria	2 ½ oz	
Tabasco	TT	
Sal	TT	

Variaciones y ajustes: puede utilizar otro pescado graso como el salmón



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta Canapé de Pato Ahumado

Porciones: 10 pax

Método: mousse

Tamaño de la porción: 3

Utensilios: manga pastelera y punta de florete

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Pata de pato ahumado deshuesada	6 oz	Muela el pato, la mantequilla y el queso crema en un procesador de alimentos. Incorpore la crema batida a la mezcla, sazone
Mantequilla en dados	1 oz	
Queso crema	2 oz	
Crema espesa batida	1 oz	
Sal	TT	
Pimienta negra molida	TT	
Mermelada de frambuesa	2 oz	
Mantequilla blanda	3 oz	
Tostadas de pan baguette	30	Unte la mezcla de mermelada de frambuesa a las tostadas, coloque un florete sobre las tostadas (en ángulo) coloque la lascas de pechuga de pato ahumado y los <i>chives</i>
Lascas de pechuga de pato ahumado	30	
Frambuesas frescas	30	
Chive sesgados a 1/2 "	30	

Variaciones y ajustes



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta *Tempura Batter*

Porciones: 1 qt

Método: Batido

Tamaño de la porción: _____

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Harina de todo uso	8 oz	Mezcle la harina, la maicena, el polvo de hornear y la sal Agregue las claras y bata, Agregue poco a poco el agua hasta formar un batido parecido al de los <i>pancakes</i> . Mantenga refrigerada
Maicena	8 oz	
Polvo de hornear	2 cd	
Sal	1 cdt	
Claros de huevo	4	
Agua helada	Lo necesaria	

Variaciones y

ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta *Dumplings de cerdo Pan fried*

Método: *Pan Fried*

Utensilios: _____

Porciones: 16

Tamaño de la porción: 1

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Para la masa Harina de todo uso Maicena Sal Agua caliente	10 oz 5 oz ½ cdt 12 oz	Poner la harina, sal y maicena en un procesador de alimentos prender y agregar el agua caliente poco a poco hasta tener una masa elástica, polvorear con maicena amasar y dejar reposar.
Para el relleno: Carne de cerdo molida Espinaca Jengibre molido Vino de arroz o <i>dry sherry</i> Salsa de soya Ajo molido Sal Pimienta negra molida Cebollines <i>chiffonnade</i> Aceite de ajonjolí Azúcar	1 lb 4 oz 1 cd 1 cd 1 cd 1 dientes TT TT 1 oz 1 cd 1 cdt	Mezclar todos los ingredientes, enrollar la masa cortar en círculos de 2 ½ pulgadas agregar untar con agua rellena con la mezcla de la carne y cerrar pinchando los bordes, cocinar al vapor en un bambú <i>steamer</i> o hervirlo luego saltear en aceite de ajonjolí con el sartén tapado
Salsa Salsa de soya Vinagre de arroz Aceite de chili Cilantrillo picadito Semillas de ajonjolí tostadas	2 oz ½ oz 1 oz 2 cd 1 cd	Mezclar

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta: Glaseado de parcha y cilantro

Porciones: 12 pax

Método: molido

Tamaño de la porción: 1 oz

Utensilios: licuadora

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Concentrado de parcha	12 oz	Poner concentrado, azúcar y sal en una cacerola a fuego mediano. Mezclar agua y maicena, agregar batiendo constantemente a la mezcla del concentrado cuando espese apagar y enfriar
Agua	2 oz	
Maicena	½ oz	
Azúcar	1 oz	
Sal	1 cdt	
Cilantillo fresco	¼ taza	Agregar y moler; servir
Menta fresca	½ taza	
Ajo en grano	2	
Jalapeño en dados sin semilla	1	
Jugo de lima	2	

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta: Empanadas frita cubana y mozzarella fresco

Porciones: 25

Método: masa rápida

Tamaño de la porción: _____

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Aceite vegetal	1 oz	Sofría la carne hasta preparar un picadillo con sabor a chorizo
Carne de res molida	12 oz	
Carne de cerdo molida	12 oz	
Ajo molido	1 oz	
Cebolla picadita	3 oz	
Comino en polvo	1 cd	
Paprika	1 ½ oz	
Cilantro	2 cd	
Hoja de laurel	1	
Base de res	1 cd	
Sal	TT	
Pimienta negra molida	TT	
Harina de todo uso	1 lb	Mezcle los ingredientes secos en una batidora con el gancho, agregue la manteca poco a poco, agregue 2 huevos y 6 oz de agua hasta tener una masa como la de <i>pie</i> . Enrolle y corte en círculos de 3 pulgadas, agregue 1 ½ cd de carne y ½ cd de queso. Prepare un <i>egg wash</i> ; unte a los bordes y cierre como si fuera una empanadilla. Fría y sirva con salsa de mango
Polvo de hornear	2 cd	
Sal	1 ½ cdt	
Mantequilla blanda	6 oz	
Agua	1 ½ tz	
Yemas de huevo	½ tz	
Azúcar	1 cdt	
Queso mozzarella fresco picadito	1 lb	

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary Arts**

Nombre de la Receta: Longaniza

Porciones: 10 lb

Método: Salchichas Étnicas

Tamaño de la porción: 4 ½ oz

Utensilios: Moledor de carne

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Hombro de cerdo (<i>Boston Butt</i>) en dados de ¼ de pulgada	8 lb	Moler por el disco mediano
<i>Pork Belly</i> sin piel en dados de ¼ de pulgada	1 ½ lb	
Orégano de hoja pequeña molido	2 oz	Agregar a la carne y mezclar
Sal	½ oz o TT	
Aceite de achiote	1 ½ taza	
Ajo molido	3 oz	
Hoja de laurel molida	1 cd	
Pimienta negra molida	1 cd	
Agua de azar	2 cd	
Cebolla en polvo	1 oz	
Comino molido	2 cd	
Bijol	2 cd	
Agua	8 oz	
Tripa		Lavar las tripas y desenredar Poner el embudo en la máquina de moler sin navaja ni disco Prender y hacer salchichas de 5 pulgadas Ahumar ligeramente, tender a secar en el carro y refrigerar.

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary arts**

Nombre de la Receta: Fondue de guayaba y vinagre de vino tinto

Porciones: 16 oz

Método: Mermelada

Tamaño de la porción: 1 oz

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Método de Preparación
Pasta de guayaba	10 oz	Cocine todos los ingredientes, a fuego lento hasta que esté reducida casi a la mitad y adquiera consistencia de mermelada
Vinagre de vino tinto	10 oz	
Cebolla roja en <i>brunoise</i>	2 oz	Monte con mantequilla y agregue una pizca de sal
Miel	4 oz	
Mantequilla	2 oz	

Variaciones y ajustes _____



**José A. (Tony) Santana International
School of Hospitality and Culinary arts**

Nombre de la Receta _____

Porciones: _____

Método: _____

Tamaño de la porción: _____

Utensilios: _____

Ingrediente	Peso	Volumen	Método de Preparación

Variaciones y ajustes _____

_____.