



UNIVERSIDAD DEL SUR-  
ESTE  
LIC. GASTRONOMIA  
CATEDRATICO: ANDREA  
DEL ROSARIO HENING  
FONSECA  
ALUMNO: LUIS ANTONIO  
SOLIS PEREZ  
MATERIA: BASES DE RE-  
POSTERIA  
TEMA: MAPA CONCEP-  
TUAL  
GRADO: 3ER CUATRI-  
MESTRE  
GRUPO: UNICO  
FECHA: 06/06/2020

# HISTORIA DE LA REPOSTERIA

Era llamada anteriormente "despensa"

El repostero mayor lo ocupaba una persona con mayor estirpe

La palabra repostería se refería al arte de confeccionamiento:

Pasteles, postres, dulces, turrónes, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.

Almacenamiento de provisiones

1563: se definen tres platos; las entradas, la carne o pescado y el postre.

Elaboraban dulces, pastas, fiambres y embutidos.

El elemento principal es; el azúcar

Manejo de chocolate

El postre plato de una comida, compuesto de frutas, pasteles, confituras y queso

Postre: plato dulce que se toma al final de la comida

Preparación dulce, crema, tartas, pasteles, helados bombones, también engloba el queso.

Preparaciones más importantes:  
Cocción y manejo del azúcar

Preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas

