



GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

HOT 34 B DIRECCIÓN DE COCINA
ROMINA SEGOVIA

TABLA DE CONTENIDO

MENÚ DEGUSTACIÓN AMERICANO	3
RESUMÉN Y EXPLICAIÓN	4
MENÚ DEGUSTACIÓN CONTINENTE AFRICANO	5
RESUMÉN Y EXPLICAIÓN	6
MENU DEGUSTACION OCEANIA	7
RESUMÉN Y EXPLICAIÓN	8
MENÚ DEGUSTACIÓN ASIÁTICO	9
RESUMÉN Y EXPLICAIÓN	10
MENÚ DEGUSTACIÓN EUROPEO	11
RESUMEN Y EXPLICACIÓN	12
LA GASTRONOMÍA AMERICANA	13
LA GASTRONOMÍA AFRICANA	13
LA GASTRONOMÍA EN OCEANIA	13
GASTRONOMÍA asiática	13
GASTRONOMÍA EUROPEA	14
OPINION PERSONAL	14

MENÚ DEGUSTACIÓN AMERICANO

APERITIVO

COXIHNA DE POLLO

ESNTRANTES

PAILA MARINERA CHILE



EMPANADAS CRIOLLAS ARG



ENSALADA CÉSAR DE POLLO CRUJIENTE MEX



PAPA A LA HUNACAINA PERÚ

SEGUNDOS

PICANTE SURTIDO BOLIVIA



CHUPIN DE SURUBI URUGUAY



NACATAMALES NICARAGUA



BOLLO PELON VENEZUELA

POSTRES

BROWNIE EEUU



PUDING DE PAN CUBA



KIVEVI PARAGUAY



RESUMÉN Y EXPLICAIÓN



COXINHA DE POLLO: elaboración similar a una croqueta pero rellena de pollo



PAILA MARINERA: como su nombre lo indica de una mezcla de mariscos y pescados locales, vino blanco, caldo de pescado y especias que se sirve caliente para aliviar la resaca.



EMPANADAS CRIOLLAS: Bocados de masa rellena, preparados al horno o fritos en aceite o grasa. Originalmente se realizaban con grasa de pella, cebollas blancas o de verdeo, y carne picada a cuchillo.



ENSALADA CÉSAR: La ensalada César nació en 1926, en la ciudad de Tijuana en México. Fue creación de un inmigrante italiano, Cardini, que la creó a base de restos de comida.



PAPA A LA HUANACAINA: El plato consta de una salsa hecha moliendo o licuando ají amarillo con leche, aceite y queso fresco o requesón que se sirve generalmente sobre papa sancochada.



PICANTE SURTIDO: Plato con carnes de pollo, casquería de res o cordero, conejo y boga (pez) frita acompañados de chuño o tunta rebosada y papa.



CHUPIN DE SURUBI: Es un plato a base de Surubi acompañado con Papa, morrones, Tomate, Cebolla, verdeo, Ajo, Sal, Pimienta, Crema de leche y Queso Paraguay



NACATAMALES: Se compone sobre todo de maíz y manteca de cerdo, La masa se coloca en hojas de plátano para envolver utilizado en grandes porciones individuales



BOLLO RELLENO: Consiste en un bollito de masa de maíz relleno de guiso de carne o pollo, que se hierve y se baña en una salsa usualmente a base de tomates.



BROWNIE: Es un pastel de chocolate pequeño, típico de la gastronomía de Estados Unidos. Se llama así por su color marrón oscuro, o brown en inglés.



PUDIN DE PAN: Postre ideal, o para meriendas, como un flan, pero más consistente. Aprovechamos el pan (o la bollería) del día anterior.



KIVEVÉ: es uno de los platos de comida semi-dulce de la gastronomía popular paraguaya más apetecido y de sabor muy agradable, que tiene como base a un tipo de calabaza tradicional llamada anda'i o "anda".

MENÚ DEGUSTACIÓN CONTINENTE AFRICANO

APERITIVO

KAMBA WA NAZI

ENTRANTES

SOPA HARIRA

BATATAN MUBATANA

TABULE

EFO RIRO

SEGUNDOS

KABSA DE POLLO SAUDI

GESMOORDE VIS

CUSCÚS DE CORDERO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

BASTELA

POSTRES

KOEKSUSTER

MELKTERT

BAKLAVÁ

RESUMÉN Y EXPLICAIÓN



KAMBA WA NAZI: Gambas cocidas en leche de coco



HARIRA: Sopa de la cocina Marroquí que lleva carne troceada, legumbres y varias especias.



BATATAN MUBATANA: Trozos de patata fritos y rellenos con carne picada especiada que se rebozan y se vuelven a freír.



TABULE: Ensalada ligera a base de cuscús, tomate, cebolla, zanahoria, hierbabuena y perejil



EFO RIRO: Sopa de Verduras nigeriana



KABSA: Se compone de estos dos ingredientes principales, la carne, en este caso de pollo, y el arroz. Asimismo, cabe destacar la importancia del uso de las especias en la cocina árabe



CUSCÚS de cordero con cebolla caramelizada



BASTELA: Hojaldre relleno de pollo, frutos secos, agua de azahar, huevo y canela, cubierto de azúcar



GESMOORDE VIS: Bacalao con papas y tomates, a veces se sirve con salsa de melocotón.



KOEKSISTER: Es un dulce de Sudáfrica recubierto de sirope y que tiene una masa muy similar a la de un doughnut en una especie de forma de trenza. Se prepara mediante fritura de una masa en aceite hirviendo para recubrirlo posteriormente con sirope de azúcar.



MELKTERT: Tarta tradicional sudafricana de leche que es muy fácil de preparar, de la población de los afrikaans.



BAKLAVA: Son unos dulces típicos de Turquía y de Grecia, pero también se encuentran en todos los países de Oriente Medio. Están hechos con pasta filo, frutos secos, mantequilla y almíbar.

MENU DEGUSTACION OCEANIA

APERITIVO

PASTELITOS DE ESPINACA Y QUESO FRESCO

ENTRANTES

ENSALADA HAWAIANA

COCTEL DE GAMBAS

GUACHAMADY

SEGUNDOS

ATÚN BRASEADO A LA HAWAINA

SOLOMILLO DE CANGURO A LA BRASA

PASTEL DE CARNE AUSTRALIANO

POSTRES

STICKY DATE PUDDING

BEE STING

PAVLOVA

RESUMÉN Y EXPLICAIÓN



PASTELILLOS DE ESPINACAS Y QUESO FRESCO: Una receta australiana sencilla y deliciosa con un aporte de los emigrantes mediterráneos que dan una combinación deliciosa de cocinas del mundo.



ENSALADA HAWAIANA: Una refrescante y deliciosa ensalada a base de piña en almíbar y patatas, que será un descubrimiento para su paladar.

GUACHAMADY: Una deliciosa receta a base de mariscos crudos macerados en limón, salmón y pequeños panes que se preparan con cebollino y berenjenas



COCTEL DE GAMBAS: langostinos pelados, hojas de lechuga, para la salsa mayonesa, un poco de salsa de tomate, dos cucharadas de salsa Worcestershire o salsa inglesa y un chorrito de zumo de limón.



ATÚN BRASEADO



SOLOMILLO DE CANGURO A LA PARRILLA CON PERAS: aspecto es rojizo pero es menos grasa que las carnes de ternera o cordero, tiene sobre un 2% de grasa. Su sabor es similar a la carne de caza, como el venado es un poco más seca que la carne de ternera, pero aun así bastante tierna



PASTEL DE CARNE AUSTRALIANO: Esta comida consiste en una base de masa delgada (y a veces puré de patatas) que cubre una succulenta mezcla de carne picada y especias. En la superficie lleva una buena cantidad de salsa de tomate.



STICKY DATE PUDDING es un bizcocho helado delicioso de dátiles y salsa de caramelo. Ese es muy delicioso y no podrá parar de comer (cuidado muchas calorías).



BEE STING - bizcocho con crema pastelera (custard es una crema amarilla de vainilla)



PAVLOVA - Una tarta dulce, estilo suspiro con Kiwi y frutas. Deliciosa y leve.

MENÚ DEGUSTACIÓN ASIÁTICO

APERITIVO

BANDEJA DE SUSHI

LUMPA CHINA

ENTRANTES

REMEN DE CORDERO

SATAY DE POLLO

UNAGI DON DE ANGUILA

ENSALADA POTA LE MARE

SEGUNDOS

NASI PADANG

KABULI PALAW

CHAR KWAY TEOW

JOKBAL

PATO LAKADO A LA PEKINESA

CALAMARES AL ESTILO DE BALI

POSTRE

POSTRE LOCO DE TAIWAN

BIBINGKA

HELADO DE LICHÍ AL JENGIBRE

RESUMÉN Y EXPLICAIÓN



BANDEJA DE SUSHI: 20 mini piezas variadas de sushi y sashimi



LUMPA: elaboración similar al rollito primavera



RAMEN DE CORDERO:



SATAY DE POLLO:



ENSALADA POTA LE MARA: Lechuga de 3 tipos diferentes, camarones, pan tostado, langosta y aceite de oliva, DE MONGOLIA



UNAGI DON: El unadon es un popular donburi (caldo japonés) elaborado con unagi kabayaki, anguila a la parrilla con salsa dulce



EL NASI PADANG: No es un plato en sí, sino un tipo de cocina en el que se usa mucho curry, variedades de carnes y verduras.



KABULI PALAW: Un plato nutritivo y delicioso hecha con arroz cocido al vapor mezclado con lentejas, uvas, zanahoria y carne de cordero, pollo o carne de res. Considerado el plato Afghanistan.



El CHAR KWAY TEOW: es un plato chino muy popular que se hace con fideos chatos, salsa de soja, ají, gambas, berberechos, huevo y ajo.



JOKBAL: es un plato coreano consistente en manitas de cerdo cocinadas con salsa de soja y especias.



PATO LAKADO A LA PEKINESA: Suele servirse el pato frecuentemente en dos platos separados: uno primero con solamente la piel crujiente (el principio del corte), considerado un manjar, y otro con las rebanadas de carne cortadas incluyendo parte de la piel



CALAMARES AL ESTILO DE BALI: Se trata de unos calamares marinados en lima y varias especias.



POSTRE LOCO DE TAIWAN: postre loco, de origen taiwanés, dulce y refrescante. Los ingredientes son: hielo picado, azúcar de palma, batata y calabaza.



BIBINGKKA: es un manjar exquisito que se hace con harina de arroz y leche de coco o agua a la que se puede agregar una variedad de ingredientes, pero los más comunes son los huevos y la leche.



HELADO DE LICHÍ AL JENGIBRE: Es un postre de origen tailandés.

MENÚ DEGUSTACIÓN EUROPEO

APERITIVO

GAZPACHO ANDALUZ

PINCHO DE TORTILLA

ENTRANTES

MINI QUICHE LORAINÉ

ENSALADA CAPRESE

SOPA AVGOLEMONO

KARTOFFELSALAT

SEGUNDOS

DUSHBARA DE CORDERO

WATERZOOI DE POLLO

KALAKUKKO

BACALAO AL PIL PIL

KHOROVATS CON SUS VERDURAS

POSTRES

POTICA

TORTA DE LIZZ

TIAMISSU

RESUMEN Y EXPLICACIÓN

GAZPACHO ANDALÚZ Y PINTXO DE TORTILLA, España

MINI OUCHE LORRAINE: es un tipo de tarta salada derivada de la cocina francesa. Se elabora con una preparación de huevos batidos y crema de leche fresca y espesa, mezclada con verduras cortadas, y productos cárnicos.



ENSALADA CAPRESE: Es una ensalada de origen italiano compuesta por rodajas de tomate, mozzarella fresca y albahaca, se baña con aceite de oliva virgen extra y puede o no añadirse pimienta y aceitunas negras.



SOPA AVGOLEMONO: Es una sopa griega de limón que consiste en un caldo de pollo con fideos que se liga con una mezcla de yema de huevo y limón, por eso el nombre de avgolemono, así se denomina esta mezcla.



KARTOFFELSALAT: Ensalada de patatas y salchichas de procedencia alemana.



DUSHBARA también se escribe como Düşbereson raviolis rellenos de cordero que se sirven en un caldo y salsa de ajo y es de origen Azerbaiyán.



WATERZOOI (Bélgica) un rico estofado y sopa de pollo, verduras, crema y huevos, por lo general asociada con la ciudad de Gante.



KALAKUKKO Es un pan relleno de pescado y tocino semejante a una empanada, quizás el plato más típico de Finlandia. También existe la versión con carne.



KHOROVATS: Carne de cordero se sirve en brochetas con verduras. En Armenia, servir carne es símbolo de abundancia y alegría. ARMENIA

BACALAO AL PIL PIL

POTICA: Es un postre típico en Navidad de este país. Se trata de un pastel que originalmente está hecho de nueces, aunque que puede ser de otros ingredientes



TARTA DE LINZ: Es considerada como la tarta más antigua del mundo y aunque su origen es italiano, es en Austria donde se perfecciona y se tiene como plato típico de la capital. Contiene frambuesa, almendras y canela, con una tapa de masa enrejada.



TIAMISSÚ: postre de cuchara, que se monta en capas, con queso mascarpone, café, cacao y algún tipo de bizcochito, es típico de Italia.

LA GASTRONOMÍA AMERICANA

La gastronomía americana no es más que el resultado de la mezcla de razas, culturas y elementos sociales que invaden este continente. Mezcla de vivencias, de costumbres, de gustos y productos que generan lo que vienen a ser sus fogones: una verdadera explosión de color y sabor.

Los ingredientes de sus platos salen lógicamente de esas materias primas, de esas producciones naturales de cada lugar. Así encontramos la gastronomía que se expresa en el uso de los mariscos del Pacífico y del Atlántico, las carnes de las grandes pampas y llanuras, las frutas y hortalizas de los ricos campos.

LA GASTRONOMÍA AFRICANA

La gastronomía de África es el conjunto de artes y costumbres culinarias de las gentes y etnias que componen el continente africano. El continente de África es el segundo en tamaño de la Tierra y aloja a cientos de tribus, etnias y grupos sociales. Esta diversidad se refleja también en la cocina africana, tanto en las costumbres, como los ingredientes empleados o las técnicas de cocina empleadas. Tiene influencias al norte de la cocina mediterránea (forma parte importante con la cocina magrebí) y como al noroeste de las cocinas árabes y turca.

LA GASTRONOMÍA EN OCEANIA

Oceanía es un continente insular de la Tierra constituido por la plataforma continental de Australia, las islas de Nueva Guinea, Nueva Zelanda y los archipiélagos coralinos y volcánicos de Melanesia, Micronesia y Polinesia.

Si bien este continente, en su acepción más amplia, incluye los múltiples archipiélagos e islas pequeñas del Pacífico, nos adentraremos en la gastronomía de los mayores exponentes de la región: Australia, Nueva Zelanda, Islas Fiyi. Tuvalu. Tonga

Con su fusión de orígenes culinarios tanto de Asia como de Occidente con ingredientes locales y frutos de mar nos ofrece una cocina imperdible.

GASTRONOMÍA ASIÁTICA

Aunque dentro del continente asiático la diversidad culinaria es amplísima, hay elementos comunes en las diferentes regiones.

Así, la dieta oriental o asiática abarca la cocina china, japonesa, india y tailandesa, y a pesar de que todas poseen su propia marca, comparten varias características como la abundancia de legumbres y arroz, de pescados, verduras y el poco uso de las carnes y de los dulces. Además, en ella se emplean muchas especias que permiten destacar sabores.

La forma de cocinar también es común en la mayoría de regiones con gastronomía asiática. Éstas suelen ser el salteado, el guisado y hervir al vapor. Todo ello en detrimento de la fritura, que se usa en pocos platos.

GASTRONOMÍA EUROPEA

La geografía, el clima y la herencia cultural, determinan la gastronomía de un país. Son muchos los países europeos y abundantes la variedad gastronómica que se puede encontrar en cada uno de ellos, con sus alimentos, recetas típicas y tradicionales. Dentro de muchos países, dependiendo de la región, el modo de preparar la misma receta puede variar enormemente. Igual ocurre en cada país europeo, aunque se trate de la misma receta, cada país tiene su propio sello y firma gastronómica.

Unas de las gastronomías más fuertes de Europa son la francesa y la italiana, Francia cuenta con productos tan famosos como la mostaza de Dijon, más de cuatrocientas variedades de quesos, además de algunos de los vinos y champagnes más prestigiosos.

OPINION PERSONAL

En este paseo por la gastronomía del mundo, he llegado a la conclusión que son diversos los factores que influyen en el tipo de alimentación de los individuos, como pueden ser el clima, los terrenos, el nivel adquisitivo, etc.

Este trabajo me ha servido mucho y me ha gustado bastante para conocer las diferentes culturas gastronómicas y poder darme una pequeña idea de la cocina fusión.

Voy a seguir investigando y conociendo este mundillo culinario para crecer en mi profesión.

Por último decirte que me habría gustado tener más tiempo y haber visto este tema con mayor profundidad ya sea en clase o en casas, pero como ya dije antes me ha motivado para seguir investigando.

