

# Electrodomésticos y maquinaria

---

Mucha de la maquinaria que ha nacido en las grandes cocinas profesionales se ha acabado adoptando en los hogares. Por eso, en esta lección vamos a repasar desde las máquinas más básicas y conocidas, como el horno, hasta las que están ganando presencia en la cocina de algunos hogares como la máquina de envasar al vacío. Conociendo las utilidades de estas máquinas, podrás trabajar los productos de una forma eficaz, ahorrando tiempo y esfuerzo.

## Preparación

---

No se presenta ninguna forma de elaboración en esta lección, ya que tratamos la maquinaria con la que desarrollaremos las diversas elaboraciones de nuestras recetas.

## Ingredientes

---

Esta lección no presenta ingredientes concretos, ya que se refiere a toda la maquinaria que participará en los procesos de elaboración y de conservación de los productos.

## Utensilios

---

Horno

Horno microondas

Amasadora y batidora (robot de cocina)

Sifón

Máquina de envasado al vacío.

Máquina para hacer pasta

Máquina cortafiambres

Centrifugadora (para limpiar ensaladas)

Mandolina

Vaso americano

Licuada

Batidora de mano

Báscula

## Instructor destacado

---



Jordi Cruz

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**