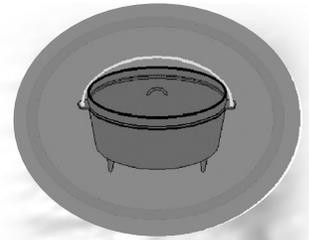


Cocina con horno holandés



1. Tener las especialidades de Arte culinario y Arte de acampar III.
2. Decir una breve historia de la olla holandesa y su papel en la historia de Norte América.
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 tipos 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 usa madera, ¿qué tipos son las mejores para cocinar?
11. Demostrar cómo curar correctamente una nueva olla holandesa.
12. Demostrar cómo limpiar correctamente una olla holandés 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:
 - Sopa/guiso
 - Guiso/cacerola
 - Vegetales
 - Pan
 - Postre
16. Cocinar con sólo la tapa como una plancha.
17. Nombrar las seis diferentes formas de cocinar en una olla holandesa.
18. ¿Qué entiende por cocinar por montón?

Lectura recomendada: (sólo disponible en inglés):

1. *Field Guide to Dutch Oven Cooking, from novice to champion de idos*
2. *International Dutch Oven Society* visitando la página www.idos.com
3. *Texas Treasury of Dutch Oven Cooking*, de Minuteman Press
4. *Lovin' Dutch Oven Cooking*, de John G. Ragsdale.
5. *Cee Dub's Dutch Oven and Other Camp Cookin'* de CW Butch.
6. *Página Byron Dutch Oven Cooking*—
<http://papadutch.home.comcast.net/dutch-oven-recipes.htm>
7. *CeeDubs.com*—www.ceedubs.com/
8. *Lodge Manufacturing*—www.lodgemfg.com/
9. *Just Dutch Oven Recipes*—www.justdutchovenrecipes.com/index.shtml
10. *The MacScouter*—Dutch Oven Cooking—
www.macscouter.com/Cooking/DutchOven.html