

NOTABLE

9,85

CETT

Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia

UNIVERSITAT DE BARCELONA

GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

ASIGNATURA: Elaboracions culinàries a la restauració comercial

PROFESOR/A: Fernando M-C Revuelta / Felipe Celis / Arnau Sánchez

MODEL | **A**

APELLIDOS Y NOMBRE:

DNI:

CURSO/GRUPO: 5^a

PREGUNTA 1. Completa la siguiente Ficha técnica, rellenando los espacios en blanco y realiza el escandallo para 4 personas. Para poderlo completar, encontraréis un cuadro con los respectivos precios/unidad de los ingredientes.

| DENOMINACIÓN ELABORACIÓN | | Raciones (R) | 4 |
|---|---|--------------------------------|------------|
| Rape con espinacas a la catalana | | | |
| Clasificación: | Pescado | Fecha última revisión: | 11/04/2019 |
| Posición en la carta: | 2º | Ingrediente principal: | Rape |
| Observaciones: | Invierno | Ingrediente secundario: | Espinacas |
| Alérgenos | Pescado, Gluten, huevo, frutos s., sulfatos ✓ | | |

ELABORACIONES PARA LA MISE-EN-PLACE

DENOMINACIÓN

1. Piñones tostados
2. Rape frito
3. Espinacas a la catalana
4. Huevo duro

| Nº | 1.- Piñones tostados | Cantidad (Kg ó unidades) |
|----|---|--------------------------|
| | Ingrediente /Calidad/ Presentación | |
| | Piñones | 0,08 kg |

PROCESADO

1. Repartir los piñones en una gastronorm plana 1x1. Tostarlos en...horno... 180° por 10' ✓

0,25

| Nº | 2.- Rape frito | |
|------------------------------------|--------------------------|--|
| Ingrediente /Calidad/ Presentación | Cantidad (Kg ó unidades) | |
| Rape | 0,96 kg | |
| Harina floja | 0,05 kg | |
| Sal | 0,002 kg | |
| Pimienta negra molida | 0,001 kg | |
| Aceite de girasol | C/S | |

| PROCESADO | |
|-----------|--|
| 1. | Filetear el rape, racionar los lomos a 40g por unidad (3 unidades por ración) |
| 2. | Salpimentar, enharinar y freír <i>1' a 190° en Aceite de girasol</i> Evitar el exceso de grasa mediante papel secante. Reservar. ✓ |

0,25

| Nº | 3.- Espinacas a la catalana | |
|------------------------------------|-----------------------------|--|
| Ingrediente /Calidad/ Presentación | Cantidad (Kg ó unidades) | |
| Espinacas frescas | 0,8 kg | |
| Cebolla tierna | 0,35 kg | |
| Pasas | 0,08 kg | |
| Aceite de oliva | 0,1 lt | |
| Sal | 0,002 kg | |
| MOSCATELL DORADO | 0,15 | |

| PROCESADO | |
|-----------|---|
| 1. | Limpiar la cebolla tierna, conservando la parte verde y blanca. |
| 2. | Cortar ambas partes a rodajas de 1mm. Reservar. |
| 3. | Limpiar con agua las hojas de espinaca y quitarles el tallo con cuidado de no romper la hoja. Reservar. |
| 4. | Hidratar 20' las pasas en Moscatel. Colar y guardar el moscatel y las pasas por separado. |
| 5. | Saltear en un wok a fuego fuerte la cebolla. Cuando esta pierda textura y antes de que adquiera color, añadir el moscatel de las pasas y las espinacas. Dar un par de vueltas, procurando que las espinacas no queden demasiado cocidas y conserven color y un punto crujiente. |
| 6. | Añadir las pasas. Rectificar de sal. |

| Nº | 5.- Huevo duro | |
|----|---|---------------------------------|
| | Ingrediente /Calidad/ Presentación | Cantidad (Kg ó unidades) |
| | Huevo fresco | 2u |
| | Agua del grifo | 0,5 kg |

PROCESADO

1. En un cazo, romper el hervor del agua.
2. Cuando el agua hierva, incorporar los huevos con cuidado para que no se agrieten.
3. Cocer durante 11'. Enfriar, pelar y cortar en 4 trozos iguales de manera vertical. Reservar en frío hasta el momento de su uso.

| FINALIZACIÓN / ACABADO 1 | | Ración | 1 |
|--------------------------|---|-----------------------------------|---|
| | Ingrediente /Calidad/ Presentación | Cantidad 1 ración (Kg ó u) | |
| | Rape frito | 3u (40g c/u) | |
| | Espinacas a la catalana | 0,150 kg | |
| | Huevo duro | 2 trozos (cuartos) | |
| | Piñones tostados | 0,02 kg (20g) | |

✓ 0,25

Procesos y emplatao

1. Requebran rape y espinacas, friendo el rape 30s
2. Pasar todo por el wok 30s menos
3. piñones y huevos
4. Emplatar y acabar con los piñones
5. y los huevos
- 6.
- 7.

Conve' detallar més

MAQUINARIA /UTENSILIOS ESPECÍFICOS

Sartén /Parisién /Araña / Wok

VAJILLA

Plato llano blanco de 20cm de diámetro

91

| | | |
|-----------------------------------|--------|----------------------------|
| RAPE FRESCO | 18 € | KGR |
| CEBOLLA TIERNA MANOJO | 1,2 € | MANOJOS (0,5 kg/Manojo) |
| ESPINACAS FRESCAS | 5 € | KGR |
| PASES SULTANAS 1KG | 2,5 € | KGR |
| PIÑÓN NACIONAL | 40 € | KGR |
| SAL YODADA COSTA 1KG | 0,7 € | KGR |
| PIMIENTA NEGRA MOLIDA | 10,5 € | KGR |
| ACEITE GIRASOL ALTO OLEICO | 1,5 € | LITROS |
| ACEITE OLIVA GUSTOS (5L) BARGALLÓ | 3,6 € | LITROS |
| MOSCATELL DORADO | 2,7 € | BOTELLA (0,75 lt/ Botella) |
| HARINA FLOJA | 0,8 € | KGR |
| HUEVO ROS L EXTRA FRESCO | 0,09 € | UNIDAD (60 g / Unidad) |

| CONVERSIÓN PRECIOS A €/Kg ó L | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------|---------------|-----------|------------------|-----------------|------------------|-------------------|
| INGREDIENTE | Tipo envase | Precio envase | Unidad PR | Peso unidad (Kg) | Cantidad envase | Peso envase (Kg) | Precio Ing (€/kg) |
| Cebollo t. | Manojo | 1,2€ | 1,2€ | 0,5kg | / | 0,5kg | 2,4€ ✓ |
| Moscateu | Botella | 2,7€ | / | 0,75kg | / | / | 3,6€ ✓ |
| Huevos | Unidad | 0,09€ | / | 0,06kg | / | / | 1,5€ ✓ |

1,5

| ESCANDALLO | | | | | | CETT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|-----------|-------------------------|-----------|----------------------|--------------------|---------------|-----------|------------------------|-------|--|---------------|------|----|-------------------|--|---------|---------------|--|--|-----|--|--|--|--|--|-------------------|--|--|-----|----|----------------------|--|--------|--|-----------------|--|--|-----|-----------|----------------|--|--------|--|
| DENOMINACIÓN ELABORACIÓN | | | | | | Raciones (R) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pañe con espinacas o la cetelana | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clasificación: | Pañe | | Fecha última revisión: | | | 11/04/2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Posición en la carta: | 2º | | Ingrediente principal: | | | Pañe | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones: | Invicium | | Ingrediente secundario: | | | Espinacas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESCANDALLO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | PESO BRUTO | UNIDAD Pb | MERMA | PESO NETO | UNIDAD Pn | PRECIO ingrediente | UNIDAD PRECIO | COSTE (€) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Denominación calidad | PB | UPB | M% | PN | UPN | PR | UPR | Ci=PB*PR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pañe | 0,96 | Kg | 4,77 | 0,490 | Kg | 10 | € | 17,20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esp. Cet. | 0,16 | Kg | 0,1 | 0,16 | Kg | 9,9 | € | 5,94 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pañon | 0,07 | Kg | 0,1 | 0,07 | Kg | 40 | € | 3,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sol | 0,002 | Kg | 0,1 | 0,002 | Kg | 0,7 | € | 0,01* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piment | 0,001 | Kg | 0,1 | 0,001 | Kg | 10,5 | € | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. Qinc | CF | € | / | / | € | / | / | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hornej. | 0,05 | Kg | 0,1 | 0,05 | Kg | 0,9 | € | 0,04 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | 0,120 | Kg | 0,1 | 0,120 | Kg | 1,5 | € | 0,18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td>PESO BRUTO TOTAL (Pbt)</td> <td>1,012</td> <td></td> <td>PnTOTAL (Pnt)</td> <td>1,33</td> <td>Kg</td> <td colspan="2">COSTE TOTAL (Cti)</td> <td>26,66 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">MERMA COCCIÓN</td> <td>10%</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td colspan="3">PESO NETO COCCIÓN</td> <td>1,2</td> <td>Kg</td> <td colspan="2">Cti x UNIDAD (Cti*U)</td> <td>2,28 €</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">PESO NETO x PAX</td> <td>0,3</td> <td>Kg/ración</td> <td colspan="2">COSTE x RACIÓN</td> <td>0,65 €</td> <td></td> </tr> </table> | | | | | | | | | PESO BRUTO TOTAL (Pbt) | 1,012 | | PnTOTAL (Pnt) | 1,33 | Kg | COSTE TOTAL (Cti) | | 26,66 € | MERMA COCCIÓN | | | 10% | | | | | | PESO NETO COCCIÓN | | | 1,2 | Kg | Cti x UNIDAD (Cti*U) | | 2,28 € | | PESO NETO x PAX | | | 0,3 | Kg/ración | COSTE x RACIÓN | | 0,65 € | |
| PESO BRUTO TOTAL (Pbt) | 1,012 | | PnTOTAL (Pnt) | 1,33 | Kg | COSTE TOTAL (Cti) | | 26,66 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MERMA COCCIÓN | | | 10% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO NETO COCCIÓN | | | 1,2 | Kg | Cti x UNIDAD (Cti*U) | | 2,28 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO NETO x PAX | | | 0,3 | Kg/ración | COSTE x RACIÓN | | 0,65 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3,5

