

# Cocina en horno holandés



Nivel	Año	Institución de origen
2	2006	División Norteamericana

## REQUISITOS:

- 1 Tener las especialidades de Arte culinario I y Habilidades de campamento III.
- 2 Decir una breve historia de la olla holandesa y su papel en la historia de Norteamérica.
- 3 Conocer la diferencia entre un horno de pan, un horno guiso/carne, horno olla/estufa y un horno de campamento.
- 4 ¿De qué manera son los hornos clasificados en medida?
- 5 Conocer y demostrar la seguridad ante incendios y el manejo seguro del horno holandés y el uso correcto del equipo.
- 6 ¿Qué clase de combustibles se utilizan para cocinar con un horno?
- 7 ¿Cuáles son las ventajas del carbón como combustible sobre el de madera vegetal?
- 8 ¿Cómo controla la temperatura?
- 9 ¿Qué eficiencia hacen las cenizas al carbón?
- 10 Si se usa madera, ¿qué clases son las mejores para cocinar?
- 11 Demostrar cómo sazonar correctamente una olla holandesa nueva.
- 12 Demostrar cómo limpiar correctamente una olla holandesa después de cada uso.
- 13 Demostrar la forma adecuada de transportar las ollas holandesas.
- 14 Demostrar cómo almacenar correctamente una olla holandesa para un corto plazo y largo plazo.
- 15 Cocinar un platillo de cada categoría utilizando una olla holandesa:
  - a. Sopa/guiso
  - b. Cacerola
  - c. Vegetales
  - d. Pan
  - e. Postre
- 16 Cocinar con sólo la tapa como una plancha.
- 17 Nombrar las 6 diferentes formas de cocinar en una olla holandesa
- 18 ¿Qué se entiende por cocinar por montón?