

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias  
Económico Administrativas**



- **Área Académica: Gastronomía**
- **Tema: 2. Fondos**
- **Profesor(a): L. G. Patricia Corona De La Rosa**
- **Periodo: enero-junio 2023**

Tema:Fondos

**Resumen:Identificar y clasificar los elementos de un fondo base, a través del método y técnica correspondiente que servirán de base para la elaboración de salsas madre y sus derivadas así como diversos platillos.**

**Palabras Clave:Fondo, salsa madre, mirepoix, sachet de epice, bouquet garni**

# Tema: Fondos

## Abstract

Classify and identify the elements of a stock, through the corresponding method and technique that will serve as the basis for the preparation of mother sauces and their derivatives as well as various dishes..

Keywords: Stock, mother sauces , mirepoix, sachet de epice, bouquet garni.

# Objetivo General

- Reconocer fondos, reproduciendo las diversas variedades para la identificación de diferencias, así como el manejo de las técnicas acordes, para adquisición de nuevos conocimientos sobre salsas en general.

# Objetivos Específicos

Conocer los diversos tipos de fondos oscuros, claros y Fumet utilizando huesos y verduras

Identificar la técnica adecuada para la obtención de fondos

# Definición

- ✓ Líquido saborizado por huesos, vegetales y aromáticos.
- ✓ Base de sopas, salsas, guisados y nunca servido como platillo final.
- ✓ Un buen fondo es la llave de una gran sopa, salsa o platillo.
- ✓ No se añade sal

# Clasificación

- ✓ **Fondo blanco:** Huesos crudos y vegetales en agua temperada con aromáticos.
- ✓ **Fondo oscuro:** Huesos y vegetales que primero han sido rostizados y después cocinados lentamente en agua con aromáticos.
- ✓ **Fondo de pescado o Fumet:** Huesos de pescado o carcasas de crustáceos cocinados lentamente con vegetales y aromáticos en agua
- ✓ **Court bouillon:** Vegetales y aromáticos en agua con líquido ácido



# Ingredientes en un Fondo

- ✓ **Huesos:**
  - Res, ternera, pollo, pescado, cordero, pavo, caza.
- ✓ **Vegetales :**
  - Mirepoix rojo: Mezcla de 50% cebolla, 25% zanahoria y 25% apio
  - Mirepoix Blanco : Mezcla de 50% cebolla,25% poro o champiñón y 25% de apio
- ✓ **Líquidos:**
  - \_Generalmente agua.
- ✓ **Aromáticos:**
  - \_Principalmente pimienta negra, hojas de laurel, tomillo, tallos de perejil y opcionalmente, ajo.

# Estructura y Componentes

## Aves

- Huesos (blanqueados) + mirepoix blanco + bouquet garni + sachet d`pice + vino blanco + agua. Hervir de 3 a 4hrs

## Pescado

- Huesos (método directo) + mirepoix blanco más champiñón + bouquet garni + sachet d`pice + vino blanco + agua. Hervir 35 a 45min

## Carne Roja y de Caza

- Huesos rostizados + mirepoix rojo + bouquet garni + sachet d`pice + onion brulee + pasta de tomate + vino tinto + agua. Hervir de 6 a 8 hrs.

# Principios para hacer un Fondo

- ✓ Comenzar el fondo en agua fría.
- ✓ Hervir el fondo generosamente.
- ✓ Quitar impurezas y grasas al fondo frecuentemente.
- ✓ Colar el fondo cuidadosamente.
- ✓ Enfriar el fondo rápidamente.
- ✓ Almacenar el fondo propiamente.
- ✓ Desgrasar el fondo.

# Referencias Bibliográficas

Escobar, G. M. d. F., 2010. Arte Culinario Para el Profesional de Cocina. s.l.: Limusa.

Hans-George, L., 2010. El gran libro de las verduras de todo el mundo. México: Everest.

Teubner, C., 2010. La gran cocina de las Hierbas Aromáticas y el Ajo. México: Everest.

The Culinary Institute of America, 2011. The Professional Chef. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.