



Subsecretaría de Educación Media Superior
Dirección General de Bachillerato
Escuela Preparatoria Federal por Cooperación
"QUETZALCOATL"
CLAVE: EMS-2/123 CCT. 17SBC2123R Tepoztlán Morelos



Asignatura: TALLER DE ALIMENTOS		EXAMEN EXTRAORDINARIO
Profesor: ALEYDA BELLO SANDOVAL		Fecha: JULIO 2023
Alumno:	Grupo:	

ANGEL DE QUESO

MATERIALES

- ❖ UN MOLDE DE CINTURON
- ❖ DOS PAQUETES DE GALLETAS MARIAS
- ❖ UNA MARGARINA IBERIA DE 225 GRAMOS
- ❖ UN QUESO PHILADELPHIA DE 180 GRAMOS
- ❖ UNA CREMA ALPURA DE 250 GRAMOS
- ❖ 50 GRAMOS DE GRENETINA EN POLVO
- ❖ UNA LECHERA CHIQUITA DE 100 GRAMOS

NECESARIO TRAER TODOS LOS INGREDIENTES Y LA GALLETA YA DEBE VENIR MOLIDA

PROCEDIMIENTO

- ❖ PONER MARGARINA ALREDEDOR DEL MOLDE
- ❖ DERRETIR LA MARGARINA Y AÑADIR LA GALLETA MOLIDA
- ❖ PONER LA GALLETA EN EL FONDO DEL MOLDE
- ❖ PONER A HIDRATAR LA GRENETINA EN BAÑO MARIA
- ❖ MOLER EN LICUADORA EL QUESO PHILADELPHIA, LA CREMA Y LA LECHERA
- ❖ AÑADIR LA GRENETINA
- ❖ AGREGAR LA MEZCLA AL MOLDE