

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA AMERICANA: EL CARIBE"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

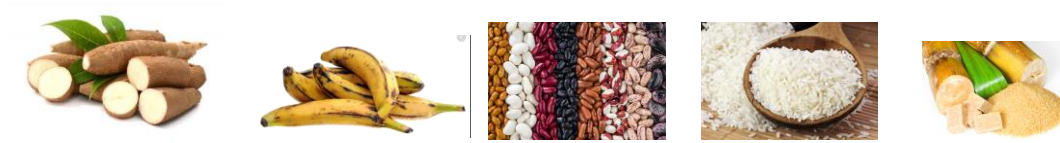
MATERIA: COCINA AMERICANA.

SEMESTRE: 6°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 08 DE JUNIO DEL 2021

Los ingredientes más representativos

yuca, plátano macho, frijoles, pescados frescos o salados, mariscos, arroz, coco, azúcar de caña, carnes de res, de pollo, de cerdo etc.



Técnicas de cocción más empleadas

Técnicas de cocción de los aborígenes: Técnica de asado.



Técnicas de estofado, técnica de fritura, técnica de saltado.



Técnicas aportadas por los africanos: técnica de hervido, técnica en vapor.



A partir de finales del siglo XIX, Estados Unidos dio un carácter imperialista a la doctrina Monroe y comenzó a fortalecer su influencia militar, económica y política en la región del Caribe, incluso mediante intervenciones militares. El objetivo es transformar este mar en un *mare nostrum* por su importancia estratégica.²

Entre 1891 y 1912, realizaron varias intervenciones militares: 1891, Haití; 1895, Nicaragua; 1898, Puerto Rico y Cuba; 1899, Nicaragua; 1902, Venezuela;

1903, República Dominicana y Colombia; 1904, República Dominicana y Guatemala; 1906-1903, Cuba; 1907, República Dominicana; 1909-1910, Nicaragua; 1910-1911, Honduras; 1912, Cuba, Nicaragua y República Dominicana.²