



Nombre del Conquistador _____

Cocinando en olla holandesa

- 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.

Horno de pan _____

Horno guiso/carne _____

Horno olla/estufa _____

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 olla holandesa nueva.
- 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.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

18. ¿Qué entiende por cocinar por montón?
