**SESIÓN Nº6**

**Conozcamos la función cumple una receta estándar en la cocina.**

**Aprendizaje**

**Esperado**

Prepara masas y rellenos para la producción o para el Almacenamiento.

**Criterios**

**De**

**Evaluación**

Conoce las técnicas de la pastelería y repostería nacional e internacional, en el orden y tiempos establecidos en la ficha técnica.

Conoce y aplica en forma teórica la conversión de unidades de peso y volumen en recetas de pastelería.

Conoce y aplica en forma teórica la conversión de unidades de peso y volumen en medidas caseras

**RECETA ESTANDAR**

La receta estándar es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta, en la cual no sólo se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos. Por eso, además de ser una guía para saber cómo preparar y montar algún platillo, o incluso para determinar el tiempo real de preparación, esencialmente, la receta estándar nos sirve para calcular el costo real de cualquier platillo.

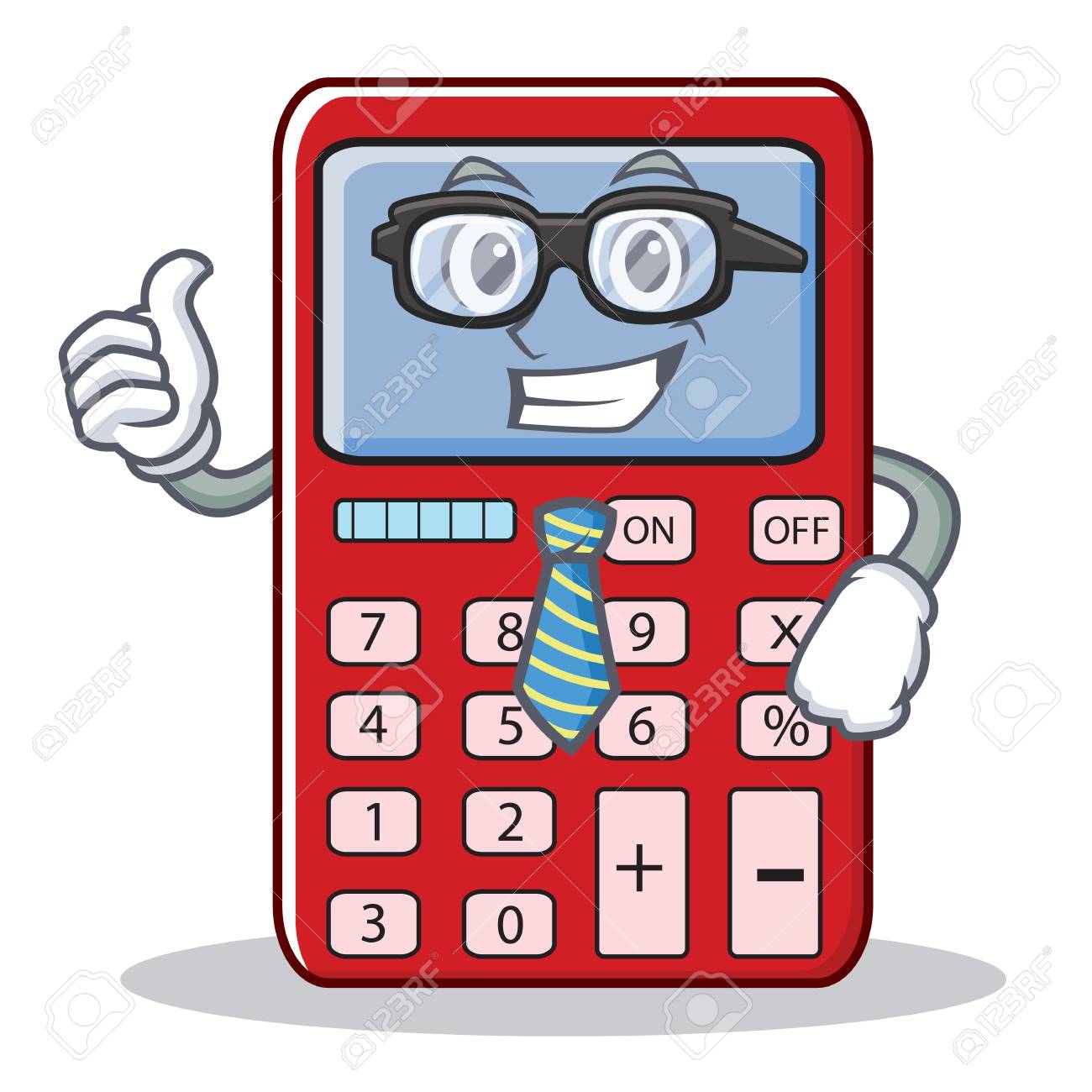
El éxito o fracaso de un restaurante depende en gran medida del cuidado que se invierta en basar la oferta de platillos en recetas estándar. A diferencia de la receta convencional que encontramos en los recetarios y revistas de cocina, la receta estándar contiene muchos más parámetros que el tiempo, dificultad de preparación, clasificación de la receta o consejos, justamente para poder obtener el costo del platillo, bebida o postre. Además, de ser una herramienta para el control financiero, la receta estándar tiene otro beneficio muy importante: no importa quién y dónde prepare la receta, la calidad será la misma.

**CARACTERÍSTICAS DE LA RECETA ESTÁNDAR**

* Dentro de la receta estándar, se indica la cantidad específica de producto a utilizarse para cierta cantidad de porciones. Esta es expresable en **peso** **(grs.)**, **volumen (cc.),** en número de porciones, o en dinero.
* Ayudar a calcular la cantidad de producto y su rendimiento es una de las razones fundamentales por las cuales existen las **recetas estándar**
* La receta estándar no solo indica las cantidades de producto para una receta sino que también hace una proyección de porciones medidas en gramajes y entrega además indicaciones técnicas concernientes al método expresadas en un lenguaje técnico para ser entendidas por cualquier profesional de rubro.
* Estas se ponen a disposición de cualquier integrante de la brigada de cocina para poder ser leídas y ejecutadas de a cuerdo a las requerimientos del establecimiento.

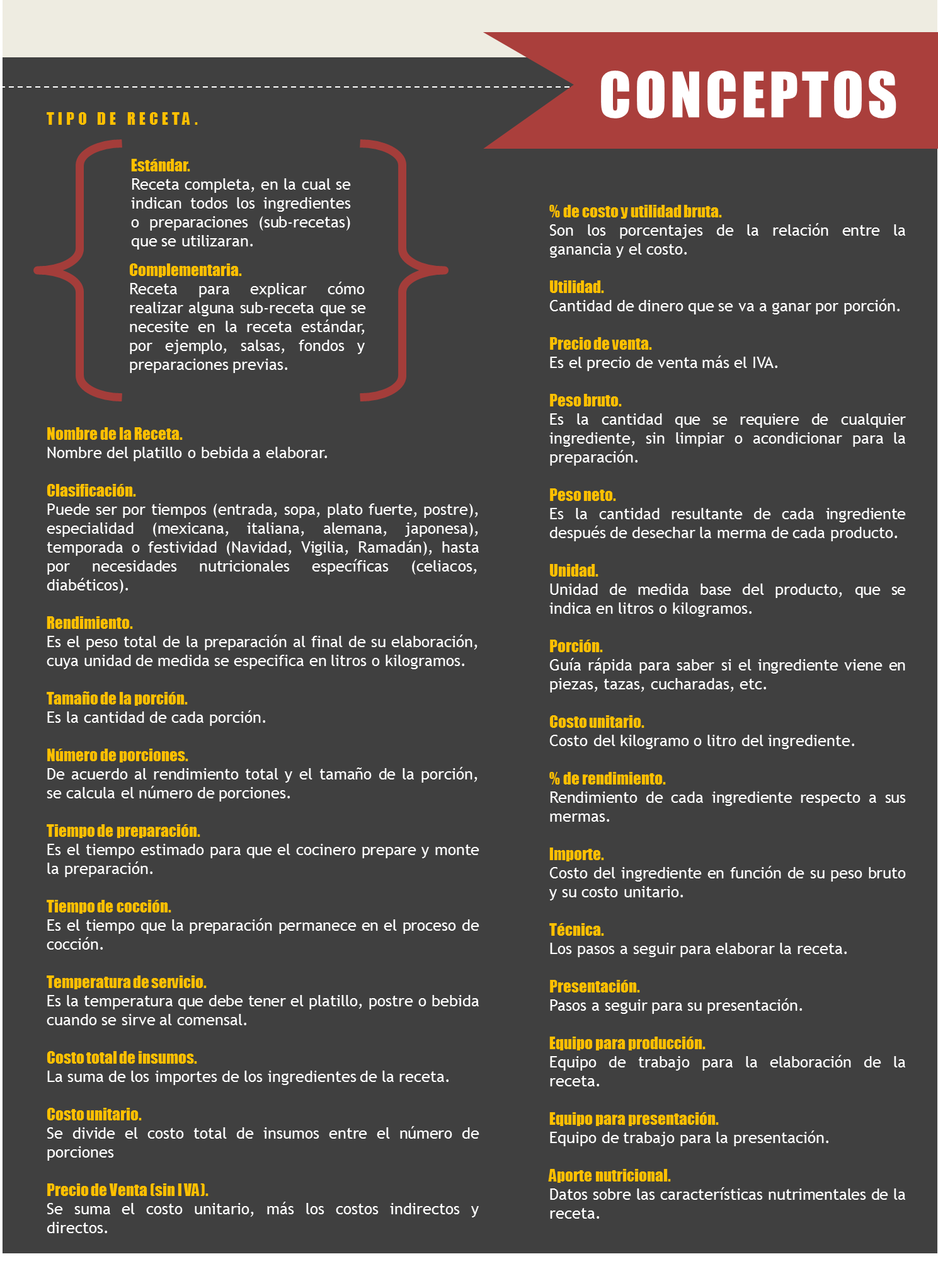
**Ejemplo de la estandarización de una receta simple**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ENSALADA CESAR** |  | 5 TIPS PARA APROVECHAR MEJOR TUS ALIMENTOS - Blog salud en linea |  |
|  |  |  |  |
| **INGREDIENTES** | **X1** | **X10** | **X25** |
| **LECHUGA COSTINA** | **0.5 UNI** |  |  |
| **CRUTONES** | **50GR** |  |  |
| **LARDONS** | **25GR** |  |  |
| **QUESO PARMESANO** | **25GR** |  |  |
| **SAL/PIMIENTA** | **5GR** |  |  |
| **ANCHOAS** | **5GR** |  |  |
| **CEASAR DRESSING** | **50CC** |  |  |
| **HUEVO** | **1UNI** |  |  |





**PRINCIPALES CONCEPTOS QUE CONTIENE UNA RECETA ESTANDAR**



**RECETA ESTANDAR COMPLETA**

