



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

Instituto de Ciencias Económico Administrativas

JALISCO

Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sánchez

Dr. Juan Ramírez Godínez

E. B. Juan Francisco Gutiérrez Rodríguez





Introducción

Se sitúa en el occidente de la República Mexicana

Su cocina es abundante y diversa, fruto del mestizaje entre la cocina indígena nativa y de los productos traídos por los colonizadores.



Figura 1. Ciudad de Jalisco



Fuente:

https://www.eleconomista.com.mx/_export/1566446678818/sites/eleconomista/img/2019/08/21/guadalajara.jpg_1093282975.jpg

Figura 2. Gastronomía de Jalisco



Fuente: <https://www.travelreport.mx/wp-content/uploads/2018/12/gastronom%C3%ADa-de-Jalisco.jpg>



Objetivo General

Conocer las técnicas alimentarias y productos endémicos del Estado de Jalisco

Objetivos específicos:

- Identificar los productos endémicos
- Identificar las técnicas tradicionales
- Identificar los platos emblemáticos



Figura 3. Ingredientes principales



Maíz



Maguey



Miel



Bagre,
carpa

← Ingredientes principales →

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO



Platillos más representativos



Birria

- Originalmente hecho con carne de chivo o borrego.
- Originaria de San Pedro Tlaquepaque.
- Su método de cocción es similar al de la barbacoa.

Figura 4. Birria



Fuente: <https://www.mylatinatable.com/wp-content/uploads/2019/11/Birria-4-500x500.jpg>

Tortas ahogadas

Figura 5. Tortas ahogadas



Fuente: <https://cdn.kiwilimon.com/recetaimagen/29549/30759.jpg>

- Se prepara con un birote y se rellena con carnitas de cerdo.
- Esta torta se sumerge en una salsa de Yahualica.
- Existe una versión de la salsa sin picante.

Caldo Michi

- Sopa de pescado de agua dulce, usualmente se prepara con bagre.
- El pescado usado se obtiene del lago de Chapala.
- Platillo originario de la zona de Ocotlán.

Figura 6. Caldo michi



Fuente: <https://dam.cocinafacil.com.mx/wp-content/uploads/2020/09/caldo-michi.jpg>

Capirotada

Figura 7. Capirotada



- Postre típico de Semana Santa.
- Sus ingredientes tienen connotación religiosa:

El pan es el cuerpo de Cristo, la miel es su sangre, la canela simboliza la cruz, los clavos de olor, los clavos de la cruz, y el queso es el sudario.

Fuente: https://www.mexicoenmicocina.com/wp-content/uploads/2015/02/Capirotada1_thumb-1.jpg



Jericalla

- Su origen es incierto, aunque tiene similitud con la natilla que se prepara en España
- Para la jericalla se mezclan ingredientes mexicanos y españoles

Figura 8. Capirotada



Fuente: <https://animalgourmet.com/wp-content/uploads/2018/07/jericalla.jpg>

Bebidas típicas

Figura 9. Bebidas típicas



Tequila: proviene del agave y solo se cosecha en Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán.



Raicilla: destilado del agave. Tres especies se usan para su fabricación (lechuguilla, inaequidens y maximiliana).



Aguamiel: Se produce del raspado del agave de la forma correcta. De este líquido deriva el pulque.

En donde comer

Figura 10. En donde comer

Restaurante Alcalde



Anita Li



Birrieria Las 9 Esquinas



Fuente: Autoría propia



Conclusión

Jalisco es reconocido por el tequila. Además la mezcla entre la cocina indígena y los ingredientes traídos por los colonizadores le permiten una cocina propia.

A partir del desarrollo de la practica conocieron las técnicas alimentarias y productos. Identificando productos , técnicas tradicionales y platos emblemáticos del estado de Jalisco



Referencias Bibliográficas

- Benitez. M. (2019). Birria, ¿Qué es?, significado, historia y más. *Tu comida típica*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://tucomidatipica.com/c-mexico/birria/>
- Canirac. (26 de noviembre de 2019). Platos típicos en Guadalajara. *Canirac Jalisco*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://canirac-jalisco.com/2019/11/26/los-5-platillos-tipicos-en-guadalajara/>
- Momondo Team. (29 de abril de 2019). Los mejores lugares para comer en Guadalajara. *Momondo*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://www.momondo.mx/discover/lugares-para-comer-en-guadalajara>

