



Universidad Del
Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático:
Andrea del Rosario
Henning Fonseca

Alumno: Luis
Antonio Solís
Pérez

Tema: ingredientes
de la comida
francesa

Materia: Cocina
Francesa

Grado: 5to
Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha:01/20/2021

INGREDIENTES MÁS UTILIZADOS EN LA COCINA FRANCESA

A continuación mencionamos algunos de los ingredientes más utilizados en la gastronomía de Francia:

Legumbres: Patatas;



Judías Verdes



Zanahorias



Puerro;



Nabos;



Berenjenas;



Calabacines,



Champiñones.



Frutas: Naranja,



Tomates,



Clementinas,



Peras,



Melocotones,



Manzanas,



Membrillo,



Lima.



Carnes: Pollo



Pavo



Pato



Ganso,



Venado



Cerdo



Cordero



Ternera



Conejo



Caballo.



Pescados/Mariscos: Bacalao



Sardinas



Atún



Salmón



Trucha



Mejillones,



Ostras



Camarones



Calamar.

