

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---



**Lic. Gastronomía**

**Chef: Marlis Teco Ruiz**

**Alumno: Luis Antonio Solís Pérez**

**Materia: Cocina Oriental**

**Tema: Técnicas**

**Grado: 7to cuatrimestre**

**Grupo: ``único``**

**Fecha: 09/10/2021**

**Villa flores, Chiapas**

## Método De Cocción

### Asar

Es el proceso en que se expone un alimento (carne, pescados, frutas, mariscos, vegetales o tubérculos) a la acción del calor, para cocerlo únicamente con grasa o el líquido que resulte de la cocción, así queda dorado por fuera y jugoso por dentro.

Existen dos formas de asar: en horno y en asador.

### Cocción al horno

Es un método menos usado en occidente, ya que, la mayor parte de las cocinas chinas no cuentan con el horno. Son comidas típicas de restaurantes como el pato pekinés (glaseado). El Cha – siu es un método para asar y cocer rápidamente las carnes a altas temperaturas.

El salteado es una técnica muy utilizada en la cocina oriental, para lo que se utiliza el wok, un utensilio para cocinar que a día de hoy se ha instalado en casi todas las cocinas domésticas y profesionales. El salteado se realiza con poca cantidad de grasa, la justa y necesaria para lubricar los ingredientes, suele ser aceite o mantequilla clarificada.

### Fritura-Salazón

La salazón se realiza normalmente en una wok. Se puede también utilizar una sartén ancha y cónica o una clásica sartén para freír, más la esencia de esta técnica es que la comida se cueza muy rápido a fuego fuerte y en poco aceite. Los alimentos se cortan muy sutiles o en pedazos pequeños de tamaño similar, usando un cuchillo bien afilado o una cuchilla china.

### Fritura superficial

Es un método de cocción más lento respecto al de la salazón. Se usa una wok o una sartén para freír. Se utiliza más aceite y calor moderado.

## Fritura profunda

Este tipo de fritura es la misma que se usa en occidente y se utiliza para obtener los alimentos crocantes. Algunas veces los alimentos fritos se fríen dos veces en el mismo aceite, para así obtenerlos particularmente crocantes.

## Utensilios

Cuchillos (hocho): son esenciales en la preparación de cualquier platillo japonés

Agemono Nabe: es una sartén para alimentos fritos

Shamoji: es la conocida espátula delgada que es utilizada en el arroz

Makisu: es una estera de bambú para dar forma a ciertos alimentos

Oshizushihako: es una caja de shusi prensado un molde de madera

Suihanki: es una máquina para cocer el arroz del shusi al vapor

Saibashi: son los palillos